



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Servicio de Comedores
Universitarios

Actualizado 06/02/2020 11:03:08

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor



Información de los platos

JUEVES, 13 DE FEBRERO DE 2020

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Pizza 4 estaciones	Gluten Lácteos Soja
Familia	Técnica culinaria
Masas y hojaldres	Plato: Primero Horno
Ingredientes	

Ajos, molido

Champiñones

Fécula de patata

Bacon

Cerdo, carne magra

Cerdo, manteca

Agua

Orégano

Pimentón, dulce

Sal

Aceite de girasol

Acidulante E-330

Antioxidante, E-331, E-316, E-300, E-301

Aroma, natural

Colorante

Conservantes, E-250

Dextrosa

Emulgentes, E-450

Espicias variadas

Estabilizante, E-451, E-450, E-412

Fécula

Gelificante, E-407, E 415

Lactosa

Levadura, de panificación y extracto

Plasma

Potenciador del sabor, E-621

Proteína de leche

Proteína vegetal, soja

Preparado lácteo, tipo Mozzarella (elaboración propia) *

Harina candeal de fuerza (elaboración propia) *

Tomate, frito (elaboración propia) *

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

Servicio de Comedores
Universitarios

Actualizado 06/02/2020 11:03:08

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor



Información de los platos

Denominación

Alérgenos

Pincho de merluza en salsa vizcaína

Frutos secos (almendras) Gluten Pescado
Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Pasta y cereales

Plato: Acompañamiento Cocción

Ingredientes

Ajos

Cebolla

Puerros

Pimiento seco, cornicabra

Pimientos morrones

Almendras

Harina

Merluza

Vino blanco

Sal

Aceite de girasol

Pan

Pan tostado

Perejil

Fumet blanco de pescado (elaboracion propia) *

* Ajos Puerros Cebolla Pimienta negra, grano Laurel Rape espinas Vino blanco Perejil Agua Sal

Salsa de tomate (elaboracion propia) *

* Aceite de girasol Ajos Cebolla Puerros Zanahorias Calabaza Laurel Tomate triturado Azúcar Sal Acidulante E-330

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	136,1
Proteínas (g)	6,487
Hidratos carbono (g)	7,849
IG (g)	0
Fibra (g)	0,896
Grasas (g)	7,849
AGS (g)	0,896
AGM (g)	2,007
AGP (g)	3,907
Colesterol (mg)	24,01

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

Servicio de Comedores
Universitarios

Actualizado 06/02/2020 11:03:08

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor



Información de los platos

Denominación

Alérgenos

Jamón en salsa cazadora

Apio Frutos secos (piñones) Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Carnes

Plato: Segundo Cocción

Ingredientes

Cerdo, jamón

Pimienta blanca, molida

Tomillo

Aceite de oliva

Jengibre

Salsa cazadora (elaboracion propia) *

* *Ajos Cebolla Puerros Apio Bouquet Vino tinto Vino blanco Ternera Fécula de maíz Guarnición de la salsa aceite de girasol, ajos, cebolla, puerros, champiñones, tomate, azafrán hebra, bouquet garni, jamón serrano Terminación piñones y perejil*

Denominación

Alérgenos

Menestra

Familia

Técnica culinaria

Verduras y hortalizas Vegano Plato: Acompañamiento Cocción

Ingredientes

Ajos

Alcachofas, conserva

Brócoli, fresca

Calabaza, fresca

Coliflor, fresca

Judías verdes, fresca

Zanahorias, fresca

Champiñones, fresca

Aceite de oliva

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

Servicio de Comedores
Universitarios

Actualizado 06/02/2020 11:03:08

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor



Información de los platos

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	52,3
Proteínas (g)	2,68
Hidratos carbono (g)	5,06
IG (g)	0
Fibra (g)	3,23
Grasas (g)	1,67
AGS (g)	0,23
AGM (g)	0,94
AGP (g)	0,31
Colesterol (mg)	0

Minerales

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

Denominación

Alérgenos

Piña

Familia

Técnica culinaria

Fruta

Plato: Postre Frescas

Ingredientes

Piña

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	49
Proteínas (g)	0,5
Hidratos carbono (g)	11,5
IG (g)	0
Fibra (g)	1,2
Grasas (g)	0
AGS (g)	0
AGM (g)	0,1
AGP (g)	0,1
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

Servicio de Comedores
Universitarios

Actualizado 06/02/2020 11:03:08

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor



Información de los platos

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.