### Información de los platos

<table>
<thead>
<tr>
<th>Denominación</th>
<th>Alérgenos</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Plátano</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Familia</th>
<th>Técnica culinaria</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Fruta</td>
<td>Plato: Postre fresca</td>
</tr>
</tbody>
</table>

#### Ingredientes

Plátanos

### Valor nutricional aproximado (100 g)

<table>
<thead>
<tr>
<th>Energía y macronutrientes</th>
<th>Minerales</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Energía (Kcal)</strong></td>
<td>Calcio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>89</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Proteínas (g)</strong></td>
<td>Hierro (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>1,2</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Hidratos carbono (g)</strong></td>
<td>Yodo (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>20</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>IG (g)</strong></td>
<td>Magnesio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>0</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Fibra (g)</strong></td>
<td>Zinc (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>3,4</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Grasas (g)</strong></td>
<td>Selenio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>0,3</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>AGS (g)</strong></td>
<td>Sodio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>0,11</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>AGM (g)</strong></td>
<td>Potasio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>0,04</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>AGP (g)</strong></td>
<td>Fósforo (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>0,09</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Colesterol (mg)</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>0</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

### Denominación

<table>
<thead>
<tr>
<th>Vino tinto</th>
<th>Sulfitos</th>
</tr>
</thead>
</table>

#### Familia

<table>
<thead>
<tr>
<th>Bebidas</th>
<th>Plato: Bebida</th>
</tr>
</thead>
</table>

### Ingredientes

Vino tinto

### Información adicional

(*) Trazas del alérgeno
- La información alergénica 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

#### MARTES, 22 DE SEPTIEMBRE DE 2020

#### MENÚ 1

<table>
<thead>
<tr>
<th>Denominación</th>
<th>Alérgenos</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Raviolis a la carbonara</strong></td>
<td>Apio Frutos secos Gluten Huevo Lácteos Pescado Soja</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Familia</strong></td>
<td><strong>Técnica culinaria</strong></td>
</tr>
<tr>
<td>Pasta y cereales</td>
<td>Plato: Primero</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Ingredientes**

- Jamón cocido
- Bacon
- Nuez moscada
- Pimienta blanca, molida
- Sal
- Aceite de girasol
- Raviolis
- Terminación, 50 g queso rallado, 100 g mozzarella
- Salsa bechamé (elaboración propia) *

* Mantequilla Harina de trigo Leche entera Nata de cocinar Nuez moscada Pimienta blanca, molida Sal

**Valor nutricional aproximado (100 g)**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Energía y macronutrientes</th>
<th>Minerales</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Energía (Kcal)</strong></td>
<td>202</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Proteínas (g)</strong></td>
<td>6,4</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Hidratos carbóno (g)</strong></td>
<td>7,81</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>IG (g)</strong></td>
<td>0</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Fibra (g)</strong></td>
<td>0,73</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Grasas (g)</strong></td>
<td>16</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>AGS (g)</strong></td>
<td>5,08</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>AGM (g)</strong></td>
<td>4,65</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>AGP (g)</strong></td>
<td>4,12</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Colesterol (mg)</strong></td>
<td>29,7</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Denominación</th>
<th>Alérgenos</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Pechuga de pollo empanada</strong></td>
<td>Gluten Huevo Lácteos</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Familia</strong></td>
<td><strong>Técnica culinaria</strong></td>
</tr>
<tr>
<td>Carnes</td>
<td>Plato: Segundo Frito</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Ingredientes**

- Ajos
- Huevos de gallina

---

**Información adicional**

(*) Trazas del alérgeno

- La información alergénica 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

Polio, pechuga sin hueso
Pimienta blanca, molida
Tomillo
Aceite de girasol
Harina de trigo
Pan rallado
Leche entera
Perejil

### Valor nutricional aproximado (100 g)

<table>
<thead>
<tr>
<th>Energía y macronutrientes</th>
<th>Minerales</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Energía (Kcal)</strong></td>
<td>221.6</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Proteínas (g)</strong></td>
<td>16.76</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Hidratos carbono (g)</strong></td>
<td>8.486</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>IG (g)</strong></td>
<td>0</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Fibra (g)</strong></td>
<td>0.216</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Grasas (g)</strong></td>
<td>13.35</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>AGS (g)</strong></td>
<td>2.541</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>AGM (g)</strong></td>
<td>3.351</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>AGP (g)</strong></td>
<td>6.324</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Colesterol (mg)</strong></td>
<td>73.89</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Calció (mg)</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Hierro (mg)</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Yodo (mg)</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Magnesio (mg)</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Zinc (mg)</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Selenio (mg)</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Sodio (mg)</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Potasio (mg)</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Fósforo (mg)</strong></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

### Denominación

**Ensalada**

### Alérgenos

Soja Sulfitos

### Familia

Verduras y hortalizas

### Técnica culinaria

Plato: Acompañamiento

### Ingredientes

- Aceitunas
- Alcachofas
- Cal
- Lechuga
- Tomate
- Zanahorias, rallada
- Maíz dulce
- Aderezo, aceite y vinagre
- Brotes de soja
- Espárragos, tallos

### Información adicional

(*) Trazas del alérgeno

La información alergénica 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

#### Valor nutricional aproximado (100 g)

<table>
<thead>
<tr>
<th>Energía y macronutrientes</th>
<th>Minerales</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Energía (Kcal)</td>
<td>Calcio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>54,7</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Proteínas (g)</td>
<td>Hierro (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>1,82</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Hidratos de carbono (g)</td>
<td>Yodo (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>4,7</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>IG (g)</td>
<td>Magnesio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>0</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Fibra (g)</td>
<td>Zinc (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>2,39</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Grasas (g)</td>
<td>Sodio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>2,65</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>AGS (g)</td>
<td>Potasio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>0,41</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>AGM (g)</td>
<td>Fósforo (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>1,59</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>AFG (g)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>0</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Colesterol (mg)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>0</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Denominación</th>
<th>Alérgenos</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Nectarina</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

#### Nectarina

<table>
<thead>
<tr>
<th>Familia</th>
<th>Técnica culinaria</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Fruta</td>
<td>Plato: Postre fresca</td>
</tr>
</tbody>
</table>

### Ingredientes

Nectarina

#### Valor nutricional aproximado (100 g)

<table>
<thead>
<tr>
<th>Energía y macronutrientes</th>
<th>Minerales</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Energía (Kcal)</td>
<td>Calcio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>43</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Proteínas (g)</td>
<td>Hierro (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>1,4</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Hidratos de carbono (g)</td>
<td>Yodo (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>9</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>IG (g)</td>
<td>Magnesio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>0</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Fibra (g)</td>
<td>Zinc (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>2,2</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Grasas (g)</td>
<td>Sodio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>0,1</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>AGS (g)</td>
<td>Potasio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>0</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>AGM (g)</td>
<td>Fósforo (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>0</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>AFG (g)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>0</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Colesterol (mg)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>0</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

Información adicional

(*) Trazas del alérgeno

- La información alergénica 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

<table>
<thead>
<tr>
<th>Denominación</th>
<th>Alérgenos</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Vino tinto</strong></td>
<td>Sulfitos</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Bebidas</strong></td>
<td><strong>Plato: Bebida</strong></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Ingredientes</strong></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

