



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Servicio de Comedores
Universitarios

Actualizado 07/05/2021 12:29:48

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor (PTS)



Información de los platos

LUNES, 10 DE MAYO DE 2021

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Salpicón a la andaluza	Huevos Sulfitos
Familia	Técnica culinaria

Carnes Plato: Entrante Verduras frescas

Ingredientes

Cebolla
Pimientos rojos
Pimientos verdes
Tomate
Maíz dulce
Ternera
Vinagre
Aceite de oliva
Huevos, duro
Perejil

Denominación	Alérgenos
Estofado de lentejas	Sulfitos
Familia	Técnica culinaria

Legumbres Plato: Primero Cocción

Ingredientes

Ajos
Berenjenas
Cebolla
Pimientos verdes
Zanahorias
Pimiento seco, cornicabra
Tomate triturado
Lenteja, seca
Patatas
Chorizo
Cerdo, panceta
Colorante amarillo
Laurel
Pimentón, dulce
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

Servicio de Comedores
Universitarios

Actualizado 07/05/2021 12:29:48

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor (PTS)



Información de los platos

Denominación

Alérgenos

Filete de cerdo a la parrilla

Familia

Técnica culinaria

Carnes

Plato: Segundo Plancha

Ingredientes

Ajos
Cerdo, lomo
Sal
Aceite de oliva
Aceite de girasol
Perejil

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	360
Proteínas (g)	14
Hidratos carbono (g)	1,56
IG (g)	0
Fibra (g)	0,06
Grasas (g)	32,9
AGS (g)	10,2
AGM (g)	14,8
AGP (g)	5,26
Colesterol (mg)	59,6

Minerales

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

Denominación

Alérgenos

Ensalada

Soja Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Verduras y hortalizas

Plato: Acompañamiento

Ingredientes

Aceitunas
Alcachofas
Col
Lechuga
Tomate
Zanahorias, rallada
Maíz dulce
Aderezo, aceite y vinagre
Brotos de soja
Espárragos, tallos

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 07/05/2021 12:29:48

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor (PTS)



Información de los platos

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	54,7
Proteínas (g)	1,82
Hidratos carbono (g)	4,7
IG (g)	0
Fibra (g)	2,39
Grasas (g)	2,65
AGS (g)	0,41
AGM (g)	1,59
AGP (g)	0,4
Colesterol (mg)	0

Minerales

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

Denominación

Alérgenos

Manzana

Familia

Técnica culinaria

Fruta

Plato: Postre fresca

Ingredientes

Manzanas

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	50
Proteínas (g)	0,3
Hidratos carbono (g)	12
IG (g)	0
Fibra (g)	2
Grasas (g)	0
AGS (g)	0,2
AGM (g)	0,15
AGP (g)	0,11
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.