UNIVERSIDAD DE GRANADA Servicio de Comedores Universitarios	Actualizado 03/03/2026 12:12:21 + Información en la web: scu.ugr.es **Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)**	

Información de los platos

LUNES, 2 DE MARZO DE 2026

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Macarrones a la napolitana	Gluten Huevos Lácteos

Familia		Técnica culinaria
Pasta y cereales	Plato: Primero	Guisado

Ingredientes
Alcaparras
Ajo pelado
Calabacín
Cebolla
Pimiento verde
Zanahorias
Tomate triturado
Ternera
Beicon
Cerdo, paleta cocida
Laurel
Sal
Aceite de girasol
Azúcar
Macarrones
Mozzarella
Queso rallado

Denominación	Alérgenos
Pechuga frita al estilo sureño	Frutos de cáscara Gluten Huevos Lácteos Mostaza Soja

Familia		Técnica culinaria
Aves y caza	Plato: Segundo	Fritura

Ingredientes
Harina
Huevos
Beicon, crujiente y triturado
Pollo, pechuga sin hueso
Mostaza
Guindilla
Sal
Aceite de girasol
Pan rallado
Leche entera
Pimienta

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

Denominación	Alérgenos
Ensalada Mixta	Soja Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Plato: Acompañamiento	Verduras frescas

Ingredientes

Aceitunas
Lechuga iceberg
Tomate pera
Zanahorias, rallada
Espárragos blancos, tallos
Maíz
Vinagre
Aceite de oliva
Brotes de soja
Pepinos

Denominación	Alérgenos
Mandarinas	

Familia		Técnica culinaria
Frutas	Plato: Postre	fresca

Ingredientes

Mandarinas

MENÚ 2

Denominación	Alérgenos
Macarrones a la Napolitana	Gluten Huevos Lácteos Soja Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Pasta y cereales	Ovolactovegetariano Plato: Primero	Cocción

Ingredientes

Alcaparras
Ajo pelado
Calabacín
Cebolla
Pimiento verde
Zanahorias
Tomate triturado
Laurel
Sal
Aceite de girasol
Azúcar
Macarrones

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

Queso

Mozzarella
Salchicha vegetal
Tofu ahumado

Denominación	Alérgenos
Escalopines de seitán a la Milanesa	Gluten Huevos Lácteos

Familia		Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Plato: Segundo	Fritura

Ingredientes

Harina
Huevos
Seitán
Pan rallado
Queso

Leche
Pimienta

Denominación	Alérgenos
Ensalada Mixta	Soja Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Plato: Acompañamiento	Verduras frescas

Ingredientes

Aceitunas
Lechuga iceberg
Tomate pera
Zanahorias, rallada
Espárragos blancos, tallos
Maíz
Vinagre
Aceite de oliva
Brotes de soja
Pepinos

Denominación	Alérgenos
Mandarinas	

Familia		Técnica culinaria
Frutas	Plato: Postre	fresca

Ingredientes

Mandarinas

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.

UNIVERSIDAD DE GRANADA Servicio de Comedores Universitarios	Actualizado 03/03/2026 12:12:22 + Información en la web: scu.ugr.es **Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)**	

Información de los platos

MARTES, 3 DE MARZO DE 2026

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Pastel Cordobés 2	Frutos de cáscara* Gluten Huevos Lácteos Soja

Familia		Técnica culinaria
Pasta y cereales	Plato: Entrante	Horno

Ingredientes
Huevos
Jamón cocido
Azúcar
Queso
Nata de cocinar
Hojaldre, masa
Cabello de ángel
Gelatina de manzana

Denominación	Alérgenos
Cocido	Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Sopas	Plato: Primero	Cocción

Ingredientes
Ajo pelado
Calabaza
Cebolla
Judías verdes
Pimiento verde
Zanahorias
Garbanzos
Patatas
Ternera
Cerdo, paleta sin hueso
Cerdo, panceta
Huesos de jamón
Pollo
Arroz, vaporizado

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

Denominación	Alérgenos
Perca A La Marinera	Crustáceos Gluten Moluscos Pescado Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Pescado	Plato: Segundo	Fritura

Ingredientes
Ajo pelado
Cebolla
Pimiento rojo
Pimiento verde
Puerros
Tomate concasse
Tomate triturado
Harina
Perca
Gambas
Mejillón
Vino blanco
Caldo, pescado
Colorante amarillo
Aceite de oliva
Aceite de girasol
Perejil
Zumo de limón

