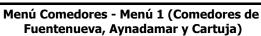


Actualizado 31/10/2025 12:16:32

+ Información en la web: scu.ugr.es





# Información de los platos

# **LUNES, 3 DE NOVIEMBRE DE 2025**

#### MENÚ 1

|                         |                | · <del>-</del> |                   |  |
|-------------------------|----------------|----------------|-------------------|--|
| Denominación            |                | Alérgenos      |                   |  |
| Arroz Pilaf Con Fritada |                | Apio Lácteos   |                   |  |
| Familia                 |                |                | Técnica culinaria |  |
| Arroz                   | Plato: Primero | Cocción        |                   |  |
|                         | Ingredie       | entes          |                   |  |
| Ajo pelado              |                |                |                   |  |
| Cebolla                 |                |                |                   |  |
| Pimiento rojo           |                |                |                   |  |
| Pimiento verde          |                |                |                   |  |
| Zanahorias              |                |                |                   |  |
| Champiñón               |                |                |                   |  |
| Cerdo, Iomo             |                |                |                   |  |
| Laurel                  |                |                |                   |  |
| Salsa de tomate         |                |                |                   |  |
| Aceite de oliva         |                |                |                   |  |

Arroz

Aceite de girasol

Caldo blanco (elaboracion propia) \*

Terminación, ajos crujientes, perejil

Fumet blanco de pescado (elaboracion propia) \*

<sup>\*</sup> Pollo, caparazones Huesos de canilla Huesos de jamón Puerros Zanahorias Cebolla Apio Ajo pelado Sal Agua

| Denominación       |                | Alergenos         |  |
|--------------------|----------------|-------------------|--|
| Bacalao al pil-pil |                | Gluten Pescado    |  |
| Familia            |                | Técnica culinaria |  |
| Pescado            | Plato: Segundo |                   |  |
|                    | Ingredie       | ntes              |  |
| Ajo pelado         |                |                   |  |
| Bacalao            |                |                   |  |
| Guindilla          |                |                   |  |
| Harina de trigo    |                |                   |  |

<sup>\*</sup> Ajo pelado Puerros Cebolla Pimienta negra grano Laurel Rape espinas Vino blanco Perejil Agua Sal

<sup>(\*)</sup> Trazas del alérgeno

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



Universitarios

Actualizado 31/10/2025 12:16:32

+ Información en la web: scu.ugr.es





# Información de los platos

Denominación Alérgenos

Pimientos fritos Gluten\*

Familia Técnica culinaria

Verduras y hortalizas VegarNato: Acompañamiento Fritura

Ingredientes

Pimiento verde

Sal

Aceite de girasol

Denominación Alérgenos

Melocotón

Familia Técnica culinaria

Frutas Plato: Postre fresca

Ingredientes

Melocotón

#### MENÚ 2

| Denominación                                | Alérgenos         |
|---|-------------------|
| Arroz pilaf con fritada                     | Apio Lácteos      |
| Familia                                     | Técnica culinaria |
| American Overlands versions Divided Divided |                   |

Arroz Ovolactovegetariano Plato: Primero

#### Ingredientes

Ajo pelado

Cebolla

Zanahorias, claveteada

Laurel

Aceite de girasol

Arroz

Mantequilla

Fritada (elaboracion propia) \*

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

Caldo magro (elaboracion propia)  $\ast$ 

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

<sup>(\*)</sup> Trazas del alérgeno

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



#### Actualizado 31/10/2025 12:16:32

+ Información en la web: scu.ugr.es





# Información de los platos

Denominación Alérgenos Lácteos Sulfitos Acelgas con puré de patatas gratinadas Familia Técnica culinaria Verduras y hortalizas Plato: Segundo Horno Ingredientes Acelgas Ajo pelado Copos de patata Agua Nuez moscada Pimienta blanca molida Sal Aceite de oliva Leche Mantequilla

Denominación Alérgenos

Gluten\* **Pimientos fritos** 

Técnica culinaria Familia

Verduras y hortalizas VegarPoato: Acompañamiento Fritura

Ingredientes

Pimiento verde

Sal

Aceite de girasol

Denominación Alérgenos

Huevos Lácteos Soja Sulfitos Salchichas vegetales

> Familia Técnica culinaria

Verduras y hortalizas Plato: Acompañamiento

Ingredientes

Salchicha vegetal

Denominación Alérgenos

Melocotón

Familia Técnica culinaria

**Frutas** Plato: Postre fresca

Ingredientes

Melocotón

<sup>(\*)</sup> Trazas del alérgeno

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



#### Actualizado 31/10/2025 12:16:33

+ Información en la web: scu.ugr.es



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

# Información de los platos

# **MARTES, 4 DE NOVIEMBRE DE 2025**

#### **MENÚ 1**

| Denominación            |         |                | Alérgenos         |  |  |
|-------------------------|---------|----------------|-------------------|--|--|
| Cocido montañés         |         |                | Sulfitos          |  |  |
|                         | Familia |                | Técnica culinaria |  |  |
| Legumbres               |         | Plato: Primero | Cocción           |  |  |
|                         |         | Ingredie       | entes             |  |  |
| Acelgas, pencas         |         |                |                   |  |  |
| Ajo pelado              |         |                |                   |  |  |
| Cebolla                 |         |                |                   |  |  |
| Col lombarda            |         |                |                   |  |  |
| Judías verdes           |         |                |                   |  |  |
| Zanahorias              |         |                |                   |  |  |
| Judías blancas, ´       |         |                |                   |  |  |
| Patatas                 |         |                |                   |  |  |
| Chorizo                 |         |                |                   |  |  |
| Morcilla                |         |                |                   |  |  |
| Cerdo, careta           |         |                |                   |  |  |
| Cerdo, costillas        |         |                |                   |  |  |
| Cerdo, paleta sin hueso |         |                |                   |  |  |
| Cerdo, panceta          |         |                |                   |  |  |
| Azafrán, hebra          |         |                |                   |  |  |
| Pimentón dulce          |         |                |                   |  |  |
| Aceite de oliva         |         |                |                   |  |  |

| Denominación | Alérgenos |
|--------------|-----------|
|              |           |

# Musio de Pollo al Curry

Apio Lácteos Sulfitos

Familia Técnica culinaria

Carnes Plato: Segundo

### Ingredientes

Manzana

Cebolla

Tomate concasse

Pollo

Vino blanco

Curry

Laurel

Pimienta negra grano

Aceite de oliva

Aceite de girasol

Fécula de maíz

Crema de leche

<sup>(\*)</sup> Trazas del alérgeno

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



#### Actualizado 31/10/2025 12:16:33

+ Información en la web: scu.ugr.es



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

### Información de los platos

Fondo oscuro de ave

Denominación
Alérgenos

Coliflor ajo arriero
Sulfitos

Familia
Técnica culinaria

Verduras y hortalizas
Plato: Acompañamiento

Ingredientes

Ajo pelado

Coliflor

Vinagre

Pimentón dulce

Aceite de oliva

Denominación Alérgenos

Manzana

Familia Técnica culinaria

Frutas Plato: Postre fresca

Ingredientes

Manzana

MENÚ 2

Denominación Alérgenos

Alubias blancas y pintas estofadas con tofu (vegetariano)

