



**UNIVERSIDAD  
DE GRANADA**

Vicerrectorado de Responsabilidad  
Social, Igualdad e Inclusión

Actualizado 05/10/2018 10:29:55

+ Información en la web: scu.ugr.es

**Menú Comedor**



## Información de los platos

**JUEVES, 11 DE OCTUBRE DE 2018**

### MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
<b>Pincho de espinacas con queso sobre salsa Almoraima</b>	Huevos Lácteos Soja Sulfitos

Familia	Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Horno

#### Ingredientes

Ajos  
Espinacas  
Huevos de gallina  
Sal  
Aceite de oliva  
Queso  
Salsa (elaboracion propia) \*

\* Mahonesa Ajos Comino molido Tomate crema Sal Vinagre Aceitunas

Denominación	Alérgenos
<b>Pizza</b>	Gluten Lácteos Soja Sulfitos

Familia	Técnica culinaria
Pasta y cereales	Horno

#### Ingredientes

Pizza 4 quesos (elaboracion propia) \*  
Pizza 4 estaciones (elaboracion propia) \*

Denominación	Alérgenos
<b>Paleta de cerdo a los aromas de la sierra</b>	Apio Frutos secos (almendra) Gluten* Sulfitos

Familia	Técnica culinaria
Carnes	Horno

#### Ingredientes

Ajos  
Cebollas  
Puerros  
Cerdo, paleta sin hueso  
Vino blanco  
Aceite de oliva  
Bouquet  
Majado, ajos, azafrán hebra y almendras  
Terminación, perejil, almendra tostada y patatas prefritas

#### 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

Fondo oscuro de carne (elaboracion propia) \*

\* Huesos de ternera Ternera Cebollas Puerros Ajos Laurel Zanahorias Apio Tomate Agua Vino tinto Sal Tomillo

### Valor nutricional aproximado (100 g)

#### Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	235
Proteínas (g)	9,36
Hidratos carbono (g)	5,27
IG (g)	0
Fibra (g)	1,36
Grasas (g)	19,2
AGS (g)	4,33
AGM (g)	11,6
AGP (g)	2,21
Colesterol (mg)	27,6

#### 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

### 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.



**UNIVERSIDAD  
DE GRANADA**

Vicerrectorado de Responsabilidad  
Social, Igualdad e Inclusión

Actualizado 05/10/2018 10:29:55

+ 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.