

# **PLIEGO DE CONDICIONES ESPECIALES Y TECNICAS PARA LA CONTRATACION DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACION DEL HOSPITAL CLINICO SAN CARLOS DE MADRID.**

**P.A. 2016-0-004**

## **1.- OBJETO DEL CONTRATO**

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto regular y definir el Suministro de alimentos para el Servicio de Alimentación del Hospital Clínico San Carlos, así como las condiciones de la prestación, procesos, metodología, normativa, recursos, etc., que habrán de regir para la contratación de dicho Suministro de Alimentación en este Hospital.

La prestación del Suministro se ejecutará con arreglo a los requerimientos y condiciones que se estipulan en este Pliego, del que se derivarán los derechos y obligaciones de las partes contratantes.

La totalidad de esta prestación constituye un único servicio de suministro que será adjudicado a una única empresa, sin que, por tanto, exista división por lotes.

## **2.- CONTENIDO DE LA PRESTACION**

La prestación del Suministro de Alimentación se realizará atendiendo a los siguientes procesos:

### **2.1. SELECCION DE PROVEEDORES**

La empresa adjudicataria realizará la selección de proveedores de los productos a consumir, que tendrán que estar acreditados y sujetos a todo lo especificado en la normativa legal vigente y en particular al Código Alimentario Español, responsabilizándose la empresa adjudicataria de las alteraciones de los productos en todo momento.

### **2.2. GESTION DE APROVISIONAMIENTOS**

La empresa adjudicataria se comprometerá a realizar la gestión del aprovisionamiento de todos los productos alimenticios que se determinen.

Este proceso incluye la gestión de compra, de pedidos, recepción, almacenamiento y custodia de las materias primas y productos, cumpliendo estrictamente con los procedimientos marcados en el sistema APPCC aprobado para la Cocina de este Hospital.

### **2.3. GESTION DE COMPRAS Y STOCKS**

La empresa adjudicataria deberá ejecutar mediante soporte informático propio la Gestión de Compras y de Stocks, de conformidad con lo que se dispone en la normativa legal vigente. Dicho sistema deberá ser compatible con el sistema informático del Hospital.

## 2.4. CALIDAD DEL SUMINISTRO PRESTADO.

2.4.1 El adjudicatario deberá estar certificado en el momento de la licitación en las normas UNE ISO - 9001:2008, UNE ISO 14001:2004 y UNE ISO 22000:2005, comprometiéndose expresamente a la certificación del suministro prestado en el Hospital Clínico San Carlos, dentro del primer año de contrato y a su mantenimiento en el supuesto de prórroga. **Esta información se presentará en el sobre nº 1.**

2.4.2 El adjudicatario deberá presentar un Plan para la implantación de un sistema de autocontrol basado en la metodología APPCC (Sistema de Análisis de Puntos Potencialmente Críticos que identifica los riesgos específicos y las medidas preventivas para su control), con el propósito de identificar, evaluar y mantener bajo control, mediante procedimientos predeterminados, los peligros que puedan afectar a las diferentes fases de la cadena alimentaria: recepción de materias primas (transporte, envasado, etiquetado), almacenamiento y descongelación.

2.4.3 Deberá realizarse como mínimo, a través de un Centro de control de Calidad homologado, un estudio cada mes de determinación microbiológica referido a los componentes del menú y utensilios de uso común en los locales así como estudio de placas de contaminación superficial. Los gastos derivados de estos estudios serán a cargo del adjudicatario. Los informes resultantes serán remitidos a la Dirección del Hospital.

2.4.4 Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria tendrán que cumplir con la normativa legal vigente y en particular con el Código Alimentario Español.

2.4.5 En todo momento, los Servicios competentes del Hospital, podrán intervenir para comprobar si la cantidad y calidad de los alimentos servidos es la adecuada reservándose el derecho a exigir la retirada de los productos que no reúnan las debidas condiciones. Así mismo, podrán efectuarse las inspecciones, controles o determinaciones analíticas que se consideren convenientes, para detectar cualquier tipo de alteración.

2.4.6 El contratista efectuará a la recepción de los productos y durante su permanencia en los almacenes, un exhaustivo control de calidad y de caducidad de los mismos. Debiendo controlar el cumplimiento de la normativa legal vigente en cada momento así como el cumplimiento por parte de los mismos del Reglamento Europeo 1169/2011 "ley de información Alimentaria" así como contener una correcta información sobre Alérgenos.

2.4.7 El Hospital podrá establecer controles independientes del adjudicatario sobre los productos, en todas las fases del proceso, mediante el establecimiento de las inspecciones y análisis microbiológicos correspondientes. Asimismo, fijará los sistemas de control de calidad que considere oportunos para garantizar la perfecta prestación del suministro. Se deberán realizar sin coste para el Hospital determinaciones a través de un Centro de control de Calidad homologado mensualmente de determinación microbiológica referida a los componentes del menú y utensilios de uso común en los locales, así como estudio de placas de contaminación superficial.

## 2.5. PETICIÓN DE SUMINISTROS Y DISTRIBUCION

El adjudicatario recibirá la petición de suministros tanto de dietas como de alimentos extras, a través del sistema informático del Hospital; debiendo distribuir las materias primas que se le solicite, al personal autorizado, en las zonas destinadas a preparación y condimentación de los platos.

El proceso de elaboración de los alimentos y su distribución a plantas se realizará por personal propio del Centro.

## 2.6. LIMPIEZA

El adjudicatario deberá mantener en todo momento el nivel de higiene y limpieza exigible, tanto de los materiales, recipientes, bandejas, etc., como de las propias instalaciones, ajustándose en todo momento a las indicaciones que efectúe la Dirección del Hospital, que ejercerá un permanente control.

## 2.7. RESIDUOS

El adjudicatario deberá adecuar sus procedimientos y equipos a cumplir la legislación ambiental y la política ambiental del Hospital Clínico San Carlos y dirigidos a la clasificación, manipulación, almacenamiento, control y gestión de los residuos generados en el desarrollo de sus actividades, debiendo cumplir con la Política Medioambiental del Hospital en todo momento.

# 3.- PRODUCTOS

## 3.1. CARACTERISTICAS GENERALES

3.1.1 Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria deberán ajustarse a las especificaciones técnicas que se establecen como **ANEXO I** del presente Pliego y tendrán que estar sujetos a lo especificado en la normativa legal vigente y en particular a lo dispuesto en el Código Alimentario Español.

3.1.2 El Hospital requerirá a la empresa adjudicataria fichas técnicas de todos los productos que se vayan a utilizar para la ejecución del suministro, donde al menos deberá figurar la composición de los alimentos y el valor nutricional que aportan, así como muestras de todos aquellos productos que considere oportuno. Deberá actualizar esta información cuando el adjudicatario cambie de proveedor.

3.1.5 Con respecto a las especificaciones técnicas actuales, se han implementado una serie de mejoras como aceite de oliva refinado de 0.4º para sofritos, pan horneado con un máximo de 8 horas, cambio de aceite de freidoras según concentración de componentes polares, una nueva oferta de alimentos en desayunos que incluye una opción con tomate natural triturado (*Lycopersicon esculentum*) (al menos 28gr. Netos), bolsa o tarrina de aceite virgen de oliva (20 ml.) y barrita de pan, etc.

3.1.6 Como se establece en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares se valorará la calidad de los productos ofertados, dentro de las características exigidas en los anexos de este PPT y según normas de calidad bromatológica, y en función de las calidades comerciales. Para lo cual se requerirá la presentación de muestras divididas en cuatro partidas con la valoración máxima por partida que sigue:

1. Partida de carnes y derivados cárnicos: Hasta 3,5 puntos.
2. Partida de pescados y mariscos: Hasta 3,5 puntos.
3. Partida de frutas, verduras y hortalizas: Hasta 3,5 puntos.
4. Resto de partidas: Hasta 3,5 puntos.

En particular, se valorarán para cada una de las partidas:

- Características Organolépticas: olor, color, sabor y textura.
- Características Higiénico Sanitarias y Microbiológicas aplicables a los contenidos, continentes, embalajes, equipos de dispensación y vehículos de transporte.
- Propiedades Físico - Químicas.
- Grado de adecuación a los menús del hospital y a la calidad que actualmente estamos sirviendo a nuestros pacientes.

### 3.2. MENUS

3.2.1 La cantidad de menús que se habrán de servir diariamente será la que se derive de la ocupación del Hospital, se adjunta en el **ANEXO – VII** dietas servidas en el año 2015 como referencia en cuanto a volumen que podrá variar según la ocupación mencionada.

3.2.2 La distribución por tipos de dietas se detalla en el **ANEXO II.**

3.2.3 La oferta económica que se detallará en el **ANEXO II-A** del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares especificará el coste total de la pensión alimenticia diaria, desglosado en desayuno, almuerzo, merienda y cena.

3.2.4 El valor calórico de las dietas especiales estará comprendido entre el siguiente intervalo:

<u>DIETAS</u>	<u>NUMERO DE CALORIAS</u>
Normal o basal	2.500 a 3.000
Especiales	500 a 3.000

3.2.5 El adjudicatario asumirá para las dietas especiales el manual de dietas y gramajes aprobado por el Hospital, que figura como **ANEXO III**, así como cualquier modificación que se pudiera producir, en función de las necesidades del Centro.

3.2.6 También deberá asumir el provisionar de los alimentos que se incluyan en los seis menús especiales: Navidad y fiesta de San Carlos Borromeo al año facturándose al mismo coste.

3.2.7 Asimismo, para las dietas mecánicamente blandas asumirá las prescripciones técnicas determinadas por el Servicio de Dietética y que figuran como **ANEXO IV.**



3.2.8 La pensión alimenticia completa estará compuesta por el desayuno, almuerzo, merienda y cena, incluidas guarniciones, así mismo las medias mañanas irán incluidas en el desayuno.

3.2.9 Se deberán servir porciones de tarta envasadas, con las características del **ANEXO IV**, según demanda del Hospital en base a los pacientes que cumplan años en el día de la petición.

3.2.10 La pensión alimenticia completa estará compuesta por el desayuno, almuerzo, merienda y cena, incluidas guarniciones, así mismo las medias mañanas irán incluidas en el desayuno

### 3.3. PETICIONES EXTRAS

3.3.1 El adjudicatario se compromete así mismo a suministrar todas las peticiones extraordinarias que le soliciten las personas que la Dirección del Hospital autorice expresamente.

3.3.2 La relación de extras que se detallan en el **ANEXO II-B** del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, se corresponde con los productos que el Centro consume habitualmente. Dicha relación podrá ser objeto de modificación atendiendo a las necesidades del Hospital y previa conformidad expresa de la Dirección del Centro.