Denominación	Alérgenos
Pera	

Familia		Técnica culinaria
Frutas	Plato: Postre	fresca

Ingredientes
Peras

MENÚ 2

Denominación	Alérgenos
Pastel vegetal	Frutos de cáscara Lácteos Soja

Familia		Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Plato: Entrante	Cocción

Ingredientes
Albahaca
Calabacín
Tomate pera
Orégano

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

Romero
Tomillo
Aceite de oliva
Masa de hojaldre
Mozzarella

Denominación	Alérgenos
Cocido vegetariano	Apio Sulfitos

Familia			Técnica culinaria
Legumbres	Ovolactovegetariano	Plato: Primero	Cocción

Ingredientes

Ajo pelado
Apio
Calabaza
Cebolla
Judías verdes
Pimiento verde
Zanahorias
Garbanzos
Patatas
Sal

Denominación	Alérgenos
Tofu a la Riojana	Gluten Soja

Familia			Técnica culinaria
Verduras y hortalizas		Plato: Segundo	Fritura

Ingredientes

Ajo pelado
Cebolla
Pimiento rojo
Pimiento verde
Tomate pera
Tomate triturado
Patatas
Pimienta negra molida
Aceite de oliva
Aceite de girasol
Tofu

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

Denominación	Alérgenos
Pera	

Familia		Técnica culinaria
Frutas	Plato: Postre	fresca

Ingredientes
Peras

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.

UNIVERSIDAD DE GRANADA Servicio de Comedores Universitarios	Actualizado 03/03/2026 12:12:23 + Información en la web: scu.ugr.es **Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)**	

Información de los platos

MIÉRCOLES, 4 DE MARZO DE 2026

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Crema de calabaza con queso	Apio Lácteos

Familia		Técnica culinaria
Crema	Plato: Cremas y sopas	Cocción

Ingredientes

Calabaza
Cebolla
Zanahorias
Sal
Aceite de girasol
Nata de cocinar
Mantequilla
Caldo blanco de ave (elaboracion propia) *

** Pollo, caparazones Huesos de canilla Huesos de jamón Puerros Zanahorias Cebolla Apio Ajo pelado Sal Agua*

Denominación	Alérgenos
Huevos Rotos Con Fritada De Setas Y Champiñones	Frutos de cáscara (almendras) Huevos Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Huevos	Plato: Primero	

Ingredientes

Ajo pelado
Cebolla
Pimiento rojo
Pimiento verde
Champiñón
Patatas
Huevos
Aceite de girasol
Setas
Fritada (elaboracion propia) *

** Aceite de oliva Ajo pelado Cebolla Champiñón Pimiento rojo Pimiento verde Cerdo, carne magra asada Salsa de tomate*

Salsa de tomate (elaboracion propia) *

** Aceite de girasol Ajo pelado Cebolla Puerros Zanahorias Calabaza Laurel Tomate pera triturado Azúcar Sal Acidulante E-330*

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

Denominación	Alérgenos
Jamón asado en salsa de strogonoff	Apio Lácteos Mostaza Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Carnes	Plato: Segundo	Cocción

Ingredientes

Cerdo, jamón
Vino blanco
Laurel
Sal
Tomillo
Aceite de girasol
Pimienta
Salsa (elaboracion propia) *

** Aceite de oliva Cebolla Pepinillos en vinagre Champiñón Salsa de tomate Pimentón picante Mostaza Fondo oscuro de carne Nata de cocinar Fécula de maíz*

Denominación	Alérgenos
Judías y zanahorias	

Familia		Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Plato: Acompañamiento	

Ingredientes

Ajo pelado
Judías verdes
Zanahoria baby
Sal
Aceite de oliva

Denominación	Alérgenos
Manzana	

Familia		Técnica culinaria
Frutas	Plato: Postre	fresca

Ingredientes

Manzana

MENÚ 2

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

Denominación	Alérgenos
Crema de calabaza con queso	Apio Lácteos

Familia		Técnica culinaria
Crema	Plato: Cremas y sopas	Cocción

Ingredientes
Calabaza
Cebolla
Zanahorias
Sal
Aceite de girasol
Nata de cocinar
Mantequilla
Caldo blanco de ave (elaboracion propia) *

** Pollo, caparazones Huesos de canilla Huesos de jamón Puerros Zanahorias Cebolla Apio Ajo pelado Sal Agua*

Denominación	Alérgenos
Huevos Rotos Con Fritada De Setas Y Champiñones	Frutos de cáscara (almendras) Huevos Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Huevos	Plato: Primero	

Ingredientes
Ajo pelado
Cebolla
Pimiento rojo
Pimiento verde
Champiñón
Patatas
Huevos
Aceite de girasol
Setas
Fritada (elaboracion propia) *

