

Servicio de comedor

Menús mes de Febrero - KiGa, ILB, BuMi, HAB

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	3-feb.	4-feb.	5-feb.	6-feb.	7-feb.
Primer plato	Crema de verduras 15	Ensalada de lechuga con pepino y maíz 14	Coditos con salsa de tomate 2,4,9,13,15	Ensalada caprese (lechuga,tomate, mozzarella y albahaca) 7,14	Sopa de estrellitas 2,4
Principal línea 1	Filete de Sajonia con puré de patata y chucrut 7,9,13,15	Canelones de carne con bechamel 2,4,7,13,15	Merluza rebozada con ensalada 2,4,5,14	Garbanzos salteados con ternera 15	Pollo a la plancha con ensalada 14
Postre	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Yogurt 7
Línea 1	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 635 47,1 6,7 28,5 15,5 21,5 1,6 7,4	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 634 29,6 9,25 68 18,9 24 2,5 8,3	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 549 17 5,53 68,3 18,5 31,1 1,5 8,33	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 588 24,8 6,8 85,2 17 36,2 1,2 16,3	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 586 25,6 5,9 37,8 18,3 49,2 1,7 6,5
	10-feb.	11-feb.	12-feb.	13-feb.	14-feb.
Primer plato	No lectivo	No lectivo	No lectivo	No lectivo	No lectivo
Principal línea 1	No lectivo	No lectivo	No lectivo	No lectivo	No lectivo
Postre	No lectivo	No lectivo	No lectivo	No lectivo	No lectivo
Línea 1	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib
	17-feb.	18-feb.	19-feb.	20-feb.	21-feb.
Primer plato	Crema de guisantes con bacon 15	Ensalada mixta 14	Sopa de estrellitas 2,4	Judías verdes rehogadas 15	Crema de calabacín -
Principal línea 1	Bratwurst con patatas 1.2.3.4.5.7.8.9.13.14.15	Lentejas guisadas con verduras y calabaza 15	Lomo asado con puré de patatas 7	San Jacobo de jamón y queso fundido con lechuga y maíz 1,2,3,4,5,7,8,9,13,14,15	Calamares a la romana con ensalada 2,4,7,8,14
Postre	Fruta de temporada	Yogurt 7	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada
Línea 1	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 711 23,4 6,6 73,4 12,8 51,2 1,9 20,1	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 474 23,1 4,8 37,4 11,9 22,1 1,2 14,6	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 571 24,3 5,4 48,6 19,9 37,1 1,1 8,1	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 741 55,4 12,6 34,5 18,8 26,5 2,7 7,8	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 565 37,6 5,6 32,5 13,4 22,5 0,8 7,8
	24-feb.	25-feb.	26-feb.	27-feb.	28-feb.
Primer plato	Crema de verduras 15	Ensalada mixta 14	Crema de calabaza -	Lechuga con pepino y maíz -	Brócoli salteado -
Principal línea 1	Pollo en salsa (Hühnerfrikasse) con verduras y arroz 2,7,15	Pasta boloñesa 2,4,9,13,15	Fideuá de verduras de temporada 2,4,15	Ragout de ternera con patatas -	Palitos de pescado rebozado con ensalada 2,3,5,7,8,9,13,14,15
Postre	Yogurt 7	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada
Línea 1	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 682 28 8,3 62 17,1 42,2 1,3 9	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 711 38 11,1 61,9 22,3 27,2 1,5 8,9	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 529 16,4 1,6 77,7 16,6 13,9 1,3 10,5	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 631 39,1 9,3 35,2 18,1 32,1 1,3 7	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 499 31,3 5,1 31,8 12,7 21,2 2,1 5,7
	3-mar.	4-mar.	5-mar.	6-mar.	7-mar.
Primer plato					
Principal línea 1					
Postre					
Línea 1	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib

Kcal: valor energético; Gra: Grasa total; AcG: Ácidos grasos saturados; HdC: Hidratos de carbono; Azu: Azúcares; Pro: Proteínas; Sal: Sal; Fib: Fibra
 En caso de intolerancia o alergia alimentaria, consulte las distintas alternativas para alérgenos e intolerancias en los menús específicos.
 Valoración nutricional por Dra. Laura Isabel Arranz, dietista-nutricionista de Gana Nutrición.

CÓDIGOS INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

TIPO	CÓDIGO	Tipo	Código	Tipo	Código	Tipo	Código
Apio	1	Huevos	4	Leche	7	Frutos de cáscara	10
Cereales con gluten	2	Pescado	5	Moluscos	8	Cacahuets	11
Crustáceos	3	Altramuces	6	Mostaza	9	Sésamo	12
						Soja	13
						Sulfitos	14
						Legumbres	15