3.3.3 A efectos de facturación, se entiende que la lista de productos extras es cerrada y exhaustiva, de manera que el adjudicatario no podrá facturar al Hospital ninguna cantidad adicional por el consumo de productos que no figuren inicialmente en la mencionada lista y hayan sido solicitados por las personas que previamente hayan sido autorizadas por la Dirección del Centro.

3.3.4 El precio que abonará el Hospital por dichos productos es el fijado previamente en el **ANEXO II-B**.

3.3.5 A tal efecto, y una vez adjudicado el contrato, el Hospital facilitará al adjudicatario relación detallada del personal autorizado a realizar este tipo de pedidos.

### 3.4. TRANSPORTE

El transporte de los productos deberá realizarse en vehículos que reúnan las condiciones adecuadas para la conservación de los mismos, debiendo cumplir con lo marcado por la "Guía de Normas de Higiene para el Transporte de productos alimenticios..." de la Dirección General de Ordenación e Inspección de la CAM. Debiendo ajustarse a lo establecido en la normativa vigente en esta materia y cumplir con el APPCC establecido por el Hospital.

### 3.5. ENVASADO

La firma comercial deberá indicar con todo detalle las características del tipo de envase en que se transportan los productos, utilizándose como normal general, envases

desechables de un solo uso autorizados para uso alimentario. Para los productos frescos y refrigerados, tal como carnes y pescados, se utilizarán cubetas de plástico recuperables de uso alimentario, de acuerdo con lo previsto en el Código Alimentario Español. En los productos que se sirvan directamente en monodosis para su consumo por los pacientes, se deberá cumplir con lo establecido en la Ley de Información Alimentaria de acuerdo con el Reglamento Europeo 1169/2011.

#### **4.- LOCALES, BIENES DE EQUIPO, INSTALACIONES Y MATERIAL**

4.1. El Hospital proporcionará al adjudicatario los locales, aparatos y maquinaria, instalaciones, mobiliario y enseres que figuran en el correspondiente **ANEXO V** a este pliego. El adjudicatario aportará el resto de bienes de equipo y materiales para la correcta prestación del suministro, el cual como mínimo será el relacionado en el **Anexo VIII**.

4.2 El adjudicatario se obligará a mantener en el mejor estado de conservación y mantenimiento los bienes aportados por el Hospital, corriendo a su cargo el mantenimiento, reparación y reposición de los mismos. Para lo cual deberá aportar en su oferta un plan de mantenimiento, tanto de sus instalaciones como de las cedidas por el hospital, cuyo nivel de cumplimiento será supervisado por los Servicios Técnicos del Hospital y cuyos incumplimientos serán penalizados según **Anexo IX**.

4.2 El adjudicatario no podrá realizar ninguna obra de reforma, ni transformar la situación de la maquinaria, etc., sin el previo consentimiento por escrito de la Dirección del Hospital, pasando a ser propiedad del Hospital, las posibles obras efectuadas, cuando finalice por cualquier motivo la prestación del suministro.

#### **5.- COBERTURA DEL SUMINISTRO**

El horario que regirá para la prestación de los suministros será el que determine la Dirección del Hospital, que podrá autorizar cualquier variación cuando lo considere conveniente.

Los horarios que se establezcan deberán cubrir la distribución de las siguientes ingestas:

- Desayuno.
- Comida.
- Merienda.
- Cena.

#### **6.- PERSONAL**

6.1 Para la realización de los trabajos que son objeto del Concurso, el adjudicatario propondrá una relación del personal conforme a la estructura que se determina en el **ANEXO VI** y que destinará en el Centro Hospitalario.

6.2 La empresa adjudicataria deberá subrogar, en la forma reglamentaria, al personal que actualmente está realizando el suministro de aprovisionamiento de víveres, contrato de proveedor único, en el Hospital y que se indica en el **ANEXO VI**.

6.3 Dicho personal dependerá exclusivamente del adjudicatario, por cuanto éste tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de patrono y deberá cumplir las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social, Prevención de Riesgos Laborales e Higiene en el Trabajo, referida al propio personal a su cargo.

6.4 El adjudicatario aportará el personal necesario para atender el correcto desarrollo del contrato, cubriendo las jornadas de mañana y tarde y de lunes a domingo todos los días del año, **que en ningún caso podrá ser inferior al contemplado en el ANEXO VI.**

6.5 Así mismo, el personal que el adjudicatario contrate para la realización del suministro, objeto del presente contrato no generará ningún tipo de derecho frente al H.C.S.C..

6.6 El adjudicatario poseerá y mantendrá los derechos y obligaciones frente a su personal inherentes a su calidad de empresario, de acuerdo con lo previsto por la vigente Legislación Laboral, sin que en ningún caso el Hospital resulte responsable de las obligaciones surgidas entre el contratista y su persona, aún cuando las medidas que el adjudicatario adoptase fuesen como consecuencia de incumplimientos en la estricta aplicación del contrato.

6.7 En caso de accidente o perjuicio de cualquier género ocurrido a los trabajadores con ocasión del ejercicio de sus cometidos, el adjudicatario cumplirá lo dispuesto en las normas vigentes bajo su responsabilidad sin que ésta alcance en modo alguno al Hospital.

6.8 Será obligación del adjudicatario uniformar por su cuenta a todo el personal durante las horas en que se realice el servicio, debiendo ir provistos permanentemente de una tarjeta de identificación en lugar visible.

6.9 Los daños que el personal pudiera ocasionar a terceros o en el mobiliario e instalaciones del Centro, ya sea por negligencia o dolo, serán indemnizados por la empresa adjudicataria.

6.10 El citado personal, deberá tener experiencia probada y acreditada en el campo de la restauración de colectividades, debiendo estar en posesión del certificado de manipulador de alimentos, que será revisado periódicamente por el Servicio de Medicina Preventiva, además de por los órganos competentes.

6.11 La Dirección del Hospital deberá estar informada previamente de las contrataciones de personal que vaya a realizar la empresa adjudicataria o cualquier otra decisión cuyo efecto traspase el periodo contractual, reservándose la facultad el Hospital de examinar su currículum y dar conformidad a las mismas.

6.12 Deberá contar, al menos, con un responsable técnico directo en el Hospital, con amplia experiencia en hostelería, restauración colectiva, en particular hospitalaria, que ostente la representación de la empresa, lleve la coordinación, dirección técnica del presente contrato y preste asesoramiento técnico y legal sobre el suministro contratado.

6.13 La Asistencia Técnica por parte del personal a cargo del adjudicatario se ejercerá sobre el personal dependiente del Hospital, a través de los jefes de cocina, gobernantas o cualesquiera otras personas designadas al efecto por la Dirección del Hospital.

6.14 En su oferta, definirá claramente la organización que piensa poner en práctica para el mejor cumplimiento del suministro, teniendo en cuenta las singularidades del Hospital, y expresará la composición y cualificación de cada una de las personas que destinará en el Centro.

6.15 En caso de enfermedad, vacaciones u otras situaciones, la empresa adjudicataria tomará las medidas oportunas con el objeto de mantener siempre el número total de trabajadores contratados, respetándose así mismo su distribución y especialidades.

6.16 En todo caso, mensualmente, deberán entregar en el Servicio de Hostelería del Hospital los boletines de cotización a la Seguridad Social TC1 y TC2, que acrediten que todo el personal de la empresa se encuentra dado de alta y al día en las cuotas, así como cualquier otra documentación que la Dirección del Hospital pudiera requerir al adjudicatario para asegurarse del cumplimiento de sus obligaciones como empleador. Así como la documentación relativa al aseguramiento de los accidentes de trabajo.

6.17 El personal de la empresa adjudicataria debe ir permanentemente provisto, dentro del recinto hospitalario, de una placa identificativa fácilmente legible con el nombre completo, categoría y nombre de la empresa. Asimismo, deberá estar debidamente uniformado, durante todo el tiempo que permanezca en el Centro.

6.18 El proveedor adjudicatario deberá entregar a la finalización del contrato: relación de personal subrogable, con antigüedad, categoría y tipo de contrato.

## **7.- FACULTAD DE INSPECCIÓN Y COTROL DEL HOSPITAL**

7.1 La Dirección del hospital establecerá los sistemas de control de calidad periódicos que considere oportunos mediante los cuales se comprobará el cumplimiento del sistema APPCC, la adecuación a la seguridad alimentaria, la limpieza y conservación, el sistema de selección de proveedores, la calidad e idoneidad de los mismos, el sistema utilizado para la verificación de la calidad de los productos suministrados, el sistema de almacenamiento y su sistema organizativo y de control, la cantidad y calidad de las materias primas utilizadas, así como el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad en su manipulación.

7.2 Para la realización de las inspecciones y controles, la dirección del Centro constituirá una Comisión de Seguimiento de la ejecución del contrato y de los Pliegos de Cláusulas Administrativas y Técnicas que forman parte del mismo. De los miembros que componen dicha Comisión, de sus funciones y organización, se dará conocimiento a la empresa adjudicataria.

7.3 La comisión de seguimiento se reunirá como mínimo con una periodicidad mensual. Mantendrá una reunión con la empresa adjudicataria con objeto de analizar la evolución y ejecución del contrato en todos sus términos. De dicha reunión se levantará acta que será suscrita entre las partes.

7.4 De las inspecciones que se realizaren, la Dirección del Centro, si lo estima conveniente, podrá requerir al contratista que subsane, en el plazo máximo de 5 días los efectos, insuficiencias técnicas, errores materiales, incumplimientos de su oferta e infracciones de preceptos reglamentarios que le sean imputables, de cuadro con las conclusiones del acta al que se refiera.

7.5 Si trascurrido este plazo las deficiencias no han sido corregidas, el Órgano de contratación puede proceder a la incautación de la garantía, incurriendo además el contratista en la obligación de abonar una penalización sobre el importe económico del contrato en función de la gravedad de la infracción cometida.

## **8.- PENALIDADES**

8.1 Como se establece en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares el Órgano de contratación, con sujeción a lo establecido en el artículo 212 del TRLCSP podrá imponer penalidades a la empresa contratista por incumplimientos y cuantías que se señalan más adelante. Dichas penalizaciones serán independientes y acumulativas. La imposición de penalidad no excluye la indemnización por daños y perjuicios (artículo 214 del TRLCSP).

