



UNIVERSIDAD  
DE GRANADA

Vicerrectorado de Responsabilidad  
Social, Igualdad e Inclusión

Actualizado 20/09/2019 11:42:56

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor



## Información de los platos

JUEVES, 26 DE SEPTIEMBRE DE 2019

### MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
<b>Ensalada de judías blancas</b>	Frutos secos Huevos Lácteos Soja Sulfitos
Familia	Técnica culinaria

Ensaladas Plato: Entrante Verduras frescas

#### Ingredientes

Albahaca  
Lechuga  
Tomate  
Zanahorias, rallada  
Pimientos morrones  
Judías blancas  
Huevos de gallina, duros  
Jamón cocido  
Alcaparras, `  
Vinagre  
Aceite de oliva  
Queso  
Brotos de soja  
Manzanas

Denominación	Alérgenos
<b>Croquetas de ave</b>	Apio Gluten Huevos Lácteos* Mostaza Sésamo Soja
Familia	Técnica culinaria

Aves y caza Plato: Primero

#### Ingredientes

Denominación	Alérgenos
<b>Ensalada verde</b>	
Familia	Técnica culinaria

Verduras y hortalizas Plato: Acompañamiento Verduras frescas

#### Ingredientes

Lechuga  
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**

Vicerrectorado de Responsabilidad  
Social, Igualdad e Inclusión

Actualizado 20/09/2019 11:42:56

+ Información en la web: scu.ugr.es

**Menú Comedor**



## Información de los platos

### Valor nutricional aproximado (100 g)

#### Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	164
Proteínas (g)	2,3
Hidratos carbono (g)	2,1
IG (g)	0
Fibra (g)	2,2
Grasas (g)	15,9
AGS (g)	2,4
AGM (g)	10,6
AGP (g)	2,1
Colesterol (mg)	0

#### Minerales

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

#### Denominación

**Merluza a la panadera**

#### Alérgenos

Gluten Pescado Sulfitos

#### Familia

Pescado

#### Técnica culinaria

Plato: Segundo Horno

#### Ingredientes

Ajos  
Cebolla  
Pimientos rojos  
Pimientos verdes  
Puerros  
Tomate  
Pimiento seco, ñora  
Patatas  
Merluza  
Vino blanco  
Azafrán, hebra  
Colorante amarillo  
Laurel  
Aceite de girasol  
Harina de trigo  
Fumet blanco de pescado (elaboracion propia) \*

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

#### 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 20/09/2019 11:42:56

+ Información en la web: scu.ugr.es

**Menú Comedor**



## Información de los platos

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)	

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.