** Aceite de oliva Ajo pelado Cebolla Champiñón Pimiento rojo Pimiento verde Cerdo, carne magra asada Salsa de tomate*

Salsa de tomate (elaboracion propia) *

** Aceite de girasol Ajo pelado Cebolla Puerros Zanahorias Calabaza Laurel Tomate pera triturado Azúcar Sal Acidulante E-330*

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

Denominación	Alérgenos
Hamburguesa De Alubías Rojas	Frutos de cáscara (pipas de girasol) Gluten Huevos Sésamo

Familia		Técnica culinaria
Legumbres	Plato: Segundo	Cocción

Ingredientes
Albahaca
Cebolla
Pimiento rojo
Zanahorias
Harina
Alubia roja
Huevos
Sal
Sésamo
Aceite de oliva
Trigo
Pan rallado
Pipas de girasol

Denominación	Alérgenos
Judías y zanahorias	

Familia		Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Plato: Acompañamiento	

Ingredientes
Ajo pelado
Judías verdes
Zanahoria baby
Sal
Aceite de oliva

Denominación	Alérgenos
Manzana	

Familia		Técnica culinaria
Frutas	Plato: Postre	fresca

Ingredientes
Manzana

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.

UNIVERSIDAD DE GRANADA Servicio de Comedores Universitarios	Actualizado 03/03/2026 12:12:24 + Información en la web: scu.ugr.es **Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)**	sCu

Información de los platos

JUEVES, 5 DE MARZO DE 2026

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Empedrado de Lentejas Vegetariano	Frutos de cáscara Gluten Sulfitos

Familia	Técnica culinaria
Legumbres	Plato: Primero

Ingredientes
Berenjena
Calabaza
Cebolla
Judías verdes
Pimiento verde
Zanahorias
Tomate triturado
Almendras
Lentejas
Patatas
Vinagre
Colorante amarillo
Comino, molido
Laurel
Pimentón dulce
Sal
Aceite de oliva
Aceite de girasol
Arroz
Pan
Ajo blanco
Pimiento cornicabra

Denominación	Alérgenos
Escalope de ternera	Gluten Huevos Lácteos

Familia	Técnica culinaria
Carnes	Plato: Segundo Fritura

Ingredientes
Huevos
Ternera
Sal perfumada, sal, pimienta blanca, tomillo
Aceite de girasol
Harina de trigo
Pan rallado
Leche entera

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

Denominación	Alérgenos
Patatas bastón	Sulfitos

Familia	Técnica culinaria
Patatas — Plato: Acompañamiento	

Ingredientes

Denominación	Alérgenos
Natillas con buñuelos de chocolate	Gluten Huevos Lácteos Sulfitos

Familia	Técnica culinaria
Lácteos — Plato: Postre	Cocción

Ingredientes

- Huevos
- Canela, rama
- Crema de chocolate, leche, fécula de maiz, cobertura de chocolate, azúcar, brandy
- Azúcar
- Fécula de maíz
- Leche entera
- Masa de petisú, leche , sal, azúcar, grasa, harina, huevos
- Natillas (preparado en sobre)
- Perfume de cítricos

MENÚ 2

Denominación	Alérgenos
Empedrado de Lentejas Vegetariano	Frutos de cáscara Gluten Sulfitos

Familia	Técnica culinaria
Legumbres — Plato: Primero	

Ingredientes

- Berenjena
- Calabaza
- Cebolla
- Judías verdes
- Pimiento verde
- Zanahorias
- Tomate triturado
- Almendras
- Lentejas
- Patatas
- Vinagre
- Colorante amarillo

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

Comino, molido
Laurel
Pimentón dulce
Sal
Aceite de oliva
Aceite de girasol
Arroz
Pan
Ajo blanco
Pimiento cornicabra

Denominación	Alérgenos
San Jacobo De Calabacín	Gluten Huevos Lácteos Soja

Familia		Técnica culinaria
Verduras y hortalizas Ovolactovegetariano	Plato: Segundo	Fritura

Ingredientes

Calabacín
Huevos
Seitán
Aceite de girasol
Harina de trigo
Pan rallado
Queso
Leche entera
Salsa de tomate (elaboracion propia) *

** Aceite de girasol Ajo pelado Cebolla Puerros Zanahorias Calabaza Laurel Tomate pera triturado Azúcar Sal Acidulante E-330*

Denominación	Alérgenos
Patatas bastón	Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Patatas	Plato: Acompañamiento	

Ingredientes

Denominación	Alérgenos
Natillas con buñuelos de chocolate	Gluten Huevos Lácteos Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Lácteos	Plato: Postre	Cocción

Ingredientes

Huevos

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

Canela, rama

Crema de chocolate, leche, fécula de maiz, cobertura de chocolate, azúcar, brandy

Azúcar

Fécula de maíz

Leche entera

Masa de petisú, leche , sal, azúcar, grasa, harina, huevos

Natillas (preparado en sobre)

Perfume de cítricos

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.

