

LUNES, 9 DE MARZO DE 2026

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Espaguetis En Salsa Aurora	Frutos de cáscara (nuez) Gluten Huevos Lácteos Soja
Familia	Técnica culinaria
Pasta y cereales	Plato: Primero Cocción
Ingredientes	

- Calabacín
- Cebolla
- Zanahorias
- Huevos, duros
- Ternera, picada
- Jamón cocido
- Beicon
- Salsa bechamel, leche, agua, mantequilla o girasol, harina de trigo, nuez moscada, pimienta blanca, sal
- Sal
- Salsa de tomate
- Aceite de girasol
- Espaguetis
- Mozzarella
- Queso rallado

Denominación	Alérgenos
Lomo Braseado	Apio Sulfitos
Familia	Técnica culinaria
Carnes	Plato: Segundo Asado
Ingredientes	

- Cerdo, lomo
- Vino blanco
- Fondo oscuro de carne
- Romero
- Sal
- Tomillo
- Aceite de girasol
- Maíz, fécula
- Pimienta

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 06/03/2026 12:24:22	
	+ Información en la web: scu.ugr.es	
	Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)	
Información de los platos		

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

Menestra 24 bis

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

Verduras y hortalizas Plato: Acompañamiento Cocción

Ingredientes

- Ajo pelado
- Alcachofa
- Brócoli
- Calabaza
- Coliflor
- Judías verdes
- Champiñón
- Aceite de oliva
- Col

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

Mandarinas

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

Frutas Plato: Postre fresca

Ingredientes

- Mandarinas

MENÚ 2

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

Espaguetis Con Boronía (vegetariano) Apio Gluten Huevos Sulfitos

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

Legumbres Ovolactovegetariano Plato: Primero Cocción

Ingredientes

- Cherri, tomate
- Ajo pelado
- Albahaca
- Berenjena
- Calabaza
- Cebolla
- Pimiento verde
- Tomate concasse
- Tomate triturado
- Aceite de oliva
- Aceite de girasol
- Espaguetis
- 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 06/03/2026 12:24:22	
	+ Información en la web: scu.ugr.es	
	Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)	
Información de los platos		

Denominación	Alérgenos
Strudel de verduras con salsa de yogur	Gluten Huevos Lácteos
Familia	Técnica culinaria
Masas y hojaldres	Plato: Segundo Horno
Ingredientes	
Calabacín	
Cebolla	
Puerros	
Zanahorias	
Pimiento asado	
Champiñón	
Huevos	
Mantequilla	
Pasta filo	
Remolacha	
Salsa de yogur (elaboracion propia) *	
* Yogur Nata de cocinar Aceite de oliva Sal Pimienta Terminación cebollino	

Denominación	Alérgenos
Menestra 24 bis	
Familia	Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Plato: Acompañamiento Cocción
Ingredientes	
Ajo pelado	
Alcachofa	
Brócoli	
Calabaza	
Coliflor	
Judías verdes	
Champiñón	
Aceite de oliva	
Col	

Denominación	Alérgenos
Mandarinas	
Familia	Técnica culinaria
Frutas	Plato: Postre fresca
Ingredientes	
Mandarinas	

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.

MARTES, 10 DE MARZO DE 2026

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Puchero De Hinojos	
Familia	Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Plato: Primero Cocción
Ingredientes	
Cardos	
Patatas	
Morcilla	
Cerdo, costillas	
Huesos de canilla	
Huesos de cerdo, espinazo	
Huesos de jamón	
Sal	
Arroz	
Hinojo hoja	
Judías	
Tocino	

Denominación	Alérgenos
Fritura De Pescado 2	
Crustáceos Gluten Lácteos Moluscos Pescado	
Familia	Técnica culinaria
Pescado	Plato: Segundo Fritura
Ingredientes	
Harina	
Calamar	
Merluza	
Aceite de girasol	
Lactonesa	

Denominación	Alérgenos
Ensalada del Pastor	
Huevos Lácteos Sulfitos	
Familia	Técnica culinaria
Ensaladas	Plato: Acompañamiento
Ingredientes	
Aceitunas negras	
Tomate	
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.

