



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Vicerrectorado de Responsabilidad
Social, Igualdad e Inclusión

Actualizado 21/06/2018 11:36:13

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor



Información de los platos

JUEVES, 28 DE JUNIO DE 2018

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Pizza	Gluten Lácteos Soja Sulfitos
Familia	Técnica culinaria

Pasta y cereales Plato: Primero Horno

Ingredientes

Pizza 4 quesos (elaboracion propia) *

Pizza 4 estaciones (elaboracion propia) *

Denominación	Alérgenos
Ternera braseada	Apio Frutos secos (almendra) Sulfitos
Familia	Técnica culinaria

Carnes Plato: Segundo Asado

Ingredientes

Ajos

Pimiento seco

Almendras

Ternera

Vino blanco

Pimienta negra, grano

Maíz, fécula

Perejil

Caldo blanco de ave (elaboracion propia) *

* Pollo, caparzones Huesos de canilla Huesos de jamón Puerros Zanahorias Cebollas Apio Ajos Sal Agua

Fondo oscuro de carne (elaboracion propia) *

* Huesos de ternera Ternera Cebollas Puerros Ajos Laurel Zanahorias Apio Tomate Agua Vino tinto Sal Tomillo

Información adicional

(*) Trazas del alérgeno

- La información alérgica se basa en los datos facilitados por nuestros proveedores, debido a los procesos de elaboración esta puede ser alterada, por lo que, si tiene duda, solicite información al personal de comedores.



Información de los platos

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	179
Proteínas (g)	13,8
Hidratos carbono (g)	6,2
IG (g)	0
Fibra (g)	1,27
Grasas (g)	10,4
AGS (g)	2,74
AGM (g)	4,98
AGP (g)	1,1
Colesterol (mg)	39,1

Minerales

Calcio (mg)	
Hierro (mg)	
Yodo (mg)	
Magnesio (mg)	
Zinc (mg)	
Selenio (mg)	
Sodio (mg)	
Potasio (mg)	
Fósforo (mg)	

Denominación

Patatas a la española

Alérgenos

Gluten* Sulfitos

Familia

Verduras y hortalizas

Técnica culinaria

Plato: Acompañamiento Fritura

Ingredientes

Patatas
Sal
Aceite de girasol

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	145
Proteínas (g)	2,08
Hidratos carbono (g)	13,1
IG (g)	0
Fibra (g)	1,81
Grasas (g)	8,94
AGS (g)	1,11
AGM (g)	1,81
AGP (g)	5,66
Colesterol (mg)	0

Minerales

Calcio (mg)	
Hierro (mg)	
Yodo (mg)	
Magnesio (mg)	
Zinc (mg)	
Selenio (mg)	
Sodio (mg)	
Potasio (mg)	
Fósforo (mg)	

Información adicional

(*) Trazas del alérgeno

- La información alérgica se basa en los datos facilitados por nuestros proveedores, debido a los procesos de elaboración esta puede ser alterada, por lo que, si tiene duda, solicite información al personal de comedores.



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Vicerrectorado de Responsabilidad
Social, Igualdad e Inclusión

Actualizado 21/06/2018 11:36:13

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor



Información de los platos

Denominación

Alérgenos

Surtido de fruta

Familia

Técnica culinaria

Fruta

Plato: Postre

Ingredientes

Denominación

Alérgenos

Vino tinto

Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Bebidas

Plato: Bebida

Ingredientes

Vino tinto

Información adicional

(*) Trazas del alérgeno

- La información alérgica se basa en los datos facilitados por nuestros proveedores, debido a los procesos de elaboración esta puede ser alterada, por lo que, si tiene duda, solicite información al personal de comedores.