UNIVERSIDAD DE GRANADA Servicio de Comedores Universitarios	Actualizado 03/03/2026 12:12:25 + Información en la web: scu.ugr.es **Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)**	sCu

Información de los platos

VIERNES, 6 DE MARZO DE 2026

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Salmorejo vegetariano	Gluten Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Plato: Cremas y sopas	Verduras frescas

Ingredientes

Ajo pelado
Tomate pera
Agua
Vinagre
Sal
Aceite de oliva
Pan

Denominación	Alérgenos
Marmitako	Pescado Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Pasta y cereales	Plato: Primero	

Ingredientes

Ajo pelado
Cebolla
Pimiento verde
Tomate pera
Zanahorias
Pimiento asado, o morrones
Patatas
Atún
Laurel
Perejil
Fumet blanco de pescado (elaboracion propia) *

** Ajo pelado Puerros Cebolla Pimienta negra grano Laurel Rape espinas Vino blanco Perejil Agua Sal*

Denominación	Alérgenos
Bacalao gratinado con alioli sobre tomate confitado	Gluten Lácteos Pescado

Familia		Técnica culinaria
Pescado	Plato: Segundo	Fritura

Ingredientes

Tomate pera

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

Bacalao
Ajo confitado
Mahonesa
Canela, rama
Sal
Aceite de girasol
Azúcar
Harina de trigo

Cáscara de cítricos, de limón
Cáscara de cítricos, de naranja
Leche
Zumo de limón
Tomate confitado (elaboracion propia) *

** Tomate pera concasse Clavo molido Aceite de oliva Canela, rama Azúcar Naranjas cáscara*

Denominación	Alérgenos
Piña	

Familia		Técnica culinaria
Frutas	Plato: Postre	Frescas

Ingredientes
Piña

MENÚ 2

Denominación	Alérgenos
Salmorejo vegetariano	Gluten Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Plato: Cremas y sopas	Verduras frescas

Ingredientes
Ajo pelado
Tomate pera
Agua
Vinagre
Sal
Aceite de oliva
Pan

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

Denominación	Alérgenos
Guisado de Campo	Frutos de cáscara (almendros) Gluten

Familia		Técnica culinaria
Legumbres	Plato: Primero	Asado

Ingredientes

Acelgas
Ajo pelado
Alcachofa
Cebolla
Espinacas
Judías verdes
Zanahorias
Almendras
Patatas
Azafrán
Colorante amarillo
Pimentón dulce
Sal
Aceite de oliva
Aceite de girasol
Pan frito
Hinojo hoja
Pimienta
Caldo magro (elaboracion propia) *

** Cebolla Puerros Zanahorias Apio Tomate pera Perejil Ajo pelado Laurel Tomillo Agua*

Denominación	Alérgenos
Salchichas Vegetales Gratinadas Sobre Tomate Confitado	Lácteos Soja Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Plato: Segundo	

Ingredientes

Tomate confitado, tomate pera
lata, azúcar, aceite de girasol y oliva, cáscara de naranja, canela en rama
Ali-oli, aceite de girasol, leche, ajos confitados, vinagre, sal, pimienta molida
Salchicha vegetal

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

Denominación	Alérgenos
Piña	

Familia		Técnica culinaria
Frutas	Plato: Postre	Frescas

Ingredientes
Piña

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.

UNIVERSIDAD DE GRANADA Servicio de Comedores Universitarios	Actualizado 03/03/2026 12:12:25 + Información en la web: scu.ugr.es **Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)**	

Información de los platos

SÁBADO, 7 DE MARZO DE 2026

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Paella Mixta	Apio Crustáceos Moluscos Pescado Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Arroz	Plato: Primero	Cocción

Ingredientes

Ajo pelado
Guisantes
Pimiento verde
Pimiento morrón
Pimiento seco
Tomate triturado, lata
Calamar, vaina
Langostinos
Mejillón, media concha
Pollo, higadilllos
Cerdo, paleta sin hueso
Pollo, muslos
Vino blanco
Azafrán
Colorante amarillo
Laurel
Pimentón dulce
Sal
Aceite de oliva
Aceite de girasol
Arroz

