



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Servicio de Comedores
Universitarios

Actualizado 06/05/2025 10:47:14

+ Información en la web: scu.ugr.es

**Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de
Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)**



Información de los platos

LUNES, 5 DE MAYO DE 2025

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Arroz a la cubana	Apio Huevos Lácteos
Familia	Técnica culinaria

Arroz Plato: Primero Cocción

Ingredientes

Ajos pelados

Cebolla

Puerros, para la salsa

Zanahorias, para la salsa

Tomate triturado, para la salsa

Huevos, frito

Clavo entero

Laurel

Sal

Aceite de girasol

Azúcar, para la salsa

Arroz

Mantequilla

Caldo blanco de ave (elaboracion propia) *

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

Salsa de tomate (elaboracion propia) *

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

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	197
Proteínas (g)	3,9
Hidratos carbono (g)	30
IG (g)	0
Fibra (g)	0,7
Grasas (g)	6,9
AGS (g)	1,8
AGM (g)	1,5
AGP (g)	2,7
Colesterol (mg)	9,6

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.



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Servicio de Comedores
Universitarios

Actualizado 06/05/2025 10:47:14

+ Información en la web: scu.ugr.es

**Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de
Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)**



Información de los platos

Denominación

Alérgenos

Escalope de cerdo

Gluten Huevos Lácteos Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Carnes

Plato: Segundo Fritura

Ingredientes

Huevos

Cerdo, lomo

Maceración, agua, vino blanco, ajos, pimienta blanca, tomillo, pimentón dulce, orégano y jengibre

Pimienta blanca molida

Sal

Tomillo

Aceite de girasol

Harina de trigo

Pan rallado

Leche entera

Denominación

Alérgenos

Coliflor gratinada

Gluten Lácteos

Familia

Técnica culinaria

Verduras y hortalizas

Plato: Acompañamiento Horno

Ingredientes

Coliflor

Nuez moscada

Pimienta blanca molida

Harina de trigo

Queso, rallado

Leche entera

Mantequilla

Denominación

Alérgenos

Manzana

Familia

Técnica culinaria

Frutas

Plato: Postre fresca

Ingredientes

Manzana

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 06/05/2025 10:47:14

+ Información en la web: scu.ugr.es

**Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de
Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)**



Información de los platos

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)	

MENÚ 2

Denominación

Alérgenos

Arroz a la cubana

Apio Huevos Lácteos

Familia

Técnica culinaria

Arroz Ovoflactovegetariano Plato: Primero Cocción

Ingredientes

Ajos pelados

Cebolla

Huevos, frito

Laurel

Aceite de girasol

Arroz

Mantequilla

Caldo magro (elaboracion propia) *

* Cebolla Puerros Zanahorias Apio Tomate pera Perejil Ajos pelados Laurel Tomillo Agua

Salsa de tomate (elaboracion propia) *

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

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 06/05/2025 10:47:14

+ Información en la web: scu.ugr.es

**Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de
Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)**



Información de los platos

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	167,5
Proteínas (g)	2,3
Hidratos carbono (g)	25,45
IG (g)	0
Fibra (g)	4,43
Grasas (g)	6,2
AGS (g)	0,84
AGM (g)	2,78
AGP (g)	2,26
Colesterol (mg)	0

Minerales

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

Denominación

San Jacobo de calabacín

Alérgenos

Gluten Huevos Lácteos Soja

Familia

Verduras y hortalizas

Ovolactovegetariano

Plato Segundo

Fritura

Técnica culinaria

Ingredientes

Calabacines

Huevos

Aceite de girasol

Harina de trigo

Pan rallado

Queso

Leche entera

Tempe

Salsa de tomate (elaboracion propia) *

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

Denominación

Coliflor gratinada

Alérgenos

Gluten Lácteos

Familia

Verduras y hortalizas

Plato: Acompañamiento

Horno

Técnica culinaria

Ingredientes

Coliflor

Nuez moscada

Pimienta blanca molida

Harina de trigo

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 06/05/2025 10:47:14

+ Información en la web: scu.ugr.es

**Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de
Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)**



Información de los platos

Queso, rallado

Leche entera

Mantequilla

Denominación

Alérgenos

Manzana

Familia

Técnica culinaria

Frutas

Plato: Postre fresca

Ingredientes

Manzana

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.



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Servicio de Comedores
Universitarios

Actualizado 06/05/2025 10:47:15

+ Información en la web: scu.ugr.es

**Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de
Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)**



Información de los platos

MARTES, 6 DE MAYO DE 2025

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Estofado de judías	Sulfitos
Familia	Técnica culinaria

Verduras y hortalizas Plato: Primero Guisado

Ingredientes

Ajos pelados

Calabaza

Cebolla

Judías verdes

Pimiento verde

Zanahorias

Pimiento seco, cornicabra

Tomate triturado, lata

Judías blancas

Patatas

Clavo entero

Colorante amarillo

Laurel

Pimentón dulce

Aceite de oliva

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	165
Proteínas (g)	10,7
Hidratos carbono (g)	20,4
IG (g)	0
Fibra (g)	11,5
Grasas (g)	1,91
AGS (g)	20,08
AGM (g)	0,75
AGP (g)	0,6
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.