- Por demora: 0,20 euros por cada 1.000 euros de precio, al día.
- Por incumplimiento de la ejecución parcial de las prestaciones definida en el contrato. Las no prestaciones de cualquier servicio contratado darán lugar a la contratación con un tercero por parte del Hospital, procediéndose a su facturación a la empresa adjudicataria con posibilidad de resarción de daños y perjuicios o a la resolución del contrato, aplicando lo estipulado 212 del texto refundido de la Ley de Contratos del Sector Público.
- Se impondrán las penalizaciones económicas, si en las revisiones mensuales, según el procedimiento de calidad del Area de Hostelería, realizadas por parte del personal del Hospital (pudiendo asistir un representante de la empresa si lo requiere), no se cumplen los valores positivos exigidos en el resultado de cada uno de los puntos revisados según el APPCC del Servicio de Alimentación y Normativa Técnico Sanitaria de aplicación, controles de calidad:
  - Control y estudios microbiológicos: cumplimiento de todos los valores positivos
  - Control de alimentos, cumplimiento de todos los valores positivos
  - Control de APPCC, cumplimiento de los valores positivos con excepción como máximo 1 ítems negativo.
  - Control de equipos: cumplimiento de todos los valores.
  - Control de personal, cumplimiento de los valores positivos con excepción como máximo 1 ítems negativo.
  - Control de validación y verificación, cumplimiento de todos los valores positivos.

### **8.2 Importe de las penalidades:**

- Se aplicará una penalización de un 1,5 % sobre facturación mensual, por incumplimiento de cada uno de los ítems relacionados anteriormente.
- Por incumplimiento del mismo ítem en 2 revisiones consecutivas, se incrementará un 1,5% adicional
- Por incumplimiento de las condiciones especiales de ejecución del contrato: según lo establecido en el artículo 212.1 del TRLCSP
- Por incumplimiento del compromiso de dedicar o adscribir a la ejecución del contrato los medios personales y materiales suficientes para ello: Según lo establecido en el artículo 212.1 del TRLCSP.

8.3 La Dirección del Hospital podrá resolver el contrato sin que ello le obligue a devolver al adjudicatario cantidad ni indemnización alguna, con pérdida inclusive de la fianza, en el supuesto de que se hayan aplicado la misma penalización (cualquiera de las indicadas en la esta cláusula) durante cuatro meses, consecutivos o no, dentro de la vigencia del contrato.

### **9. Compromiso de cumplimiento de la Ley 42/2010**

La empresa adjudicataria, con la formalización del contrato, asumirá compromiso expreso de cumplimiento de las prohibiciones establecidas en la "Ley 42/2010, por la que se modifica la Ley 28/2005, de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco", del personal encargado de realizar los trabajos objeto del presente contrato, siempre referido al interior del Hospital y a su perímetro de prohibición.

**DILIGENCIA:** El presente Pliego de Prescripciones Técnicas es aprobado por el Director Gerente del Hospital Clínico San Carlos con fecha.

EL DIRECTOR GERENTE

  
  
Hospital Clínico  
San Carlos  
Dirección Gerencia  
 Comunidad de Madrid

## ANEXO I

### ESPECIFICACIONES TECNICAS

<b>I.- CARNES</b>			
<b>I.I.- DE GANADO VACUNO</b>			
<p>Las carnes deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, calidad y marcaje a lo establecido por el Código Alimentario Español y la normativa que lo desarrolle (Orden de 18 de septiembre de 1975 y R.D. 362/1985).</p> <p>Serán tipo añojo 1ª categoría (A1).</p> <p>Deberán ir acompañadas de las guías y certificados sanitarios correspondientes.</p> <p>El suministro se realizará diariamente en el horario establecido por el Centro.</p>			
Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Añojo Babilla filetes	Primera	Cadera, tapa y babilla filetes 150 gr. A 175 gr.
2	Añojo Contras	Primera	
3	Añojo Redondo	Primera	
4	Añojo Morcillo	Primera	Carne con poca grasa y gran riqueza en colágeno
5	Añojo Falda	Primera	Carne muy magra
6	Carne Picada	Primera	Carne magra de ternera
7	Hamburguesas	Primera	Carne magra de ternera, picada, con consistencia firme y compacta al tacto, unidades de 60 a 70 gr.
8	Albóndigas	Primera	Carne magra de ternera, picada, con consistencia firme y compacta al tacto, unidades de 25 a 30 gr.
9	Huesos frescos para caldo		
<b>I.II.- DE GANADO OVINO</b>			
<p>Las carnes deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, calidad y marcaje a lo establecido por el Código Alimentario Español y la normativa que lo desarrolle (Orden de 18 de septiembre de 1975 y R.D. 362/1985).</p> <p>Deberán estar limpias e ir acompañadas de las guías y certificados sanitarios correspondientes</p> <p>El suministro se realizará diariamente en el horario establecido por el Centro.</p>			

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Cordero Recental	Primera	Troceado y deshuesado procedente de las extremidades traseras y delanteras.

### I.III.- DE GANADO PORCINO

Las carnes deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, calidad y marcaje a lo establecido por el Código Alimentario Español y la normativa que lo desarrolle (Orden de 18 de septiembre de 1975 y R.D. 362/1985).

Deberán estar limpias e ir acompañadas de las guías y certificados sanitarios correspondientes.

El suministro se realizará diariamente en el horario establecido por el Centro.

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Cinta de lomo fresca	Primera	Fileteada, unidades de 65 a 70 gr.
2	Costillas adobadas	Primera	
3	Carré de lomo con hueso	Primera	
4	Panceta fresca	Primera	
5	Maza de jamón deshuesada sin morcillo	Primera	

### II.- AVES Y HUEVOS

Todas las aves procederán de mataderos legalmente autorizados para este tipo de sacrificios, para lo cual estarán provistas del correspondiente marchamo o etiqueta de garantía sanitaria. Se suministrarán en cajas de polipropileno limpias o de cualquier otro material autorizado en el Capítulo IV del Código Alimentario, Capítulo XI "Ave y Caza". Cada embalaje deberá estar tapizado interiormente con una película o film alimentario impermeable, suficientemente amplio para ser doblado sobre los envases después de llenos, cubriendo la mercancía, con el fin de aislar de posibles gérmenes, bacterias, etc., que puedan existir en el exterior.

Todos los géneros presentarán frescura, textura y color característicos. Se suministrarán en vehículos frigoríficos, rigurosamente limpios y respetando al máximo la normativa higiénico- sanitaria vigente, cumpliendo las condiciones señaladas en el Capítulo X para el transporte de carne fresca.

Todas las aves que se suministren serán de categoría primera.

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Gallina	Primera	Entera o en cuartos
2	Filete de pechuga de pollo	Primera	Limpia y abierta 200 gr. Unidad
3	Pollo cuartos traseros	Primera	Limpios 350 gr. Unidad



4	Pollo pechuga Villaroy	Primera	Unidad 250 gr.
5	Pavo, filete de pechuga	Primera	Abierta 200 gr. Unidad
6	Huevos	Primera	Clase 1ª "M"
7	Huevo líquido pasteurizado		Debe presentar las características de color, olor y sabor del huevo recién batido, y estará sólo elaborado por huevos frescos, el envase a utilizar será el propio para grandes colectividades.
8	Clara o pasteurizado		Debe presentar las características de color, olor y sabor de las claras de huevo, y estará sólo elaborado por huevos frescos, el envase a utilizar será el propio para grandes colectividades.

## II.- CHARCUTERIA

Crudos curados, mezcla de carnes picadas o troceadas de cerdo o de cerdo y vacuno y tocino, adicionada de sal, pimentón y otras especies, condimentos y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripas naturales o artificiales en su caso. Se ajustará a la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Codillos de jamón serrano	Primera	Se presentarán con piel, troceados y envasados al vacío. Elaborados a partir de pernil o pierna trasera de cerdo fresco, sometido a un proceso de salación y conservación apropiado. Presentación en envase de 3 unidades
2	Chorizo tipo vela	Primera	Embutido crudo elaborado con carne de cerdo o mezcla de cerdo y vacuno, con tripa natural o artificial y diámetro superior a 22 mm.
3	Chorizo para guisar	Primera	
4	Fiambre de pavo-jamón	Extra	Elaborado a partir del muslo de pavo fresco y deshuesado, con gelatina, sal y conservantes autorizados. Libre de grasa en un 97%.

5	Jamón serrano	Primera	Centros de paleta deshuesada. Se presentará sin piel, curado y envasado al vacío. Elaborado a partir de pernil o pierna trasera de cerdo fresco, sometido a un proceso de salación y conservación apropiados. Peso unitario de 4 a 4,5 Kg.
6	Jamón York	Extra	Elaborado a partir del brazuelo o pernil de cerdo fresco deshuesado, sazonado, nitrificado y cocido. Relación humedad /proteína 4,68; azúcares totales máximo 2%, proteínas añadidas ausencia; almidón ausencia.
7	Fiambre de pechuga-pavo	Extra	Elaborado a partir de pechuga de pavo fresco y deshuesado, con gelatina, sal y conservantes autorizados. Libre de grasa en un 97%.
8	Salchichas	Primera	Tipo Frankfurt. Producto elaborado a partir de carne de vacuno o sus mezclas, escaldado, finísimamente picado y embutido en tripa natural o artificial de 18 a 28 mm de diámetro como máximo.
9	Salchichón	Primera	Embutido crudo elaborado con carne de cerdo o mezcla de cerdo y vacuno, con la adición de cubitos de tocino finísimamente picado, en tripa natural o artificial y diámetro mínimo de 40 mm.

### III.- FRUTAS Y VERDURAS

#### III.I.- VERDURAS FRESCAS

Se suministrarán de acuerdo a las peticiones y a la época del año en que se encuentren. Presentarán el punto adecuado de madurez y frescura, cumpliendo en todo caso las condiciones de limpieza precisas. Serán de primera calidad, con expresión del calibre cuando ello sea preceptivo. Cumplirán la normativa establecida en cuanto a etiquetado y venta de verduras frescas.

**CUARTA GAMA**, todas las verduras que están marcadas con asterisco se presentarán limpias, cortadas y envasadas listas para su uso (el peso de dichos envases vendrá marcado por las necesidades de la cocina), fecha de caducidad de un máximo de siete días y mantenidas desde su recolección de 1 a 4 grados, cumpliendo con la normativa vigente.