Pimienta
Zumo de limón
Caldo blanco de ave (elaboracion propia) *

** Pollo, caparazones Huesos de canilla Huesos de jamón Puerros Zanahorias Cebolla Apio Ajo pelado Sal Agua*

Denominación	Alérgenos
Tortilla Española, Pinchitos y Ensalada De Col	Apio Huevos Moluscos Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Carnes	Plato: Segundo	Fritura

Ingredientes

Manzana

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

Apio
Col lombarda
Zanahorias
Cerdo, pinchito
Vinagre
Mostaza
Aceite de oliva
Aceite de girasol
Col
Jamón, carne de jamón deshuesada aliñada
Miel
Tortilla

Denominación	Alérgenos
Pudin Diplomático	Frutos de cáscara (trazas) Gluten Huevos Lácteos Sulfitos

Familia	Técnica culinaria
Lácteos	Plato: Postre

Ingredientes
Huevos
Brandy
Licor de naranja
Bizcocho
Azúcar
Leche entera
Perfume de cítricos
Ron

MENÚ 2

Denominación	Alérgenos
Paella de la huerta	Apio

Familia	Técnica culinaria
Arroz	Plato: Primero

Ingredientes
Ajo pelado
Alcachofa
Berenjena
Calabacín
Coliflor
Judías verdes
Pimiento verde
Tomate pera
Habas baby
Azafrán

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

Colorante amarillo
Aceite de oliva
Arroz
Caldo magro (elaboracion propia) *

** Cebolla Puerros Zanahorias Apio Tomate pera Perejil Ajo pelado Laurel Tomillo Agua*

Denominación	Alérgenos
Tortilla Española, Berenjenas Empanadas y Ensalada de Col	Apio Gluten Huevos Mostaza Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Huevos	Plato: Segundo	Fritura

Ingredientes

Manzana
Apio
Berenjena
Col lombarda
Zanahorias
Harina
Huevos
Vinagre
Mostaza
Aceite de oliva
Aceite de girasol
Pan rallado
Col
Miel
Tortilla

Denominación	Alérgenos
Pudin Diplomático	Frutos de cáscara (trazas) Gluten Huevos Lácteos Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Lácteos	Plato: Postre	

Ingredientes

Huevos
Brandy
Licor de naranja
Bizcocho
Azúcar
Leche entera
Perfume de cítricos
Ron

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.

UNIVERSIDAD DE GRANADA Servicio de Comedores Universitarios	Actualizado 03/03/2026 12:12:26 + Información en la web: scu.ugr.es **Menú Comedor PTS - Menú 1 (Comedor PTS)**	sCu

Información de los platos

LUNES, 2 DE MARZO DE 2026

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Macarrones a la Napolitana	Huevos Lácteos Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Pasta y cereales	Plato: Primero	Cocción

Ingredientes
Alcaparras
Ajo pelado
Calabacín
Cebolla
Pimiento verde
Zanahorias
Tomate triturado
Ternera
Beicon
Cerdo, paleta cocida
Laurel
Sal
Aceite de girasol
Azúcar
Macarrones, sin gluten
Queso
Mozzarella

Denominación	Alérgenos
Pechuga Frita Al Estilo Sureño	Frutos de cáscara Lácteos Mostaza Soja

Familia		Técnica culinaria
Carnes	Plato: Segundo	Fritura

Ingredientes
Huevos
Beicon
Pollo, pechuga sin hueso
Mostaza
Guindilla
Sal
Aceite de girasol
Fécula de maíz
Leche
Pimienta

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

Denominación	Alérgenos
Ensalada Mixta	Soja Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Plato: Acompañamiento	Verduras frescas

Ingredientes

Aceitunas
Lechuga iceberg
Tomate pera
Zanahorias, rallada
Espárragos blancos, tallos
Maíz
Vinagre
Aceite de oliva
Brotes de soja
Pepinos

Denominación	Alérgenos
Mandarinas	

Familia		Técnica culinaria
Frutas	Plato: Postre	fresca

Ingredientes

Mandarinas

MENÚ 2

Denominación	Alérgenos
Macarrones a la Napolitana vegetarianos	Huevos Lácteos Pescado Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Pasta y cereales	Plato: Primero	Cocción

Ingredientes

Alcaparras
Ajo pelado
Calabacín
Cebolla
Pimiento verde
Zanahorias
Tomate triturado
Laurel
Sal
Aceite de girasol
Azúcar
Macarrones, sin gluten

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

Queso
Salchicha vegetal
Tofu ahumado

Denominación	Alérgenos
Cachopo de berenjenas	Huevos Lácteos Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Plato: Segundo	

Ingredientes

Berenjena
Calabacín
Cebolla
Pimiento rojo
Pimiento verde
Huevos
Aceite de girasol
Queso

Denominación	Alérgenos
Ensalada Mixta	Soja Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Plato: Acompañamiento	Verduras frescas

Ingredientes

Aceitunas
Lechuga iceberg
Tomate pera
Zanahorias, rallada
Espárragos blancos, tallos
Maíz
Vinagre
Aceite de oliva
Brotes de soja
Pepinos

Denominación	Alérgenos
Mandarinas	

Familia		Técnica culinaria
Frutas	Plato: Postre	fresca

Ingredientes

Mandarinas

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.