#### MENÚ 2

<table>
<thead>
<tr>
<th>Denominación</th>
<th>Alérgenos</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Macarrones a la crema con brócolis</strong></td>
<td>Gluten Lácteos</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Familia</strong></td>
<td><strong>Técnica culinaria</strong></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Pasta y cereales</strong></td>
<td><strong>Plato: Primero</strong></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Cocción</strong></td>
<td><strong>Ingredientes</strong></td>
</tr>
<tr>
<td>Brócoli</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Cebolla</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Coliflor</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Harina</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Nuez moscada</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Aceite de oliva</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Macarrones</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Queso, rallado y mozzarella</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Leche entera</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Mantequilla</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Pimienta</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Denominación</th>
<th>Alérgenos</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Rollitos de primavera</strong></td>
<td>Gluten</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Familia</strong></td>
<td><strong>Técnica culinaria</strong></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Verdur as y hortalizas</strong></td>
<td><strong>Plato: Segundo</strong></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Fritura</strong></td>
<td><strong>Ingredientes</strong></td>
</tr>
<tr>
<td>Cebolla</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Col</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Zanahorias</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Glutamato sódico (E-621)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Sal</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Aceite de girasol</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Harina de trigo</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Información adicional**

(*) Trazas del alérgeno

- La información alergénica 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

#### Valor nutricional aproximado (100 g)

<table>
<thead>
<tr>
<th>Energía y macronutrientes</th>
<th>Minerales</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Energía (Kcal)</td>
<td>Calcio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>97</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Proteínas (g)</td>
<td>Hierro (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>3,89</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Hidratos carbono (g)</td>
<td>Yodo (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>18,5</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>IG (g)</td>
<td>Magnesio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>5,34</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Fibra (g)</td>
<td>Zinc (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Grasas (g)</td>
<td>Selenio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>0,9</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>AGS (g)</td>
<td>Sodio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>0,2</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>AGM (g)</td>
<td>Potasio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>AGP (g)</td>
<td>Fósforo (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Colesterol (mg)</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

#### Denominación | Alérgenos
--- | ---
**Ensalada** | Soja, Sulfitos
--- | ---
**Verdurass y hortalizas** | Plato: Acompañamiento
--- | ---
**Familia** | Técnica culinaria
--- | ---
**Ingredientes**

- Aceitunas
- Alcachofas
- Có
- Lechuga
- Tomate
- Zanahorias, rallada
- Maíz dulce
- Aderezo, aceite y vinagre
- Brotes de soja
- Espárragos, tallos

---

**Información adicional**

(*) Trasas del alérgeno

- La información alergénica 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**

**Valor nutricional aproximado (100 g)**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Energía y macronutrientes</th>
<th>Minerales</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Energía (Kcal)</strong></td>
<td>Calcio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>54,7</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Proteínas (g)</strong></td>
<td>Hierro (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>1,82</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Hidratos de carbono (g)</strong></td>
<td>Yodo (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>4,7</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>IG (g)</strong></td>
<td>Magnesio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>0</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Fibra (g)</strong></td>
<td>Zinc (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>2,39</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Grasas (g)</strong></td>
<td>Selenio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>2,65</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>AGS (g)</strong></td>
<td>Sodio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>0,41</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>AGM (g)</strong></td>
<td>Potasio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>1,59</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>AGP (g)</strong></td>
<td>Fósforo (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>0,4</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Colesterol (mg)</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>0</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Denominación**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Nectarina</th>
</tr>
</thead>
</table>

**Familia**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Fruta</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Nectarina</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Plato:** Postre fresca

**Técnica culinaria**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Ingredientes</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Nectarina</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Valor nutricional aproximado (100 g)**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Energía y macronutrientes</th>
<th>Minerales</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Energía (Kcal)</strong></td>
<td>Calcio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>43</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Proteínas (g)</strong></td>
<td>Hierro (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>1,4</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Hidratos de carbono (g)</strong></td>
<td>Yodo (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>9</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>IG (g)</strong></td>
<td>Magnesio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>0</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Fibra (g)</strong></td>
<td>Zinc (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>2,2</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Grasas (g)</strong></td>
<td>Selenio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>0,1</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>AGS (g)</strong></td>
<td>Sodio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>0</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>AGM (g)</strong></td>
<td>Potasio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>0</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>AGP (g)</strong></td>
<td>Fósforo (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>0</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Colesterol (mg)</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>0</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Información adicional**

(*) Trazas del alérgeno

- La información alergénica 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

<table>
<thead>
<tr>
<th>Denominación</th>
<th>Alérgenos</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Vino tinto</strong></td>
<td><strong>Sulfitos</strong></td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Familia</th>
<th>Técnica culinaria</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Bebidas</td>
<td>Plato: Bebida</td>
</tr>
</tbody>
</table>

### Ingredientes

*Vino tinto*

---

**Información adicional**

(*) Trazas del alérgeno

- La información alergénica 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

MIÉRCOLES, 23 DE SEPTIEMBRE DE 2020

MENÚ 1

<table>
<thead>
<tr>
<th>Denominación</th>
<th>Alérgenos</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Pizza</strong></td>
<td>Gluten Lácteos Soja Sulfitos</td>
</tr>
<tr>
<td>Familia</td>
<td>Técnica culinaria</td>
</tr>
<tr>
<td>Masas y hojaldres</td>
<td>Plato: Primero</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Ingredientes

---

<table>
<thead>
<tr>
<th>Denominación</th>
<th>Alérgenos</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Plato alpujarreño</strong></td>
<td>Gluten* Huevos</td>
</tr>
<tr>
<td>Familia</td>
<td>Técnica culinaria</td>
</tr>
<tr>
<td>Carnes</td>
<td>Plato: Segundo</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Fritura, plancha</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Ingredientes

- Cebolla
- Pimientos verdes
- Patatas
- Huevos de gallina, frito
- Chorizo
- Jamón serrano
- Cerdo, lomo, filete
- Aceite de oliva
- Aceite de girasol

**Valor nutricional aproximado (100 g)**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Energía y macronutrientes</th>
<th></th>
<th>Minerals</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Energía (Kcal)</td>
<td>208</td>
<td>Calcio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Proteínas (g)</td>
<td>11,5</td>
<td>Hierro (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Hidratos carbón (g)</td>
<td>6,35</td>
<td>Yodo (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>IG (g)</td>
<td>0</td>
<td>Magnesio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Fibra (g)</td>
<td>0,89</td>
<td>Zinc (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Grasas (g)</td>
<td>14,9</td>
<td>Selénio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>AGS (g)</td>
<td>3,2</td>
<td>Sodio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>AGM (g)</td>
<td>5,74</td>
<td>Potasio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>AGP (g)</td>
<td>4,35</td>
<td>Fósforo (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Colesterol (mg)</td>
<td>56,3</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

Información adicional

(*) Trazas del alérgeno

- La información alergénica 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

<table>
<thead>
<tr>
<th>Denominación</th>
<th>Alérgenos</th>
</tr>
</thead>
</table>

