



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Vicerrectorado de Responsabilidad
Social, Igualdad e Inclusión

Actualizado 11/10/2018 13:22:29

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor (PTS)



Información de los platos

JUEVES, 18 DE OCTUBRE DE 2018

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Sopa cuarto de hora	Crustáceos Moluscos Pescado Sulfitos
Familia	Técnica culinaria

Sopas Plato: Primero Cocción

Ingredientes

Ajos
Cebollas
Guisante
Puerros
Tomate, triturado
Zanahorias
Pimientos morrones
Rosada
Choco
Gambas
Mejillón, carne
Azafrán, hebra
Colorante amarillo
Laurel
Aceite de oliva
Aceite de girasol
Fumet blanco de pescado

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	78,4
Proteínas (g)	6,29
Hidratos carbono (g)	6,64
IG (g)	0
Fibra (g)	0,28
Grasas (g)	1,17
AGS (g)	0,17
AGM (g)	0,42
AGP (g)	0,29
Colesterol (mg)	37,3

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 11/10/2018 13:22:29

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor (PTS)



Información de los platos

Denominación

Alérgenos

Jamón asado en salsa de strogonoff

Apio Lácteos Mostaza Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Carnes

Plato: Segundo Cocción

Ingredientes

Cerdo, jamón

Vino blanco

Laurel

Sal

Tomillo

Aceite de girasol

Pimienta

Salsa (elaboracion propia) *

* Aceite de oliva Cebollas Pepinillos en vinagre Champiñones Salsa de tomate Pimentón, picante Mostaza Fondo oscuro de carne Nata de cocinar Fécula de maíz

Denominación

Alérgenos

Menestra

Apio

Familia

Técnica culinaria

Verduras y hortalizas

Plato: Acompañamiento Cocción

Ingredientes

Apio

Calabacines

Calabaza

Coliflor

Pimientos rojos

Tomate, pera

Sal

Aceite de oliva

Manzanas

Denominación

Alérgenos

Natillas

Huevos Lácteos Sésamo* Soja Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Lácteos

Plato: Postre

Ingredientes

Huevos de gallina

Canela, rama

Azúcar

Fécula de maíz

Leche entera

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 11/10/2018 13:22:29

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor (PTS)



Información de los platos

Natillas (preparado en sobre)

Perfume de cítricos

Terminación, azúcar, canela molida

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.