Familia

Soja

Técnica culinaria

Legumbres Ovolactovegetariano Plato: Primero Cocción

Ingredientes

Ajo pelado

Calabaza

Cebolla

Judías verdes

Tomate concasse

Alubia roja

Alubias

Patatas Laurel

Pimentón dulce

Aceite de oliva

Aceite de girasol

Tofu

<sup>(\*)</sup> Trazas del alérgeno

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



Universitarios

Actualizado 31/10/2025 12:16:33

+ 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

Familia Técnica culinaria

Gluten

Verduras y hortalizas Plato: Segundo Fritura

Ingredientes

Rollito de primavera

Denominación Alérgenos

Coliflor ajo arriero Sulfitos

Familia Técnica culinaria

Verduras y hortalizas Plato: Acompañamiento

Ingredientes

Ajo pelado

Coliflor

Vinagre

Pimentón dulce

Aceite de oliva

Denominación Alérgenos

Manzana

Familia Técnica culinaria

Frutas Plato: Postre fresca

Ingredientes

Manzana

<sup>(\*)</sup> Trazas del alérgeno

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



#### Actualizado 31/10/2025 12:16:33

+ Información en la web: scu.ugr.es



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

# Información de los platos

# **MIÉRCOLES, 5 DE NOVIEMBRE DE 2025**

#### MENÚ 1

Denominación Alérgenos Gluten Lácteos Sulfitos Macarrones a la boloñesa Familia Técnica culinaria Pasta y cereales Plato: Primero Ingredientes Ajo pelado Cebolla Pimiento verde Zanahorias Tomate triturado, lata Ternera, carne picada Cerdo, paleta picada Vino tinto Laurel Orégano Pimienta blanca molida Sal, para coccion de pasta y sazonamiento Queso mozzarella Aceite de girasol, para la pasta

|                    | Denominación |                | Alérgenos                        |
|--------------------|--------------|----------------|----------------------------------|
| Fritura de pescado |              |                | Gluten Moluscos Pescado Sulfitos |
|                    | Familia      |                | Técnica culinaria                |
| Pescado            |              | Plato: Segundo | Fritura                          |
|                    |              | Ingredie       | entes                            |
| Limón              |              |                |                                  |
| Cazón              |              |                |                                  |
| Merluza            |              |                |                                  |
| Vinagre            |              |                |                                  |
| Orégano            |              |                |                                  |
| Sal                |              |                |                                  |
| Aceite de girasol  |              |                |                                  |
| Harina de trigo    |              |                |                                  |

#### Información adicional

Pimentón

Aceite de girasol, para la salsa

Macarrones Queso rallado

<sup>(\*)</sup> Trazas del alérgeno

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



#### Actualizado 31/10/2025 12:16:33

+ Información en la web: scu.ugr.es



Alérgenos

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

## Información de los platos

Denominación Alérgenos Soja Sulfitos Ensalada mixta Familia Técnica culinaria Verduras y hortalizas Verduras frescas Plato: Acompañamiento Ingredientes Aceitunas Lechuga iceberg Tomate pera Zanahorias, rallada Espárragos blancos, tallos Maíz Vinagre Aceite de oliva Brotes de soja Pepinos

#### **Mandarinas**

Familia Técnica culinaria

Frutas Plato: Postre fresca

Denominación

Ingredientes

Mandarinas

#### MENÚ 2

| Denominación |  |  |   | Alérgenos    |  |  |  |
|--------------|--|--|---|--------------|--|--|--|
|              |  |  | ~ | <b>6</b> 1 1 |  |  |  |

Macarrones en salsa marinara de piña Gluten Lácteos

Familia Técnica culinaria

Pasta y cereales Ovolactovegetarian Plato: Primero Cocción

#### Ingredientes

Macarrones

Queso, mozzarella

Salsa marinara (elaboracion propia) \*

\* Aceite de oliva Aceite de girasol Ajo pelado Cebolla Zanahorias Piña Tomate pera Albahaca Aceitunas

<sup>(\*)</sup> Trazas del alérgeno

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



Actualizado 31/10/2025 12:16:33

+ Información en la web: scu.ugr.es



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

# Información de los platos

| Denominación          |                | Alérgenos                     |                 |  |
|-----------------------|----------------|-------------------------------|-----------------|--|
| Tofu en escabeche     |                | Frutos de cáscara (almendras) | Gluten Sulfitos |  |
| Familia               |                | Técnica culina                | ıria            |  |
| Verduras y hortalizas | Plato: Segundo | Fritura                       |                 |  |
|                       | Ingredie       | entes                         |                 |  |
| Naranjas              |                |                               |                 |  |
| Ajo pelado            |                |                               |                 |  |
| Cebolla               |                |                               |                 |  |
| Harina                |                |                               |                 |  |
| Agua                  |                |                               |                 |  |
| Vino blanco           |                |                               |                 |  |
| Vinagre               |                |                               |                 |  |
| Azafrán               |                |                               |                 |  |
| Laurel                |                |                               |                 |  |
| Tomillo               |                |                               |                 |  |
| Aceite de girasol     |                |                               |                 |  |
| Pan frito             |                |                               |                 |  |
| almendra              |                |                               |                 |  |
| Hierbas aromáticas    |                |                               |                 |  |
| Jengibre              |                |                               |                 |  |
| Tofu                  |                |                               |                 |  |

| Den                        | ominación             | Alérgenos         |  |
|----------------------------|-----------------------|-------------------|--|
| Ensalada mixta             |                       | Soja Sulfitos     |  |
| F                          | -<br>amilia           | Técnica culinaria |  |
| Verduras y hortalizas      | Plato: Acompañamiento | Verduras frescas  |  |
|                            | Ingredie              | entes             |  |
| Aceitunas                  |                       |                   |  |
| Lechuga iceberg            |                       |                   |  |
| Tomate pera                |                       |                   |  |
| Zanahorias, rallada        |                       |                   |  |
| Espárragos blancos, tallos |                       |                   |  |
| Maíz                       |                       |                   |  |
| Vinagre                    |                       |                   |  |
| Aceite de oliva            |                       |                   |  |
| Brotes de soja             |                       |                   |  |
| Pepinos                    |                       |                   |  |

<sup>(\*)</sup> Trazas del alérgeno

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



### Actualizado 31/10/2025 12:16:34

+ Información en la web: scu.ugr.es



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

# Información de los platos

Denominación Alérgenos

**Mandarinas** 

Familia Técnica culinaria

Frutas Plato: Postre fresca

Ingredientes

Mandarinas



Actualizado 31/10/2025 12:16:34

+ Información en la web: scu.ugr.es



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

# Información de los platos

# JUEVES, 6 DE NOVIEMBRE DE 2025

#### MENÚ 1

| Denominación       |                    | Alérgenos                            |  |  |
|--------------------|--------------------|--------------------------------------|--|--|
| Estofado de pat    | atas a la marinera | Crustáceos Moluscos Pescado Sulfitos |  |  |
|                    | Familia            | Técnica culinaria                    |  |  |
| Patatas            | Plato: Primero     |                                      |  |  |
|                    | Ingredie           | entes                                |  |  |
| Ajo pelado         |                    |                                      |  |  |
| Alcachofa          |                    |                                      |  |  |
| Cebolla            |                    |                                      |  |  |
| Judías verdes      |                    |                                      |  |  |
| Pimiento verde     |                    |                                      |  |  |
| Zanahorias         |                    |                                      |  |  |
| Pimiento morrón    |                    |                                      |  |  |
| Tomate triturado   |                    |                                      |  |  |
| Patatas            |                    |                                      |  |  |
| Calamar            |                    |                                      |  |  |
| Rosada             |                    |                                      |  |  |
| Gambas             |                    |                                      |  |  |
| Vino blanco        |                    |                                      |  |  |
| Azafrán, hebra     |                    |                                      |  |  |
| Colorante amarillo |                    |                                      |  |  |
| Laurel             |                    |                                      |  |  |
| Aceite de oliva    |                    |                                      |  |  |
| Aceite de girasol  |                    |                                      |  |  |