## Fruta variada

<table>
<thead>
<tr>
<th>Familia</th>
<th>Técnica culinaria</th>
</tr>
</thead>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Fruta</th>
<th>Plato: Postre</th>
</tr>
</thead>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Ingredientes</th>
</tr>
</thead>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Denominación</th>
<th>Alérgenos</th>
</tr>
</thead>
</table>

## Refresco

<table>
<thead>
<tr>
<th>Familia</th>
<th>Técnica culinaria</th>
</tr>
</thead>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Salsas</th>
<th>Plato: Bebida</th>
</tr>
</thead>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Ingredientes</th>
</tr>
</thead>
</table>

## MENÚ 2

<table>
<thead>
<tr>
<th>Denominación</th>
<th>Alérgenos</th>
</tr>
</thead>
</table>

## Pizza

<table>
<thead>
<tr>
<th>Gluten</th>
<th>Lácteos</th>
<th>Soja</th>
<th>Sulfitos</th>
</tr>
</thead>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Familia</th>
<th>Técnica culinaria</th>
</tr>
</thead>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Masas y hojaldres</th>
<th>Plato: Primero</th>
</tr>
</thead>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Ingredientes</th>
</tr>
</thead>
</table>

## Patatas a lo pobre y huevo frito

<table>
<thead>
<tr>
<th>Gluten</th>
<th>Huevos</th>
<th>Sulfitos</th>
</tr>
</thead>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Familia</th>
<th>Técnica culinaria</th>
</tr>
</thead>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Patatas</th>
<th>Plato: Segundo</th>
<th>Fritura</th>
</tr>
</thead>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Ingredientes</th>
</tr>
</thead>
</table>

## Tofu a la parrilla

<table>
<thead>
<tr>
<th>Soja</th>
</tr>
</thead>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Familia</th>
<th>Técnica culinaria</th>
</tr>
</thead>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Legumbres</th>
<th>Plato: Acompañamiento</th>
</tr>
</thead>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Ingredientes</th>
</tr>
</thead>
</table>

Soja, agricultura ecológica

---

**Información adicional**

(*) Trazas del alérgeno

- La información alergénica 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

### Agua

Tofu, gelificante nigari

<table>
<thead>
<tr>
<th>Denominación</th>
<th>Alérgenos</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Fruta variada</td>
<td>Fruta</td>
</tr>
<tr>
<td>Familia</td>
<td>Técnica culinaria</td>
</tr>
<tr>
<td>Plato: Postre</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Ingredientes</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

### Refresco

Salsas

<table>
<thead>
<tr>
<th>Denominación</th>
<th>Alérgenos</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Refresco</td>
<td>Refresco</td>
</tr>
<tr>
<td>Familia</td>
<td>Técnica culinaria</td>
</tr>
<tr>
<td>Plato: Bebida</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Ingredientes</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

---

**Información adicional**

(*) Trazas del alérgeno

- La información alergénica 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

**JUEVES, 24 DE SEPTIEMBRE DE 2020**

**MENÚ 1**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Denominación</th>
<th>Alérgenos</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Empanadillas de bonito</strong></td>
<td>Apio Gluten Lácteos Moluscos Mostaza Pescado Soja</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Familia</th>
<th>Técnica culinaria</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Pescado</td>
<td>Plato: Entrante</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Ingredientes**

- Cebolla
- Pimientos verdes
- Tomate
- Huevos de gallina
- Atún, en aceite
- Agua
- Vinagre
- Pimentón, dulce, extracto
- Sal
- Azúcar
- Harina de trigo
- Pan rallado, harina de trigo, agua, aceite, levadura, sal
- Aceite vegetal de palma
- Acidulante E-330
- Almidón
- Almidón, modificado
- Antioxidante, E306 y E304
- Dextrosa
- Encimas
- Gasificante, E450, E500
- Grasa de origen animal

**MENÚ 2**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Denominación</th>
<th>Alérgenos</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Pisto manchego</strong></td>
<td>Gluten* Sulfitos</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Familia</th>
<th>Técnica culinaria</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Verduras y hortalizas</td>
<td>Plato: Acompañamiento Cocción</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Ingredientes**

- Berenjenas
- Calabacines
- Cebolla
- Pimientos rojos
- Pimientos verdes
- Tomate, concasse
- Tomate, triturado

**Información adicional**

(*) Trazas del alérgeno
- La información alergénica 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

### Servicio de Comedores Universitarios

### Información de los platos

<table>
<thead>
<tr>
<th>Patatas</th>
<th>Laurel</th>
<th>Sal</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Aceite de oliva</td>
<td>Aceite de girasol</td>
<td>Azúcar</td>
</tr>
</tbody>
</table>

### Valor nutricional aproximado (100 g)

<table>
<thead>
<tr>
<th>Energía y macronutrientes</th>
<th>Minerales</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Energía (Kcal)</td>
<td>Calcio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>39,3</td>
<td>Hierro (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Proteínas (g)</td>
<td>Yodo (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>1,11</td>
<td>Magnesio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Hidratos carbono (g)</td>
<td>Zinc (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>5,52</td>
<td>Selenio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>IG (g)</td>
<td>Sodio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>0</td>
<td>Potasio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Fibra (g)</td>
<td>Fósforo (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>1,35</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Grasas (g)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1,07</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>AGS (g)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>0,18</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>AGM (g)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>0,5</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>AGP (g)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>0,32</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Colesterol (mg)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>0</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

### Denominación | Alérgenos

| Sopa de albóndigas | Apio | Gluten | Huevos | Sulfitos |

### Familia | Plato: Primero | Técnica culinaria

### Ingredientes

- Zanahorias
- Garbanzos
- Huevos de gallina, cocidos

<table>
<thead>
<tr>
<th>Caldo de pollo (elaboración propia)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>* Pollo, carapazones</td>
</tr>
<tr>
<td>Albóndigas (elaboración propia)</td>
</tr>
</tbody>
</table>

| * Perejil o albahaca | Pimienta blanca, molida | Limones zumo | Brandy | Pan rallado | Pan remojado | Cerdo, carne picada | Ajos | Huevos de gallina | Ternera, carne picada | Nuez moscada | Vino blanco |

---

### Información adicional

(*) Trazas del alérgeno

- La información alergénica 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

**Valor nutricional aproximado (100 g)**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Energía y macronutrientes</th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Energía (Kcal)</td>
<td>148</td>
</tr>
<tr>
<td>Proteínas (g)</td>
<td>8,2</td>
</tr>
<tr>
<td>Hidratos de carbono (g)</td>
<td>13,3</td>
</tr>
<tr>
<td>IG (g)</td>
<td>0</td>
</tr>
<tr>
<td>Fibra (g)</td>
<td>0,54</td>
</tr>
<tr>
<td>Grasas (g)</td>
<td>6,54</td>
</tr>
<tr>
<td>AGS (g)</td>
<td>1,79</td>
</tr>
<tr>
<td>AGM (g)</td>
<td>2,32</td>
</tr>
<tr>
<td>AGP (g)</td>
<td>1,18</td>
</tr>
<tr>
<td>Colesterol (mg)</td>
<td>54,6</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Minerales</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Calcio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Hierro (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Yodo (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Magnesio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Zinc (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Selenio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Sodio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Potasio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Fósforo (mg)</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Denominación**