Tomate pera
Zanahorias
Boniato
Vino blanco
Curry
Aceite de oliva
Aceite de girasol
Yogur
Jengibre

Denominación	Alérgenos
Ensalada del Pastor	Huevos Lácteos Sulfitos
Familia	Técnica culinaria

Ensaladas Plato: Acompañamiento

Ingredientes
Aceitunas negras
Tomate
Cebolla
Pimiento rojo
Pimiento verde
Vinagre
Aceite de oliva
Queso
Pepinos
Perejil

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.

MIÉRCOLES, 11 DE MARZO DE 2026

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Patatas En Ajo Pollo	Frutos de cáscara (almendra) Gluten Sulfitos
Familia	Técnica culinaria

Patatas	Plato: Primero	Cocción
Ingredientes		

Ajo pelado
Alcachofa
Cebolla
Judías verdes
Puerros
Zanahorias
Pimiento morrón
Almendras
Patatas
Pollo, pechuga sin hueso
Azafrán
Colorante amarillo
Pimentón dulce
Sal
Aceite de oliva
Aceite de girasol
Pan
Caldo de pollo
Pimienta

Denominación	Alérgenos
Escalopes De Cerdo Con Ensalada Mixta	Gluten Huevos Lácteos Sulfitos
Familia	Técnica culinaria

Carnes	Plato: Segundo	Fritura
Ingredientes		

Aguacate
Manzana
Aceitunas
Tomate
Ajo pelado
Alcachofa
Lechuga iceberg
Zanahorias
Maíz
Huevos

 UNIVERSIDAD DE GRANADA Servicio de Comedores Universitarios	Actualizado 06/03/2026 12:24:24	
	+ Información en la web: scu.ugr.es	
	Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)	
Información de los platos		

Aceite de girasol
Pan
almendra
Pimienta
Caldo magro (elaboracion propia) *
* Cebolla Puerros Zanahorias Apio Tomate pera Perejil Ajo pelado Laurel Tomillo Agua

Denominación	Alérgenos
Hamburguesa De Espinacas Y Tofu	Frutos de cáscara Gluten Huevos Soja
Familia	Técnica culinaria

Verduras y hortalizas	Plato: Segundo
Ingredientes	
Ajo pelado	
Espinacas	
Almendras, molidas y tostadas	
Huevos	
Nuez moscada	
Pimienta blanca molida	
Sal	
Pan rallado	
Queso, dados	
Terminación, queso, cebolla	
Tofu	

Denominación	Alérgenos
Ensalada Mixta 5	Huevos Soja Sulfitos
Familia	Técnica culinaria

Ensaladas	Ovolactovegetariano	Plato: Acompañamiento	Rehogado
Ingredientes			
Aguacate			
Manzana			
Aceitunas			
Tomate			
Alcachofa			
Lechuga iceberg			
Zanahorias			
Maíz			
Vinagre			
Sal			
Aceite de oliva			
Aceite de girasol			
Espárragos			
Pepinos			

Información adicional

(*) Trazas del alérgeno

- La información alérgica se basa en los datos facilitados por nuestros proveedores, debido a los procesos de elaboración esta puede ser alterada, por lo que, si tiene duda, solicite información al personal de comedores.



+ Información en la web: scu.ugr.es

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



Información de los platos

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

Fresas

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

Frutas

Plato: Postre fresca

Ingredientes

Fresas

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.

JUEVES, 12 DE MARZO DE 2026

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Sopa De Albóndigas	Apio Gluten Huevos Sulfitos
Familia	Técnica culinaria
Sopas	Plato: Primero Cocción
Ingredientes	

- Ajo pelado
- Zanahorias
- Garbanzos
- Huevos
- Ternera
- Cerdo
- Caldo de ave, Puerros, cebolla, zanahorias,apio, pollo, jamón
- Brandy
- Vino blanco
- Nuez moscada
- Pimienta blanca molida
- Sal
- Fideos
- Pan
- Pan rallado
- Perejil
- Zumo de limón

