



UNIVERSIDAD  
DE GRANADA

Servicio de Comedores  
Universitarios

Actualizado 18/10/2021 10:20:56

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor



## Información de los platos

SÁBADO, 23 DE OCTUBRE DE 2021

### MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
<b>Sopa de marisco</b>	Crustáceos Gluten Moluscos Pescado
Familia	Técnica culinaria

Sopas Plato: Primero Cocción

#### Ingredientes

Ajos  
Cebolla  
Guisante  
Puerros  
Zanahorias  
Pimiento seco, ñora  
Pimientos morrones  
Tomate triturado  
Rosada  
Choco  
Gambas  
Mejillón, carne  
Azafrán, hebra  
Laurel  
Aceite de oliva  
Aceite de girasol  
Pan frito  
Colorante  
Fumet blanco de pescado (elaboracion propia) \*

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

#### Valor nutricional aproximado (100 g)

##### Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	124,1
Proteínas (g)	3,729
Hidratos carbono (g)	2,548
IG (g)	0
Fibra (g)	0,37
Grasas (g)	10,61
AGS (g)	1,423
AGM (g)	4,761
AGP (g)	3,857
Colesterol (mg)	20,14

##### 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

Servicio de Comedores  
Universitarios

Actualizado 18/10/2021 10:20:56

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor



## Información de los platos

Denominación

Alérgenos

**Jamón en salsa cazadora**

Apio Frutos secos (piñones) Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Carnes

Plato: Segundo Cocción

### Ingredientes

Cerdo, jamón

Pimienta blanca, molida

Tomillo

Aceite de oliva

Jengibre

Salsa cazadora (elaboracion propia) \*

\* *Ajos Cebolla Puerros Apio Bouquet Vino tinto Vino blanco Ternera Fécula de maíz Fondo oscuro de carne*

Denominación

Alérgenos

**Patatas y verduras estofadas**

Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Patatas

Plato: Acompañamiento Guisado

### Ingredientes

Ajos

Berenjenas

Calabacines

Cebolla

Pimientos rojos

Pimientos verdes

Puerros

Tomate

Patatas

Agua

Vino blanco

Laurel

Pimentón, dulce

Sal

Aceite de oliva

#### 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 10:20:56

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor



## Información de los platos

### Valor nutricional aproximado (100 g)

#### Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	59
Proteínas (g)	2,07
Hidratos carbono (g)	11,3
IG (g)	0
Fibra (g)	1,96
Grasas (g)	0,24
AGS (g)	0,06
AGM (g)	0,05
AGP (g)	0,11
Colesterol (mg)	0

#### Minerales

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

#### Denominación

**Ponche segoviano**

#### Alérgenos

Frutos secos (almendras) Gluten Huevos Lácteos

#### Familia

Repostería

#### Técnica culinaria

Plato: Postre Horno

#### Ingredientes

Harina

Agua

Azúcar

Azúcar glas

Harina de almendra

Huevos

Crema pastelera (elaboracion propia) \*

\* Leche entera Harina de trigo Fécula de maíz Azúcar Huevos de gallina 4 yemas y 4 enteros Canela, rama perfume Cáscara de cítricos

#### 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.