- Merluza a la marinera

**Alérgenos**

- Crustáceos
- Gluten
- Moluscos
- Pescado
- Sulfitos

**Familia**

- Pescado

**Plato: Segundo**

**Técnica culinaria**

**Ingredientes**

- Ajos
- Cebolla
- Puercos
- Tomate, pera
- Espárragos blancos
- Pimiento seco
- Pimientos morrones
- Merluza
- Gambas
- Mejillón, carne
- Vino blanco
- Azafrán
- Colorante amarillo
- Laurel
- Pimentón, dulce
- Aceite de girasol
- Perejil
- Fumet blanco de pescado (elaboración propia) *

* Ajos Puercos Cebolla Pimenta negra, grano Laurel Rape espinas Vino blanco Perejil Agua Sal

**Información adicional**

(*) Trazas del alérgeno
- La información alérgénica 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

#### Valor nutricional aproximado (100 g)

<table>
<thead>
<tr>
<th>Energía y macronutrientes</th>
<th>Minerales</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Energía (Kcal)</td>
<td>Calcio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>137,8</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Proteínas (g)</td>
<td>Hierro (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>6,587</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Hidratos carbono (g)</td>
<td>Yodo (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>6,73</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>IG (g)</td>
<td>Magnesio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>0</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Fibra (g)</td>
<td>Zinc (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>1,289</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Grasas (g)</td>
<td>Sodio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>8,52</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>AGS (g)</td>
<td>Potasio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>1,074</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>AGM (g)</td>
<td>Fósforo (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>1,647</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>AGP (g)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>5,036</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Colesterol (mg)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>31,31</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

#### Denominación | Alérgenos

<table>
<thead>
<tr>
<th>Melocotón</th>
</tr>
</thead>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Familia</th>
<th>Técnica culinaria</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Fruta</td>
<td>Plato: Postre fresca</td>
</tr>
</tbody>
</table>

#### Ingredientes

Melocotón

#### Valor nutricional aproximado (100 g)

<table>
<thead>
<tr>
<th>Energía y macronutrientes</th>
<th>Minerales</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Energía (Kcal)</td>
<td>Calcio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>39</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Proteínas (g)</td>
<td>Hierro (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>0,6</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Hidratos carbono (g)</td>
<td>Yodo (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>9</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>IG (g)</td>
<td>Magnesio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>0</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Fibra (g)</td>
<td>Zinc (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>1,4</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Grasas (g)</td>
<td>Sodio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>0</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>AGS (g)</td>
<td>Potasio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>0,018</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>AGM (g)</td>
<td>Fósforo (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>0,061</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>AGP (g)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>0,079</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Colesterol (mg)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>0</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Información adicional**

(*) Trazas del alérgeno

La información alergénica 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

<table>
<thead>
<tr>
<th>Denominación</th>
<th>Alérgenos</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Vino tinto</strong></td>
<td>Sulfatos</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Familia</th>
<th>Técnica culinaria</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Bebidas</td>
<td>Plato: Bebida</td>
</tr>
</tbody>
</table>

### Ingredientes

Vino tinto

---

**Información adicional**

(*) Trazas del alérgeno

La información alergénica 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

VIERNES, 25 DE SEPTIEMBRE DE 2020

MENÚ 1

<table>
<thead>
<tr>
<th>Denominación</th>
<th>Alérgenos</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Salmorejo vegetariano</strong></td>
<td>Gluten, Sulfitos</td>
</tr>
<tr>
<td>Familia</td>
<td>Técnica culinaria</td>
</tr>
<tr>
<td>Verduras y hortalizas</td>
<td>Plato: Entrante</td>
</tr>
<tr>
<td>Verduras frescas</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Ingredientes**

- Ajos
- Tomate
- Vinagre
- Sal
- Aceite de oliva
- Pan

**Valor nutricional aproximado (100 g)**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Energía y macronutrientes</th>
<th>Minerales</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Energía (Kcal)</strong></td>
<td>Caicío (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>75,9</td>
<td>Hípero (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Proteínas (g)</strong></td>
<td>Yodo (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>2,13</td>
<td>Magnesio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Hidratos carbo (g)</strong></td>
<td>Zinc (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>11,4</td>
<td>Selenio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>1G (g)</strong></td>
<td>Sodio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>0</td>
<td>Potasio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Fibra (g)</strong></td>
<td>Fósforo (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>1,72</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Grasas (g)</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2,07</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>AGS (g)</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>0,33</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>AGM (g)</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1,23</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>AGP (g)</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>0,3</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Colesterol (mg)</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>0</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Denominación</th>
<th>Alérgenos</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Tortilla española</strong></td>
<td>Gluten*, Huevos, Sulfitos</td>
</tr>
<tr>
<td>Familia</td>
<td>Técnica culinaria</td>
</tr>
<tr>
<td>Huevos</td>
<td>Plato: Primero</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Ingredientes**

- Cebolla, o cebolleta
- Patatas
- Huevos de galina
- Sal
- Aceite de oliva

**Información adicional**

(*) Trazas del alérgeno

- La información alergénica 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

<table>
<thead>
<tr>
<th>Energía y macronutrientes</th>
<th>Minerales</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Energía (Kcal)</td>
<td>Calcio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Proteínas (g)</td>
<td>Hierro (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Hidratos carbono (g)</td>
<td>Yodo (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>IG (g)</td>
<td>Magnesio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Fibra (g)</td>
<td>Zinc (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Grasas (g)</td>
<td>Selenio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>AGS (g)</td>
<td>Sodio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>AGM (g)</td>
<td>Potasio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>AGP (g)</td>
<td>Fósforo (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Colesterol (mg)</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

Denominación | Alérgenos
--- | ---
Ensalada verde | 

<table>
<thead>
<tr>
<th>Familia</th>
<th>Técnica culinaria</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Verduras y hortalizas</td>
<td>Plato: Acompañamiento</td>
</tr>
<tr>
<td>Verduras frescas</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

Ingredientes

Lechuga
Aceite de oliva

Valor nutricional aproximado (100 g)

<table>
<thead>
<tr>
<th>Energía y macronutrientes</th>
<th>Minerales</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Energía (Kcal)</td>
<td>Calcio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Proteínas (g)</td>
<td>Hierro (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Hidratos carbono (g)</td>
<td>Yodo (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>IG (g)</td>
<td>Magnesio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Fibra (g)</td>
<td>Zinc (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Grasas (g)</td>
<td>Selenio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>AGS (g)</td>
<td>Sodio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>AGM (g)</td>
<td>Potasio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>AGP (g)</td>
<td>Fósforo (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Colesterol (mg)</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

Información adicional

(*)& Trazas del alérgeno
- La información alérgénica 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

<table>
<thead>
<tr>
<th>Denominación</th>
<th>Alérgenos</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Escalope de ternera</strong></td>
<td>Gluten, Huevos, Lácteos</td>
</tr>
</tbody>
</table>

### Familia
Carnes

### Plato: Segundo
Fritura

### Técnica culinaria

### Ingredientes
- Huevo de gallina
- Ternera
- Sal perfumada, sal, pimienta blanca, tomillo
- Aceite de girasol
- Harina de trigo
- Pan rallado
- Leche entera