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Servicio de Comedores
Universitarios

Actualizado 06/05/2025 10:47:15

+ Información en la web: scu.ugr.es

**Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de
Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)**



Información de los platos

Denominación

Alérgenos

Aguja a la parrilla

Pescado

Familia

Técnica culinaria

Pescado

Plato: Segundo Plancha

Ingredientes

Limón
Ajos pelados
Aguja
Sal
Aceite de oliva
Aceite de girasol
Perejil

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	320
Proteínas (g)	14,4
Hidratos carbono (g)	0,62
IG (g)	0
Fibra (g)	0,05
Grasas (g)	28,5
AGS (g)	3,18
AGM (g)	7,85
AGP (g)	13,5
Colesterol (mg)	0

Minerales

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

Denominación

Alérgenos

Escalibada

Familia

Técnica culinaria

Verduras y hortalizas

Plato: Acompañamiento Asado

Ingredientes

Berenjena
Cebolla
Pimiento verde
Tomate pera
Orégano
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 06/05/2025 10:47:15

+ Información en la web: scu.ugr.es

**Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de
Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)**



Información de los platos

Denominación

Alérgenos

Flan de coco y queso fresco con culis de mango

Huevos Lácteos

Familia

Técnica culinaria

Repostería

Plato: Postre Horno

Ingredientes

Mango
Huevos
Almíbar
Azúcar
Yogur
Queso, fresco
Caramelos
Coco rallado
Leche, de coco
Ralladura de cítricos, lima
Zumo de cítrico, limón

MENÚ 2

Denominación

Alérgenos

Estofado de judías

Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Verduras y hortalizas

Plato: Primero

Ingredientes

Ajos pelados
Calabaza
Cebolla
Judías verdes
Pimiento verde
Zanahorias
Pimiento seco
Tomate triturado
Judías blancas
Patatas
Clavo entero
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 06/05/2025 10:47:15

+ Información en la web: scu.ugr.es

**Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de
Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)**



Información de los platos

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	165
Proteínas (g)	10,7
Hidratos carbono (g)	20,4
IG (g)	0
Fibra (g)	11,5
Grasas (g)	1,91
AGS (g)	2,08
AGM (g)	0,75
AGP (g)	0,6
Colesterol (mg)	0

Minerales

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

Denominación

**Pastel de boniato, patata y cebolla
caramelizada**

Alérgenos

Frutos de cáscara Sésamo

Familia

Repostería

Técnica culinaria

Plato: Segundo Horno

Ingredientes

Cebolla
Cilantro, semillas
Nueces
Boniato
Patatas
Comino molido
Sal
Tomillo
Aceite de oliva
Harina de garbanzo
Levadura
Pimienta
Semilla de amapola

Denominación

Escalibada

Alérgenos

Familia

Verduras y hortalizas

Técnica culinaria

Plato: Acompañamiento Asado

Ingredientes

Berenjena

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 06/05/2025 10:47:15

+ Información en la web: scu.ugr.es

**Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de
Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)**



Información de los platos

Cebolla
Pimiento verde
Tomate pera
Orégano
Aceite de oliva

Denominación

Alérgenos

**Flan de coco y queso fresco con culis de
mango**

Huevos Lácteos

Familia

Técnica culinaria

Repostería

Plato: Postre Horno

Ingredientes

Mango
Huevos
Almíbar
Azúcar
Yogur
Queso, fresco
Caramelos
Coco rallado
Leche, de coco
Ralladura de cítricos, lima
Zumo de cítrico, limón

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 06/05/2025 10:47:15

+ Información en la web: scu.ugr.es

**Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de
Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)**



Información de los platos

MIÉRCOLES, 7 DE MAYO DE 2025

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Espaguetis a la napolitana	Gluten Lácteos Sulfitos
Familia	Técnica culinaria

Pasta y cereales

Plato: Primero

Ingredientes

Alcaparras
Ajos pelados
Calabacines
Cebolla
Pimiento verde
Zanahorias
Tomate triturado
Ternera
Beicon
Cerdo, paleta sin hueso
Laurel
Orégano
Pimienta negra molida
Sal
Queso mozzarella
Aceite de girasol
Azúcar
Espaguetis
Queso rallado

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	136
Proteínas (g)	5,91
Hidratos carbono (g)	18,8
IG (g)	0
Fibra (g)	1,74
Grasas (g)	3,8
AGS (g)	1,18
AGM (g)	1,22
AGP (g)	0,69
Colesterol (mg)	7,74

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.



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Servicio de Comedores
Universitarios

Actualizado 06/05/2025 10:47:16

+ Información en la web: scu.ugr.es

**Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de
Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)**



Información de los platos

Denominación

Alérgenos

Pollo con salsa agri dulce

Huevos Sésamo Soja

Familia

Técnica culinaria

Carnes

Plato: Segundo Fritura

Ingredientes

Piña
Ajos pelados
Cebolla
Pimiento rojo
Tomate triturado
Soja
Huevos
Pollo
Vinagre
Pimienta negra molida
Sal
Sésamo
Azúcar
Arroz
Jengibre
Maizena
Sake

Denominación

Alérgenos

Cebolla danesa

Gluten Lácteos

Familia

Técnica culinaria

Verduras y hortalizas

Plato: Acompañamiento

Ingredientes

Cebolla
Agua
Sal
Aceite de girasol
Harina de trigo
Leche entera

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 06/05/2025 10:47:16

+ Información en la web: scu.ugr.es

**Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de
Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)**



Información de los platos

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	234
Proteínas (g)	2,37
Hidratos carbono (g)	13,3
IG (g)	0
Fibra (g)	0,65
Grasas (g)	18,7
AGS (g)	2,37
AGM (g)	3,81
AGP (g)	11,4
Colesterol (mg)	1,51