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Acelgas *	Primera	
2	Ajos *	Primera	Sanos, firmes y limpios, exentos de daños y de señales de moho. Desprovistos de olores y/o sabores extraños y de humedad exterior anormal. Calibre mínimo 30 mm.
3	Alcachofas	Primera	Deben presentar aspecto fresco, estar enteras, sanas limpias, desprovistas de olores y sabores extraños. Calibrado obligatorio.
4	Apio *	Primera	Deben estar enteros, frescos, sanos y limpios, exentos de insectos y parásitos y exentos de humedad externa excesiva, así como de olores y sabores extraños.
5	Calabacín	Primera	Deben estar enteros, frescos, sanos y limpios, exentos de daños causados por insectos y parásitos, exentos de cavidades y grietas, así como de olores y sabores extraños. Pedúnculo inferior a 3 cm.
6	Calabazas	Primera	Lo mismo calabacín
7	Cebollas *	Primera	Calibre mínimo 65/70 mm.
8	Champiñón	Primera	Deben estar enteros, frescos, sanos, exentos de enfermedad, podredumbre, insectos, parásitos, cuerpos extraños, así como de olores y sabores extraños. Límite admitido en tierra adherida 1%.
9	Lechuga *	Primera	Tipo iceberg, envuelta individualmente. Entera, sana, fresca, turgente, limpia y turgente.
10	Nabos	Primera	
11	Patatas *	Primera	Los tubérculos deben ser enteros, sanos y consistentes, exentos de humedad exterior anormal, olor y/o sabor extraños, exentos de

			magulladuras, picaduras, enverdecimiento, daños causados por el frío, fuertes deformaciones (muñones), tierra u otras materias extrañas visibles. Así mismo se presentarán peladas y cortadas en los distintos cortes que se precisen (peladas enteras, paja, cáchelo, panadera, etc), debidamente empaquetadas. (4ª gama)
12	Pepinos	Primera	Estarán enteros, sanos, frescos, limpios y firmes, exentos de sabor amargo u otros sabores u olores extraños, exentos de humedad exterior anormal, exentos de tierra, cuerpos extraños o residuos de tratamientos; suficientemente desarrollados y con semillas tiernas.
13	Pimientos *	Primera	Estarán frescos, sanos, enteros, limpios y bien desarrollados, exentos de daños por heladas, de heridas no cicatrizadas o quemaduras de sol, exentos de humedad exterior anormal y de olores y/o sabores extraños, provistos de pedúnculo con un desarrollo y madurez que les permita llegar al lugar de destino con las correspondientes exigencias comerciales.
14	Puerros *	Primera	Estarán enteros, frescos, sanos, limpios, sin hojas marchitas y no subidas, sin humedad externa excesiva, desarrollo adecuado. La presentación en hojas será de corte regular.
15	Repollo *	Primera	Estarán enteros, frescos, sanos, limpios y sin abrir y/o espigar, exentos de enfermedad, insectos y otros parásitos, exentos de humedad exterior anormal, exentos de olores y/o sabores extraños. Corte neto por debajo del nacimiento de la hoja.
16	Setas	Primera	Enteras, con aspecto fresco,

			sanas, exentas de insectos y otros parásitos, limpias, exentas de humedad exterior anormal, exentas de daños causados por heladas, exentas de olores y/o sabores extraños. Con el micelio (raíz) eliminado por un corte neto.
17	Tomate para ensalada	Primera	Enteros, con aspecto fresco, sanos, limpios, exentos de humedad exterior anormal, de olor y/ o sabor extraño. Tendrán un desarrollo y un estado tales que les permita soportar la manipulación y el transporte y responder en lugar de destino a las exigencias comerciales.
18	Tomate para freír	Primera	Enteros, aspecto fresco, sano, limpio, exento de humedad exterior anormal, olor y/ o sabor extraño. Tendrán un desarrollo y un estado tales que les permita soportar la manipulación y el transporte y responder en lugar de destino a las exigencias comerciales.
19	Tomillo	Primera	En manojos.
20	Zanahorias *	Primera	Enteras, firmes, no bifurcadas y desprovistas de raíces, sanas y limpias, sin consistencia leñosa, no subidas ni granadas, exentas de humedad exterior anormal y exentas de olores y/o sabores extraños.

### III.II.-FRUTAS

Frutos enteros, sanos, desprovistos de humedad exterior anormal y de olores y sabores extraños. Se excluirán los frutos demasiado verdes o demasiado maduros o pasados. Todos los frutos serán de coloración, calidad y madurez uniforme. Deberán suministrarse de acuerdo a las peticiones y época del año. Serán de primera calidad, especificando el calibre cuando ello sea preceptivo. Se podrán incluir frutas que no estén especificadas siempre y cuando las especificaciones se aprueben por parte de la Dirección del Hospital.

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Albaricoques	Primera	Calibre mínimo 40 mm.

2	Cerezas	Primera	Calibre mínimo 17 mm
3	Ciruelas	Primera	Calibre superior a 35 mm
4	Fresas	Primera	Calibre mínimo 18 mm.
5	Fresquillas	Primera	Calibre 35 mm.
6	Kiwi.	Primera	
7	Limonos	Primera	
8	Mandarinas	Primera	Calibre 50/60 mm.
9	Manzanas golden	Primera	Calibre mínimo 75/80 mm
10	Manzana Starking	Primera	Calibre mínimo 80 mm.
11	Melocotones	Primera	Calibre 67/73 mm., presentado en capas ordenadas
12	Melones	Primera	Peso medio aprox. 1,8 a 2,2 kg.
13	Naranjas de mesa	Primera	Calibre 85/90 mm
14	Naranjas de zumo	Primera	Calibre 80/85 mm
15	Nectarinas	Primera	Calibre 60/65 mm. Presentada en capas ordenadas
16	Paraguayas	Primera	
17	Peras de agua	Primera	Calibre 80/85 mm.
18	Pera roma	Primera	Calibre 80/85 mm.
19	Pera passa crasana	Primera	Calibre 80/85 mm.
20	Plátanos	Extra	Longitud mínima 18 cm, calibre central mínimo 36 mm.
21	Sandías	Primera	Peso medio aprox. 3 kg.
22	Uvas pasas	Primera	

#### IV.- PESCADOS FRESCOS

El suministro se establecerá en función de la estación y las existencias en el mercado, de acuerdo con las peticiones efectuadas por el Centro. Deberán cumplir los requisitos establecidos en la normativa vigente. Los pescados serán de clase A y deberán ir acompañados de las guías y certificados sanitarios correspondientes. No podrán haber

sido sometidos desde su captura a ningún proceso de conservación. Todos los pescados se entregaran limpios, viscerados, y fileteados según las necesidades y como requisito imprescindible deberán estar congelados al menos 72 horas, para evitar la intoxicación por anisakis.

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Bacalao fresco	Primera	Fileteado y limpia 200 gr. unidad
3	Bacalao seco	Primera	Entero
4	Bonito	Primera	
7	Emperador	Primera	
8	Mero	Primera	
9	Palometa	Primera	Filete limpio
10	Rape	Primera	
11	Salmón	Primera	

#### V.- PRODUCTOS CONGELADOS

El transporte se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío capaces de permitir la no ruptura de la cadena de frío. La temperatura mínima del producto será de  $-18^{\circ}\text{C}$ . Se ajustarán a la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados, los pesos especificados son con los productos descongelados

#### V.I.- PESCADOS CONGELADOS

En cumplimiento normativa vigente.( Congelados 72 horas como mínimo), se acompañarán de un cuarto de limón aunque no esté especificado en gramajes ni en el listado de platos.

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Bacalao en lomos	Primera	
2	Berberechos	Primera	Sin concha, exento de materias extrañas. Tamaño grande o normal.
3	Calamar en anillas	Primera	Limpios y exentos de partes no comestibles. Glaseado máximo de un 35%. Presentación en anillas de unos 7 mm. de grosor y ultracongelados en bloques.
4	Gambas	Primera	Limpias y exentas de partes no comestibles. Clase P. Presentación en colas peladas, crudas y ultracongeladas en

			bloques.
5	Mejillones	Primera	Presentación sin concha, exento de materias extrañas. Tamaño grande o mediano.
6	Merluza en filetes con piel	Primera	Procederá de merluza o pescadilla ultracongelada y mantenida a temperatura adecuada en todo momento. Categoría nº 5, según legislación española, o su equivalente en peso para la clasificación de otros países. Presentación en filetes de 150 gr. aproximadamente. Glaseado máximo de un 15%.
7	Merluza en filetes sin piel	Primera	Procederá de merluza o pescadilla ultracongelada y mantenida a temperatura adecuada en todo momento. Categoría nº 5, según legislación española, o su equivalente en peso para la clasificación de otros países. Presentación en filetes sin piel ni espinas de 150 gr. Aproximadamente. Glaseado máximo de un 10%.
8	Merluza en rodajas nº5	Primera	Procederá de merluza o pescadilla ultracongelada y mantenida a temperatura adecuada en todo momento. Categoría nº 5, según legislación española, o su equivalente en peso para la clasificación de otros países. Presentación en rodajas de 250 a 300 gr. Aproximadamente. La sección de corte será perpendicular al eje de la columna vertebral. Glaseado máximo de un 10%.
9	Gallo entero	Primera	Piezas enteras sueltas de platija ultracongeladas. Presentación enteras, sin cabeza y visceradas, con un peso aproximado de 175 gr. Glaseado máximo de un 10%.
10	Gallo en filetes	Primera	Piezas enteras sueltas de platija ultracongeladas. Presentación en filetes sin piel ni espinas de 150 a 200 gr. Glaseado máximo de un



			10%.
11	Lenguado	Primera	Filetes
12	Rosada	Primera	Rodaja Limpia
<b>V.II.- VERDURAS CONGELADAS</b>			
Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Coliflor	Primera	Inflorescencia de las variedades procedentes de Brassica Oleracea, al natural. Sanas, limpias, exentas de lesiones y ultracongeladas. Tamaño grande o normal. Presentación en porciones pequeñas de 100 gr.
2	Ensalada de arroz		Producto ultracongelado con una composición aproximada de un 40 % de arroz, y el resto en cantidades equilibradas de los siguientes componentes: judías verdes, guisantes, maíz, pimiento
3	Espinacas	Primera	Elaboradas a partir de hojas de 8 cm. De peciolo como máximo. Sanas, limpias y ultracongeladas
4	Guisantes	Primera	Producto obtenido de guisantes frescos, sanos, limpios y ultracongelados.
5	Judías verdes planas	Primera	Producto obtenido a partir de frutos tiernos, limpias, sanas, despuntadas, desprovistas de hebras, cortadas en trozos y ultracongeladas
6	Menestra de verduras	Primera	Elaborado de mezcla de hortalizas y compuesta como mínimo por cuatro de las siguientes: - Obligatorias: Guisantes, alcachofas y espárragos. - Optativas: Judías verdes, habas, zanahorias y champiñón. Sanas, limpias y ultracongeladas. Imperial.
7	Patata dado	Primera	Sanas, limpias, peladas y ultracongeladas. Presentación de corte en forma de dados pequeños.