Denominación	Alérgenos
Pollo Asado	Apio Sulfitos
Familia	Técnica culinaria
Carnes	Plato: Segundo Asado
Ingredientes	

- Ajo pelado
- Pollo
- Vino blanco
- Laurel
- Sal perfumada, sal, tomillo, pimienta blanca, jengibre, pimenton dulce
- Aceite de girasol
- Fécula de maíz
- Hierbabuena
- Pimiento cornicabra
- Caldo blanco de ave (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 06/03/2026 12:24:25	 SCU Servicio comedores universitarios
	+ Información en la web: scu.ugr.es	
	Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)	
Información de los platos		

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

Denominación	Alérgenos
Patatas A La Española	Sulfitos
Familia	Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Plato: Acompañamiento Fritura
Ingredientes	

Patatas
Sal
Aceite de girasol

Denominación	Alérgenos
Naranja	
Familia	Técnica culinaria
Frutas	Plato: Postre fresca
Ingredientes	

Naranjas

MENÚ 2

Denominación	Alérgenos
Sopa De Panecillos (albóndigas de pan) Vegetariana	Apio Gluten Huevos Sulfitos
Familia	Técnica culinaria
Sopas Ovolactovegetariano	Plato: Primero Cocción
Ingredientes	

Ajo pelado
Zanahorias
Garbanzos
Huevos
Vino blanco
Fideos
Pan
Pan rallado
Perejil
Caldo magro (elaboracion propia) *

* Cebolla Puerros Zanahorias Apio Tomate pera Perejil Ajo pelado 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 06/03/2026 12:24:25	
	+ Información en la web: scu.ugr.es	
	Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)	
Información de los platos		

Denominación	Alérgenos
Pastel De Queso Cheddar Con Pasas Y Nueces	Frutos de cáscara (nueces) Gluten Huevos Sulfitos
Familia	Técnica culinaria

Masas y hojaldres	Plato: Segundo	Horno
Ingredientes		

pasas
Harina
Nueces
Huevos
Sal
Aceite de girasol
Queso
Queso, cheddar
Leche
Levadura
Pimienta

Denominación	Alérgenos
Patatas A La Española	Sulfitos
Familia	Técnica culinaria

Verduras y hortalizas	Plato: Acompañamiento	Fritura
Ingredientes		

Patatas
Sal
Aceite de girasol

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.

VIERNES, 13 DE MARZO DE 2026

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Fideua	Crustáceos Gluten Moluscos Pescado Sulfitos
Familia	Técnica culinaria
Pasta y cereales	Plato: Primero Cocción
Ingredientes	

- Ajo pelado
- Judías verdes
- Pimiento verde
- Pimiento morrón
- Tomate triturado
- Rosada, o perca
- Choco, o vaina
- Gambas
- Mejillón, carne
- Ajonesa, ajo confitado, leche, aceite de girasol, chorreón de limón o vinagre.
- Colorante amarillo
- Pimentón dulce
- Aceite de oliva
- Aceite de girasol
- Fideos
- Fumet blanco de pescado (elaboracion propia) *

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

Denominación	Alérgenos
Aguja En Salsa de Pimienta	Gluten Lácteos Sulfitos
Familia	Técnica culinaria
Pescado	Plato: Segundo Horno
Ingredientes	

- Harina
- Aguja
- Brandy
- Pimienta verde
- Sal
- Aceite de girasol
- Leche
- Mantequilla
- Perejil
- Fondo oscuro de pescado (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 06/03/2026 12:24:25	
	+ Información en la web: scu.ugr.es	
	Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)	
Información de los platos		

* *Pescado cabezas y espinas Puerros Zanahorias Tomate pera Vino tinto Brandy Aceite de girasol Tomillo Laurel Agua Perejil Sal*

Denominación	Alérgenos
Fritura De Hortalizas	Gluten
Familia	Técnica culinaria

Verduras y hortalizas Plato: Acompañamiento Fritura

Ingredientes

Berenjena
Calabacín
Cebolla
Pimiento rojo
Pimiento verde
Aceite de girasol
Harina de trigo

Denominación	Alérgenos
Manzana	
Familia	Técnica culinaria

Frutas Plato: Postre fresca

Ingredientes

Manzana

MENÚ 2

Denominación	Alérgenos
Fideua De Verduras (Vegetariano)	Apio Gluten Sulfitos
Familia	Técnica culinaria

Pasta y cereales Ovolactovegetariano Plato: Primero

Ingredientes

Ajo pelado
Apio
Guisantes
Pimiento rojo
Pimiento verde
Tomate concasse
Zanahorias
Champiñón
Vinagre
Colorante amarillo
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.