### Valor nutricional aproximado (100 g)

#### Energía y macronutrientes

<table>
<thead>
<tr>
<th>Energía (Kcal)</th>
<th>346</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Proteínas (g)</td>
<td>13,5</td>
</tr>
<tr>
<td>Hidratos carbono (g)</td>
<td>10,6</td>
</tr>
<tr>
<td>IG (g)</td>
<td>0</td>
</tr>
<tr>
<td>Fibra (g)</td>
<td>0,35</td>
</tr>
<tr>
<td>Grasas (g)</td>
<td>27,6</td>
</tr>
<tr>
<td>AGS (g)</td>
<td>5,12</td>
</tr>
<tr>
<td>AGM (g)</td>
<td>7,73</td>
</tr>
<tr>
<td>AGP (g)</td>
<td>12,8</td>
</tr>
<tr>
<td>Colesterol (mg)</td>
<td>62,5</td>
</tr>
</tbody>
</table>

#### Minerales

<table>
<thead>
<tr>
<th>Calcio (mg)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Hierro (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Yodo (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Magnesio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Zinc (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Selenio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Sodio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Potasio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Fósforo (mg)</td>
</tr>
</tbody>
</table>

### Denominación

**Acélugas esparagadas**

### Familia
Verdur y hortalizas

### Plato: Sirviendo con armadizamiento
Cocción

### Técnica culinaria

### Ingredientes
- Acélugas
- Ajos
- Pimiento seco, cominabara
- Champiñones
- Almendras
- Vino blanco
- Aceite de oliva
- Pan, rebanadas

### Alérgenos
- Frutos secos (almendras y piñones)
- Gluten, Sulfitos

---

**Información adicional**

(*) Trazas del alérgeno

La información alergénica 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.
<table>
<thead>
<tr>
<th>Servicio de Comedores</th>
<th>Universidad de Granada</th>
<th>+ Información en la web: scu.ugr.es</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Menú Comedor</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Información de los platos</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Terminación, 4 g piñones, 9 g pasas</strong></td>
</tr>
<tr>
<td>**Caldo magro (elaboración propia) * **</td>
</tr>
<tr>
<td>* Cebolla, Puercos, Zanahorias, Ajo, Tomate, Perejil, Ajos, Laurel, Tomillo, Agua</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Valor nutricional aproximado (100 g)**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Energía y macronutrientes</th>
<th>Minerales</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Energía (Kcal) 194,1</td>
<td>Calcio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Proteínas (g) 3,852</td>
<td>Hierro (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Hidratos carbóno (g) 8,519</td>
<td>Yodo (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>IG (g) 0</td>
<td>Magnesio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Fibra (g) 1,556</td>
<td>Zinc (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Grasas (g) 15,48</td>
<td>Selenio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>AGS (g) 1,926</td>
<td>Sodio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>AGM (g) 9,741</td>
<td>Potasio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>AGP (g) 2</td>
<td>Fósforo (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Colesterol (mg) 0</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Denominación**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Manzana</th>
</tr>
</thead>
</table>

**Alérgenos**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Manzana</th>
</tr>
</thead>
</table>

**Familia**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Fruta</th>
<th>Plato: Postre</th>
<th>Técnica culinaria</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td>fresca</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Ingredientes**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Manzanas</th>
</tr>
</thead>
</table>

**Valor nutricional aproximado (100 g)**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Energía y macronutrientes</th>
<th>Minerales</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Energía (Kcal) 50</td>
<td>Calcio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Proteínas (g) 0,3</td>
<td>Hierro (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Hidratos carbóno (g) 12</td>
<td>Yodo (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>IG (g) 0</td>
<td>Magnesio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Fibra (g) 2</td>
<td>Zinc (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Grasas (g) 0</td>
<td>Selenio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>AGS (g) 0,2</td>
<td>Sodio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>AGM (g) 0,15</td>
<td>Potasio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>AGP (g) 0,11</td>
<td>Fósforo (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Colesterol (mg) 0</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Información adicional**

(*) Trazas del alérgeno

La información alergénica 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

<table>
<thead>
<tr>
<th>Denominación</th>
<th>Alérgenos</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Vino tinto</strong></td>
<td>Sulfitos</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Familia</th>
<th>Técnica culinaria</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Bebidas</td>
<td>Plato: Bebida</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Ingredientes**

**Vino tinto**

---

**Información adicional**

(∗) Trazas del alérgeno

La información alérgénica 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

LUNES, 21 DE SEPTIEMBRE DE 2020

**MENÚ 1**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Denominación</th>
<th>Alérgenos</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Arroz a la cubana</strong></td>
<td>Apio  Huevos  Lácteos</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Arroz</strong></td>
<td><strong>Plato: Primero</strong></td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Ingredientes**

- Ajos
- Cebolla
- Clavo, entero
- Laurel
- Aceite de girasol
- Arroz
- Mantequilla

Caldo blanco de ave (elaboración propia) *

* Pollo, caparazones Huevos de camilla Huevos de jamón Puertos Zanahorias Cebolla Apio Ajos Sal Agua

Salsa de tomate (elaboración propia) *

* Aceite de girasol Ajos Cebolla Puertos Zanahorias Calabaza Laurel Tomate triturado Azúcar Sal Acidulante E-330

<table>
<thead>
<tr>
<th>Denominación</th>
<th>Alérgenos</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Filete de cerdo a la parrilla</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Carnes</strong></td>
<td><strong>Plato: Segundo</strong></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Plancha</strong></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Ingredientes**

- Ajos
- Cerdo, lomo
- Sal
- Aceite de oliva
- Aceite de girasol
- Perejí

Información adicional

(*) Trazas del alérgeno

- La información alergénica 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

### Valor nutricional aproximado (100 g)

<table>
<thead>
<tr>
<th>Energía y Macronutrientes</th>
<th>Minerales</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Energía (Kcal)</td>
<td>Calcio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>360</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Proteínas (g)</td>
<td>Hierro (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>14</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Hidratos carbono (g)</td>
<td>Yodo (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>1,56</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>IG (g)</td>
<td>Magnesio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>0</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Fibra (g)</td>
<td>Zinc (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>0,06</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Grasas (g)</td>
<td>Selenio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>32,9</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>AGS (g)</td>
<td>Sodio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>10,2</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>AGM (g)</td>
<td>Potasio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>14,8</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>AGP (g)</td>
<td>Fósforo (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>5,26</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Colesterol (mg)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>59,6</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

### Menestra de verduras

<table>
<thead>
<tr>
<th>Denominación</th>
<th>Alérgenos</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Menestra de verduras</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Familia</th>
<th>Técnica culinaria</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Verduras y hortalizas</td>
<td>Ovocereales como preparación</td>
</tr>
</tbody>
</table>

#### Ingredientes

- Calabacines
- Calabaza
- Judías verdes
- Pimientos rojos
- Zanahorias
- Champiñones
- Boniatos
- Aceite de oliva

Información adicional

(*) Trazas del alérgeno
- La información alergénica 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