Minerales

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

Denominación

Alérgenos

Naranja

Familia

Técnica culinaria

Frutas

Plato: Postre fresca

Ingredientes

Naranjas

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	38
Proteínas (g)	0,8
Hidratos carbono (g)	8,6
IG (g)	0
Fibra (g)	2
Grasas (g)	0
AGS (g)	0,028
AGM (g)	0,055
AGP (g)	0,076
Colesterol (mg)	0

Minerales

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

MENÚ 2

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 06/05/2025 10:47:16

+ Información en la web: scu.ugr.es

**Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de
Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)**



Información de los platos

Denominación

Alérgenos

Espaguetis con boronía

Apio Gluten Huevos Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Legumbres

Plato: Primero Cocción

Ingredientes

Ajos pelados

Albahaca

Apio

Cebolla

Tomate pera, 500 g triturado, 500 g concasse, 20 g seco, 300 g cherry

Aceite de oliva

Espaguetis

Perejil

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	205,2
Proteínas (g)	5,527
Hidratos carbono (g)	28,56
IG (g)	0
Fibra (g)	2,484
Grasas (g)	7,176
AGS (g)	1,043
AGM (g)	4,67
AGP (g)	0,95
Colesterol (mg)	0

Minerales

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

Denominación

Alérgenos

Tofu con ali-oli de piña gratinado

Lácteos Soja

Familia

Técnica culinaria

Verduras y hortalizas

Plato: Segundo

Ingredientes

Piña

Ajos pelados

Aceite de girasol

Azúcar

Leche entera

Tofu

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 06/05/2025 10:47:16

+ Información en la web: scu.ugr.es

**Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de
Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)**



Información de los platos

Denominación

Alérgenos

Cebolla danesa

Gluten Lácteos

Familia

Técnica culinaria

Verduras y hortalizas

Plato: Acompañamiento

Ingredientes

Cebolla

Agua

Sal

Aceite de girasol

Harina de trigo

Leche entera

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	234
Proteínas (g)	2,37
Hidratos carbono (g)	13,3
IG (g)	0
Fibra (g)	0,65
Grasas (g)	18,7
AGS (g)	2,37
AGM (g)	3,81
AGP (g)	11,4
Colesterol (mg)	1,51

Minerales

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

Denominación

Alérgenos

Naranja

Familia

Técnica culinaria

Frutas

Plato: Postre fresca

Ingredientes

Naranjas

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 06/05/2025 10:47:16

+ Información en la web: scu.ugr.es

**Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de
Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)**



Información de los platos

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	38
Proteínas (g)	0,8
Hidratos carbono (g)	8,6
IG (g)	0
Fibra (g)	2
Grasas (g)	0
AGS (g)	0,028
AGM (g)	0,055
AGP (g)	0,076
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.



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Servicio de Comedores
Universitarios

Actualizado 06/05/2025 10:47:16

+ Información en la web: scu.ugr.es

**Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de
Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)**



Información de los platos

JUEVES, 8 DE MAYO DE 2025

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Ensalada de pasta	Frutos de cáscara (nueces) Gluten Huevos Lácteos Soja
Familia	Técnica culinaria
Pasta y cereales	Plato: Primero
Ingredientes	

Aguacates

Naranjas

Piña

Pasas de corinto

Tomate ensalada

Zanahorias

Maíz

Champiñón

Jamón cocido

Aceite de oliva

Espirales al huevo

Queso

Miel

Nueces, caramelizadas (elaboracion propia) *

* Nueces Azúcar Aceite de girasol

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	230
Proteínas (g)	8,36
Hidratos carbono (g)	28,6
IG (g)	0
Fibra (g)	2,9
Grasas (g)	8,48
AGS (g)	1,99
AGM (g)	2,68
AGP (g)	2,86
Colesterol (mg)	11,9

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.



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Servicio de Comedores
Universitarios

Actualizado 06/05/2025 10:47:17

+ Información en la web: scu.ugr.es

**Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de
Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)**



Información de los platos

Denominación

Alérgenos

Ternera asada en salsa bordelesa

Apio Lácteos Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Carnes

Plato: Segundo Asado

Ingredientes

Cebolla, escalonia

Ternera, de asar

Vino tinto, reducción

Mantequilla

Tocino, veteadado

Salsa (elaboracion propia) *

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

Denominación

Alérgenos

Patatas a lo pobre

Gluten* Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Patatas

Plato: Acompañamiento Fritura

Ingredientes

Cebolla

Pimiento verde

Patatas

Aceite de oliva

Aceite de girasol

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	154
Proteínas (g)	1,93
Hidratos carbono (g)	11,3
IG (g)	0
Fibra (g)	1,61
Grasas (g)	10,9
AGS (g)	1,54
AGM (g)	5,79
AGP (g)	3,04
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.



