



UNIVERSIDAD  
DE GRANADA

Vicerrectorado de Responsabilidad  
Social, Igualdad e Inclusión

Actualizado 16/02/2018 11:45:14

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor



## Información de los platos

SÁBADO, 24 DE FEBRERO DE 2018

### MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
<b>Gazpachuelo malagueño</b>	Crustáceos Huevos Pescado Soja*
Familia	Técnica culinaria

Pescado

Plato: Primero

#### Ingredientes

Limonas, zumo

Ajos

Cebollas

Patatas

Merluza

Gambas

Mahonesa

Aceite de oliva

Fumet blanco de pescado (elaboración propia) \*

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

#### Valor nutricional (100 g)

##### Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	172,3
Proteínas (g)	1,993
Hidratos carbono (g)	4,312
IG (g)	0
Fibra (g)	0,397
Grasas (g)	15,99
AGS (g)	2,371
AGM (g)	7,878
AGP (g)	4,957
Colesterol (mg)	17,18

##### Minerales

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

Denominación	Alérgenos
<b>Hamburguesa estilo del chef</b>	Huevos Lácteos Mostaza Soja* Sulfitos
Familia	Técnica culinaria

Carnes

Plato: Segundo Plancha

#### Ingredientes

Ajos, en polvo

Albahaca

Cilantro

#### 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

Tomate, seco  
Ternera  
Bacon, crujiente  
Mostaza, salsa  
Cayena  
Orégano, seco  
Pimentón, dulce  
Sal  
Azúcar moreno  
Queso, cheddar rallado  
Cebolla frita crujiente  
Chile, en polvo  
Gelburger  
Guarnición, cebolla plancha, queso, huevo plancha y salsa barbacoa  
Perejil

### Denominación

### Alérgenos

**Patatas a la española**

Gluten\* Sulfitos

### Familia

### Técnica culinaria

Verduras y hortalizas      Plato: Acompañamiento      Fritura

### Ingredientes

Patatas  
Sal  
Aceite de girasol

### Denominación

### Alérgenos

**Bizcocho de vino tinto con chocolate y  
crema de caramelo**

Gluten Huevos Lácteos Pescado Sulfitos

### Familia

### Técnica culinaria

Repostería      Plato: Postre      Horno

### Ingredientes

Salsa de vino, 500 g vino tinto, 100 g azúcar  
Bizcocho (elaboración propia) \*  
\* Huevos de gallina Azúcar Mantequilla Cacao amargo en polvo Vino tinto Harina de trigo Levadura  
Crema de caramelo (elaboración propia) \*  
\* Base de caramelo Gelatina neutra Nata de montar montada

### 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 16/02/2018 11:45:14

+ 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.