



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Vicerrectorado de Responsabilidad
Social, Igualdad e Inclusión

Actualizado 20/09/2019 11:42:59

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor (PTS)



Información de los platos

Denominación

Alérgenos

Piña

Familia

Técnica culinaria

Fruta

Plato: Postre Frescas

Ingredientes

Piña

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	49
Proteínas (g)	0,5
Hidratos carbono (g)	11,5
IG (g)	0
Fibra (g)	1,2
Grasas (g)	0
AGS (g)	0
AGM (g)	0,1
AGP (g)	0,1
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

MENÚ 2

Denominación

Alérgenos

Espirales a la boloñesa

Lácteos Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Pasta y cereales

Plato: Primero Cocción

Ingredientes

Ternera

Orégano

Pimienta blanca, molida

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 11:42:59

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor (PTS)



Información de los platos

Aceite de girasol

Espirales

Queso, rallado y mozzarella

Cerdo

Salsa (elaboracion propia) *

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

Denominación

Alérgenos

Pechuga de pollo con chermoula

Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Aves y caza

Plato: Segundo Plancha

Ingredientes

Ajos

Cilantro

Pollo, pechuga sin hueso

Vinagre

Comino molido

Pimentón, dulce

Pimienta negra, molida

Sal

Aceite de oliva

Perejil

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal) 256,43

Proteínas (g) 13,48

Hidratos carbono (g) 2,57

IG (g) 0

Fibra (g)

Grasas (g) 21,21

AGS (g)

AGM (g)

AGP (g)

Colesterol (mg)

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.



Información de los platos

Denominación

Alérgenos

Menestra

Familia

Técnica culinaria

Verduras y hortalizas

Plato: Acompañamiento

Ingredientes

Ajos
Calabacines
Calabaza
Coliflor
Judías verdes
Aceite de oliva

Denominación

Alérgenos

Piña

Familia

Técnica culinaria

Fruta

Plato: Postre Frescas

Ingredientes

Piña

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	49
Proteínas (g)	0,5
Hidratos carbono (g)	11,5
IG (g)	0
Fibra (g)	1,2
Grasas (g)	0
AGS (g)	0
AGM (g)	0,1
AGP (g)	0,1
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

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 11:42:59

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor (PTS)



Información de los platos

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.