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Servicio de Comedores
Universitarios

Actualizado 06/05/2025 10:47:17

+ Información en la web: scu.ugr.es

**Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de
Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)**



Información de los platos

Denominación

Alérgenos

Manzana

Familia

Técnica culinaria

Frutas

Plato: Postre fresca

Ingredientes

Manzana

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)	

MENÚ 2

Denominación

Alérgenos

Ensalada de pasta

Frutos de cáscara (nueces) Gluten Lácteos

Familia

Técnica culinaria

Pasta y cereales

Plato: Ensaladas Cocción

Ingredientes

Aguacates

Naranjas

Piña

Pasas de corinto

Tomate pera

Zanahorias

Maíz

Champiñón

Aceite de oliva

Espirales

Queso

Miel

Nueces (elaboracion propia) *

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 06/05/2025 10:47:17

+ Información en la web: scu.ugr.es

**Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de
Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)**



Información de los platos

* Nueces Azúcar Aceite de girasol

Denominación	Alérgenos
Croquetas de espinacas con queso azul	Frutos de cáscara (almendra) Gluten Huevos Lácteos
Familia	Técnica culinaria

Verduras y hortalizas Plato: Primero Fritura

Ingredientes

Cebolla
Espinacas
Harina
Nuez moscada
Pimienta blanca molida
Aceite de girasol
Queso, azul
Leche entera
Mantequilla
Rebozado (elaboracion propia) *

* Harina Huevos Pan rallado Almendras tostada y triturada

Denominación	Alérgenos
Tomates rellenos de risotto y gremolata	Apio Lácteos Sulfitos
Familia	Técnica culinaria

Arroz Plato: Segundo Horno

Ingredientes

Tomate
Ajos pelados
Cebolla
Caldo de ave
Vino blanco
Tomillo
Aceite de oliva
Arroz
Queso
Mantequilla
Perejil
Ralladura de cítricos

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 06/05/2025 10:47:17

+ Información en la web: scu.ugr.es

**Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de
Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)**



Información de los platos

Denominación

Alérgenos

Huevo frito

Huevos

Familia

Técnica culinaria

Huevos

Plato: Acompañamiento

Ingredientes

Huevos

Aceite de oliva

Aceite de girasol

Denominación

Alérgenos

Manzana

Familia

Técnica culinaria

Frutas

Plato: Postre fresca

Ingredientes

Manzana

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.



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Servicio de Comedores
Universitarios

Actualizado 06/05/2025 10:47:17

+ Información en la web: scu.ugr.es

**Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de
Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)**



Información de los platos

VIERNES, 9 DE MAYO DE 2025

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Sopa juliana	Apio Gluten Sulfitos
Familia	Técnica culinaria

Verduras y hortalizas Plato: Cremas y sopas Guiso

Ingredientes

Apio

Calabacines

Cebolla

Col

Judías verdes

Puerros

Zanahorias

Champiñón

Pollo

Fideos, cabello

Caldo blanco de ave (elaboracion propia) *

* Pollo, caparazones Huesos de canilla Huesos de jamón Puerros Zanahorias Cebolla Apio Ajos pelados Sal Agua

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	38,1
Proteinas (g)	2,91
Hidratos carbono (g)	2,65
IG (g)	0
Fibra (g)	0,63
Grasas (g)	1,59
AGS (g)	0,11
AGM (g)	0,12
AGP (g)	0,14
Colesterol (mg)	3,28

Minerales

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

Denominación	Alérgenos
Filete de cerdo a la parrilla	
Familia	Técnica culinaria
Carnes	Plato: Primero Plancha
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

Servicio de Comedores
Universitarios

Actualizado 06/05/2025 10:47:17

+ Información en la web: scu.ugr.es

**Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de
Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)**



Información de los platos

Ajos pelados

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

Tomates rellenos de risotto y gremolata

Alérgenos

Apio Lácteos Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Arroz

Plato: Segundo Horno

Ingredientes

Tomate

Ajos pelados

Cebolla

Caldo de ave

Vino blanco

Tomillo

Aceite de oliva

Arroz

Queso

Mantequilla

Perejil

Ralladura de cítricos

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 06/05/2025 10:47:18

+ Información en la web: scu.ugr.es

**Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de
Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)**



Información de los platos

Denominación

Alérgenos

Pera

Familia

Técnica culinaria

Frutas

Plato: Postre fresca

Ingredientes

Peras

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	45
Proteínas (g)	0,4
Hidratos carbono (g)	10,6
IG (g)	0
Fibra (g)	2,3
Grasas (g)	0
AGS (g)	0,014
AGM (g)	0,022
AGP (g)	0,044
Colesterol (mg)	0

Minerales

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

MENÚ 2

Denominación

Alérgenos

Sopa juliana

Apio Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Sopas

Plato: Cremas y sopas Cocción

Ingredientes

Apio
Calabacines
Cebolla
Col
Judías verdes
Puerros
Zanahorias
Champiñón
Caldo magro (elaboracion propia) *
* Cebolla Puerros Zanahorias Apio Tomate pera Perejil Ajos pelados Laurel Tomillo Agua

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 06/05/2025 10:47:18

+ Información en la web: scu.ugr.es

**Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de
Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)**



Información de los platos

Denominación

Alérgenos

Rollitos de primavera

Gluten

Familia

Técnica culinaria

Verduras y hortalizas

Plato: Primero Fritura

Ingredientes

Rollito de primavera

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal) 97

Proteínas (g) 3,89

Hidratos carbono (g) 18,5

IG (g) 5,34

Fibra (g)

Grasas (g) 0,9

AGS (g) 0,2

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)

Denominación

Alérgenos

Tomates rellenos de risotto y gremolata

Apio Lácteos Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Arroz

Plato: Segundo Horno

Ingredientes

Tomate

Ajos pelados

Cebolla

Caldo de ave

Vino blanco

Tomillo

Aceite de oliva

Arroz

Queso

Mantequilla

Perejil

Ralladura de cítricos

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 06/05/2025 10:47:18

+ Información en la web: scu.ugr.es

**Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de
Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)**



Información de los platos

Denominación

Alérgenos

Pera

Familia

Técnica culinaria

Frutas

Plato: Postre fresca

Ingredientes

Peras

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	45
Proteínas (g)	0,4
Hidratos carbono (g)	10,6
IG (g)	0
Fibra (g)	2,3
Grasas (g)	0
AGS (g)	0,014
AGM (g)	0,022
AGP (g)	0,044
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.