Fumet blanco de pescado (elaboracion propia) \*

<sup>\*</sup> Ajo pelado Puerros Cebolla Pimienta negra grano Laurel Rape espinas Vino blanco Perejil Agua Sal

|                               | Denominación   | Alérgenos             |  |
|-------------------------------|----------------|-----------------------|--|
| Lomo asado con salsa de queso |                | Apio Lácteos Sulfitos |  |
|                               | Familia        | Técnica culinaria     |  |
| Carnes                        | Plato: Segundo | Asado                 |  |
|                               | Ingredie       | entes                 |  |
| Ajo pelado                    |                |                       |  |
| Apio                          |                |                       |  |
| Cebolla                       |                |                       |  |
| Puerros                       |                |                       |  |
| Ternera                       |                |                       |  |
| Cerdo, lomo                   |                |                       |  |
| Brandy                        |                |                       |  |
| Vino blanco                   |                |                       |  |
| Vino tinto                    |                |                       |  |

<sup>(\*)</sup> Trazas del alérgeno

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



Actualizado 31/10/2025 12:16:34

+ Información en la web: scu.ugr.es

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



# Información de los platos

| Queso azul      |
|-----------------|
| Queso, cremoso  |
| Bouquet, garni  |
| Crema, de leche |
| Mantequilla     |

| Deno                       | minación              |         | Alérgenos         |
|----------------------------|-----------------------|---------|-------------------|
| Fritura de hortalizas      |                       | Gluten  |                   |
| Fa                         | amilia                |         | Técnica culinaria |
| Verduras y hortalizas      | Plato: Acompañamiento | Fritura |                   |
|                            | Ingredic              | entes   |                   |
| Berenjena                  |                       |         |                   |
| Calabacín                  |                       |         |                   |
| Cebolla                    |                       |         |                   |
| Pimiento rojo              |                       |         |                   |
| Pimiento verde             |                       |         |                   |
| Aceite de girasol, fritura |                       |         |                   |

Denominación Alérgenos

**Pera** 

Harina de trigo, fritura

Familia Técnica culinaria

Frutas Plato: Postre fresca

Ingredientes

Peras

# MENÚ 2

| Denominación                   |                | Alérgenos                                   |  |  |
|--------------------------------|----------------|---|--|--|
| Escaldum de verduras malloquín |                | Apio Frutos de cáscara (almendras) Sulfitos |  |  |
| Familia                        |                | Técnica culinaria                           |  |  |
| Verduras y hortalizas          | Plato: Primero | Cocción                                     |  |  |
|                                | Ingredie       | entes                                       |  |  |
| Ajo pelado                     |                |   |  |  |
| Apio                           |                |   |  |  |
| Puerros                        |                |   |  |  |
| Zanahorias                     |                |   |  |  |
| Champiñón                      |                |   |  |  |
| Almendras                      |                |   |  |  |
| Patatas                        |                |   |  |  |
| Vino blanco                    |                |   |  |  |
| Azafrán                        |                |   |  |  |

<sup>(\*)</sup> Trazas del alérgeno

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



Actualizado 31/10/2025 12:16:34

+ Información en la web: scu.ugr.es

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



# Información de los platos

| ı | aı | ır | el |
|---|----|----|----|
|   |    |    |    |

Sal

Aceite de oliva

Aceite de girasol

Col

| Caldo magro (elaboracion propi  | a) *                               |                         |  |
|---------------------------------|------------------------------------|-------------------------|--|
|                                 | Apio Tomate pera Perejil Ajo pelad | ado Laurel Tomillo Agua |  |
|                                 |                                    |                         |  |
| Denominación                    |                                    | Alérgenos               |  |
| Hamburguesa de pol              | enta y lentejas                    | Lácteos                 |  |
| F                               | amilia                             | Técnica culinaria       |  |
| Legumbres                       | Plato: Segundo                     | Horno                   |  |
|                                 | Ingredi                            | ientes                  |  |
| Cebolla                         |                                    |                         |  |
| Pimiento rojo                   |                                    |                         |  |
| Zanahorias                      |                                    |                         |  |
| Setas cultivadas                |                                    |                         |  |
| Lentejas                        |                                    |                         |  |
| Sal                             |                                    |                         |  |
| Aceite de oliva                 |                                    |                         |  |
| Pimienta, molida                |                                    |                         |  |
| Polenta                         |                                    |                         |  |
| Terminación, cebolla danesa, to | mate y queso                       |                         |  |
| Deno                            | ominación                          | Alérgenos               |  |
| Fritura de hortalizas           |                                    | Gluten                  |  |
| F                               | amilia                             | Técnica culinaria       |  |
| Verduras y hortalizas           | Plato: Acompañamiento              | Fritura                 |  |
|                                 | Ingredi                            | ientes                  |  |
| Berenjena                       |                                    |                         |  |
| Calabacín                       |                                    |                         |  |
| Cebolla                         |                                    |                         |  |
| Pimiento rojo                   |                                    |                         |  |
| Pimiento verde                  |                                    |                         |  |
|                                 |                                    |                         |  |

#### Información adicional

Aceite de girasol, fritura Harina de trigo, fritura

<sup>(\*)</sup> Trazas del alérgeno

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



### Actualizado 31/10/2025 12:16:34

+ 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



Actualizado 31/10/2025 12:16:34

+ Información en la web: scu.ugr.es

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



#### Información de los platos

# **VIERNES, 7 DE NOVIEMBRE DE 2025**

#### **MENÚ 1**

Denominación Alérgenos Salmorejo vegetariano Gluten Sulfitos Familia Técnica culinaria Verduras y hortalizas Plato: Cremas y sopas Verduras frescas Ingredientes Ajo pelado Tomate pera Agua Vinagre

Aceite de oliva Pan

Sal

Denominación Alérgenos

Pizza jamón cocido y queso Gluten Lácteos Soja Sulfitos

> Técnica culinaria Familia

Masas y hojaldres Plato: Primero Horno

### Ingredientes

Pizza, jamón cocido y queso

Denominación Alérgenos Gluten Huevos Lácteos Pescado Sulfitos Escalopines de ternera con ensaladilla rusa Familia Técnica culinaria Carnes Plato: Segundo Fritura

