



Información de los platos

MARTES, 27 DE FEBRERO DE 2018

MENÚ 1

Denominación		Alérgenos	
Estofado de lentejas		Sulfitos	
Familia		Técnica culinaria	
Legumbres	Plato: Primero	Cocción	
Ingredientes			
Ajos			
Calabaza			
Cebollas			
Judías verdes			
Pimientos verdes			
Tomate, triturado			
Zanahorias			
Pimiento seco			
Lenteja, seca			
Patatas			
Colorante amarillo			
Laurel			
Aceite de oliva			

Denominación		Alérgenos	
Salmón a la parrilla		Pescado	
Familia		Técnica culinaria	
Pescado	Plato: Segundo	Plancha	
Ingredientes			
Ajos			
Salmón, '			
Aderezo, gremolata: perejil, ajo y ralladura de limón			
Sal			
Aceite de oliva			
Aceite de girasol			
Perejil			

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 21/02/2018 10:57:35

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor (PTS)



Información de los platos

Valor nutricional (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	258,4
Proteínas (g)	16,59
Hidratos carbono (g)	1,56424581
IG (g)	0
Fibra (g)	0,223
Grasas (g)	20,61452514
AGS (g)	3,073
AGM (g)	7,989
AGP (g)	6,648
Colesterol (mg)	37,6

Minerales

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

Denominación

Pipirrana

Alérgenos

Sulfitos

Familia

Verduras y hortalizas

Técnica culinaria

Plato: Acompañamiento

Verduras frescas

Ingredientes

Aceitunas

Cebollas

Pimientos verdes

Tomate

Maíz dulce, conserva

Aderezo, aceite de oliva y vinagre

Sal

Pepinos

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 (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	43,4
Proteínas (g)	1,02
Hidratos carbono (g)	4,16
IG (g)	0
Fibra (g)	1,38
Grasas (g)	2,18
AGS (g)	0,34
AGM (g)	1,35
AGP (g)	0,27
Colesterol (mg)	0

Minerales

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

Denominación

Flan de huevo

Alérgenos

Huevos Lácteos

Familia

Huevos

Técnica culinaria

Plato: Postre Cocción

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.