8	Zanahoria dado	Primera	Sanas, limpias y ultracongeladas. Presentación de corte en forma de dados pequeños.
---	----------------	---------	---

### V.III.- CONGELADOS VARIOS

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Croquetas		
2	Empanadillas		
3	Palitos de Merluza		

### VI.- LEGUMBRES

Enteros, sanos, exentos de moho podredumbres, insectos vivos o muertos, así como exentos de trazos visibles de residuos, olores y sabores extraños.

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Alubias blancas	Primera, etiqueta verde.	
2	Alubias pintas	Primera, etiqueta verde	
3	Garbanzos	Primera, etiqueta verde.	
4	Lentejas	Primera, etiqueta verde.	

### VII.- CEREALES Y DERIVADOS

Los productos se ajustarán a lo especificado en el C.A.E. y la normativa que lo desarrolle. En los productos marcados con asterisco se presentarán cuatro alternativas de producto.

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Arroz	Extra	Blanco, sano, entero, limpio y exento de sabores y olores extraños. Humedad inferior al 15%. <u>Envases de 50 kg.</u>
2	Crema de champiñones		Paquete de 1 Kg.
3	Crema de espárragos		Paquete de 1 Kg.
4	Fideos finos		Tipo cabello de ángel, elaborado según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola, semolinas o harinas procedentes de trigo duro, semiduro, blanco o sus mezclas. <u>Envases de 10 kg.</u>

5	Galletas *		Elaboradas a base de harinas, grasas comestibles, azúcar, agua y otros productos autorizados, tostadas o troqueladas. Presentación en paquete envasado de 4 unidades.
6	Harina		De color blanco o ligeramente amarillento, de grano fino adecuado, y exento de impurezas mohos y olores o sabores extraños. Acondicionada para uso en rebozo o condimentación de los alimentos. Envasada en sacos de 50 kg.
7	Macarrones		Elaborado según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola, semolinas o harinas procedentes de trigo duro, semiduro, blanco o sus mezclas.
8	Maíz		
9	Maizena		
10	Pan		Elaborado con harina de trigo, sal comestible y agua potable fermentado. Se suministrará indistintamente con o sin sal a demanda del Centro. Presentación en barras de 60 grs., envuelta individualmente y diferenciada por color según contenga o no sal. No deberá haberse horneado antes de 8 horas de su puesta a disposición en la cinta de emplatado.
11	Pan de molde blando		
12	Pan integral		Elaborado con harina integral, sal comestible y agua potable fermentado. Se suministrará indistintamente con o sin sal a demanda del Centro. Presentación en barras de 60 grs., envuelta individualmente y diferenciada por color según contenga o no sal.

13	Pan integral tostado		Procedente de pan de harina de trigo que después de su cocción es cortado, tostado y envasado. Presentación en paquetes de 2 unidades de 15 gr. Envuelto.
14	Pan rallado		Procederá del proceso de trituración industrial del pan, no de restos de pan. Presentación en envases de <u>25 kg.</u>
15	Pan Tostado con o sin sal		Procedente de pan de harina de trigo con o sin sal que después de su cocción es cortado, tostado y envasado. Presentación en paquetes de 2 unidades de 15 gr. envuelto.
16	Cereales		Cereales para el desayuno, en envases individuales de 30 gr.
17	Bollo (croissant, sulzos, ensalmadas, etc)		Constituidos fundamentalmente por harinas comestibles, féculas, azúcares, grasas comestibles. Envasados individualmente y etiquetados con fecha de caducidad y composición de los mismos. VARIANTE, utilización de bollos precocidos, suministrando al Hospital la maquinaria precisa para su conservación y elaboración, así como los envases de papel para su presentación con el logotipo del Hospital, pudiéndose imprimir el logotipo del proveedor, el personal para su elaboración será el propio de la cocina.
18	Sémola		Constituidos fundamentalmente por el endospermo de estructuras granulosas procedentes de la molturación del trigo. <u>Envases de 5 kg.</u>
19	Sopa variada		Elaborado según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola, semolinas o harinas procedentes de trigo duro, semiduro, blanco o sus mezclas. Presentación en forma de

			estrellitas, lluvia, etc. <u>Envases de 10 kg.</u>
20	Tapioca		Procederá de almidón de mandioca. Presentación en <u>botes de 700 grs.</u>
21	Papillas de cereales enriquecidas en vitaminas y minerales, adaptadas a las necesidades nutricionales de los adultos.		Alto valor nutricional, enriquecidas especialmente con calcio, hierro, zinc y vitamina D3, 3 variedades sin azúcar añadido, 1 variedad rica en fibra.
22	Tallarines		Elaborado según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola, semolinas o harinas procedentes de trigo duro, semiduro, blanco o sus mezclas. <u>Envases de 5 ó 10 kg.</u>

#### VIII.- CONSERVAS

Sometidas a tratamientos autorizados para su conservación con los aditivos y conservantes autorizados. Deberán ajustarse a lo especificado en el C.A.E., normativa que lo desarrolle y normativa que le sea de aplicación.

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	<u>Aceitunas sevillanas</u>	Primera	Lata de 5 Kg.
2	<u>Alcachofas troceadas</u>	Primera	Procederá de frutos sanos y limpios, desprovistos de tallos, brácteas y exteriores coriáceos, Presentación en latas de 3 Kg.
3	<u>Atún en aceite</u>	Primera	Procederá de atún limpio exento de escamas, piel y espinas, envasado con aceite vegetal y sal. Presentación en latas de 2,200 Kg.
4	<u>Atún en escabeche</u>	Primera	Procederá de atún limpio exento de escamas, piel y espinas, escabechado. Presentación en latas de 2,200 Kg.
5	<u>Champiñón troceado</u>	Primera	Procederá de champiñón sano y limpio, desprovisto de partes no comestibles y su presentación sera troceados en láminas. Lata de 3 Kg.

6	Espárragos trigueros	Primera	Procederá de espárragos verdes y enteros, sanos y limpios. Lata de 1 Kg.
7	Espárragos blancos	Primera	Procederá de espárragos enteros, sanos y limpios.
8	Macedonia de fruta		Bote de 3 Kg.
9	Melocotón en almíbar	Primera	Procederá de frutos enteros, sanos limpios y pelados, partidos en mitades. Bote de 3 Kg.
10	Pera en almíbar		Procederá de frutos enteros, sanos limpios y pelados, partidos en mitades. Bote de 3 Kg.
11	Piña al natural	Primera	Procederá de frutos sanos, pelados y porcionados en rodajas. Líquido de gobierno a base de jugo de piña natural o concentrados sin adición de azúcar. Bote de 3 Kg.
12	Pimientos morrones	Primera	Procederá de pimientos enteros, sanos y limpios. Lata de 3 Kg.
13	Raviolis	Primera	Pasta de sémola de trigo, huevos y agua. Relleno compuesto de carne de buey, especias, aromas y potenciadores de sabor autorizados. Líquido de gobierno, agua, sal y acidulantes. Lata de 3 Kg.
14	Tomate natural	Primera	Procederá de tomate entero, pelado, limpio y sano. Lata de 5 Kg.
15	Sardinas en lata	Primera	Se presentará descabezada, eviscerada, envasada con aceite de oliva u otros aceites comestibles, en recipientes herméticos y esterilizados adecuadamente por tratamineto térmico.

#### IX.- ACEITES Y GRASAS

Los aceite y grasas se ajustarán a lo especificado en el C.A.E. y la normativa que lo desarrolle.

Nº	Artículo	Categoría	Características
----	----------	-----------	-----------------

1	Aceite de girasol		Sometido a refinación completa, aspecto limpio y transparente, olor y sabor propios, sin síntomas de rancidez, alteración o contaminación. Acidez libre igual o mayor a 0,2 grados.
2	Aceite de oliva		90% como mínimo de ácido oléico, acidez máxima de 0,4º. Que se utilizará en todos aquellos platos donde se especifique.
3	Aceite de oliva en monodosis		90% como mínimo de ácido oléico, acidez máxima de 0,4º. Que se utilizará en todos aquellos platos fríos donde se especifique, en envases de 10 ml.
3	Margarina para cocinar		Obtenida a partir de grasas y aceites comestibles que no procedan de la leche. Humedad del 16% envasada en materiales adecuados y formato de 1 ó 2 kg.
4	Mantequilla individual		Obtenida a partir de leche o nata de vaca higienizada. Con un 80% mínimo de grasa de la leche de procedencia, contenido de agua máxima del 16 % . Envasada en formato de 10 a 12 gr.

#### **X.- CONDIMENTOS, ADEREZOS Y ESPECIAS**

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Colorante		
2	Almendras		Peladas y crudas
3	Espicias varias		Plantas o partes de plantas que por su color, aroma o sabor característico se destinan a la preparación de alimentos, con el fin de mejorar su sabor y apetencia.
4	Limón agrio		Aderezo con ácido cítrico y edulcorantes y conservantes autorizados. Presentación en envases de 1 litro.