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Servicio de Comedores
Universitarios

Actualizado 06/05/2025 10:47:18

+ Información en la web: scu.ugr.es

**Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de
Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)**



Información de los platos

SÁBADO, 10 DE MAYO DE 2025

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Crema de coliflor con dados de calabaza y huevo poché	Apio Frutos de cáscara Huevos

Familia	Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Cocción

Ingredientes

Ajos pelados
Calabaza
Coliflor
Huevos
Caldo de ave
Aceite de oliva
Jengibre
Perejil
Pipas

Denominación	Alérgenos
Tonkatsu con ensalada de col y arroz pilar	Gluten Huevos Mostaza Soja

Familia	Técnica culinaria
Carnes	Fritura

Ingredientes

Manzana
Ajos pelados
Cebolla
Col
Zanahorias
Harina
Huevos
Cerdo, lomo
Vinagre, de arroz
Mahonesa
Mostaza
Salsa de soja
Salsa de soja, dulce
Salsa inglesa
Ketchup
Sal
Aceite de oliva
Azúcar
Arroz

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 06/05/2025 10:47:18

+ Información en la web: scu.ugr.es

**Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de
Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)**



Información de los platos

Panko

Pimienta

Denominación

Alérgenos

Crema de lima con fresas, papaya y jengibre Gluten Huevos Lácteos

Familia

Técnica culinaria

Repostería

Plato: Postre

Ingredientes

Fresas

Lima

Papaya

Harina

Huevos

Agua

Anís estrellado

Canela, molida

Sal

Azúcar

Jengibre

Leche

Maizena

Mantequilla

Menta

MENÚ 2

Denominación

Alérgenos

**Crema de coliflor con dados de calabaza y
huevo poché** Apio Frutos de cáscara Huevos Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Verduras y hortalizas Ovolactovegetariano Plato: Primero Cocción

Ingredientes

Ajos pelados

Calabaza

Coliflor

Huevo entero pasteurizado

Agua

Sal

Aceite de oliva

Jengibre

Perejil

Pipas

Caldo magro (elaboracion propia) *

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 06/05/2025 10:47:18

+ Información en la web: scu.ugr.es

**Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de
Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)**



Información de los platos

* Cebolla Puerros Zanahorias Apio Tomate pera Perejil Ajos pelados Laurel Tomillo Agua

Denominación

Alérgenos

Tortilla de hortalizas

Gluten* Huevos Lácteos

Familia

Técnica culinaria

Huevos Ovolactovegetariano Plato: Segundo

Ingredientes

Berenjena

Calabacines

Pimiento rojo

Zanahorias

Patatas

Huevos

Sal

Aceite de oliva

Aceite de girasol

Queso

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	132,8
Proteínas (g)	5,393
Hidratos carbono (g)	6,471
IG (g)	0
Fibra (g)	1,519
Grasas (g)	9,18
AGS (g)	2,57
AGM (g)	3,923
AGP (g)	1,863
Colesterol (mg)	54,88

Minerales

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

Denominación

Alérgenos

Ensalada

Familia

Técnica culinaria

Verduras y hortalizas Plato: Acompañamiento

Ingredientes

Aceitunas

Alcachofas

Lechuga

Tomate pera

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 06/05/2025 10:47:19

+ Información en la web: scu.ugr.es

**Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de
Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)**



Información de los platos

Espárragos blancos, tallos

Maíz

Aceite de oliva

Pepinos

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	38,5
Proteínas (g)	1,55
Hidratos carbono (g)	3,5
IG (g)	0
Fibra (g)	2,41
Grasas (g)	1,5
AGS (g)	0,23
AGM (g)	0,82
AGP (g)	0,23
Colesterol (mg)	0

Minerales

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

Denominación

Alérgenos

Crema de lima con fresas, papaya y jengibre Gluten Huevos Lácteos

Familia

Técnica culinaria

Repostería

Plato: Postre

Ingredientes

Fresas

Lima

Papaya

Harina

Huevos

Agua

Anís estrellado

Canela, molida

Sal

Azúcar

Jengibre

Leche

Maizena

Mantequilla

Menta

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 06/05/2025 10:47:19

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor PTS - Menú 1 (Comedor PTS)



Información de los platos

LUNES, 5 DE MAYO DE 2025

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Arroz a la cubana	Apio Huevos Lácteos
Familia	Técnica culinaria

Arroz Plato: Primero Cocción

Ingredientes

Ajos pelados

Cebolla

Clavo entero

Laurel

Aceite de girasol

Arroz

Mantequilla

Caldo blanco de ave (elaboracion propia) *

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

Salsa de tomate (elaboracion propia) *

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

Denominación	Alérgenos
Lomo braseado	Apio Sulfitos
Familia	Técnica culinaria

Carnes Plato: Segundo Asado

Ingredientes

Cerdo, lomo

Maíz, fécula

Fondo oscuro de carne (elaboracion propia) *

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

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 06/05/2025 10:47:19

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor PTS - Menú 1 (Comedor PTS)