Servicio de Comedores Universitarios

Actualizado 06/03/2026 12:24:26

+ 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

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 06/03/2026 12:24:26	
	+ Información en la web: scu.ugr.es	
	Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)	
Información de los platos		

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

Patatas Parisinas Confitadas Gluten

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

Patatas Plato: Acompañamiento Mixta

Ingredientes

- Patatas
- Orégano
- Sal
- Tomillo
- Aceite de oliva
- Hierbabuena
- Mantequilla
- Pimentón
- Pimienta

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

Melón

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

Frutas Plato: Postre fresca

Ingredientes

- Melón

MENÚ 2

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

Migas De Sémola Vegetarianas Gluten Huevos

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

Verduras y hortalizas Ovolactovegetariano Plato: Primero Fritura

Ingredientes

- Ajo pelado
- Calabacín
- Calabaza
- Pimiento rojo
- Pimiento verde
- Huevos
- Agua
- Sal
- Aceite de oliva
- Aceite de girasol
- Sémola

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 06/03/2026 12:24:26	
	+ Información en la web: scu.ugr.es	
	Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)	
Información de los platos		

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

Tortilla De Hortalizas Gluten* Huevos Lácteos

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

Huevos Ovolactovegetariano Plato: Segundo

Ingredientes

- Berenjena
- Calabacín
- Pimiento rojo
- Zanahorias
- Patatas
- Huevos
- Sal
- Aceite de oliva
- Aceite de girasol
- Queso

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

Pisto de calabaza

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

Verduras y hortalizas Vegetariano Plato: Acompañamiento

Ingredientes

- Calabaza
- Cebolla
- Pimiento verde, y rojo
- Tomate pera
- Sal
- Aceite de oliva

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

Melón

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

Frutas Plato: Postre fresca

Ingredientes

Melón

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.

LUNES, 9 DE MARZO DE 2026

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Espaguetis En Salsa Aurora	Frutos de cáscara Huevos Lácteos Soja
Familia	Técnica culinaria
Pasta y cereales	Plato: Primero Cocción
Ingredientes	

- Calabacín
- Cebolla
- Zanahorias
- Huevos
- Ternera
- Jamón cocido
- Beicon
- Nuez moscada
- Pimienta blanca molida
- Sal
- Salsa de tomate
- Aceite de girasol
- Pasta, sin gluten
- Fécula de maíz
- Queso, rallado
- Leche entera
- Mantequilla
- Mozzarella

Denominación	Alérgenos
Lomo Braseado	Apio Sulfitos
Familia	Técnica culinaria
Carnes	Plato: Segundo Asado
Ingredientes	

- Cerdo, lomo
- Vino blanco
- Fondo oscuro de carne
- Romero
- Sal
- Tomillo
- Aceite de girasol
- Maíz, fécula
- Pimienta

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.

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

Menestra 24 bis

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

Verduras y hortalizas Plato: Acompañamiento Cocción

Ingredientes

- Ajo pelado
- Alcachofa
- Brócoli
- Calabaza
- Coliflor
- Judías verdes
- Champiñón
- Aceite de oliva
- Col

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

Mandarinas

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

Frutas Plato: Postre fresca

Ingredientes

- Mandarinas

MENÚ 2

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

Espaguetis Con Boronía (vegetariano) Apio Huevos Sulfitos

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

Pasta y cereales Plato: Primero Cocción

Ingredientes

- Cherri, tomate
- Ajo pelado
- Albahaca
- Apio
- Berenjena
- Calabaza
- Cebolla
- Tomate concasse
- Tomate triturado
- Aceite de oliva
- Pasta, sin gluten
- 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.