UNIVERSIDAD DE GRANADA Servicio de Comedores Universitarios	Actualizado 03/03/2026 12:12:27 + Información en la web: scu.ugr.es **Menú Comedor PTS - Menú 1 (Comedor PTS)**	

Información de los platos

MARTES, 3 DE MARZO DE 2026

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Cocido	Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Sopas	Plato: Primero	Cocción

Ingredientes
Ajo pelado
Calabaza
Cebolla
Judías verdes
Pimiento verde
Zanahorias
Garbanzos
Patatas
Ternera
Cerdo, paleta sin hueso
Cerdo, panceta
Huesos de jamón
Pollo
Arroz, vaporizado

Denominación	Alérgenos
Perca A La Marinera	Crustáceos Moluscos Pescado Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Pescado	Plato: Segundo	Fritura

Ingredientes
Ajo pelado
Cebolla
Pimiento rojo
Pimiento verde
Puerros
Tomate concasse
Tomate triturado
Perca
Gambas
Mejillón
Vino blanco
Caldo, de pescado
Colorante amarillo
Aceite de oliva
Aceite de girasol

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

Fécula de maíz
Perejil
Zumo de limón

Denominación	Alérgenos
Pipirrana	Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Ensaladas	Plato: Acompañamiento	Verduras frescas

Ingredientes

Aceitunas
Cebolla
Pimiento verde
Tomate ensalada
Maíz
Vinagre
Sal
Aceite de oliva
Aceite de girasol
Pepinos

Denominación	Alérgenos
Pera	

Familia		Técnica culinaria
Frutas	Plato: Postre	fresca

Ingredientes

Peras

MENÚ 2

Denominación	Alérgenos
Cocido vegetariano	Apio Sulfitos

Familia			Técnica culinaria
Legumbres	Ovolactovegetariano	Plato: Primero	Cocción

Ingredientes

Ajo pelado
Apio
Calabaza
Cebolla
Judías verdes
Pimiento verde
Zanahorias
Garbanzos

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

Patatas
Sal

Denominación	Alérgenos
Tofu A La Riojana	Soja

Familia		Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Plato: Segundo	Fritura

Ingredientes

Ajo pelado
Cebolla
Pimiento rojo
Pimiento verde
Tomate pera
Tomate triturado
Laurel
Pimienta negra grano
Sal
Aceite de oliva
Aceite de girasol
Tofu

Denominación	Alérgenos
Pipirrana	Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Ensaladas	Plato: Acompañamiento	Verduras frescas

Ingredientes

Aceitunas
Cebolla
Pimiento verde
Tomate ensalada
Maíz
Vinagre
Sal
Aceite de oliva
Aceite de girasol
Pepinos

Denominación	Alérgenos
Pera	

Familia		Técnica culinaria
Frutas	Plato: Postre	fresca

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

Peras

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, 4 DE MARZO DE 2026

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Crema de calabaza con queso	Apio Lácteos

Familia		Técnica culinaria
Crema	Plato: Cremas y sopas	Cocción

Ingredientes

Calabaza
Cebolla
Zanahorias
Sal
Aceite de girasol
Nata de cocinar
Mantequilla
Caldo blanco de ave (elaboracion propia) *

** Pollo, caparazones Huesos de canilla Huesos de jamón Puerros Zanahorias Cebolla Apio Ajo pelado Sal Agua*

Denominación	Alérgenos
Huevos Rotos Con Fritada De Setas Y Champiñones	Frutos de cáscara (almendras) Huevos Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Huevos	Plato: Primero	

Ingredientes

Ajo pelado
Cebolla
Pimiento rojo
Pimiento verde
Champiñón
Patatas
Huevos
Aceite de girasol
Setas
Fritada (elaboracion propia) *