5	Pimentón		
6	Sal fina		Sal refinada con gránulo inferior o igual a 2 mm. y humedad máxima del 5%. Sustancias antiapelmazantes autorizadas. Presentación en envases de 40 kg.
7	Sal fina monodosis		Sal refinada con gránulo inferior o igual a 2 mm. y humedad máxima del 5%. Sustancias antiapelmazantes autorizadas. Presentación en envases de 1 a 2 gr acompañará a todos aquellos platos fríos o calientes que se precise (Caldos, ensaladas, etc.)
8	Sal gorda		Sal refinada con gránulo superior a 2 mm. y humedad máxima del 5%. Sustancias antiapelmazantes autorizadas. Presentación en envases de 40 kg.
9	Vinagre		Acidez mínima de 50 g. de ácido acético por litro
10	Vinagre en monodosis		Acidez mínima de 50 g. de ácido acético por litro, presentación en envases de 10 ml, acompañará a todos aquellos platos donde se precise
11	Mayonesa en monodosis		Presentación en envases de 10 ml a 50 ml, acompañará a todos aquellos platos donde se precise



**XI.- LÁCTEOS Y DERIVADOS**

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Bio-frutas	Envase con capacidad de 125 a 150 gr.	Producto de leche coagulada obtenido por fermentación láctica. Contenido mínimo de materia grasa del 2%. Aromatizado y edulcorado con agentes aromáticos y edulcorantes autorizados. Envasada en tarrinas individuales de materiales autorizados. Varios sabores
2	Cuajada		Producto semisólido obtenido de leche sometida a tratamiento térmico adecuado para conseguir las características bacteriológicas idóneas, sin adición de fermentos lácteos y sin proceso de desecado. Envasado en tarrinas individuales de materiales autorizados.
3	Flan de vainilla	Envase con capacidad de 125 a 150 gr.	Preparado lácteo cuyo componente básico es la leche entera, total o parcialmente desnatada, aromatizado, edulcorado y/o enriquecido con la adición de sus propios componentes y otros ingredientes autorizados. Envasado en tarrinas individuales de materiales autorizados.
4	Helados		Composición: Azúcares 13% mínimo, grasa de leche 22% mínimo, proteína láctea 2,5% mínimo, extracto seco magro 7% mínimo, espesantes, estabilizadores y emulgentes, en total, un 1% mínimo. Presentación en tarrinas individuales.
5	Leche entera		Pasterizada, sometida a un proceso tecnológico adecuado, que asegure la destrucción de los gérmenes patógenos y la casi totalidad de la flora banal, sin modificación sensible de su naturaleza físico-química,


			características biológicas y cualidades nutritivas. Grasa mínima 3,20%, proteínas mínimas 2,90%, lactosa mínima 4,20%. Deberá ser conservada durante su distribución comercial a una temperatura inferior a 10° C.
6	Leche desnatada		Pasterizada, sometida a un proceso tecnológico adecuado, que asegure la destrucción de los gérmenes patógenos y la casi totalidad de la flora banal, sin modificación sensible de su naturaleza fisico-química, características biológicas y cualidades nutritivas. Grasa mínima 0,3%, proteínas mínimas 3%, lactosa mínima 4,30%. Deberá ser conservada durante su distribución comercial a una temperatura inferior a 10° C.
6	Leche baja en lactosa		Pasterizada, sometida a un proceso tecnológico adecuado, que asegure la destrucción de los gérmenes patógenos y la casi totalidad de la flora banal, sin modificación sensible de su naturaleza fisico-química, características biológicas y cualidades nutritivas. Grasa mínima 0,3%, proteínas mínimas 3%, lactosa mínima 0.60%. Deberá ser conservada durante su distribución comercial a una temperatura inferior a 10° C.
6	Leche de soja		Bebida que contiene un 13 % de semillas de soja, endulzada con fructosa, apta para el consumo de diabéticos, enriquecida con vitaminas A y D, grasas mínimas 1,7 %, colesterol 0%, sometida a los procesos tecnológicos adecuados, que aseguren la destrucción de los gérmenes patógenos y la casi totalidad de la flora banal.
7	Natillas	Envase	Preparado alimenticio cuya base

		con capacidad de 125 a 150 gr.	es la leche, azúcar y otros ingredientes que le dan un sabor característico. Envasado en tarrinas individuales de materiales autorizados.
8	Petit-suisse		
9	Actimel		Normal, Bajo en calorías y de sabores
10	Queso emmental		Materia prima, leche de vaca; tipo, duro; forma, cilíndrica; pasta, ojos grandes; corteza, bordes abombados hacia afuera; materia grasa, 45%; no picante; conservación y consumo a 15° C.
11	Queso en porciones		
12	Queso manchego semicurado		Materia prima, leche de oveja; tipo, duro; forma, cilíndrica; pasta, blanca-amarillenta; corteza, dura, con impresiones de los moldes; materia grasa, 43%.
13	Queso mantecoso		
14	Queso para sandwiches		
15	Queso rallado		
16	Yogur frutas	Envase con capacidad de 125 a 150 gr.	Producto de leche coagulada obtenido por fermentación láctica, a partir de leche pasteurizada, nata pasteurizada y leche concentrada. Contenido mínimo de materia grasa del 2%. PH igual o inferior al 4,6. Aromatizado y edulcorado con agentes aromáticos y edulcorantes autorizados. Envasada en tarrinas individuales de materiales autorizados.
17	Yogur descremado	Envase con capacidad de 125 a 150 gr.	Producto de leche coagulada obtenido por fermentación láctica a partir de leche pasteurizada, nata pasteurizada y leche concentrada. Contenido máximo de materia grasa del 0,5%. Ph igual o inferior al 4,6. Envasada en tarrinas individuales de materiales autorizados.

17	Yogur natural	Envase con capacidad de 125 a 150 gr.	Producto de leche coagulada obtenido por fermentación láctica, a partir de leche pasteurizada, nata pasteurizada y leche concentrada. Contenido mínimo de materia grasa del 2%. Ph igual o inferior al 4,6. Envasada en tarrinas individuales de materiales autorizados.
----	---------------	---------------------------------------	--

## XII.- ALIMENTOS AZUCARADOS

Estos productos se ajustarán a lo especificado en el C.A.E. y la normativa que lo desarrolle. Los artículos que tienen asterisco se obligará a presentar tres alternativas al menos.

N <input type="checkbox"/>	Artículo	Categoría	Características
1	Azúcar, a granel		Color blanco o ligeramente amarillento, totalmente soluble en agua, con un 99,7% de sacarosa como mínimo y un máximo de 0.15% de residuo insoluble.
2	Azúcar, en sobres		De idénticas características que el azúcar a granel, se presentará en sobres de 10 grs. con anagrama del Hospital impreso.
3	 Cacao		En sobres individuales de 18 gr cada uno.
4	Chocolate con leche extrafino		3,5% grasa de leche; 14% sólidos totales leche; 4% cacao seco desgrasado. Presentación en chocolatinas.
5	Gelatinas		Tipo A, para uso alimentario, de varios sabores.
6	Membrillo *	Primera	Dulce de membrillo compuesto de azúcares, conservantes y espesantes autorizados, tarrina individual de 50 grs.

7	Mermelada *	Primera	Procedente de frutas sanas (fresa, melocotón, albaricoque...). Deberá contener como mínimo un 30% de fruta, exenta de sacarosa y glucosa. Presentación en envases de 20 grs.
8	Miel *		Miel de flores obtenida de los néctares de las flores. Composición: azúcares reductores igual o menor al 65%, humedad igual o mayor al 20%, sacarosa igual o mayor al 5%. Presentación en envases de 20 grs.
9	Mermelada Dietética *		Procedente de frutas sanas (fresa, melocotón, albaricoque...). Deberá contener como mínimo un 50% de fruta, exenta de sacarosa. Presentación en envases de 20 grs.

### XIII.- CAFE Y SUCEDANEOS E INFUSIONES

Estos productos se ajustarán a lo especificado en el C.A.E. y la normativa que lo desarrolle.

Nº	Artículo	Categoría	Características <sup>1</sup>
1	Café descafeinado *		Su contenido en cafeína será inferior al 0,3% sobre materia seca. Presentación en sobres de 2 gr.
2	Manzanilla		Especie vegetal para infusiones de uso en alimentación, máximo de humedad del 15%, envasado en sobres individuales.
3	Té		Especie vegetal para infusiones de uso en alimentación, máximo de humedad del 15%, envasado en sobres individuales.
4	Tila		Especie vegetal para infusiones de uso en alimentación, máximo de humedad del 15%, envasado en sobres individuales.

#### XIV.- BEBIDAS

Se ajustarán a lo especificado en el C.A.E. y la normativa que lo desarrolle.

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Agua mineral		Incolora, inodora e insípida, no contendrá bicarbonatos. Presentación en botellas de 1 ½ litro, 500 cc.
2	Vino blanco o tinto		Su graduación alcohólica mínima no será inferior a 9º. Presentación en envases de 1 litro.
3	Zumos de frutas naturales		Obtenidos mecánicamente a partir de frutas sanas, limpias y maduras, con color, aroma y sabor característico del fruto de que proceden, conservados por procedimientos físicos autorizados. <b>No tendrán azúcar añadido</b> en su composición. Presentación en envase de 1 litro y de 200 cc con pajita para los desayunos y meriendas

#### XV.- PRODUCTOS DESHIDRATADOS

Se ajustarán a lo especificado en el C.A.E. y la normativa que lo desarrolle. Así mismo todos los productos que se relacionan a continuación no llevarán ningún aditivo.

Nº	Artículo	Características
1	Ajo	Producido a partir de ajo, seleccionado, pelado, cortado y deshidratado. Color: Blanco amarillento, olor y sabor típico libre de materias extrañas con una humedad máxima de 10%. Contenido SO <sup>2</sup> 0 ppm
2	Cebolla	Producido a partir de cebolla seleccionada, pelada, cortada según se especifique y deshidratada. Color: Blanco amarillento, olor y sabor típico libre de materias extrañas con una humedad máxima de 6,5%. Contenido SO <sup>2</sup> 0 ppm
3	Pimiento verde o rojo	Producido a partir de pimiento verde o rojo, seleccionado, pelado, cortado y deshidratado. Color: verde o rojo brillante, olor y sabor

		típico libre de materias extrañas con una humedad máxima de 6%. Contenido SO <sup>2</sup> 0 ppm
4	Zanahoria	Producido a partir de zanahoria seleccionada, pelada, lavada, cortada según se especifique y deshidratada. Color: Naranja, olor y sabor típico libre de materias extrañas con una humedad máxima de 7,5%. Contenido SO <sup>2</sup> 0 ppm
5	Manzana	Producido a partir de manzana seleccionada, pelada, descorazonada, cortada en cubos o según se especifique y deshidratada. Color: Blanco-amarillo, olor y sabor típico libre de materias extrañas con una humedad máxima de 5%. Contenido SO <sup>2</sup> 100 ppm como máximo. Grasa: 2,3 gr. Proteínas:1,9 gr. Hidratos de Carbono: 70,8 gr. Valor energético:314 kcal. Por cada 100 gr de producto.
6	Pera	Producido a partir de pera seleccionada, pelada, descorazonada, cortada en cubos o según se especifique y deshidratada. Color: amarillo, olor y sabor típico libre de materias extrañas con una humedad máxima de 25%. Contenido SO <sup>2</sup> 600 ppm como máximo. Grasa: 1,4 gr. Proteínas:2,3 gr. Hidratos de Carbono: 62,9 gr. Valor energético:273 kcal. Por cada 100 gr de producto.
7	Puré de Patata	Producido a partir de patata, previamente pelada, Color: amarillo con olor y sabor típico libre de materias extrañas con una humedad máxima de 8,5%.
8	Crema de Puerros	Preparado alimenticio deshidratado compuesto de patata, harina de arroz, puerro, leche entera en polvo, hidrolizado de proteínas y especias. Color: blanco y con textura cremosa. Libre de materias extrañas con una humedad máxima de 10%.
9	Crema de espinacas	Preparado alimenticio deshidratado compuesto de patata, harina de arroz, espinaca, leche entera en polvo, hidrolizado de proteínas y especias. Color: verde y con textura cremosa. Libre de materias extrañas con una humedad máxima de 10%.

