



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Servicio de Comedores
Universitarios

Actualizado 18/10/2021 10:20:58

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor (PTS)



Información de los platos

JUEVES, 21 DE OCTUBRE DE 2021

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Sopa de mi pueblo	Apio
Familia	Técnica culinaria

Sopas Plato: Primero Cocción

Ingredientes

Acelgas
Cebolla
Puerros
Zanahorias
Habas baby
Cerdo, paleta sin hueso
Huesos de jamón
Aceite de oliva
Fideos
Caldo blanco de ave (elaboracion propia) *

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

Denominación	Alérgenos
Plato alpujarreño	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
Sandía	
Familia	Técnica culinaria

Fruta Plato: Postre fresca

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 18/10/2021 10:20:58

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor (PTS)



Información de los platos

Sandía

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	20
Proteínas (g)	0,4
Hidratos carbono (g)	4,5
IG (g)	0
Fibra (g)	0,5
Grasas (g)	0
AGS (g)	0,1
AGM (g)	0
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.