Ingredientes

Ternera

Marinada

Denominación Alérgenos

#### **Plátano**

Familia Técnica culinaria

**Frutas** Plato: Postre fresca

Ingredientes

Plátano

#### MENÚ 2

<sup>(\*)</sup> Trazas del alérgeno

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



# Actualizado 31/10/2025 12:16:35

+ Información en la web: scu.ugr.es



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

# Información de los platos

| Denor                 | minación              | Alérgenos         |
|-----------------------|-----------------------|-------------------|
| Salmorejo vegetariano |                       | Gluten Sulfitos   |
| Fa                    | milia                 | Técnica culinaria |
| Verduras y hortalizas | Plato: Cremas y sopas | Verduras frescas  |
|                       | Ingredie              | entes             |
| Ajo pelado            |                       |                   |
| Tomate pera           |                       |                   |
| Agua                  |                       |                   |
| Vinagre               |                       |                   |
| Sal                   |                       |                   |
| Aceite de oliva       |                       |                   |
| Pan                   |                       |                   |

| Denominación      |                | Alérgenos                    |  |
|-------------------|----------------|------------------------------|--|
| Pizza de queso    |                | Gluten Lácteos Soja Sulfitos |  |
|                   | Familia        | Técnica culinaria            |  |
| Masas y hojaldres | Plato: Primero | Horno                        |  |

riasas y nojaiures Piato. Primero morno

# Ingredientes

Pizza, queso

| Denominación                               |                     |                |         | Alér    | genos    |           |
|--|---------------------|----------------|---------|---------|----------|-----------|
| Escalopines de seitán con ensaladilla rusa |                     | Gluten         | Huevos  | Lácteos | Sulfitos |           |
|  | Familia             |                |         |         | Técnica  | culinaria |
| Carnes                                     | Ovolactovegetariano | Plato: Segundo | Fritura |         |          |           |
|  |                     | Ingredie       | entes   |         |          |           |
| Guisantes                                  |                     |                |         |         |          |           |
| Zanahoria                                  | s                   |                |         |         |          |           |
| Maíz                                       |                     |                |         |         |          |           |
| Patatas                                    |                     |                |         |         |          |           |
| Huevos                                     |                     |                |         |         |          |           |
| Seitán                                     |                     |                |         |         |          |           |
| Agua                                       |                     |                |         |         |          |           |
| Vino blanc                                 | 0                   |                |         |         |          |           |
| Mahonesa                                   |                     |                |         |         |          |           |
| Sal  |                     |                |         |         |          |           |
| Tomillo                                    |                     |                |         |         |          |           |
| Aceite de                                  | girasol             |                |         |         |          |           |
| Pan rallado                                | 0                   |                |         |         |          |           |
|  |                     |                |         |         |          |           |
| Leche                                      |                     |                |         |         |          |           |
| Marinada                                   |                     |                |         |         |          |           |

<sup>(\*)</sup> Trazas del alérgeno

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



Actualizado 31/10/2025 12:16:35

+ Información en la web: scu.ugr.es



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

# Información de los platos

Pepinillos en vinagre

Pimienta

Rebozado

Denominación Alérgenos

### **Plátano**

Familia Técnica culinaria

Frutas Plato: Postre fresca

Ingredientes

Plátano

<sup>(\*)</sup> Trazas del alérgeno



#### Actualizado 31/10/2025 12:16:35

+ Información en la web: scu.ugr.es



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

# Información de los platos

# SÁBADO, 8 DE NOVIEMBRE DE 2025

#### MENÚ 1

|                              |                       | · <del>-</del>                            |  |  |
|------------------------------|-----------------------|---|--|--|
| Denominación                 |                       | Alérgenos                                 |  |  |
| Sopa de coliflor y almendras |                       | Apio Frutos de cáscara (almendras) Gluten |  |  |
| Familia                      |                       | Técnica culinaria                         |  |  |
| Verduras y hortalizas        | Plato: Cremas y sopas | Cocción                                   |  |  |
|                              | Ingredie              | entes                                     |  |  |
| Manzana                      |                       |   |  |  |
| Ajo pelado                   |                       |   |  |  |
| Albahaca                     |                       |   |  |  |
| Brócoli                      |                       |   |  |  |
| Cebolla                      |                       |   |  |  |
| Coliflor                     |                       |   |  |  |
| Almendras                    |                       |   |  |  |
| Caldo de ave                 |                       |   |  |  |
| Azafrán                      |                       |   |  |  |
| Curry                        |                       |   |  |  |
| Pimentón dulce               |                       |   |  |  |
| Aceite de oliva              |                       |   |  |  |
| Pan tostado                  |                       |   |  |  |
| Bebida de almendra           |                       |   |  |  |
| Zumo de limón                |                       |   |  |  |

| Denominación            | Alérgenos                   |
|-------------------------|-----------------------------|
| Paninis de Bacon y York | Gluten Lácteos Pescado Soja |
| Familia                 | Técnica culinaria           |

Pasta y cereales Plato: Primero

#### Ingredientes

Albahaca Tomate concasse Atún, conserva

Jamón cocido Beicon

Orégano

Pan

Mozzarella

Queso rallado

<sup>(\*)</sup> Trazas del alérgeno

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



Actualizado 31/10/2025 12:16:35

+ Información en la web: scu.ugr.es



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

# Información de los platos

|  | Denominación          |                | Alérgenos         |  |
|--|-----------------------|----------------|-------------------|--|
|  |                       | D .            |                   |  |
| Dorada a la espalda  |                       | Pescado        | Sulfitos          |  |
| Familia  |                       |                | Técnica culinaria |  |
| Pescado  | Plato: Segundo        | Horno          |                   |  |
|  | Ingredie              | ntes           |                   |  |
| Ajo pelado<br>Dorada<br>Vinagre<br>Cayena  |                       |                |                   |  |
| Aceite de oliva  |                       |                |                   |  |
|  | Denominación          |                | Alérgenos         |  |
| Remojón de Pat   | atas                  | Huevos Pescado |                   |  |
|  | Familia               |                | Técnica culinaria |  |
| Patatas  | Plato: Acompañamiento |                |                   |  |
|  | Ingredie              | ntes           |                   |  |
| Naranjas Tomate Cebolla Patatas Huevos Melva Sal Aceite de oliva Aceite de girasol |                       |                |                   |  |
|  | Denominación          |                | Alérgenos         |  |
| Piña   |                       |                |                   |  |
|  | Familia               |                | Técnica culinaria |  |
| Frutas   | Plato: Postre         | Frescas        |                   |  |
|  | Ingredie              | ntes           |                   |  |
| D: a -   |                       |                |                   |  |