10	Crema de zanahorias	Preparado alimenticio deshidratado compuesto de patata, harina de arroz, zanahoria, puerro, hidrolizado de proteínas y especias. Color: naranja y con textura cremosa. Libre de materias extrañas con una humedad máxima de 10%.
11	Crema de calabacín	Preparado alimenticio deshidratado compuesto de patata, harina de arroz, calabacín. Color: verde pálido y con textura cremosa. Libre de materias extrañas con una humedad máxima de 10%.

#### **XVI.- PROSTRES INDUSTRIALES**

Se ajustarán a lo especificado en el C.A.E. y la normativa que lo desarrolle. Así mismo todos los productos que se relacionan a continuación no llevarán ningún aditivo.

Nº	Artículo	Características
1	Puré de Manzana 100 gr	Postre elaborado a partir de ingredientes naturales, sin azúcar añadido de textura homogénea, enriquecido con Vitamina C, sin conservantes ni colorantes 100 % Manzana
2	Puré de Melocotón y Manzana 100 gr	Postre elaborado a partir de ingredientes naturales, sin azúcar añadido de textura homogénea, enriquecido con Vitamina C, sin conservantes ni colorantes 59,9 % Manzana 40% Melocotón
3	Puré de Pera 100 gr	Postre elaborado a partir de ingredientes naturales, sin azúcar añadido de textura homogénea, enriquecido con Vitamina C, sin conservantes ni colorantes 100 % Pera
4	Puré de Ciruela 130 gr	Postre elaborado a partir de ingredientes naturales, sin azúcar añadido de textura homogénea, enriquecido con Vitamina C, sin conservantes ni colorantes, 38% Ciruelas, Higos 18 %, Sorbitol 16%
5	Flan de Frutas 100 gr	Postre elaborado a partir de ingredientes naturales, sin azúcar añadido de textura flan, endulzado con fructosa, enriquecido con Vitamina C, sin conservantes ni colorantes.



## ANEXO II

### DISTRIBUCION POR TIPOS DE DIETAS

#### 1.- DIETAS ESPECIALES

El número anual estimado de dietas especiales se eleva a 270.000. Su distribución se corresponde con la siguiente estructura:

DESCRIPCIÓN	% DISTRIBUCION
Basal	47.39
Hipocalórica de 1000 Kcal.	0.51
Hipograsa 1500 Kcal.	10.62
Diabetes Hiporproteica	0.17
Diabetes Astringente	0.84
Diabetes Blanda	2.53
Diabetes	13.15
Diálisis Diabetes	0.34
Blanda Digestiva	12.82
Blanda Fraccionada	0.17
Líquida de Tolerancia	4.72
Astringente	1.18
Hepatopatía	0.84
Pancreatitis I	0.17
Pancreatitis II	0.51
Insuficiencia Renal	
Diálisis	1.01
Parkinson	0.17
Postcirugía Parcial	0.51
Especial	2.35
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>

## 2.- DIETAS MECÁNICAMENTE BLANDAS

El número anual estimado de dietas mecánicamente blandas asciende a 60.000, siendo su distribución:

DESCRIPCIÓN	% DISTRIBUCIÓN
Basal	63.43
Baja en proteínas	1.49
Astringente	5.22
Diabetes	21.64
Hipocalórica	0.75
Hiperproteica	0.84
Especial	0.17

## 3.- DIETAS DE PEDIATRIA MECANICAMENTE BLANDA

DESCRIPCION	% DISTRIBUCIÓN
Basal	2.24
Astringente	0.5
Diabetes	0.5
Especial	0.2

## 5.- DIETAS DE LACTANTES MECANICAMENTE BLANDA

DESCRIPCION	% DISTRIBUCIÓN
Basal	1.49
Astringente	0.17
Especial	1.36

### ANEXO II-B CONSUMO ANUAL Y PRECIO DE LOS EXTRAS

EXTRAS	Consumo anual estimado	Precio IVA incluido	Importe total estimado
ACEITE OLIVA 0,5 L	8	3,25 €	26,00 €
ACEITE TARRINA	208	0,35 €	72,80 €
AGUA BOTELLA 1.5	8476	0,50 €	4.238,00 €
AGUA BOTELLA 0.5	23524	0,20 €	4.704,80 €
AZUCAR KILO	4	1,30 €	5,20 €
AZUCAR SOBRE	88948	0,03 €	2.668,44 €
BARRA PAN	388	0,06 €	23,28 €
BOCADILLOS	4524	0,77 €	3.483,48 €
FLAN VAINILLA	88	0,31 €	27,28 €
GALLETAS PAQUETE	5164	0,06 €	309,84 €
GALLETAS PAQUETE (sin azucar)	400	0,09 €	36,00 €
HUEVO COCIDO	224	0,11 €	24,64 €
LECHE DESNATADA	10352	0,83 €	8.592,16 €
LECHE ENTERA	14708	0,88 €	12.943,04 €
LIMONES KILO	124	1,05 €	130,20 €
MANZANILLA	21460	0,04 €	858,40 €
NATILLAS VAINILLA	84	0,33 €	27,72 €
PAN TOAST	520	0,09 €	46,80 €
SACARINA SOBRE	37376	0,07 €	2.616,32 €
SAL KILO	8	0,63 €	5,04 €
SAL SOBRE	148	0,10 €	14,80 €
TE BOLSA	6820	0,06 €	409,20 €
TIJA BOLSA	6824	0,04 €	272,96 €
YOGUR DES. EDUL	2144	0,26 €	557,44 €
YOGUR DES NAT	25113	0,26 €	6.529,38 €
YOGUR FRUTA	2628	0,26 €	683,28 €
YOGUR NATURAL	1436	0,26 €	373,36 €
ZUMOS PEQUEÑOS	24	0,55 €	13,20 €
ZUMO MELOCOTON	8852	0,72 €	6.373,44 €
ZUMO NARANJA	11988	0,72 €	8.631,36 €
ZUMO PIÑA	15000	0,72 €	10.800,00 €
MEDIO SANDWICH PAVO	226	1,60 €	361,60 €
1/2 SANDWICH PAVO Y ACTIMEL	1.709	1,09 €	1.862,81 €
SANDWICH PAVO	811	0,77 €	624,47 €
SANA - SANDWICH Y ACTIMEL	104	1,38 €	143,52 €
MENU URGENCIAS / Hospital de DIA *	14.973	2,15 €	32.191,95 €
<b>Total</b>	<b>315388</b>		<b>110.682,21 €</b>

\*Composición del menu de urgencias: Pure o sopa; Tortilla francesa con dos lonchas de pavo/pollo; Compota de frutas/manzana asada y pan

## **ANEXO III**

### **ESPECIFICACIONES GENERALES**

#### **DESAYUNO DIETA BASAL**

El paciente actualmente puede elegir entre cinco bebidas:

1. Café con leche, azúcar sobre.
2. Cacao con leche, azúcar sobre.
3. Leche, azúcar sobre.
4. Té, azúcar sobre.

Y cinco alternativas de sólidos, pero se suprimirá la opción de bollería sustituyéndola por la opción 3:

1. Pan, mantequilla y mermelada.
2. Toast, mantequilla y mermelada.
3. Tomate triturado, sobre aceite oliva virgen y pan tostado.
4. Churros
5. Galletas mantequilla y mermelada.

En la merienda se sustituye la opción 1 de pan blanco más mantequilla y mermelada por un Yogur de frutas.

#### **GUARNICIONES**

Todas las guarniciones de tomate irán acompañadas de un sobre de aceite de oliva, así como de un sobre de sal para todas aquellas dietas que lo permitan. Por otra parte se irán sustituyendo estas guarniciones por ensalada de lechuga y tomate, que a su vez irán acompañadas de un sobre de aceite de oliva, uno de vinagre y sal (todas aquellas dietas que lo permitan)

#### **CALDOS**

La elaboración de algunos platos precisan de caldos de carne, ave o pescado, es por ello que a lo largo de la semana y dependiendo de las necesidades se elaborarán, a continuación se detallan las cantidades de víveres que se precisa para cada uno de ellos:

##### **CALDO DE CARNE**

<b>Víveres</b>	<b>Cantidades</b>
Hueso de caña	10 kg.
Hueso de jamón	10 kg.
Carne de falda	5 kg.
Zanahoria	3 kg.
Tomates	3 kg.
Repollo	2 kg.
Apio	1 kg.
Nabos	1 kg.

Puerros	1 kg.
---------	-------

### CALDO DE AVE

Víveres	Cantidades
Hueso de caña	10 kg.
Hueso de jamón	10 kg.
Pollo	5 kg.
Zanahoria	3 kg.
Tomates	3 kg.
Repollo	2 kg.
Apio	1 kg.
Nabos	1 kg.
Puerros	1 kg.

### CALDO DE PESCADO

Víveres	Cantidades
Pescado para caldo	5 kg.
Zanahoria	3 kg.
Tomates	3 kg.
Repollo	2 kg.
Apio	1 kg.
Nabos	1 kg.
Puerros	1 kg.

### GUARDERIA

En nuestro Hospital contamos con guardería para hijos de empleados, y la comida se les sirve desde la Cocina. Se adjunta el menú, el número oscila, pero por regla general en mañana hay entre 70 a 90 y en tarde de 20 a 30

### ACEITE DE FREIDORAS

Para la elaboración de todos los platos en la receta se especifica la cantidad de aceite de girasol a utilizar, para ello se utiliza en algunos casos las freidoras, por ello y como información orientativa, a continuación detallamos los días en los que se realiza el cambio de las freidoras, así mismo el consumo semanal aproximado es de 450 litros en mañana y 425 en tarde. Deberá cambiarse siempre que el contenido en componentes polares lo aconseje, como estimación cuatro veces a la semana.

### SAL

En las recetas de todos los platos no se menciona la sal, pero todos los platos se elaboran con y sin sal dependiendo de las dietas

**SOFRITO**

En todas las cremas del turno de tarde se le añade un sofrito que consiste en las siguientes cantidades por ración: Aceite de oliva virgen o refinado en cantidad suficiente, Tomate 2 gr., Ajo 2 gr. Esta receta puede verse modificado por indicaciones del Servicio de Dietética.

**HUEVO**

Para la elaboración de todos los platos que llevan huevo batido, es imprescindible que se utilice huevo líquido pasteurizado, que será mezclado con clara de huevo pasteurizado. A excepción de los huevo duros.

