



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Servicio de Comedores
Universitarios

Actualizado 13/02/2020 13:21:33

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor



Información de los platos

SÁBADO, 22 DE FEBRERO DE 2020

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Sopa sevillana	Crustáceos Huevos Moluscos Pescado Soja Sulfitos

Familia	Técnica culinaria
Sopas	Plato: Primero Guisado

Ingredientes

Cebolla
Guisante
Puerros
Zanahorias
Pimientos morrones
Patatas
Vaina limpia
Rosada
Gambas
Mejillón, carne
Jamón serrano, opcional
Mahonesa, aclarada con agua y zumo de limón
Aceite de oliva
Fumet blanco de pescado

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	95,7
Proteínas (g)	1,92
Hidratos carbono (g)	6,58
IG (g)	0
Fibra (g)	0,81
Grasas (g)	4,69
AGS (g)	0,72
AGM (g)	1,37
AGP (g)	2,29
Colesterol (mg)	6,67

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 13/02/2020 13:21:33

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor



Información de los platos

Denominación

Alérgenos

Salteado de cerdo marengo

Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Carnes

Plato: Segundo Cocción

Ingredientes

Aceitunas, sin hueso

Ajos

Berenjenas

Cebolla

Puerros

Tomate, concasse

Champiñones

Cerdo, jamón

Vino blanco

Aceite de oliva

Fécula de maíz

Hierbas aromáticas

Puré, de tomate

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	156
Proteínas (g)	9,967
Hidratos carbono (g)	2,357
IG (g)	0
Fibra (g)	0,797
Grasas (g)	11,42
AGS (g)	2,415
AGM (g)	7,066
AGP (g)	1,158
Colesterol (mg)	26,72

Minerales

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

Denominación

Alérgenos

Sopa inglesa

Frutos secos (almendra) Gluten Huevos
Lácteos Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Sopas

Plato: Postre Cocción

Ingredientes

Almendras, laninada y tostada

Bizcocho, calado con licor de frutas y vino mistela

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 13/02/2020 13:21:34

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor



Información de los platos

Macedonia, de frutas

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

Crema de chocolate (elaboracion propia) *

* Leche entera Azúcar Fécula de maíz Cobertura de chocolate Cáscara de cítricos naranja Licor de naranja

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	179
Proteínas (g)	3,73
Hidratos carbono (g)	26,2
IG (g)	0
Fibra (g)	0,12
Grasas (g)	6,57
AGS (g)	3,69
AGM (g)	2,11
AGP (g)	0,34
Colesterol (mg)	42,9

Minerales

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

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.