#### Información adicional

MENÚ 2

<sup>(\*)</sup> Trazas del alérgeno

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



Actualizado 31/10/2025 12:16:35

+ Información en la web: scu.ugr.es



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

# Información de los platos

| Danas                        |                       | 01 <i>4</i> mg ang a                      |  |  |
|------------------------------|-----------------------|---|--|--|
| Denominación                 |                       | Alérgenos                                 |  |  |
| Sopa de coliflor y almendras |                       | Apio Frutos de cáscara (almendras) Gluten |  |  |
| Familia                      |                       | Técnica culinaria                         |  |  |
| Verduras y hortalizas        | Plato: Cremas y sopas | Cocción                                   |  |  |
|                              | Ingredie              | entes                                     |  |  |
| Manzana                      |                       |   |  |  |
| Ajo pelado                   |                       |   |  |  |
| Albahaca                     |                       |   |  |  |
| Brócoli                      |                       |   |  |  |
| Cebolla                      |                       |   |  |  |
| Coliflor                     |                       |   |  |  |
| Almendras                    |                       |   |  |  |
| Caldo de ave                 |                       |   |  |  |
| Azafrán                      |                       |   |  |  |
| Curry                        |                       |   |  |  |
| Pimentón dulce               |                       |   |  |  |
| Aceite de oliva              |                       |   |  |  |
| Pan tostado                  |                       |   |  |  |
| Bebida de almendra           |                       |   |  |  |
|                              |                       |   |  |  |

| Denominación                   |                | Alérgenos         |  |  |
|--------------------------------|----------------|-------------------|--|--|
| Paninis vegetarianos           |                | Gluten Lácteos    |  |  |
| Familia                        |                | Técnica culinaria |  |  |
| Masas y hojaldres              | Plato: Primero |                   |  |  |
|                                | Ingredie       | entes             |  |  |
| Albahaca                       |                |                   |  |  |
| Berenjena                      |                |                   |  |  |
| Tomate pera, perfumado con ajo |                |                   |  |  |
| Champiñón                      |                |                   |  |  |
| Orégano                        |                |                   |  |  |
| Pan                            |                |                   |  |  |

| Queso, mozzarella  |                     |                |                   |  |  |
|--------------------|---------------------|----------------|-------------------|--|--|
| Denominación       |                     |                | Alérgenos         |  |  |
| Remojón de patatas |                     |                | Sulfitos          |  |  |
| Familia            |                     |                | Técnica culinaria |  |  |
| Ensaladas          | Ovolactovegetariano | Plato: Segundo | Verduras frescas  |  |  |
| Ingredientes       |                     |                | entes             |  |  |
| Naranjas           |                     |                |                   |  |  |

#### Información adicional

Aceitunas, negras

Zumo de limón

<sup>(\*)</sup> Trazas del alérgeno

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



Actualizado 31/10/2025 12:16:36

+ Información en la web: scu.ugr.es



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

# Información de los platos

Ajo pelado

Cebolla, o cebolleta

Tomate pera

Aceite de oliva

Orejones, de tomate

| Denominación                          | Alérgenos                              |
|---------------------------------------|--|
| Patatas y alcachofas en salsa romesco | Frutos de cáscara (almendras) Sulfitos |
| Familia                               | Técnica culinaria                      |

Patatas Ovolactovegetarian Plato: Acompañamiento

Ingredientes

Ajo pelado

Alcachofa

Pimiento seco, cornicabra

Almendras, tostadas

**Patatas** 

Vino, Jerez seco

Pimienta blanca molida

Aceite de oliva

Perejil

Caldo magro (elaboracion propia) \*

<sup>\*</sup> Cebolla Puerros Zanahorias Apio Tomate pera Perejil Ajo pelado Laurel Tomillo Agua

|              | Denominación  | Alérgenos         |
|--------------|---------------|-------------------|
| Piña         |               |                   |
|              | Familia       | Técnica culinaria |
| Frutas       | Plato: Postre | Frescas           |
| Ingredientes |               |                   |

Piña

<sup>(\*)</sup> Trazas del alérgeno



Actualizado 31/10/2025 12:16:36

+ Información en la web: scu.ugr.es



# Menú Comedor PTS - Menú 1 (Comedor PTS)

# Información de los platos

# **LUNES, 3 DE NOVIEMBRE DE 2025**

#### **MENÚ 1**

| Denomina                | ción           | Alérgenos         |
|-------------------------|----------------|-------------------|
| Arroz Pilaf Con Fritada |                | Apio Lácteos      |
| Familia                 | ì              | Técnica culinaria |
| Arroz                   | Plato: Primero | Cocción           |
|                         | Ingredie       | ientes            |
| Ajo pelado              |                |                   |
| Cebolla                 |                |                   |
| Pimiento rojo           |                |                   |
| Pimiento verde          |                |                   |
| Zanahorias              |                |                   |
| Champiñón               |                |                   |
| Cerdo, Iomo             |                |                   |
| Laurel                  |                |                   |
| Salsa de tomate         |                |                   |
| Aceite de oliva         |                |                   |

Arroz

Aceite de girasol

Caldo blanco (elaboracion propia) \*

<sup>\*</sup> Pollo, caparazones Huesos de canilla Huesos de jamón Puerros Zanahorias Cebolla Apio Ajo pelado Sal Aqua

|                        | Denominación |         | Alérgenos         |
|------------------------|--------------|---------|-------------------|
| Bacalao al pil-pil     |              | Pescado |                   |
| Familia                |              |         | Técnica culinaria |
| Pescado Plato: Segundo |              |         |                   |
| Ingredie               |              | ntes    |                   |

Ajo pelado

Bacalao

Guindilla

Maizena

Terminación, ajos crujientes y perejil

Fumet blanco de pescado (elaboracion propia) \*

<sup>\*</sup> Ajo pelado Puerros Cebolla Pimienta negra grano Laurel Rape espinas Vino blanco Perejil Agua Sal

<sup>(\*)</sup> Trazas del alérgeno

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



Actualizado 31/10/2025 12:16:36

+ Información en la web: scu.ugr.es



#### Menú Comedor PTS - Menú 1 (Comedor PTS)

# Información de los platos

Denominación Alérgenos

**Pimientos fritos** 

Familia Técnica culinaria

Verduras y hortalizas Fritura Plato: Acompañamiento

Ingredientes

Pimiento verde

Sal

Aceite de girasol

Denominación Alérgenos

Melocotón

Familia Técnica culinaria

**Frutas** Plato: Postre fresca

Ingredientes

Melocotón

#### MENÚ 2

| Denominación            | Alérgenos    |
|-------------------------|--------------|
| Arroz pilaf con fritada | Apio Lácteos |
|                         |              |

Familia Técnica culinaria

Arroz Ovolactovegetariano Plato: Primero

#### Ingredientes

Ajo pelado

Cebolla

Zanahorias, claveteada

Laurel

Aceite de girasol

Arroz

Mantequilla

Fritada (elaboracion propia) \*

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

Caldo magro (elaboracion propia) \*

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

<sup>(\*)</sup> Trazas del alérgeno

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



Universitarios

Actualizado 31/10/2025 12:16:36

+ Información en la web: scu.ugr.es



### Menú Comedor PTS - Menú 1 (Comedor PTS)

# Información de los platos

Denominación Alérgenos

Acelgas con puré de patatas gratinadas Lácteos Sulfitos

Familia Técnica culinaria

Verduras y hortalizas Plato: Segundo Horno

Ingredientes

Acelgas

Ajo pelado

Copos de patata

Agua

Nuez moscada

Pimienta blanca molida

Sal

Aceite de oliva

Leche

Mantequilla

Denominación Alérgenos

Salchichas vegetales Huevos Lácteos Soja Sulfitos

Familia Técnica culinaria

Verduras y hortalizas Plato: Acompañamiento

Ingredientes

Salchicha vegetal

Denominación Alérgenos

Melocotón

Familia Técnica culinaria

Frutas Plato: Postre fresca

Ingredientes

Melocotón

<sup>(\*)</sup> Trazas del alérgeno



#### Actualizado 31/10/2025 12:16:36

+ Información en la web: scu.ugr.es



# Información de los platos

Menú Comedor PTS - Menú 1 (Comedor PTS)