#### Valor nutricional aproximado (100 g)

<table>
<thead>
<tr>
<th>Energía y macronutrientes</th>
<th>Minerales</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Energía (Kcal)</td>
<td>227,8</td>
</tr>
<tr>
<td>Proteínas (g)</td>
<td>1,714</td>
</tr>
<tr>
<td>Hidratos de carbono (g)</td>
<td>5,429</td>
</tr>
<tr>
<td>IG (g)</td>
<td>0</td>
</tr>
<tr>
<td>Fibra (g)</td>
<td>1,738</td>
</tr>
<tr>
<td>Grasas (g)</td>
<td>21,85</td>
</tr>
<tr>
<td>AGS (g)</td>
<td>3,214</td>
</tr>
<tr>
<td>AGM (g)</td>
<td>15,33</td>
</tr>
<tr>
<td>AGP (g)</td>
<td>2,31</td>
</tr>
<tr>
<td>Colesterol (mg)</td>
<td>0</td>
</tr>
</tbody>
</table>

#### Denominación y Alérgenos

<table>
<thead>
<tr>
<th>Plátano</th>
<th>Fruta</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Familia</td>
<td>Plato: Postre fresca</td>
</tr>
<tr>
<td>Técnica culinaria</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

#### Ingredientes

Plátanos

#### Valor nutricional aproximado (100 g)

<table>
<thead>
<tr>
<th>Energía y macronutrientes</th>
<th>Minerales</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Energía (Kcal)</td>
<td>89</td>
</tr>
<tr>
<td>Proteínas (g)</td>
<td>1,2</td>
</tr>
<tr>
<td>Hidratos de carbono (g)</td>
<td>20</td>
</tr>
<tr>
<td>IG (g)</td>
<td>0</td>
</tr>
<tr>
<td>Fibra (g)</td>
<td>3,4</td>
</tr>
<tr>
<td>Grasas (g)</td>
<td>0,3</td>
</tr>
<tr>
<td>AGS (g)</td>
<td>0,11</td>
</tr>
<tr>
<td>AGM (g)</td>
<td>0,04</td>
</tr>
<tr>
<td>AGP (g)</td>
<td>0,09</td>
</tr>
<tr>
<td>Colesterol (mg)</td>
<td>0</td>
</tr>
</tbody>
</table>

---

**Información adicional**

(*) Trazas del alérgeno

- La información alergénica 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

<table>
<thead>
<tr>
<th>Denominación</th>
<th>Alérgenos</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Vino tinto</strong></td>
<td>Sulfitos</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Familia</th>
<th>Técnica culinaria</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Bebidas</td>
<td>Plato: Bebida</td>
</tr>
</tbody>
</table>

### Ingredientes

- **Vino tinto**

---

**Información adicional**

(*) Trazas del alérgeno
- La información alergénica 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

## Martes, 22 de septiembre de 2020

### Menú 1

<table>
<thead>
<tr>
<th>Denominación</th>
<th>Alérgenos</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Macarrones a la boloñesa</td>
<td>Lácteos</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Sulfitos</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Familia</th>
<th>Técnica culinaria</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Pasta y cereales</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

Plato: Primero Cocción

### Ingredientes

- Ternera, y cerdo
- Orégano
- Pimienta blanca, molida
- Sal
- Aceite de girasol
- Macarrones
- Terminación, queso rallado y mozzarella
- Salsa (elaboración propia)*

*Aceite de girasol Ajos Cebolla Pimientos verdes Zanahorias Tomate triturado Laurel Vino blanco Pimienta blanca, molida Orégano

### Menú 2

<table>
<thead>
<tr>
<th>Denominación</th>
<th>Alérgenos</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Pechuga de pollo a la parrilla</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Familia</th>
<th>Técnica culinaria</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Carnes</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

Plato: Segundo Plancha

### Ingredientes

- Ajos
- Pollo
- Pimienta blanca, molida
- Sal
- Tomillo
- Aceite de oliva
- Aceite de girasol
- Perejil

---

Información adicional

(*) Trazas del alérgeno

- La información alergénica 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

### Valor nutricional aproximado (100 g)

<table>
<thead>
<tr>
<th>Energía y macronutrientes</th>
<th>Minerales</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Energía (Kcal)</strong></td>
<td>Calcio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>958,7</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Proteínas (g)</strong></td>
<td>Hierro (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>28,8</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Hidratos de carbono (g)</strong></td>
<td>Yodo (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>1,5</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>IG (g)</strong></td>
<td>Magnesio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>0</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Fibra (g)</strong></td>
<td>Zinc (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>0,1</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Grasas (g)</strong></td>
<td>Selenio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>93,3</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>AGS (g)</strong></td>
<td>Sodio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>14,8</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>AGM (g)</strong></td>
<td>Potasio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>51,1</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>AGP (g)</strong></td>
<td>Fósforo (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>22</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Colesterol (mg)</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>138,6</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

### Denominación

<table>
<thead>
<tr>
<th>Ensalada</th>
<th>Alérgenos</th>
<th>Soja</th>
<th>Sulfitos</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Verdurasy hortalizas</strong></td>
<td><strong>Plato: Acompañamiento</strong></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Familia</td>
<td>Técnica culinaria</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>----------</td>
<td>-------------------</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Aceitunas</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Alcachofas</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Col</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Lechuga</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Tomate</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Zanahorias, rallada</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Maíz dulce</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Aderezos, aceite y vinagre</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Brotes de soja</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Espárragos, tallos</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

### Información adicional

(*) Trazas de alérgeno

- La información alergénica 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

### Valor nutricional aproximado (100 g)

<table>
<thead>
<tr>
<th>Energía y macronutrientes</th>
<th>Minerales</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Energía (Kcal)</td>
<td>Calcio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>54,7</td>
<td>Hierro (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Proteínas (g)</td>
<td>Yodo (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>1,82</td>
<td>Magnesio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Hidratos carbohidratos (g)</td>
<td>Zinc (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>4,7</td>
<td>Selenio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>IG (g)</td>
<td>Sodio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>0</td>
<td>Potasio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Fibra (g)</td>
<td>Fósforo (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>2,39</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Grasas (g)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2,65</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>AGS (g)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>0,41</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>AGM (g)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1,59</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>AGP (g)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>0</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Colesterol (mg)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>0</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

### Denominación

Nectarina

### Alérgenos

<table>
<thead>
<tr>
<th>Familia</th>
<th>Técnica culinaria</th>
<th>Plato: Postre fresca</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Fruta</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Nectarina</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

### Valor nutricional aproximado (100 g)

<table>
<thead>
<tr>
<th>Energía y macronutrientes</th>
<th>Minerales</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Energía (Kcal)</td>
<td>Calcio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>43</td>
<td>Hierro (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Proteínas (g)</td>
<td>Yodo (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>1,4</td>
<td>Magnesio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Hidratos carbohidratos (g)</td>
<td>Zinc (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>9</td>
<td>Selenio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>IG (g)</td>
<td>Sodio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>0</td>
<td>Potasio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Fibra (g)</td>
<td>Fósforo (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>2,2</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Grasas (g)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>0,1</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>AGS (g)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>0</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>AGM (g)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>0</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>AGP (g)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>0</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Colesterol (mg)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>0</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

Información adicional

(*) Trazas del alérgeno

- La información alergénica 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