** Aceite de oliva Ajo pelado Cebolla Champiñón Pimiento rojo Pimiento verde Cerdo, carne magra asada Salsa de tomate*

Salsa de tomate (elaboracion propia) *

** Aceite de girasol Ajo pelado Cebolla Puerros Zanahorias Calabaza Laurel Tomate pera triturado Azúcar Sal Acidulante E-330*

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

Denominación	Alérgenos
Jamón asado en salsa de strogonoff	Apio Lácteos Mostaza Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Carnes	Plato: Segundo	Cocción

Ingredientes

Cerdo, jamón
Vino blanco
Laurel
Sal
Tomillo
Aceite de girasol
Pimienta
Salsa (elaboracion propia) *

** Aceite de oliva Cebolla Pepinillos en vinagre Champiñón Salsa de tomate Pimentón picante Mostaza Fondo oscuro de carne Nata de cocinar Fécula de maíz*

Denominación	Alérgenos
Judías y zanahorias	

Familia		Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Plato: Acompañamiento	

Ingredientes

Ajo pelado
Judías verdes
Zanahoria baby
Sal
Aceite de oliva

Denominación	Alérgenos
Manzana	

Familia		Técnica culinaria
Frutas	Plato: Postre	fresca

Ingredientes

Manzana

MENÚ 2

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

Denominación	Alérgenos
Crema de calabaza con queso	Apio Lácteos

Familia		Técnica culinaria
Crema	Plato: Cremas y sopas	Cocción

Ingredientes

Calabaza
Cebolla
Zanahorias
Sal
Aceite de girasol
Nata de cocinar
Mantequilla
Caldo blanco de ave (elaboracion propia) *

** Pollo, caparazones Huesos de canilla Huesos de jamón Puerros Zanahorias Cebolla Apio Ajo pelado Sal Agua*

Denominación	Alérgenos
Huevos Rotos Con Fritada De Setas Y Champiñones	Frutos de cáscara (almendras) Gluten Huevos

Familia		Técnica culinaria
Huevos	Plato: Primero	Fritura

Ingredientes

Patatas
Huevos
Fritada, Aceite de girasol, ajos, cebollas, pimiento, verde, pimiento rojo, tomate triturado, setas, champiñones

Denominación	Alérgenos
Hamburguesa de alubías rojas	Frutos de cáscara (pipas de girasol) Huevos Sésamo

Familia		Técnica culinaria
Legumbres	Plato: Segundo	Cocción

Ingredientes

Albahaca
Cebolla
Pimiento rojo
Zanahorias
Alubia roja
Huevos
Sésamo
Aceite de oliva
Harina de arroz

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

Trigo
Pipas de girasol

Denominación	Alérgenos
Judías y zanahorias	

Familia	Técnica culinaria
Verduras y hortalizas Plato: Acompañamiento	

Ingredientes
Ajo pelado
Judías verdes
Zanahoria baby
Sal
Aceite de oliva

Denominación	Alérgenos
Manzana	

Familia	Técnica culinaria
Frutas Plato: Postre	fresca

Ingredientes
Manzana

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.

UNIVERSIDAD DE GRANADA Servicio de Comedores Universitarios	Actualizado 03/03/2026 12:12:29 + Información en la web: scu.ugr.es **Menú Comedor PTS - Menú 1 (Comedor PTS)**	

Información de los platos

JUEVES, 5 DE MARZO DE 2026

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Paella Mixta	Apio Crustáceos Moluscos Pescado Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Arroz	Plato: Primero	Cocción

Ingredientes

Ajo pelado
Guisantes
Pimiento verde
Pimiento morrón
Pimiento seco
Tomate triturado, lata
Calamar, vaina
Langostinos
Mejillón, media concha
Pollo, higadilllos
Cerdo, paleta sin hueso
Pollo, muslos
Vino blanco
Azafrán
Colorante amarillo
Laurel
Pimentón dulce
Sal
Aceite de oliva
Aceite de girasol
Arroz

Pimienta
Zumo de limón
Caldo blanco de ave (elaboracion propia) *

** Pollo, caparazones Huesos de canilla Huesos de jamón Puerros Zanahorias Cebolla Apio Ajo pelado Sal Agua*

Denominación	Alérgenos
Tortilla española, Salchichas de cerdo y Ensalada de col	Apio Huevos Mostaza Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Carnes	Plato: Segundo	Fritura

Ingredientes

Manzana

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

Apio
Col lombarda
Zanahorias
Salchicha, de cerdo
Vinagre
Mostaza
Aceite de oliva
Aceite de girasol
Col
Miel
Tortilla

Denominación	Alérgenos
Natillas con buñuelos de chocolate	Huevos Lácteos Sulfitos