Denominación	Alérgenos
Tortilla De Hortalizas	Huevos Lácteos Sulfitos
Familia	Técnica culinaria
Huevos	Plato: Segundo Plancha
Ingredientes	
Berenjena	
Calabacín	
Pimiento rojo	
Zanahorias	
Patatas	
Huevos	
Sal	
Aceite de oliva	
Aceite de girasol	
Queso	

Denominación	Alérgenos
Menestra 24 bis	
Familia	Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Plato: Acompañamiento Cocción
Ingredientes	
Ajo pelado	
Alcachofa	
Brócoli	
Calabaza	
Coliflor	
Judías verdes	
Champiñón	
Aceite de oliva	
Col	

Denominación	Alérgenos
Mandarinas	
Familia	Técnica culinaria
Frutas	Plato: Postre fresca
Ingredientes	
Mandarinas	

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.

MARTES, 10 DE MARZO DE 2026

MENÚ 1

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

Puchero De Hinojos

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

Verduras y hortalizasPlato: PrimeroCocción

Ingredientes

- Cardos
- Patatas
- Morcilla
- Cerdo, costillas
- Huesos de canilla
- Huesos de cerdo, espinazo
- Huesos de jamón
- Sal
- Arroz
- Hinojo hoja
- Judías
- Tocino

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

Merluza A La MarineraCrustáceos Moluscos Pescado Sulfitos

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

PescadoPlato: SegundoCocción

Ingredientes

- Ajo pelado
- Cebolla
- Pimiento verde
- Puerros
- Tomate pera
- Pimiento morrón
- Merluza
- Gambas
- Mejillón
- Vino blanco
- Caldo, de pescado
- Azafrán
- Colorante amarillo
- Laurel
- Pimentón dulce
- Aceite de girasol
- Fécula de maíz, o harina de 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.

Espárragos

Ñora

Perejil

Denominación	Alérgenos
Ensalada del Pastor	Huevos Lácteos Sulfitos
Familia	Técnica culinaria

Ensaladas

Plato: Acompañamiento

Ingredientes

Aceitunas negras

Tomate

Cebolla

Pimiento rojo

Pimiento verde

Vinagre

Aceite de oliva

Queso

Pepinos

Perejil

Denominación	Alérgenos
Pera	
Familia	Técnica culinaria

Frutas

Plato: Postre fresca

Ingredientes

Peras

MENÚ 2

Denominación	Alérgenos
Puchero De Hinojos	
Familia	Técnica culinaria

Verduras y hortalizas

Ovolactovegetariano

Plato: Primero

Cocción

Ingredientes

Aceitunas

Cardos

Judías blancas

Patatas

Sal

Arroz

Pan, migas

Hinojo hoja

Nabos

Pepinos, o vinagretas

Denominación	Alérgenos
Habas y acelgas salteadas con huevo escalfado	Huevos
Familia	Técnica culinaria
Legumbres	Plato: Segundo Cocción
Ingredientes	

Denominación	Alérgenos
Ensalada del Pastor	Huevos Lácteos Sulfitos
Familia	Técnica culinaria
Ensaladas	Plato: Acompañamiento
Ingredientes	

Aceitunas negras

Tomate

Cebolla

Pimiento rojo

Pimiento verde

Vinagre

Aceite de oliva

Queso

Pepinos

Perejil

Denominación	Alérgenos
Pera	
Familia	Técnica culinaria
Frutas	Plato: Postre fresca
Ingredientes	

Peras

MIÉRCOLES, 11 DE MARZO DE 2026

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Patatas En Ajo Pollo	Frutos de cáscara (almendras) Sulfitos
Familia	Técnica culinaria

Patatas	Plato: Primero	Fritura
Ingredientes		

- Ajo pelado
- Alcachofa
- Cebolla
- Judías verdes
- Puerros
- Zanahorias
- Pimiento morrón
- Patatas
- Pollo, pechuga sin hueso
- Azafrán
- Colorante amarillo
- Pimentón dulce
- Sal
- Aceite de oliva
- Aceite de girasol
- Caldo de pollo
- almendra
- Pimienta