# **MARTES, 4 DE NOVIEMBRE DE 2025**

#### MENÚ 1

|                         | Denominación |                | Alérgenos         |
|-------------------------|--------------|----------------|-------------------|
| Cocido montañés         |              |                | Sulfitos          |
|                         | Familia      |                | Técnica culinaria |
| Legumbres               |              | Plato: Primero | Cocción           |
|                         |              | Ingredie       | entes             |
| Acelgas, pencas         |              |                |                   |
| Ajo pelado              |              |                |                   |
| Cebolla                 |              |                |                   |
| Col lombarda            |              |                |                   |
| Judías verdes           |              |                |                   |
| Zanahorias              |              |                |                   |
| Judías blancas, '       |              |                |                   |
| Patatas                 |              |                |                   |
| Chorizo                 |              |                |                   |
| Morcilla                |              |                |                   |
| Cerdo, careta           |              |                |                   |
| Cerdo, costillas        |              |                |                   |
| Cerdo, paleta sin hueso |              |                |                   |
| Cerdo, panceta          |              |                |                   |
| Azafrán, hebra          |              |                |                   |
| Pimentón dulce          |              |                |                   |
| Aceite de oliva         |              |                |                   |

| Denominación |  |  | Alérgenos |  |
|--------------|--|--|-----------|--|
|              |  |  |           |  |

### Musio de Pollo al Curry

Apio Lácteos Sulfitos

Familia Técnica culinaria

Carnes Plato: Segundo

### Ingredientes

Manzana Cebolla

Tomate concasse

Pollo

Vino blanco

Curry

Laurel

Pimienta negra grano

Aceite de oliva

Aceite de girasol

Fécula de maíz

Crema de leche

#### Información adicional

#### (\*) Trazas del alérgeno

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



#### Actualizado 31/10/2025 12:16:36

+ Información en la web: scu.ugr.es



### Menú Comedor PTS - Menú 1 (Comedor PTS)

# Información de los platos

Fondo oscuro de ave

Denominación Alérgenos Coliflor ajo arriero Sulfitos Técnica culinaria **Familia** Verduras y hortalizas Plato: Acompañamiento Ingredientes

Ajo pelado Coliflor Vinagre

Pimentón dulce Aceite de oliva

> Denominación Alérgenos

Manzana

Familia Técnica culinaria

**Frutas** Plato: Postre fresca

Ingredientes

Manzana

MENÚ 2

Denominación Alérgenos

Alubias blancas y pintas estofadas con tofu Soja (vegetariano)

Técnica culinaria Familia

Legumbres Ovolactovegetariano Plato: Primero Cocción

Ingredientes

Ajo pelado

Calabaza

Cebolla

Judías verdes

Tomate concasse

Alubia roja

Alubias

**Patatas** Laurel

Pimentón dulce

Aceite de oliva

Aceite de girasol

Tofu

<sup>(\*)</sup> Trazas del alérgeno

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



# Actualizado 31/10/2025 12:16:37

+ Información en la web: scu.ugr.es



# Menú Comedor PTS - Menú 1 (Comedor PTS)

# Información de los platos

| Denon                 | ninación              | Alérgenos                     |                 |
|-----------------------|-----------------------|-------------------------------|-----------------|
| Tofu en escabeche     |                       | Frutos de cáscara (almendras) | Gluten Sulfitos |
| Fai                   | nilia                 | Técnica culina                | ıria            |
| Verduras y hortalizas | Plato: Segundo        | Fritura                       |                 |
|                       | Ingredie              | entes                         |                 |
| Naranjas              |                       |                               |                 |
| Ajo pelado            |                       |                               |                 |
| Cebolla               |                       |                               |                 |
| Harina                |                       |                               |                 |
| Agua                  |                       |                               |                 |
| Vino blanco           |                       |                               |                 |
| Vinagre               |                       |                               |                 |
| Azafrán               |                       |                               |                 |
| Laurel                |                       |                               |                 |
| Tomillo               |                       |                               |                 |
| Aceite de girasol     |                       |                               |                 |
| Pan frito             |                       |                               |                 |
|                       |                       |                               |                 |
| almendra              |                       |                               |                 |
| Hierbas aromáticas    |                       |                               |                 |
| Jengibre              |                       |                               |                 |
| Tofu                  |                       |                               |                 |
| Denon                 | ninación              | Alérgenos                     |                 |
| Coliflor ajo arriero  |                       | Sulfitos                      |                 |
| Fai                   | milia                 | Técnica culina                | ıria            |
| Verduras y hortalizas | Plato: Acompañamiento |                               |                 |
|                       | Ingredie              | entes                         |                 |
| Ajo pelado            |                       |                               |                 |
| Coliflor              |                       |                               |                 |
| Vinagre               |                       |                               |                 |

| Denominación | Alérgenos |
|--------------|-----------|

# Manzana

Pimentón dulce Aceite de oliva

Frutas Plato: Postre fresca

# Ingredientes

Manzana

<sup>(\*)</sup> Trazas del alérgeno

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



### Actualizado 31/10/2025 12:16:37

+ Información en la web: scu.ugr.es



# Menú Comedor PTS - Menú 1 (Comedor PTS)

# Información de los platos

# MIÉRCOLES, 5 DE NOVIEMBRE DE 2025

# MENÚ 1

| Denomi   | nación         | Alérgenos         |
|--|----------------|-------------------|
| Macarrones boloñesa  |                | Lácteos Sulfitos  |
| Fam  | ilia           | Técnica culinaria |
| Pasta y cereales   | Plato: Primero | Cocción           |
|  | Ingredie       | ientes            |
| Ajo pelado Cebolla Pimiento amarillo Zanahorias Tomate triturado Ternera Cerdo Vino tinto Laurel Orégano |                |                   |
| Pimienta blanca molida<br>Sal  |                |                   |
| Aceite de girasol  |                |                   |
| Macarrones   |                |                   |
| Mozzarella   |                |                   |
| Queso rallado  |                |                   |

| Questo randuo        |              |                |                             |
|----------------------|--------------|----------------|-----------------------------|
|                      | Denominación |                | Alérgenos                   |
| Cazón en amarillo    |              |                | Crustáceos Pescado Sulfitos |
|                      | Familia      |                | Técnica culinaria           |
| Pescado              |              | Plato: Segundo | Horno                       |
|                      |              | Ingredie       | entes                       |
| Limón, zumo          |              |                |                             |
| Ajo pelado           |              |                |                             |
| Cebolla              |              |                |                             |
| Patatas              |              |                |                             |
| Cazón, ´             |              |                |                             |
| Gambas               |              |                |                             |
| Vino blanco          |              |                |                             |
| Azafrán, hebra       |              |                |                             |
| Colorante amarillo   |              |                |                             |
| Laurel               |              |                |                             |
| Pimienta negra grano |              |                |                             |
| Aceite de oliva      |              |                |                             |
| Fécula de maíz       |              |                |                             |