Familia	Técnica culinaria
Repostería	Plato: Postre

Ingredientes

Huevos
Canela, molida
Crema de chocolate, leche, fécula de maiz, cobertura de chocolate, azúcar, brandy
Azúcar
Fécula de maíz
Leche
Masa de petisú, leche , sal, azúcar, grasa, fécula de maíz, huevos.
Natillas (preparado en sobre)
Perfume de cítricos

MENÚ 2

Denominación	Alérgenos
Paella de la huerta	Apio

Familia	Técnica culinaria
Arroz	Plato: Primero

Ingredientes

Ajo pelado
Alcachofa
Berenjena
Calabacín
Coliflor
Judías verdes
Pimiento verde
Tomate pera
Habas baby
Azafrán

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

Colorante amarillo
Aceite de oliva
Arroz
Caldo magro (elaboracion propia) *

** Cebolla Puerros Zanahorias Apio Tomate pera Perejil Ajo pelado Laurel Tomillo Agua*

Denominación	Alérgenos
Tortilla Española, Salchichas Vegetales y Ensalada de Col	Apio Huevos Mostaza Soja Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Huevos	Plato: Segundo	Fritura

Ingredientes

Manzana
Apio
Col lombarda
Zanahorias
Tortilla de patatas con cebolla
Vinagre
Mostaza
Aceite de oliva
Aceite de girasol
Col
Miel
Salchicha vegetal

Denominación	Alérgenos
Natillas con buñuelos de chocolate	Huevos Lácteos Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Repostería	Plato: Postre	

Ingredientes

Huevos
Canela, molida
Crema de chocolate, leche, fécula de maiz, cobertura de chocolate, azúcar, brandy
Azúcar
Fécula de maíz
Leche
Masa de petisú, leche , sal, azúcar, grasa, fécula de maíz, huevos.
Natillas (preparado en sobre)
Perfume de cítricos

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, 6 DE MARZO DE 2026

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Salmorejo vegetariano	Sulfitos

Familia	Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Plato: Cremas y sopas

Ingredientes
Ajo pelado
Tomate pera
Vinagre
Sal
Aceite de oliva

Denominación	Alérgenos
Marmitako	Pescado Sulfitos

Familia	Técnica culinaria
Pasta y cereales	Plato: Primero

Ingredientes
Ajo pelado
Cebolla
Pimiento verde
Tomate pera
Zanahorias
Pimiento asado, o morrones
Patatas
Atún
Laurel
Perejil
Fumet blanco de pescado (elaboracion propia) *

** Ajo pelado Puerros Cebolla Pimienta negra grano Laurel Rape espinas Vino blanco Perejil Agua Sal*

Denominación	Alérgenos
Bacalao gratinado con alioli sobre tomate confitado	Lácteos Pescado

Familia	Técnica culinaria
Pescado	Plato: Segundo Mixta

Ingredientes
Tomate confitado
Tomate pera
Bacalao

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

Ajo confitado
Agua
Mahonesa
Canela, rama
Sal
Aceite de girasol
Azúcar
Harina de garbanzo
Cáscara de cítricos, naranja
Zumo de limón

Denominación	Alérgenos
Piña	

Familia		Técnica culinaria
Frutas	Plato: Postre	Frescas

Ingredientes

Piña

MENÚ 2

Denominación	Alérgenos
Salmorejo vegetariano	Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Plato: Primero	

Ingredientes

Ajo pelado
Tomate pera
Vinagre
Sal
Aceite de oliva

Denominación	Alérgenos
Guisado de Campo	Frutos de cáscara (almendras)

Familia		Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Plato: Segundo	Asado

Ingredientes

Acelgas
Ajo pelado
Alcachofa
Cebolla
Espinacas
Judías verdes

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

Zanahorias
Almendras
Patatas
Caldo magro
Azafrán
Colorante amarillo
Pimentón dulce
Sal
Aceite de oliva
Aceite de girasol
Hinojo hoja
Pan sin gluten
Pimienta

Denominación	Alérgenos
Salchichas Vegetales Gratinadas Sobre Tomate Confitado	Lácteos Soja Sulfitos

Familia	Técnica culinaria
Verduras y hortalizas Plato: Acompañamiento	

Ingredientes

Tomate confitado, tomate pera
lata, azúcar, aceite de girasol y oliva, cáscara de naranja, canela en rama
Ali-oli, aceite de girasol, leche, ajos confitados, vinagre, sal, pimienta molida
Salchicha vegetal

Denominación	Alérgenos
Piña	

Familia	Técnica culinaria
Frutas Plato: Postre	Frescas

Ingredientes

Piña

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.