Denominación	Alérgenos
Chuleta De Cerdo A La Parrilla Con Ensalada Mixta	Soja Sulfitos
Familia	Técnica culinaria

Carnes	Plato: Segundo	Fritura
Ingredientes		

- Aguacate
- Aceitunas
- Tomate
- Alcachofa
- Lechuga iceberg
- Zanahorias
- Maíz
- Soja, brotes
- Cerdo, chuletas

- Vinagre
- Sal
- Tomillo
- Aceite de oliva
- Aceite de girasol
- Espárragos
- Jengibre
- Pepinos
- Pimienta

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

Fresas

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

Frutas

Plato: Postre

fresca

Ingredientes

Fresas

MENÚ 2

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

Patatas En Ajo Pollo Vegetarianas

Apio

Frutos de cáscara (almendra)

Sulfitos

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

Patatas

Plato: Primero

Cocción

Ingredientes

- Ajo pelado
- Alcachofa
- Cebolla
- Judías verdes
- Puerros
- Zanahorias
- Pimiento morrón
- Patatas
- Caldo magro
- Azafrán
- Colorante amarillo
- Pimentón dulce
- Sal
- Aceite de oliva
- Aceite de girasol
- Pan, sin gluten
- almendra
- Pimienta

Información adicional

(*) Trazas del alérgeno

- La información alérgica se basa en los datos facilitados por nuestros proveedores, debido a los procesos de elaboración esta puede ser alterada, por lo que, si tiene duda, solicite información al personal de comedores.

Información de los platos

Denominación	Alérgenos
Escalopines De Tofu A La Naranja	Soja
Familia	Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Plato: Segundo Fritura
Ingredientes	
Cebolla	
Puerros	
Zumo de naranja	
Sal	
Aceite de girasol	
Fécula de maíz	
Harina de arroz	
Pimienta	
Tofu	
Caldo magro (elaboracion propia) *	
* Cebolla Puerros Zanahorias Apio Tomate pera Perejil Ajo pelado Laurel Tomillo Agua	

Denominación	Alérgenos
Flan de guisantes	Huevos Lácteos
Familia	Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Ovolactovegetariano
Ingredientes	
Guisantes	
Huevos	
Nuez moscada	
Pimienta blanca molida	
Queso crema	
Nata de cocinar	
Leche	

Denominación	Alérgenos
Fresas	
Familia	Técnica culinaria
Frutas	Plato: Postre fresca
Ingredientes	
Fresas	

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.

JUEVES, 12 DE MARZO DE 2026

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Sopa De Albóndigas	Apio Huevos Sulfitos
Familia	Técnica culinaria
Sopas	Plato: Primero Cocción
Ingredientes	

- Ajo pelado
- Zanahorias
- Garbanzos
- Huevos
- Ternera
- Cerdo
- Brandy
- Vino blanco
- Nuez moscada
- Pimienta blanca molida
- Fideos, sin gluten
- Perejil
- Zumo de limón
- Caldo blanco (elaboracion propia) *
- * Pollo, caparazones Huesos de canilla Huesos de jamón Puerros Zanahorias Cebolla Apio Ajo pelado Sal Agua

Denominación	Alérgenos
Pollo Asado	Apio Sulfitos
Familia	Técnica culinaria
Carnes	Plato: Segundo Asado
Ingredientes	

- Ajo pelado
- Pollo
- Vino blanco
- Laurel
- Sal perfumada, sal, tomillo, pimienta blanca, jengibre, pimenton dulce
- Aceite de girasol
- Fécula de maíz
- Hierbabuena
- Pimiento cornicabra
- Caldo blanco de ave (elaboracion propia) *
- * Pollo, caparazones Huesos de canilla Huesos de jamón Puerros Zanahorias Cebolla Apio Ajo pelado Sal Agua

Denominación	Alérgenos
Patatas A La Española	Sulfitos
Familia	Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Plato: Acompañamiento
Ingredientes	
Patatas	
Sal	
Aceite de girasol	

