



UNIVERSIDAD  
DE GRANADA

Servicio de Comedores  
Universitarios

Actualizado 13/02/2020 13:21:36

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor (PTS)



## Información de los platos

JUEVES, 20 DE FEBRERO DE 2020

### MENÚ 1

| Denominación              | Alérgenos         |
|---------------------------|-------------------|
| <b>Crema de calabacín</b> | Apio Lácteos (´)  |
| Familia                   | Técnica culinaria |

Crema Plato: Primero Cocción

#### Ingredientes

Apio  
Calabacines  
Cebolla  
Puerros  
Patatas  
Aceite de girasol  
Queso, crema  
Leche entera  
Mantequilla  
Caldo blanco (elaboracion propia) \*

\* Pollo, caparazones Huesos de canilla Huesos de jamón Puerros Zanahorias Cebolla Apio Ajos Sal Agua

| Denominación             | Alérgenos         |
|--------------------------|-------------------|
| <b>Plato alpujarreño</b> | Huevos            |
| Familia                  | Técnica culinaria |

Carnes Plato: Segundo

#### Ingredientes

Cebolla  
Pimientos verdes  
Patatas  
Huevos de gallina, frito  
Chorizo  
Jamón serrano  
Cerdo, lomo  
Aceite de oliva  
Aceite de girasol

| Denominación                 | Alérgenos   |
|------------------------------|---|
| <b>Flan de queso y fruta</b> | Frutos secos (almendra o avellana) Lácteos<br>Pescado |
| Familia                      | Técnica culinaria                                     |

Lácteos Plato: Postre

#### Ingredientes

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 13/02/2020 13:21:36

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor (PTS)



### Información de los platos

Mango  
Piña  
Azúcar  
Queso, cremoso  
Nata de cocinar  
Leche entera  
Carne de membrillo  
Gelatina neutra  
Praline de frutos secos

#### Valor nutricional aproximado (100 g)

##### Energía y macronutrientes

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Energía (Kcal)       | 256,45 |
| Proteínas (g)        | 7,31   |
| Hidratos carbono (g) | 20,21  |
| IG (g)               | 0      |
| Fibra (g)            |        |
| Grasas (g)           | 16,32  |
| AGS (g)              |        |
| AGM (g)              |        |
| AGP (g)              |        |
| Colesterol (mg)      |        |

##### Minerales

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

Denominación

Alérgenos

### Refresco

Familia

Técnica culinaria

Salsas

Plato: Bebida

Ingredientes

#### 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.