



Información de los platos

LUNES, 25 DE JUNIO DE 2018

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Macarrones con atún	Gluten Huevos Lácteos Pescado
Familia	Técnica culinaria

Pasta y cereales Plato: Primero Cocción

Ingredientes

Ajos
Calabacines
Calabaza
Cebollas
Pimientos verdes
Zanahorias
Tomate triturado
Huevos de gallina, duros
Atún
Alcaparras
Orégano
Aceite de girasol
Macarrones
Queso, rallado y mozzarella

Valor nutricional aproximado (100 g)

<i>Energía y macronutrientes</i>		<i>Minerales</i>	
Energía (Kcal)	175	Calcio (mg)	
Proteínas (g)	9,58	Hierro (mg)	
Hidratos carbono (g)	23,2	Yodo (mg)	
IG (g)	0	Magnesio (mg)	
Fibra (g)	2,2	Zinc (mg)	
Grasas (g)	4,39	Selenio (mg)	
AGS (g)	0,72	Sodio (mg)	
AGM (g)	0,85	Potasio (mg)	
AGP (g)	1,44	Fósforo (mg)	
Colesterol (mg)	7,91		

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 11:36:12

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor



Información de los platos

Denominación

Alérgenos

Escalope de cerdo

Gluten Huevos Lácteos Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Carnes

Plato: Segundo Fritura

Ingredientes

Huevos de gallina

Cerdo, lomo

Maceración, agua, vino blanco, ajos, pimienta blanca, tomillo, pimentón dulce, orégano y jengibre

Pimienta blanca, molida

Sal

Tomillo

Aceite de girasol

Harina de trigo

Pan, rallado

Leche entera

Denominación

Alérgenos

Fritura de hortalizas

Gluten

Familia

Técnica culinaria

Verduras y hortalizas

Plato: Acompañamiento Fritura

Ingredientes

Berenjenas

Calabacines

Cebollas

Pimientos rojos

Pimientos verdes

Aceite de girasol, fritura

Harina de trigo, fritura

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)	128
Proteínas (g)	3,12
Hidratos carbono (g)	18
IG (g)	0
Fibra (g)	2,04
Grasas (g)	4,36
AGS (g)	0,59
AGM (g)	0,96
AGP (g)	2,57
Colesterol (mg)	0

Minerales

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

Denominación

Alérgenos

Sandía

Familia

Técnica culinaria

Fruta

Plato: Postre fresca

Ingredientes

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.



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Vicerrectorado de Responsabilidad
Social, Igualdad e Inclusión

Actualizado 21/06/2018 11:36:12

+ 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.