Información de los platos

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	219,2
Proteínas (g)	11,7
Hidratos carbono (g)	2,043
IG (g)	0
Fibra (g)	0
Grasas (g)	17,13
AGS (g)	6,348
AGM (g)	7,261
AGP (g)	1,043
Colesterol (mg)	42,96

Minerales

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

Denominación

Coliflor gratinada

Alérgenos

Lácteos

Familia

Verduras y hortalizas

Plato: Acompañamiento

Técnica culinaria

Horno

Ingredientes

Coliflor
Nuez moscada
Pimienta blanca molida
Fécula de maíz
Queso, rallado
Leche entera
Mantequilla

Denominación

Manzana

Alérgenos

Familia

Frutas

Plato: Postre

Técnica culinaria

fresca

Ingredientes

Manzana

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 06/05/2025 10:47:19

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor PTS - Menú 1 (Comedor PTS)



Información de los platos

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)	

MENÚ 2

Denominación

Alérgenos

Arroz a la cubana

Apio Huevos Lácteos

Familia

Técnica culinaria

Arroz Ovoflactovegetariano Plato: Primero Cocción

Ingredientes

Ajos pelados
Cebolla
Huevo entero pasteurizado
Caldo magro
Clavo entero
Laurel
Salsa de tomate
Aceite de girasol
Arroz
Mantequilla

Denominación

Alérgenos

Pastel de polenta con pisto

Apio Lácteos Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Verduras y hortalizas Plato: Segundo Horno

Ingredientes

Ajos pelados
Calabacines
Cebolla
Pimiento rojo

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 06/05/2025 10:47:19

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor PTS - Menú 1 (Comedor PTS)



Información de los platos

Caldo, vegetal
Orégano
Pimentón dulce, o picante
Romero
Sal
Tomillo
Aceite de oliva
Queso
Pimienta
Polenta
Ralladura de cítricos, limón

Denominación

Alérgenos

Coliflor gratinada

Lácteos

Familia

Técnica culinaria

Verduras y hortalizas Plato: Acompañamiento Horno

Ingredientes

Coliflor
Nuez moscada
Pimienta blanca molida
Fécula de maíz
Queso, rallado
Leche entera
Mantequilla

Denominación

Alérgenos

Manzana

Familia

Técnica culinaria

Frutas Plato: Postre fresca

Ingredientes

Manzana

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 06/05/2025 10:47:20

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor PTS - Menú 1 (Comedor PTS)



Información de los platos

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.



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Servicio de Comedores
Universitarios

Actualizado 06/05/2025 10:47:20

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor PTS - Menú 1 (Comedor PTS)



Información de los platos

MARTES, 6 DE MAYO DE 2025

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Estofado de judías	Sulfitos
Familia	Técnica culinaria

Verduras y hortalizas

Plato: Primero

Ingredientes

Ajos pelados

Calabaza

Cebolla

Judías verdes

Pimiento verde

Zanahorias

Pimiento seco

Tomate triturado

Judías blancas

Patatas

Clavo entero

Colorante amarillo

Laurel

Pimentón dulce

Aceite de oliva

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	165
Proteínas (g)	10,7
Hidratos carbono (g)	20,4
IG (g)	0
Fibra (g)	11,5
Grasas (g)	1,91
AGS (g)	2,08
AGM (g)	0,75
AGP (g)	0,6
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.



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Servicio de Comedores
Universitarios

Actualizado 06/05/2025 10:47:20

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor PTS - Menú 1 (Comedor PTS)



Información de los platos

Denominación

Alérgenos

Aguja a la parrilla

Pescado

Familia

Técnica culinaria

Pescado

Plato: Segundo Plancha

Ingredientes

Limón
Ajos pelados
Aguja
Sal
Aceite de oliva
Aceite de girasol
Perejil

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	320
Proteínas (g)	14,4
Hidratos carbono (g)	0,62
IG (g)	0
Fibra (g)	0,05
Grasas (g)	28,5
AGS (g)	3,18
AGM (g)	7,85
AGP (g)	13,5
Colesterol (mg)	0

Minerales

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

Denominación

Alérgenos

Escalibada

Familia

Técnica culinaria

Verduras y hortalizas

Plato: Acompañamiento Asado

Ingredientes

Berenjena
Cebolla
Pimiento verde
Tomate pera
Orégano
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 06/05/2025 10:47:20

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor PTS - Menú 1 (Comedor PTS)



Información de los platos

Denominación

Alérgenos

Flan de coco y queso fresco con culis de mango

Huevos Lácteos

Familia

Técnica culinaria

Repostería

Plato: Postre Horno

Ingredientes

Mango
Huevos
Almíbar
Azúcar
Yogur
Queso, fresco
Caramelos
Coco rallado
Leche, de coco
Ralladura de cítricos, lima
Zumo de cítrico, limón

MENÚ 2

Denominación

Alérgenos

Estofado de judías

Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Verduras y hortalizas

Plato: Primero

Ingredientes

Ajos pelados
Calabaza
Cebolla
Judías verdes
Pimiento verde
Zanahorias
Pimiento seco
Tomate triturado
Judías blancas
Patatas
Clavo entero
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 06/05/2025 10:47:20

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor PTS - Menú 1 (Comedor PTS)



Información de los platos

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	165
Proteínas (g)	10,7
Hidratos carbono (g)	20,4
IG (g)	0
Fibra (g)	11,5
Grasas (g)	1,91
AGS (g)	2,08
AGM (g)	0,75
AGP (g)	0,6
Colesterol (mg)	0