<sup>(\*)</sup> Trazas del alérgeno

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



#### Actualizado 31/10/2025 12:16:37

+ Información en la web: scu.ugr.es



### Menú Comedor PTS - Menú 1 (Comedor PTS)

# Información de los platos

Fumet blanco de pescado (elaboracion propia) \*

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

| Denominación               |                       | Alérgenos         |  |
|----------------------------|-----------------------|-------------------|--|
| Ensalada mixta             |                       | Soja Sulfitos     |  |
| Familia                    |                       | Técnica culinaria |  |
| Verduras y hortalizas      | Plato: Acompañamiento | Verduras frescas  |  |
|                            | Ingredie              | entes             |  |
| Aceitunas                  |                       |                   |  |
| Lechuga iceberg            |                       |                   |  |
| Tomate pera                |                       |                   |  |
| Zanahorias, rallada        |                       |                   |  |
| Espárragos blancos, tallos |                       |                   |  |
| Maíz                       |                       |                   |  |
| Vinagre                    |                       |                   |  |
| Aceite de oliva            |                       |                   |  |
| Brotes de soja             |                       |                   |  |
| Pepinos                    |                       |                   |  |

| Denominación | Alérgenos |
|--------------|-----------|
|--------------|-----------|

### **Mandarinas**

Familia Técnica culinaria

Frutas Plato: Postre fresca

Ingredientes

Mandarinas

#### MENÚ 2

| Denominación                         |                |         | Alérgenos         |
|--------------------------------------|----------------|---------|-------------------|
| Macarrones en salsa marinara de piña |                | Lácteos |                   |
| Familia                              |                |         | Técnica culinaria |
| Pasta y cereales                     | Plato: Primero | Cocción |                   |
| Ingredientes                         |                |         |                   |

Aceite de oliva

Aceite de girasol

Macarrones

Queso

Salsa (elaboracion propia) \*

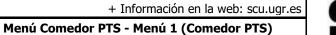
<sup>\*</sup> Aceite de oliva Aceite de girasol Ajo pelado Cebolla Zanahorias Piña Tomate pera Albahaca Aceitunas

<sup>(\*)</sup> Trazas del alérgeno

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



#### Actualizado 31/10/2025 12:16:37





# Información de los platos

Denominación Alérgenos Huevos Lácteos Soja San Jacobo de calabacin Familia Técnica culinaria Verduras y hortalizas Plato: Segundo Fritura Ingredientes Calabacín Huevos Aceite de girasol Queso Leche Maizena Tempe

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         |  |
|----------------------------|-----------------------|-------------------|--|
| Ensalada mixta             |                       | Soja Sulfitos     |  |
| F                          | amilia                | Técnica culinaria |  |
| Verduras y hortalizas      | Plato: Acompañamiento | Verduras frescas  |  |
|                            | Ingredi               | entes             |  |
| Aceitunas                  |                       |                   |  |
| Lechuga iceberg            |                       |                   |  |
| Tomate pera                |                       |                   |  |
| Zanahorias, rallada        |                       |                   |  |
| Espárragos blancos, tallos |                       |                   |  |
| Maíz                       |                       |                   |  |
| Vinagre                    |                       |                   |  |
| Aceite de oliva            |                       |                   |  |
| Brotes de soja             |                       |                   |  |
| Pepinos                    |                       |                   |  |
|                            |                       | (                 |  |

| Denominación | Alérgenos |
|--------------|-----------|
|              |           |

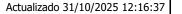
# **Mandarinas**

|        | Familia       | Técnica culinaria |
|--------|---------------|-------------------|
| Frutas | Plato: Postre | fresca            |
|        | Ingradia      | untos             |

Mandarinas

<sup>(\*)</sup> Trazas del alérgeno

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





### + Información en la web: scu.ugr.es



# Información de los platos

Menú Comedor PTS - Menú 1 (Comedor PTS)

# JUEVES, 6 DE NOVIEMBRE DE 2025

#### MENÚ 1

| Denominación                                   |                | Alérgenos           |                  |  |
|--|----------------|---------------------|------------------|--|
| Estofado de patatas a la marinera              |                | Crustáceos Moluscos | Pescado Sulfitos |  |
| Familia  |                | Técnica culinaria   |                  |  |
| Patatas  | Plato: Primero |                     |                  |  |
|  | Ingredie       | entes               |                  |  |
| Ajo pelado                                     |                |                     |                  |  |
| Alcachofa                                      |                |                     |                  |  |
| Cebolla  |                |                     |                  |  |
| Judías verdes                                  |                |                     |                  |  |
| Pimiento verde                                 |                |                     |                  |  |
| Zanahorias                                     |                |                     |                  |  |
| Pimiento morrón                                |                |                     |                  |  |
| Tomate triturado                               |                |                     |                  |  |
| Patatas  |                |                     |                  |  |
| Calamar  |                |                     |                  |  |
| Rosada   |                |                     |                  |  |
| Gambas   |                |                     |                  |  |
| Vino blanco                                    |                |                     |                  |  |
| Azafrán, hebra                                 |                |                     |                  |  |
| Colorante amarillo                             |                |                     |                  |  |
| Laurel   |                |                     |                  |  |
| Aceite de oliva                                |                |                     |                  |  |
| Aceite de girasol                              |                |                     |                  |  |
| Fumet blanco de pescado (elaboración propia) * |                |                     |                  |  |

Fumet blanco de pescado (elaboracion propia) \*

<sup>\*</sup> Ajo pelado Puerros Cebolla Pimienta negra grano Laurel Rape espinas Vino blanco Perejil Agua Sal

| Denominación                  |                | Alérgenos             |  |
|-------------------------------|----------------|-----------------------|--|
| Lomo asado con salsa de queso |                | Apio Lácteos Sulfitos |  |
|                               | Familia        | Técnica culinaria     |  |
| Carnes                        | Plato: Segundo | Asado                 |  |
|                               | Ingredie       | entes                 |  |
| Ajo pelado                    |                |                       |  |
| Apio                          |                |                       |  |
| Cebolla                       |                |                       |  |
| Puerros                       |                |                       |  |
| Ternera                       |                |                       |  |
| Cerdo, Iomo                   |                |                       |  |
| Brandy                        |                |                       |  |
| Vino blanco                   |                |                       |  |
| Vino tinto                    |                |                       |  |

<sup>(\*)</sup> Trazas del alérgeno

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



#### Actualizado 31/10/2025 12:16:37

+ Información en la web: scu.ugr.es



### Menú Comedor PTS - Menú 1 (Comedor PTS)

# Información de los platos

Queso azul
Queso, cremoso
Bouquet, garni
Crema, de leche
Mantequilla

Denominación Alérgenos

Menestra

Familia Técnica culinaria

Verduras y hortalizas Plato: Acompañamiento

Ingredientes

Ajo pelado

Calabacín

Calabaza

Coliflor

Judías verdes Aceite de oliva

Denominación Alérgenos

Pera

Familia Técnica culinaria

Frutas Plato: Postre fresca

Ingredientes

Peras

## MENÚ 2

| Denominación  |                | Alérgenos                                   |  |  |
|---|----------------|---|--|--|
| Escaldum de verduras malloquín  |                | Apio Frutos de cáscara (almendras) Sulfitos |  |  |
| Familia   |                | Técnica culinaria                           |  |  |
| Verduras y hortalizas   | Plato: Primero | Cocción                                     |  |  |
|   | Ingredie       | entes                                       |  |  |
| Ajo pelado<br>Apio<br>Puerros<br>Zanahorias<br>Champiñón<br>Almendras |                |   |  |  |
| Patatas Vino blanco Azafrán Laurel                                    |                |   |  |  |