<table>
<thead>
<tr>
<th>Denominación</th>
<th>Alérgenos</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Vino tinto</td>
<td>Sulfitos</td>
</tr>
</tbody>
</table>

#### Vino tinto

**Familia**

- Bebidas

**Plato:** Bebida

**Ingredientes**

#### MENÚ 2

<table>
<thead>
<tr>
<th>Denominación</th>
<th>Alérgenos</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Macarrones con verduras</td>
<td>Lácteos</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Familia**

- Pasta y cereales

**Plato:** Primero

**Cocción**

**Ingredientes**

- Albahaca
- Cebolla
- Judías verdes
- Tomate
- Zanahorias
- Champiñones
- Aceite de oliva
- Macarrones
- Queso, rallado
- Salsa bechamel (elaboración propia) *

* Mantequilla Maízena Leche entera Nuez moscada Pimienta blanca, molid

<table>
<thead>
<tr>
<th>Denominación</th>
<th>Alérgenos</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Tortilla de hortalizas</td>
<td>Huevos Lácteos Sulfitos</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Familia**

- Huevos

**Plato:** Segundo

**Plancha**

**Ingredientes**

- Berenjenas
- Calabacines
- Pimientos rojos
- Zanahorias
- Patacas
- Huevos de galina
- Sal
- Aceite de oliva
- Aceite de girasol
- Queso

**Información adicional**

(*) Trazas del alérgeno

- La información alergénica 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

<table>
<thead>
<tr>
<th>Denominación</th>
<th>Alérgenos</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Ensalada</strong></td>
<td>Soja, Sulfitos</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Familia</th>
<th>Técnica culinaria</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Verduras y hortalizas</td>
<td>Plato: Acompañamiento</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Ingredientes</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Aceitunas</td>
</tr>
<tr>
<td>Alcachofas</td>
</tr>
<tr>
<td>Col</td>
</tr>
<tr>
<td>Lechuga</td>
</tr>
<tr>
<td>Tomate</td>
</tr>
<tr>
<td>Zanahorias, rallada</td>
</tr>
<tr>
<td>Maíz dulce</td>
</tr>
<tr>
<td>Aderezo, aceite y vinagre</td>
</tr>
<tr>
<td>Brotes de soja</td>
</tr>
<tr>
<td>Espárragos, tallos</td>
</tr>
</tbody>
</table>

## Valor nutricional aproximado (100 g)

### Energía y macronutrientes

<p>| | |</p>
<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Energía (Kcal)</td>
<td>54,7</td>
</tr>
<tr>
<td>Proteínas (g)</td>
<td>1,82</td>
</tr>
<tr>
<td>Hidratos carbono (g)</td>
<td>4,7</td>
</tr>
<tr>
<td>IG (g)</td>
<td>0</td>
</tr>
<tr>
<td>Fibra (g)</td>
<td>2,39</td>
</tr>
<tr>
<td>Grasas (g)</td>
<td>2,65</td>
</tr>
<tr>
<td>AGS (g)</td>
<td>0,41</td>
</tr>
<tr>
<td>AGM (g)</td>
<td>1,59</td>
</tr>
<tr>
<td>ACP (g)</td>
<td>0,4</td>
</tr>
<tr>
<td>Colesterol (mg)</td>
<td>0</td>
</tr>
</tbody>
</table>

### Minerales

<p>| |</p>
<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Calcio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Hierro (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Yodo (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Magnesio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Zinc (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Selenio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Sodio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Potasio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Fósforo (mg)</td>
</tr>
</tbody>
</table>

## Nectarina

<table>
<thead>
<tr>
<th>Denominación</th>
<th>Alérgenos</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Nectarina</strong></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Familia</th>
<th>Técnica culinaria</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Fruta</td>
<td>Plato: Postre, fresca</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Ingredientes</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Nectarina</td>
</tr>
</tbody>
</table>

---

**Información adicional**

(*) Trazas del alérgeno

- La información alérgénica 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

## Valor nutricional aproximado (100 g)

<table>
<thead>
<tr>
<th>Energía y macronutrientes</th>
<th>Minerales</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Energía (Kcal)</td>
<td>Calcio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Hierro (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Proteínas (g)</td>
<td>Yodo (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Magnesio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Hidratos carbohidratos (g)</td>
<td>Zinc (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>IG (g)</td>
<td>Selenio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Fibra (g)</td>
<td>Sodio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Grasas (g)</td>
<td>Potasio (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>AGS (g)</td>
<td>Fósforo (mg)</td>
</tr>
<tr>
<td>AGM (g)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>AGP (g)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Colesterol (mg)</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

## Denominación

<table>
<thead>
<tr>
<th>Vino tinto</th>
<th>Sulfítos</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

## Alérgenos

<table>
<thead>
<tr>
<th>Familia</th>
<th>Técnica culinaria</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Bebidas</td>
<td>Plato: Bebida</td>
</tr>
</tbody>
</table>

## Ingredientes

Vino tinto

---

Información adicional

(*) Trazas del alérgeno

- La información alergénica 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

#### MIÉRCOLES, 23 DE SEPTIEMBRE DE 2020

#### MENÚ 1

<table>
<thead>
<tr>
<th>Denominación</th>
<th>Alérgenos</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Crema de calabacín</strong></td>
<td>Apio  Lácteos (´)</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Familia</strong></td>
<td><strong>Técnica culinaria</strong></td>
</tr>
<tr>
<td>Crema</td>
<td>Plato: Primero  Cocción</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Ingredientes</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Apio</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Calabacines</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Cebolla</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Puercos</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Patatas</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Aceite de girasol</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Queso, crema</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Leche entera</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Mantequilla</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Caldo blanco (elaboración propia) *</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>* Pollo, caparazones Huevos de canilla Huevos de jamón Puercos Zanahorias Cebolla Apio Ajos Sal Agua</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Denominación</th>
<th>Alérgenos</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Plato alpujarreño</strong></td>
<td>Huevos</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Familia</strong></td>
<td><strong>Técnica culinaria</strong></td>
</tr>
<tr>
<td>Carnes</td>
<td>Plato: Segundo</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Ingredientes</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Cebolla</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Pimientos verdes</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Patatas</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Huevos de gallina, frito</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Chorizo</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Jamón serrano</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Cerdo, lomo</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Aceite de oliva</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Aceite de girasol</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Denominación</th>
<th>Alérgenos</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Fruta variada</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Familia</strong></td>
<td><strong>Técnica culinaria</strong></td>
</tr>
<tr>
<td>Fruta</td>
<td>Plato: Postre</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Ingredientes</strong></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

---

**Información adicional**

(*) Trazas del alérgeno

La información alergénica 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

<table>
<thead>
<tr>
<th>Denominación</th>
<th>Alérgenos</th>
</tr>
</thead>
</table>

#### Refresco

<table>
<thead>
<tr>
<th>Familia</th>
<th>Técnica culinaria</th>
</tr>
</thead>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Salsas</th>
<th>Plato: Bebida</th>
</tr>
</thead>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Ingredientes</th>
</tr>
</thead>
</table>

#### MENÚ 2

<table>
<thead>
<tr>
<th>Denominación</th>
<th>Alérgenos</th>
</tr>
</thead>
</table>

