



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

MIÉRCOLES, 20 DE OCTUBRE DE 2021

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Revuelto de champiñón, patata, jamón y gambas	Crustáceos Huevos

Familia	Técnica culinaria
Huevos	Plato: Entrante

Ingredientes

Ajos
Patatas
Gambas
Jamón serrano
Aceite de oliva
Pan, sin gluten
Huevos

Denominación	Alérgenos
Estofado de carne de cerdo	Frutos secos (almendra) Sulfitos

Familia	Técnica culinaria
Carnes	Plato: Primero Cocción

Ingredientes

Ajos
Alcachofas
Cebolla
Judías verdes
Pimientos verdes
Zanahorias
Pimiento seco, ñora
Pimientos morrones
Tomate triturado
Patatas
Cerdo, paleta sin hueso
Vino blanco
Laurel
Aceite de oliva
Colorante
Majado (elaboracion propia) *

* Aceite de oliva Ajos Almendras Azafrán

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

Denominación

Alérgenos

Bacalao al pil-pil

Pescado

Familia

Técnica culinaria

Pescado

Plato: Segundo

Ingredientes

Ajos

Bacalao

Guindilla

Maizena

Terminación, ajos crujientes y perejil

Fumet blanco de pescado (elaboracion propia) *

* Ajos Puerros Cebolla Pimienta negra, grano Laurel Rape espinas Vino blanco Perejil Agua Sal

Denominación

Alérgenos

Melón

Familia

Técnica culinaria

Fruta

Plato: Postre fresca

Ingredientes

Melón

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	27
Proteínas (g)	0,6
Hidratos carbono (g)	6
IG (g)	0
Fibra (g)	1
Grasas (g)	0
AGS (g)	0,026
AGM (g)	0,013
AGP (g)	0,015
Colesterol (mg)	0

Minerales

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

MENÚ 2

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

Denominación

Alérgenos

Zarangollo murciano

Huevos Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Verduras y hortalizas

Plato: Entrante Cocción

Ingredientes

Calabacines

Cebolla

Patatas

Huevos de gallina

Sal

Aceite de girasol

Denominación

Alérgenos

Patatas en ajo pollo

Apio Frutos secos (almendra) Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Patatas

Plato: Primero Cocción

Ingredientes

Ajos

Cebolla

Judías verdes

Puerros

Zanahorias

Pimientos morrones

Patatas

Aceite de oliva

Colorante

Majado (elaboracion propia) *

* Aceite de oliva Ajos Azafrán hebra Almendras

Caldo magro (elaboracion propia) *

* Cebolla Puerros Zanahorias Apio Tomate Perejil Ajos Laurel Tomillo Agua

Denominación

Alérgenos

Parmesana de berenjenas

Apio Lácteos Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Verduras y hortalizas

Plato: Segundo Horno

Ingredientes

Ajos

Albahaca

Apio

Berenjenas

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

Cebolla
Tomate
Zanahorias
Vino blanco
Aceite de oliva
Queso, mozzarella
Caldo magro (elaboracion propia) *

* Cebolla Puerros Zanahorias Apio Tomate Perejil Ajos Laurel Tomillo Agua

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	94,5
Proteínas (g)	3,08
Hidratos carbono (g)	3,44
IG (g)	0
Fibra (g)	1,44
Grasas (g)	6,92
AGS (g)	1,77
AGM (g)	4,1
AGP (g)	0,59
Colesterol (mg)	8

Minerales

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

Denominación

Alérgenos

Melón

Familia

Técnica culinaria

Fruta Plato: Postre fresca

Ingredientes

Melón

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

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	27
Proteínas (g)	0,6
Hidratos carbono (g)	6
IG (g)	0
Fibra (g)	1
Grasas (g)	0
AGS (g)	0,026
AGM (g)	0,013
AGP (g)	0,015
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.