Minerales

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

Denominación

**Pastel de boniato, patata y cebolla
caramelizada**

Alérgenos

Frutos de cáscara Sésamo

Familia

Repostería

Técnica culinaria

Plato: Segundo Horno

Ingredientes

Cebolla
Cilantro, semillas
Nueces
Boniato
Patatas
Comino molido
Sal
Tomillo
Aceite de oliva
Harina de garbanzo
Levadura
Pimienta
Semilla de amapola

Denominación

Escalibada

Alérgenos

Familia

Verduras y hortalizas

Técnica culinaria

Plato: Acompañamiento Asado

Ingredientes

Berenjena

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 06/05/2025 10:47:21

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor PTS - Menú 1 (Comedor PTS)



Información de los platos

Cebolla
Pimiento verde
Tomate pera
Orégano
Aceite de oliva

Denominación

Alérgenos

Flan de coco y queso fresco con culis de mango

Huevos Lácteos

Familia

Técnica culinaria

Repostería

Plato: Postre Horno

Ingredientes

Mango
Huevos
Almíbar
Azúcar
Yogur
Queso, fresco
Caramelos
Coco rallado
Leche, de coco
Ralladura de cítricos, lima
Zumo de cítrico, limón

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 06/05/2025 10:47:21

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor PTS - Menú 1 (Comedor PTS)



Información de los platos

Arroz
Jengibre
Maizena
Sake

Denominación

Alérgenos

Menestra

Familia

Técnica culinaria

Verduras y hortalizas Plato: Acompañamiento

Ingredientes

Ajos pelados
Calabacines
Calabaza
Coliflor
Judías verdes
Aceite de oliva

Denominación

Alérgenos

Naranja

Familia

Técnica culinaria

Frutas Plato: Postre fresca

Ingredientes

Naranjas

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	38
Proteínas (g)	0,8
Hidratos carbono (g)	8,6
IG (g)	0
Fibra (g)	2
Grasas (g)	0
AGS (g)	0,028
AGM (g)	0,055
AGP (g)	0,076
Colesterol (mg)	0

Minerales

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

MENÚ 2

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 06/05/2025 10:47:21

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor PTS - Menú 1 (Comedor PTS)



Información de los platos

Denominación

Alérgenos

Espaguetis con boronía

Apio Huevos Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Pasta y cereales

Plato: Primero Cocción

Ingredientes

Ajos pelados

Albahaca

Apio

Cebolla

Tomate pera, cherry

Tomate pera, concasse

Tomate pera, seco

Tomate triturado

Aceite de oliva

Espaguetis

Perejil

Denominación

Alérgenos

Tofu con ali-oli de piña gratinado

Lácteos Soja

Familia

Técnica culinaria

Verduras y hortalizas

Plato: Segundo

Ingredientes

Piña

Ajos pelados

Aceite de girasol

Azúcar

Leche entera

Tofu

Denominación

Alérgenos

Menestra

Familia

Técnica culinaria

Verduras y hortalizas

Plato: Acompañamiento

Ingredientes

Ajos pelados

Calabacines

Calabaza

Coliflor

Judías verdes

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 06/05/2025 10:47:21

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor PTS - Menú 1 (Comedor PTS)



Información de los platos

Denominación

Alérgenos

Naranja

Familia

Técnica culinaria

Frutas

Plato: Postre fresca

Ingredientes

Naranjas

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	38
Proteínas (g)	0,8
Hidratos carbono (g)	8,6
IG (g)	0
Fibra (g)	2
Grasas (g)	0
AGS (g)	0,028
AGM (g)	0,055
AGP (g)	0,076
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.



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Servicio de Comedores
Universitarios

Actualizado 06/05/2025 10:47:21

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor PTS - Menú 1 (Comedor PTS)



Información de los platos

JUEVES, 8 DE MAYO DE 2025

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
--------------	-----------

Ensalada tropical

Familia	Técnica culinaria
---------	-------------------

Frutas Plato: Primero

Ingredientes

Aguacates

Charoni

Granadas

Kiwis

Mango

Manzana

Melocotón, en almíbar

Naranjas

Papaya

Pasas de corinto

Lechuga

Tomate pera

Zanahorias

Maíz

Aderezo, 60 g aceite de oliva, 25 g miel de flores

Piña en almíbar

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	160
Proteínas (g)	1,13
Hidratos carbono (g)	9,79
IG (g)	0
Fibra (g)	1,77
Grasas (g)	12,5
AGS (g)	1,75
AGM (g)	8,64
AGP (g)	1,36
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.



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Servicio de Comedores
Universitarios

Actualizado 06/05/2025 10:47:22

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor PTS - Menú 1 (Comedor PTS)



Información de los platos

Denominación

Alérgenos

Ternera asada en salsa bordelesa

Apio Lácteos Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Carnes

Plato: Segundo Asado

Ingredientes

Cebolla, escalonia

Ternera, de asar

Vino tinto, reducción

Mantequilla

Tocino, veteadado

Salsa (elaboracion propia) *

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

Denominación

Alérgenos

Patatas a lo pobre

Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Patatas

Plato: Acompañamiento Cocción

Ingredientes

Cebolla

Pimiento verde

Patatas

Aceite de oliva

Aceite de girasol

Denominación

Alérgenos

Manzana

Familia

Técnica culinaria

Frutas

Plato: Postre fresca

Ingredientes

Manzana

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 06/05/2025 10:47:22

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor PTS - Menú 1 (Comedor PTS)