### Paella de verduras

<table>
<thead>
<tr>
<th>Familia</th>
<th>Técnica culinaria</th>
</tr>
</thead>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Plato: Primero</th>
<th>Coción</th>
</tr>
</thead>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Ingredientes</th>
</tr>
</thead>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Ajos</th>
</tr>
</thead>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Alcachofas</th>
</tr>
</thead>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Cebolla</th>
</tr>
</thead>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Espárragos trigueros</th>
</tr>
</thead>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Guisante</th>
</tr>
</thead>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Judías verdes</th>
</tr>
</thead>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Pimientos rojos</th>
</tr>
</thead>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Tomate</th>
</tr>
</thead>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Setas cultivadas</th>
</tr>
</thead>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Azafrán</th>
</tr>
</thead>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Sal</th>
</tr>
</thead>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Aceite de oliva</th>
</tr>
</thead>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Arroz</th>
</tr>
</thead>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Perejil</th>
</tr>
</thead>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Pimiento</th>
</tr>
</thead>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Tirabeques</th>
</tr>
</thead>
</table>
### Información de los platos

#### Valor nutricional aproximado (100 g)

<table>
<thead>
<tr>
<th>Energía y macronutrientes</th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Energía (Kcal)</td>
<td>137</td>
</tr>
<tr>
<td>Proteínas (g)</td>
<td>2,49</td>
</tr>
<tr>
<td>Hidratos de carbono (g)</td>
<td>20,2</td>
</tr>
<tr>
<td>IG (g)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Fibra (g)</td>
<td>0,79</td>
</tr>
<tr>
<td>Grasas (g)</td>
<td>4,92</td>
</tr>
<tr>
<td>AGS (g)</td>
<td>0,73</td>
</tr>
<tr>
<td>AGM (g)</td>
<td>3,26</td>
</tr>
<tr>
<td>AGP (g)</td>
<td>0,58</td>
</tr>
<tr>
<td>Colesterol (mg)</td>
<td>0</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Minerales</th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Calcio (mg)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Hierro (mg)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Yodo (mg)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Magnesio (mg)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Zinc (mg)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Selenio (mg)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Sodio (mg)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Potasio (mg)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Fósforo (mg)</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

#### Denominación | Alérgenos
---|---
**Patatas a lo pobre y Huevo frito** | Sulfitos

<table>
<thead>
<tr>
<th>Familia</th>
<th>Técnica culinaria</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Patatas</td>
<td>Plato: Segundo Fritura</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Ingredientes**

#### Denominación | Alérgenos
---|---
**Tofu a la parrilla** | Soja

<table>
<thead>
<tr>
<th>Familia</th>
<th>Técnica culinaria</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Legumbres</td>
<td>Plato: Acompañamiento</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Ingredientes**

Soja, agricultura ecológica
Agua
Tofu, gelificante nigari

#### Denominación | Alérgenos
---|---
**Fruta variada** | 

<table>
<thead>
<tr>
<th>Familia</th>
<th>Técnica culinaria</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Fruta</td>
<td>Plato: Postre</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Ingredientes**

---

**Información adicional**

(*) Trazas del alérgeno
- La información alergénica 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.
<table>
<thead>
<tr>
<th>Denominación</th>
<th>Alérgenos</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Refresco</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Familia</th>
<th>Técnica culinaria</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Salsas</td>
<td>Plato: Bebida</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Ingredientes</th>
</tr>
</thead>
</table>

**Información adicional**

(*) Trazas del alérgeno

La información alérgénica 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

**JUEVES, 24 DE SEPTIEMBRE DE 2020**

**MENÚ 1**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Denominación</th>
<th>Alérgenos</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Huevo frito</strong></td>
<td>Huesvos</td>
</tr>
<tr>
<td>Familia</td>
<td>Técnica culinaria</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Huevos Plato: Entrante

**Ingredientes**

- Huesvos de gallina
- Aceite de oliva
- Aceite de girasol

<table>
<thead>
<tr>
<th>Denominación</th>
<th>Alérgenos</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Pisto manchego</strong></td>
<td>Sulfitos</td>
</tr>
<tr>
<td>Familia</td>
<td>Técnica culinaria</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Verduras y hortalizas Plato: Acompañamiento

**Ingredientes**

- Berenjenas
- Calabacines
- Cebolla
- Pimientos rojos
- Pimientos verdes
- Tomate triturado, y tomate concasse
- Patatas
- Laurel
- Sal
- Aceite de oliva
- Aceite de girasol
- Azúcar

<table>
<thead>
<tr>
<th>Denominación</th>
<th>Alérgenos</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Sopa de albóndigas</strong></td>
<td>Apio Huesvos Sulfitos</td>
</tr>
<tr>
<td>Familia</td>
<td>Técnica culinaria</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Sopas** Plato: Primero Cocción

**Ingredientes**

- Zanahorias
- Garbanzos
- Pollo
- Arroz
- Huevos, duros
- Caldo blanco (elaboración propia) *

Información adicional

(*) Trazas del alérgeno

La información alergénica 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

*Pollo, caparazones Huesos de camilla Huesos de jamón Puerros Zanahorias Cebolla Apio Ajos Sal Agua
Albóndigas (elaboración propia)*

*Cordero, carne picada Huevos de gallina Ajos Perejil Pimienta blanca, molida Nuez moscada Vino seco
Limones zumo Brandy Aceite de girasol*

<table>
<thead>
<tr>
<th>Denominación</th>
<th>Alérgenos</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Merluza a la marinera</strong></td>
<td>Crustáceos Moluscos Pescado Sulfitos</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Familia</strong></td>
<td><strong>Técnica culinaria</strong></td>
</tr>
<tr>
<td>Pescado</td>
<td>Plato: Segundo</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Cocción</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Ingredientes**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Denominación</th>
<th>Alérgenos</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Melocotón</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Familia</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Técnica culinaria</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Fruta</td>
<td>Plato: Postre fresca</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Melocotón**

Valor nutricional aproximado (100 g)

<table>
<thead>
<tr>
<th>Energía y macronutrientes</th>
<th>Minerales</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Energía (Kcal)</strong></td>
<td>39</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Proteínas (g)</strong></td>
<td>0,6</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Hidratos carbono (g)</strong></td>
<td>9</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Hidratos (g)</strong></td>
<td>0</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Fibra (g)</strong></td>
<td>1,4</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Grasas (g)</strong></td>
<td>0</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>AGS (g)</strong></td>
<td>0,018</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>AGM (g)</strong></td>
<td>0,061</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>AGP (g)</strong></td>
<td>0,079</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Colesterol (mg)</strong></td>
<td>0</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Calcio (mg)</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Hierro (mg)</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Yodo (mg)</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Magnesio (mg)</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Zinc (mg)</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Selenio (mg)</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Sodio (mg)</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Potasio (mg)</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Fósforo (mg)</strong></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Denominación</th>
<th>Alérgenos</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Vino tinto</strong></td>
<td>Sulfitos</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Familia</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Técnica culinaria</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Bebidas</td>
<td>Plato: Bebida</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Ingredientes**

Información adicional

(*) Trazas del alérgeno
- La información alergénica 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

Información adicional

(*) Trazas del alérgeno
- La información alergénica 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.