<sup>(\*)</sup> Trazas del alérgeno

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



Actualizado 31/10/2025 12:16:38

+ Información en la web: scu.ugr.es



# Información de los platos

Menú Comedor PTS - Menú 1 (Comedor PTS)

Sal

Aceite de oliva

Aceite de girasol

Col

Caldo magro (elaboracion propia) \*

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

| Denominación  |  |                 | Alérgenos                      |
|---|--|-----------------|--------------------------------|
| Hamburguesa de polenta y lentejas   |  | Lácteos         |                                |
| Familia   |  |                 | Técnica culinaria              |
| Legumbres   | Plato: Segundo                               | Horno           |                                |
|   | Ingredie                                     | ntes            |                                |
| Cebolla   |  |                 |                                |
| Pimiento rojo   |  |                 |                                |
| Zanahorias  |  |                 |                                |
| Setas cultivadas  |  |                 |                                |
| Lentejas  |  |                 |                                |
| Sal   |  |                 |                                |
| Aceite de oliva   |  |                 |                                |
| Pimienta, molida  |  |                 |                                |
| Polenta   |  |                 |                                |
| Terminación, cebolla danesa, tomate y queso   |  |                 |                                |
| ,   | mate y queso                                 |                 |                                |
|   | ominación                                    |                 | Alérgenos                      |
|   |  | Apio            | Alérgenos                      |
| Deno<br><b>Menestra</b>   |  | Apio            | Alérgenos<br>Técnica culinaria |
| Deno<br><b>Menestra</b>   | ominación                                    | Apio<br>Cocción |                                |
| Deno<br>Menestra  | ominación<br>amilia                          | Cocción         |                                |
| Menestra F  | ominación<br>amilia<br>Plato: Acompañamiento | Cocción         |                                |
| Menestra  F  Verduras y hortalizas  | ominación<br>amilia<br>Plato: Acompañamiento | Cocción         |                                |
| Menestra  F  Verduras y hortalizas  Apio  | ominación<br>amilia<br>Plato: Acompañamiento | Cocción         |                                |
| Menestra  F Verduras y hortalizas  Apio Calabacín   | ominación<br>amilia<br>Plato: Acompañamiento | Cocción         |                                |
| Menestra  F  Verduras y hortalizas  Apio Calabacín Calabaza   | ominación<br>amilia<br>Plato: Acompañamiento | Cocción         |                                |
| Menestra  F  Verduras y hortalizas  Apio Calabacín Calabaza Coliflor                                  | ominación<br>amilia<br>Plato: Acompañamiento | Cocción         |                                |
| Menestra  F  Verduras y hortalizas  Apio Calabacín Calabaza Coliflor Pimiento rojo                    | ominación<br>amilia<br>Plato: Acompañamiento | Cocción         |                                |
| Menestra  For Verduras y hortalizas  Apio Calabacín Calabaza Coliflor Pimiento rojo Tomate pera, pera | ominación<br>amilia<br>Plato: Acompañamiento | Cocción         |                                |

<sup>(\*)</sup> Trazas del alérgeno

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



### Actualizado 31/10/2025 12:16:38

+ Información en la web: scu.ugr.es



# Información de los platos

Menú Comedor PTS - Menú 1 (Comedor PTS)

Denominación Alérgenos

Pera

Familia Técnica culinaria

Frutas Plato: Postre fresca

Ingredientes

Peras

<sup>(\*)</sup> Trazas del alérgeno



#### Actualizado 31/10/2025 12:16:38

+ Información en la web: scu.ugr.es



### Menú Comedor PTS - Menú 1 (Comedor PTS)

# Información de los platos

# **VIERNES, 7 DE NOVIEMBRE DE 2025**

#### **MENÚ 1**

DenominaciónAlérgenosSalmorejo vegetarianoSulfitosFamiliaTécnica culinariaVerduras y hortalizasPlato: Cremas y sopas

Ingredientes

Ajo pelado Tomate pera Vinagre Sal

Aceite de oliva

DenominaciónAlérgenosEnsalada de arrozCrustáceos SulfitosLácteos Moluscos Pescado Soja SulfitosFamiliaTécnica culinariaEnsaladasPlato: PrimeroIngredientes

Piña
pasas
Guisantes
Zanahorias
Gambas
Aceite de oliva
Aceite de girasol
Queso
Judías

| Denominación                                |                | Alérgenos                       |
|---|----------------|---------------------------------|
| Escalopines de ternera con ensaladilla rusa |                | Huevos Lácteos Pescado Sulfitos |
|   | Familia        | Técnica culinaria               |
| Carnes                                      | Plato: Segundo | Cocción                         |
|   | Ingredie       | entes                           |
| Guisantes                                   |                |                                 |
| Zanahorias                                  |                |                                 |
| Maíz  |                |                                 |
| Patatas                                     |                |                                 |
| Huevos                                      |                |                                 |

#### Información adicional

Atún

<sup>(\*)</sup> Trazas del alérgeno

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



#### Actualizado 31/10/2025 12:16:38

+ Información en la web: scu.ugr.es



### Menú Comedor PTS - Menú 1 (Comedor PTS)

# Información de los platos

Ternera
Vino blanco
Mahonesa
Sal
Tomillo
Aceite de girasol

Leche
Maizena
Marinada
Pan sin gluten

Denominación Alérgenos

### Plátano

Pimienta

Pepinillos en vinagre

Familia Técnica culinaria

Frutas Plato: Postre fresca

Ingredientes

Plátano

#### MENÚ 2

Denominación Alérgenos

Salmorejo vegetariano Sulfitos

Familia Técnica culinaria

Verduras y hortalizas Plato: Primero

Ingredientes

Ajo pelado

Tomate pera

Vinagre

Sal

Aceite de oliva

Denominación Alérgenos

# Caponata de berenjenas

.

Apio Sulfitos

Familia Técnica culinaria

Verduras y hortalizas Plato: Segundo

# Ingredientes

Aceitunas Alcaparras

Apio

<sup>(\*)</sup> Trazas del alérgeno

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



#### Actualizado 31/10/2025 12:16:38

+ Información en la web: scu.ugr.es



# Menú Comedor PTS - Menú 1 (Comedor PTS)

# Información de los platos

| Berenjena       |  |
|-----------------|--|
| Cebolla         |  |
| Tomate pera     |  |
| Zanahorias      |  |
| Vinagre         |  |
| Aceite de oliva |  |
| Azúcar          |  |
| Perejil         |  |
| Pimienta        |  |

Tosta de pan sin gluten

Denominación Alérgenos

Ensalada mimosa Huevos Soja

Familia Técnica culinaria

Ensaladas Plato: Acompañamiento Cocción

### Ingredientes

Aceitunas, negras

Guisantes

Judías verdes

Zanahorias

Judías blancas

**Patatas** 

Huevos

Perejil

Mahonesa (elaboracion propia) \*

| Denominación       | Alérgenos |
|--------------------|-----------|
| 2 0.10111110101011 | , g = g   |

#### Plátano

|              | Familia       | Técnica culinaria |
|--------------|---------------|-------------------|
| Frutas       | Plato: Postre | fresca            |
| Ingredientes |               |                   |

Plátano

<sup>(\*)</sup> Trazas del alérgeno

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