Información de los platos

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)	

MENÚ 2

Denominación

Alérgenos

Ensalada tropical

Familia

Técnica culinaria

Frutas

Plato: Primero

Ingredientes

Aguacates

Charoni

Granadas

Kiwis

Mango

Manzana

Melocotón, en almíbar

Naranjas

Papaya

Pasas de corinto

Lechuga

Tomate pera

Zanahorias

Maíz

Aderezo, 60 g aceite de oliva, 25 g miel de flores

Piña en almíbar

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 06/05/2025 10:47:22

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor PTS - Menú 1 (Comedor PTS)



Información de los platos

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	160
Proteínas (g)	1,13
Hidratos carbono (g)	9,79
IG (g)	0
Fibra (g)	1,77
Grasas (g)	12,5
AGS (g)	1,75
AGM (g)	8,64
AGP (g)	1,36
Colesterol (mg)	0

Minerales

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

Denominación

Hamburguesa de garbanzos

Alérgenos

Frutos de cáscara Sulfitos

Familia

Verduras y hortalizas

Técnica culinaria

Plato: Segundo Fritura

Ingredientes

Ajos pelados
Cebolla
Puerros
Zanahorias
Almendras
Garbanzos
Comino molido
Eneldo
Sal
Aceite de oliva
Yogur
Avena
Menta
Pepinos, rallado
Pimienta
Zum de limón

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 06/05/2025 10:47:22

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor PTS - Menú 1 (Comedor PTS)



Información de los platos

Denominación

Alérgenos

Patatas a lo pobre

Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Patatas

Plato: Acompañamiento Cocción

Ingredientes

Cebolla
Pimiento verde
Patatas
Aceite de oliva
Aceite de girasol

Denominación

Alérgenos

Manzana

Familia

Técnica culinaria

Frutas

Plato: Postre fresca

Ingredientes

Manzana

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.



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Servicio de Comedores
Universitarios

Actualizado 06/05/2025 10:47:22

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor PTS - Menú 1 (Comedor PTS)



Información de los platos

VIERNES, 9 DE MAYO DE 2025

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Sopa juliana	Apio Sulfitos
Familia	Técnica culinaria
Sopas	Plato: Cremas y sopas Cocción
Ingredientes	

Apio

Calabacines

Cebolla

Col

Judías verdes

Puerros

Zanahorias

Champiñón

Pollo

Fideos, sin gluten

Caldo blanco de ave (elaboracion propia) *

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

Denominación	Alérgenos
Filete de cerdo a la parrilla	
Familia	Técnica culinaria
Carnes	Plato: Primero Plancha
Ingredientes	

Ajos pelados

Cerdo, lomo

Sal

Aceite de oliva

Aceite de girasol

Perejil

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 06/05/2025 10:47:22

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor PTS - Menú 1 (Comedor PTS)



Información de los platos

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

Tomates rellenos de rissoto y gremolata

Alérgenos

Apio Lácteos Sulfitos

Familia

Arroz

Plato: Segundo

Horno

Técnica culinaria

Ingredientes

Tomate
Ajos pelados
Cebolla
Caldo de ave
Vino blanco
Tomillo
Aceite de oliva
Arroz
Queso
Mantequilla
Perejil
Ralladura de cítricos

Denominación

Pera

Alérgenos

Familia

Frutas

Plato: Postre

fresca

Técnica culinaria

Ingredientes

Peras

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 06/05/2025 10:47:23

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor PTS - Menú 1 (Comedor PTS)



Información de los platos

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	45
Proteínas (g)	0,4
Hidratos carbono (g)	10,6
IG (g)	0
Fibra (g)	2,3
Grasas (g)	0
AGS (g)	0,014
AGM (g)	0,022
AGP (g)	0,044
Colesterol (mg)	0

Minerales

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

MENÚ 2

Denominación

Alérgenos

Sopa juliana

Apio Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Sopas

Plato: Primero Cocción

Ingredientes

Apio
Calabacines
Cebolla
Col
Judías verdes
Puerros
Zanahorias
Champiñón
Caldo magro (elaboracion propia) *
* Cebolla Puerros Zanahorias Apio Tomate pera Perejil Ajos pelados Laurel Tomillo Agua

Denominación

Alérgenos

Tortilla de berenjenas y queso

Huevos Lácteos

Familia

Técnica culinaria

Huevos

Plato: Segundo

Ingredientes

Berenjena
Cebolla
Tomate pera

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 06/05/2025 10:47:23

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor PTS - Menú 1 (Comedor PTS)



Información de los platos

Huevos

Sal

Queso

Denominación

Alérgenos

Tomates rellenos de risotto y gremolata

Apio Lácteos Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Arroz

Plato: Acompañamiento Horno

Ingredientes

Tomate

Ajos pelados

Cebolla

Caldo de ave

Vino blanco

Tomillo

Aceite de oliva

Arroz

Queso

Mantequilla

Perejil

Ralladura de cítricos

Denominación

Alérgenos

Pera

Familia

Técnica culinaria

Frutas

Plato: Postre fresca

Ingredientes

Peras

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 06/05/2025 10:47:23

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor PTS - Menú 1 (Comedor PTS)



Información de los platos

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	45
Proteínas (g)	0,4
Hidratos carbono (g)	10,6
IG (g)	0
Fibra (g)	2,3
Grasas (g)	0
AGS (g)	0,014
AGM (g)	0,022
AGP (g)	0,044
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.