Denominación	Alérgenos
Naranja	
Familia	Técnica culinaria
Frutas	Plato: Postre fresca
Ingredientes	
Naranjas	

MENÚ 2

Denominación	Alérgenos
Sopa De Panecillos (albóndigas de pan) Vegetariana	Apio Huevos Sulfitos
Familia	Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Plato: Primero Cocción
Ingredientes	
Ajo pelado	
Zanahorias	
Garbanzos	
Huevos	
Vino blanco	
Sal	
Fideos, sin gluten	
Pan, sin gluten	
Pan rallado, sin gluten	
Perejil	
Caldo magro (elaboracion propia) *	
* Cebolla Puerros Zanahorias Apio Tomate pera Perejil Ajo pelado 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.

Información de los platos

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

Hamburguesa De Espinacas Y TofuFrutos de cáscara (almendras) Huevos Soja

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

Verduras y hortalizasPlato: SegundoFritura

Ingredientes

Ajo pelado
Cebolla
Espinacas
Almendras
Huevos
Nuez moscada
Pimienta blanca molida
Sal
Queso
Tofu

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

Patatas A La EspañolaSulfitos

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

Verduras y hortalizasPlato: Acompañamiento

Ingredientes

Patatas
Sal
Aceite de girasol

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

Naranja

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

FrutasPlato: Postrefresca

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.

VIERNES, 13 DE MARZO DE 2026

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Fideuá	Crustáceos Moluscos Pescado Sulfitos
Familia	Técnica culinaria
Pasta y cereales	Plato: Primero Cocción
Ingredientes	

Denominación	Alérgenos
Aguja En Salsa de Pimienta	Lácteos Sulfitos
Familia	Técnica culinaria
Pescado	Plato: Segundo Mixta
Ingredientes	

- Aguja
- Brandy
- Pimienta verde
- Sal
- Aceite de girasol
- Leche
- Maizena
- Mantequilla
- Perejil
- Fondo oscuro de pescado (elaboracion propia) *
- * Pescado cabezas y espinas Puerros Zanahorias Tomate pera Vino tinto Brandy Aceite de girasol Tomillo Laurel Agua Perejil Sal

Denominación	Alérgenos
Judías y zanahorias	
Familia	Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Plato: Acompañamiento Rehogado
Ingredientes	

- Ajo pelado
- Zanahoria baby
- Sal
- Aceite de oliva
- Judías

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.

Denominación	Alérgenos
Manzana	
Familia	Técnica culinaria
Frutas	Plato: Postre fresca
Ingredientes	

Manzana

MENÚ 2

Denominación	Alérgenos
Fideua De Verduras (Vegetariano)	Apio Sulfitos
Familia	Técnica culinaria
Pasta y cereales	Plato: Primero Cocción
Ingredientes	

- Ajo pelado
- Apio
- Berenjena
- Calabacín
- Guisantes
- Pimiento rojo
- Pimiento verde
- Tomate concasse
- Zanahorias
- Pimiento morrón
- Champiñón
- Vinagre
- Pimentón dulce
- Sal
- Aceite de oliva
- Fideos, sin gluten
- Judías
- Caldo magro (elaboracion propia) *

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

Denominación	Alérgenos
Tofu A La Portuguesa	Soja Sulfitos
Familia	Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Ovolactovegetariano Plato: Segundo Fritura
Ingredientes	

- Ajo pelado
- Cebolla

 UNIVERSIDAD DE GRANADA Servicio de Comedores Universitarios	Actualizado 06/03/2026 12:24:29	
	+ Información en la web: scu.ugr.es	
	Menú Comedor PTS - Menú 1 (Comedor PTS)	
Información de los platos		

Guisantes

Pimiento rojo

Puerros

Zanahorias

Champiñón

Patatas

Vino blanco

Aceite de girasol

Bouquet, garni

Perejil

Tofu

Caldo magro (elaboracion propia) *

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

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
--------------	-----------

Judías y zanahorias

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

Verduras y hortalizas Plato: Acompañamiento Rehogado

Ingredientes

Ajo pelado

Zanahoria baby

Sal

Aceite de oliva

Judías

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.