



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Vicerrectorado de Responsabilidad
Social, Igualdad e Inclusión

Actualizado 05/10/2018 10:29:57

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor (PTS)



Información de los platos

JUEVES, 11 DE OCTUBRE DE 2018

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Pincho de espinacas con queso sobre salsa Almoraima	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
Estofado de patatas a la marinera	Crustáceos Moluscos Pescado Sulfitos

Familia	Técnica culinaria
Patatas	

Plato: Primero

Ingredientes

Ajos
Alcachofas
Cebollas
Judías verdes
Pimientos verdes
Tomate
Zanahorias
Pimientos morrones
Patatas
Calamares
Rosada
Gambas
Vino blanco
Azafrán, hebra
Colorante amarillo
Laurel
Aceite de oliva
Fumet blanco de pescado (elaboracion propia) *

* Ajos Puerros Cebollas 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.



Información de los platos

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	60,1
Proteínas (g)	2,62
Hidratos carbono (g)	6,65
IG (g)	0
Fibra (g)	1,27
Grasas (g)	0,61
AGS (g)	0,1
AGM (g)	0,28
AGP (g)	0,11
Colesterol (mg)	10,4

Minerales

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

Denominación

Paleta de cerdo a los aromas de la sierra

Alérgenos

Apio Frutos secos (almendra) Sulfitos

Familia

Carnes

Técnica culinaria

Plato: Segundo Cocción

Ingredientes

Ajos
Cebollas
Puerros
Cerdo, paleta sin hueso
Vino blanco
Aceite de oliva
Bouquet, garni
Majado, ajos, azafrán hebra y almendras
Terminación, perejil, almendra tostada y patatas prefritas
Fondo oscuro de carne (elaboracion propia) *

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

Denominación

Melón

Alérgenos

Familia

Fruta

Técnica culinaria

Plato: Postre fresca

Ingredientes

Melón

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 10:29:57

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor (PTS)



Información de los platos

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.