

Descrição	Alimentos	Restrições
Refeição vegetariana asiática	Verduras frescas, amidos, margarina, nozes, grãos, frutas frescas, massas, arroz, batatas, açúcar, lácteos, ervas e especiarias. Gorduras de origem vegetal.	Alimentos não permitidos: Carne, ave, peixe fresco, frutos do mar, ovos. queijos feitos com coalho.
Comida para bebê	Sortido de compotas doces e com sal.	Alimentos não permitidos: Elementos sólidos de difícil digestão.
Refeição leve	Carne branda (magra), batatas e peixe ao vapor, lácteos low-fat, peito de ave, vegetais e frutas frescas, batatas cozidas, massas, arroz, produtos com farinha branca. Café, chá e bebidas descafeínadas. Gorduras de origem vegetal em poucas quantidades.	Mostarda, pickles, alho, nozes, grãos, pimentas, comida frita e gordurosa, couve-flor, repolho, pepino, cebola, couve, ervilhas alho poró, abacate, rabanete; bebidas com cafeína. Lácteos e derivados graxos ou semigraxos. Frutos secos e cristalizados. Gorduras de origem animal, gorduras hidrogenadas. Sucos ácidos, álcool e café.
Refeição de criança	Filés de carne, frango, peixe, leite, ovos, frutas e vegetais, doces brandos, cenoura, queijo e cream crackers, nuggets de frango, peixe, fruta em conserva e sucos de fruta.	Alimentos não permitidos: nozes, sementes, carnes com osso, peixe com espinhas, frutas, comida muito temperada, doces duros, molhos condimentados.
Refeição para diabéticos	Vegetais, ovos, carne branda (magra), pão, massas, leite, arroz, peixe fresco, frutas, batatas assadas e ao vapor, queijo, margarina.	Alimentos não permitidos: açúcar, sirop, geleia, pratos fritos e gordurosos, panquecas. Peixes em óleo, frutas em conserva ou cristalizadas. Sobremesas com adição de açúcar. Gorduras de origem animal, gorduras hidrogenadas.
Bandeja de fruta	Todo tipo de frutas.	Carnes, aves, vegetais, lácteos, cereais, comidas com aditivos e conservantes. Frutas em conserva, cristalizadas, desidratadas.
Refeição para pessoas intolerantes ao glúten	Carne, aves, peixe fresco, arroz, soja, frutas e verduras frescas, pimenta, sal, milho, especiarias, batatas, queijo, ovos, lácteos e açúcar.	Farinha de trigo, trigo, aveia, cevada, molhos, pastelaria, sopas, panquecas, biscoitos, frios, massas e caldos. Produtos que podem ter trigo como cereal, barras de muslie, os ingredientes devem ser verificados.
Refeição Hindu	Cordeiro, carne de porco, ovos, peixes e frutos do mar, aves, arroz, frutas e verduras frescas, amidos, milho, queijos e lácteos, ervas e especiarias, grãos.	Carne de vaca, carne e extratos de carne em lata, vitela.
Refeição Kosher	Refeição preparada de acordo com as regras da religião judaica.	É a única comida que não pode ser elaborada em cozinhas, deve ser importada.
Refeição de baixa caloria	Carne branda, peixes brancos, aves, verduras frescas, azeite de oliva e girassol, frutas frescas, queijo low-fat, leite desnatado, amidos, iogurte low-fat, arroz e açúcar. Ácidos graxos poli-insaturados como oliva, girassol, canola.	Comida frita e gordurosa, gordura animal, gema, lácteos, frutos do mar, requeijão, carne gordurosa, patês, miúdos, nozes, frios. Gorduras de origem animal e gorduras hidrogenadas. Chocolate, café, creme, álcool.

Refeição de baixo teor de gordura	Carne magra, peixes de carne branca, aves, vegetais frescos, azeite e girassol, frutas frescas, queijo magro, leite desnatado, amidos, iogurte baixo teor de gordura, açúcar arroz, ácidos gordos poli-insaturados, tais como azeite, de girassol, de canola.	Frituras e alimentos gordurosos, gorduras animais, ovos, laticínios, frutos do mar, queijo creme, carnes gordas, patês de carne, miudezas, nozes, carnes, gorduras animais, gorduras hidrogenadas, chocolate, café, creme, álcool.
Baixo teor de sódio	Carne, aves, creme ácido, requeijão, manteiga sem sal, frutas, verduras frescas, leite low-fat, batatas, óleo, arroz, iogurte, massas, milho, vinagre e açúcar.	Sal, peixe defumado, charcutaria, frios, carne em lata, queijo, frutos do mar, caldos, vegetais em lata e peixes em lata. Gorduras de origem animal e gorduras hidrogenadas.
Refeição muçulmana	Peixes frescos, carne de vaca, cordeiro, arroz, aves, grãos, iogurte, nozes, frutas e verduras frescas, milho, massas, ovos, ervas e especiarias, queijos e lácteos.	Carne de porco, frios, álcool, gordura animal. Peixes em conserva, peixes mamíferos e espécies aquáticas que se adaptem à água e à terra.
Refeição sem lactose	Leite de soja, de arroz ou de aveia, carne fresca, fruta e verduras frescas, ave, peixe fresco, ovos, grãos, açúcar, sal e pimenta, batatas, arroz, massas, pão, nozes.	Queijo, lácteos, iogurte, manteiga, carne processada, panquecas, pastelaria, molhos, purê, chocolate, guloseimas, sopas, qualquer produto que contenha lácteos.
Refeição vegetariana crua	Verduras, frutas, cereais e derivados, doces e bolos.	Carnes, ovos, peixes e frutos do mar, favas, batatas cruas, molhos e produtos que contenham Ômega 3. Lácteos e derivados.
Refeição de frutos do mar	Peixes de mar, frutos do mar (lulas, camarões), verduras frescas, frutas, batatas, arrozes, queijos, pão, massas.	Carnes vermelhas, aves.
Refeição vegetariana	Verduras frescas, grãos, nozes, batatas, açúcar, aceite de vegetais, massas.	Carne, aves, leite, queijo, ovos, mel.
Refeição vegetariana Jainista	Frutas, vegetais, especiarias, tofu, cereais, arroz. Gorduras vegetais.	Carne, ave, peixes e frutos do mar, ovos, raízes e tubérculos, lácteos e produtos com Ômega 3.
Refeição vegetariana (ovo-lacto)	Lácteos, ovos, nozes, grãos, frutas e verduras frescas, arroz, massas, batatas, açúcar.	Carne, aves, frutos do mar, peixes frescos.
Refeição oriental vegetariana	Frutas, vegetais e especiarias.	Carne, ave, peixes e mariscos, ovos e lácteos

- O cardápio a bordo dependerá da disponibilidade de alimentos de cada estação.