



UNIVERSIDAD  
DE GRANADA

Servicio de Comedores  
Universitarios

Actualizado 07/05/2021 12:29:50

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor (PTS)



## Información de los platos

**VIERNES, 14 DE MAYO DE 2021**

### MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
<b>Ensalada de gambas y patatas</b>	Crustáceos (gambas) Huevos
Familia	Técnica culinaria

Ensaladas

Plato: Entrante

#### Ingredientes

Melocotón  
Naranjas  
Piña  
pasas  
Guisante  
Maíz dulce  
Patatas  
Gambas  
Huevos  
Salsa, cóctel

Denominación	Alérgenos
<b>Arroz caldoso de pescado</b>	Crustáceos Moluscos Pescado Sulfitos
Familia	Técnica culinaria

Arroz

Plato: Primero Cocción

#### Ingredientes

Cebolla  
Pimientos rojos  
Pimientos verdes  
Tomate  
Calamares  
Fogonero  
Almejas  
Choco  
Gambas  
Coñac  
Azafrán, hebra  
Aceite de oliva  
Arroz  
Fumet blanco de pescado (elaboracion propia) \*

\* Ajos Puerros Cebolla Pimienta negra, grano Laurel Rape espinas Vino blanco Perejil Agua Sal

#### 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 07/05/2021 12:29:51

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor (PTS)



## Información de los platos

Denominación

Alérgenos

**Jamón de cerdoagridulce**

Apio Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Carnes

Plato: Segundo Cocción

Ingredientes

Pasas de corinto

Cerdo, jamón

Cerdo, panceta, salada

Vino blanco

Vinagre

Clavo, entero

Fondo oscuro de carne

Azúcar

Maíz, fécula

Marinada (elaboracion propia) \*

\* Aceite de girasol Ajos Pimiento seco cornicabra Azafrán hebra Cebolla Puerros Ajos Perejil Tomillo Laurel Pimienta negra, grano Sal

Denominación

Alérgenos

**Patatas a la española**

Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Verduras y hortalizas

Plato: Acompañamiento

Ingredientes

Patatas

Sal

Aceite de girasol

Denominación

Alérgenos

**Manzana**

Familia

Técnica culinaria

Fruta

Plato: Postre fresca

Ingredientes

Manzanas

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 07/05/2021 12:29:51

+ Información en la web: scu.ugr.es

**Menú Comedor (PTS)**



## Información de los platos

### Valor nutricional aproximado (100 g)

#### *Energía y macronutrientes*

Energía (Kcal)	50
Proteínas (g)	0,3
Hidratos carbono (g)	12
IG (g)	0
Fibra (g)	2
Grasas (g)	0
AGS (g)	0,2
AGM (g)	0,15
AGP (g)	0,11
Colesterol (mg)	0

#### *Minerales*

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

#### Información adicional

(\*) Trazas del alérgeno

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