



UNIVERSIDAD  
DE GRANADA

Vicerrectorado de Responsabilidad  
Social, Igualdad e Inclusión

Actualizado 14/02/2019 15:15:55

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor



## Información de los platos

SÁBADO, 23 DE FEBRERO DE 2019

### MENÚ 1

| Denominación       | Alérgenos                                   |
|--------------------|---|
| <b>Sopa de ajo</b> | Apio Frutos secos (almendras) Gluten Huevos |
| Familia            | Técnica culinaria                           |

Sopas Plato: Primero

#### Ingredientes

Sal  
Guarnición, pan frito, huevo escalfado, jamón serrano  
Majado, aceite de oliva, ajos, almendras, pan  
Caldo blanco (elaboracion propia) \*

\* Pollo, caparzones Huesos de canilla Huesos de jamón Puerros Zanahorias Cebolla Apio Ajos Sal Agua

| Denominación                   | Alérgenos                    |
|--------------------------------|------------------------------|
| <b>Pollo en salsa de higos</b> | Apio Gluten Lácteos Sulfitos |
| Familia                        | Técnica culinaria            |

Aves y caza Plato: Segundo Cocción

#### Ingredientes

Higos  
Cebolla  
Champiñones  
Pollo, muslos  
Vino tinto  
Sal  
Aceite de oliva  
Harina de trigo  
Mantequilla  
Fondo oscuro de carne (elaboracion propia) \*

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

| Denominación                 | Alérgenos                       |
|------------------------------|---------------------------------|
| <b>Arroz cuatro delicias</b> | Crustáceos Huevos Lácteos* Soja |
| Familia                      | Técnica culinaria               |

Arroz Plato: Acompañamiento Cocción

#### Ingredientes

Pasas de corinto  
Cebolletas  
Guisante  
Lechuga

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

Zanahorias  
Huevos de gallina, tortilla francesa  
Gambas  
Jamón cocido  
Aderezo, 2 dl aceite de oliva, 1 dl soja  
Arroz a banda, vaporizado  
Colorante

### Valor nutricional aproximado (100 g)

#### Energía y macronutrientes

|                      |      |
|----------------------|------|
| Energía (Kcal)       | 244  |
| Proteínas (g)        | 7,95 |
| Hidratos carbono (g) | 44,9 |
| IG (g)               | 0    |
| Fibra (g)            | 1,4  |
| Grasas (g)           | 3,29 |
| AGS (g)              | 0,79 |
| AGM (g)              | 1,56 |
| AGP (g)              | 0,53 |
| Colesterol (mg)      | 45,9 |

#### Minerales

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

#### Denominación

**Falso tiramisú de melocotón con yogur y crumble**

#### Alérgenos

Frutos secos (almendra) Gluten Huevos  
Lácteos Pescado Sulfitos

#### Familia

Repostería

#### Técnica culinaria

Plato: Postre Cocción

#### Ingredientes

Crema de melocotón y queso (elaboracion propia) \*

\* Huevos yemas Melocotón en almíbar Yogur griego Azúcar Gelatina neutra Queso mascarpone Nata de cocinar

Crumble (elaboracion propia) \*

\* Almendras molida Harina Azúcar Mantequilla Vainilla Canela, molida

Calado (elaboracion propia) \*

\* Agua Azúcar Vainilla Cáscara de cítricos Licor de naranja

#### Denominación

**Vino tinto**

#### Alérgenos

Sulfitos

#### Familia

Bebidas

#### Técnica culinaria

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 14/02/2019 15:15:55

+ Información en la web: [scu.ugr.es](http://scu.ugr.es)

**Menú Comedor**



## **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.