**FRUTAS**

El adjudicatario deberá ofertar la mayor variedad de frutas según temporada del año en el que se encuentre y entre las distintas ingestas del día, cumpliendo con el gramaje solicitado.

**GRAMAJE DE LOS VIVERES**

En todos aquellos productos donde no se especifique nada se entenderá por peso crudo. Los pesos en crudo se considera una vez descongelado el alimento, libre de agua o de cualquier otro medio en el que se presente. La porción comestible se refiere al alimento una vez cocinado y libre de huesos, espinas, etc.

**INTOLERANCIA A LA LACTOSA**

Se podrán sustituir las leches convencionales por leches bajas en lactosa o de soja, en dietas de enfermos que presenten esta intolerancia

**DIETA DE CELIACOS**

Los productos que sean necesarios para la alimentación de enfermos que presenten esta patología serán suministrados por el adjudicatario sin coste alguno.

**PURE DE FRUTAS DE CIRUELA**

Este producto se utilizará ocasionalmente en dietas muy concretas para facilitar el tránsito intestinal como postre (las especificaciones se marcan en el pliego de especificaciones técnicas)

**FLAN DE FRUTAS**

Este producto se utilizará para pacientes que tengan problemas de disfagia y necesiten este tipo de textura (las especificaciones se marcan en el pliego de especificaciones técnicas).

**EDULCORANTE ARTIFICIAL**

Este producto se utilizará para todas las dietas de diabetes, por lo tanto debe ser apto para diabéticos, presentado en sobre individuales

**ZUMOS INDIVIDUALES**

En desayunos y meriendas

**ACEITE DE OLIVA**



Se utilizará en la condimentación de los alimentos en crudo será aceite de oliva virgen. Para la condimentación de los segundos platos se valorará el uso de aceite de oliva o en su defecto aceite de girasol alto oleico.

### **BOLLOS**

Se ofertará variedad en la bollería tanto la que se fabrica industrialmente como en la que se elabore en la cocina del Hospital

### **FICHAS TÉCNICAS**

Es imprescindible que el adjudicatario del Concurso Público de Proveedor Único, facilite tanto a la Unidad de Dietética como al Servicio de Hostelería, las fichas técnicas de los productos que suministre. En ellas se recogerá la composición de los alimentos así como el valor nutricional que aportan.

### **GRAMAJES**

Los gramajes han sido calculados de acuerdo a las dietas existentes en el Hospital, con lo que no se podrá modificar ningún tipo de alimento ni la forma de preparación sin previo aviso.

### **MUESTRAS**

Todos los víveres perecederos que se relacionan en el Anexo I y que estén sombreados, aparte de especificar las marcas que van a ser utilizadas, los proveedores deben presentar muestras de los mismos para su valoración según procedimiento marcado en este Pliego de Especificaciones Técnicas en el apartado 3.1.6 y con los criterios de valoración marcados en PCAP el adjudicatario del Concurso Público. Estarán obligados a suministrar lo ofertado, en caso de ser necesario sustituir o cambiar algún producto, deberá de volver a presentar las nuevas marcas y muestras para su aprobación por el Servicio de Hostelería y la Unidad de Dietética

### **MENÚ Y FICHA DE PLATOS DIETA BASAL:**

### COMIDA LUNES

Guar./Salsas	MACARRONES CON TOMATE	Gramajes
	Macarrones	70 g
	Margarina	10 g
	Laurel	C. Suf.
Tomate frito	Tomate	200 g
	Azúcar	1 g
	Ajo	1 g
	Cebolla/pimiento/zanahoria	20 g
	Aceite	7 c.c.
Aderezo	Queso rallado	10 g
Guar./Salsas	PANACHE DE VERDURAS	Gramajes
	Menestra Imperial descongelada	300 g
	Ajo	2 g
	Aceite de oliva	5 c.c.
Guar./Salsas	CREMA DE PATATAS CON TAPIOCA	Gramajes
	Patata en copos deshidratada	20 g
	Tapioca	15 g
	Margarina	5 g
	Leche Entera	50 c.c.
	Aceite	C. Suf.
	Cebolla	C. Suf.
Guar./Salsas	FILETE DE CERDO EN SALSA CON PURÉ DE PATATA	Gramajes
	Filete de cerdo	150-200 gr
Guarnición	Patata en copos	20 gr
	Leche	50 gr
	Margarina	5 gr.
Guar./Salsas	TORTILLA DE ESPINACAS CON ZANAHORIA	Gramajes
	Huevo Pasteurizado más clara pasteurizada	120 /150 c.c.
	Espinacas cocidas	80 g
	Zanahoria rallada cocida	80 g
	Aceite	10 c.c.
Guar./Salsas	FILETE DE TERNERA EN SALSA CON ZANAHORIAS	Gramajes
	Filete de ternera	150-200 gr
	Aceite	C. Suf.
	Tomate natural	10 gr
	Ajo	5gr.
	Apio	10g.
	Cebolla	20gr.
	Vino blanco	C. Suf.
	Maizena	2gr.
	Zanahorias	70 gr
	POSTRES	Gramajes
	Fruta de temporada	150 g
	Yogur Bio natural azucarado	125 g
	Gelatinas variadas de sabores	100 g
	Manzana asada (Cardiología)	150 g
	Flan de huevo (Pediatría)	110 g



**COMIDA MARTES**

Guar./Salsas	<b>PATATAS GUIADAS CON COSTILLAS</b>	Gramajes
	Patatas	250 g
	Cebolla	20 g
	Aceite	5 c.c.
	Pimiento	5 g
	Costillas (tres unidades)	70 g
	Tomate (natural en bote)	5 g
	Vino	5 c.c.
	Pimentón	C. Suf.
	Ajo y Laurel	C. Suf.
Guar./Salsas	<b>ESPÁRRAGOS CON LIMÓN</b>	Gramajes
	Espárragos blancos en conserva	130 g
	Limón	1/4 unidad
Guar./Salsas	<b>CREMA DE PATATAS CON ZANAHORIA</b>	Gramajes
	Patatas en copos	20 g
	Zanahorias	75 g
	Cebolla	25 g
	Margarina/aceite	5 c.c.
	Leche Entera	50 c.c.
Guar./Salsas	<b>GALLO FRITO CON TOMATE AL MEDIO</b>	Gramajes
	Gallo	250 g
	Aceite	30 c.c.
	Harina	50 g
	Tomate natural	1/2
	Sobre sal	1 g
	Limón	1/4
Guar./Salsas	<b>TORTILLA DE CHAMPINÓN</b>	Gramajes
	Huevo Pasteurizado más clara pasteurizada	120 / 150 c.c.
	Champiñón de lata y cocinado	30 g
	Aceite	10 c.c.
Guar./Salsas	<b>MERLUZA AL VAPOR CON PATATA Y ZANAHORIA</b>	Gramajes
	Rodaja de Merluza del nº 5	250 / 300 g
	Aceite	5 c.c.
	Cebolla/perejil	20 g
	Caldo de pescado	C. Suf.
<b>Guarnición</b>	Patata dado	40 g
	Zanahoria dado	40 g
	<b>POSTRES</b>	Gramajes
	Fruta de temporada	150 g
	Yogur con frutas	125 g
	Helado de nata y fresa	70 g
	Helado de chocolate	70 g
	Yogur desnatado de fruta (Cardiología)	125 g
	Puré de frutas (Cardiología)	100 g
	Flan de vainilla (Pediatría)	100 g

### COMIDA MIÉRCOLES

Guar./Salsas	POTAJE DE GARBANZOS	Gramajes
	Garbanzos	80 g
	Bacalao	40 g
	Espinacas	50 g
	Tomate	20 g
	Laurel	C. Suf.
Refrito	Aceite	5 c.c.
	Pan	C. Suf.
	Cebolla	15 g
	Pimentón	C. Suf.
Guar./Salsas	SOPA DE FIDEOS	Gramajes
	Caldo de ave	250 c.c.
	Fideos	30 g
Guar./Salsas	PURÉ DE VERDURAS	Gramajes
	Acelgas	150 g
	Zanahoria	50 g
	Puerro	20 g
	Patata en copos	20 g
	Repollo	50 g
	Margarina/aceite	10 c.c.
Guar./Salsas	PESCADO CON TOMATE	Gramajes
	Pescado Limpio (palometa, atún) cocinado	180 g
	Harina para rebozado	C. Suf.
Salsa de Tomate	Tomate (natural en bote)	200 g
	Ajo	2 g
	Pimiento / zanahoria	30 g
	Cebolla/perejil	20 g
	Aceite	10 c.c.
Guar./Salsas	POLLO ASADO CON ALCACHOFAS	Gramajes
	Pollo	300/350 g
	Caldo	C. Suf.
	Vino Blanco	C. Suf..
	Ajo	C. Suf..
	Laurel	C. Suf..
	Limón	C. Suf.
Guarnición	Alcachofas	70 g/4 unids.
	Ajo	C. Suf..
	Aceite	C. Suf..
Guar./Salsas	CINTA DE LOMO CON TOMATE NATURAL	Gramajes
	Cinta de lomo cocinado	200 g
	Aceite	8 c.c.
Guarnición	Tomate natural	1/2
	Sobre de sal	1 g
	POSTRES	Gramajes
	Fruta de temporada	150 g
	Yogur Bio natural azucarado	125 g
	Puré de frutas	100 g
	Yogur desnatado natural (Cardiología)	46 125 g
	Compota de manzana (Cardiología)	100 g
	Puré de frutas (Pediatria)	100 g
	Helado de nata y fresa (Pediatria)	70 g
	Helado de chocolate (Pediatria)	70 g

## COMIDA JUEVES

Guar./Salsas	PAELLA	Gramajes
	Arroz	80 g
	Pollo	70 g
	Mejillones	20 g
	Gambas	20 g
	Berberechos	20 g
	Calamares	30 g
	Guisantes	10 g
	Pimiento verde	10 g
	Pimiento rojo	20 g
	Cebolla	15 g
	Tomate	30 g
	Caldo de pescado	C. Suf.
	Aceite	10 c.c.
	Ajo y colorante alimenticio	C. Suf.
Guar./Salsas	HERVIDO DE JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIAS	Gramajes
	Judías verdes cocinadas	200 g
	Zanahorias cocinadas	50 g
	Aceite de oliva	5 c.c.
	Ajo	2 g
Guar./Salsas	CREMA DE TAPIOCA	Gramajes
	Tapioca	25 g.
	Patata (en copos)	15 g
	Margarina	5 g
	Leche entera	50 c.c.
<b>Refrito</b>	Cebolla	5 g
	Aceite	10 c.c.
Guar./Salsas	ESCALOPE DE TERNERA CON TOMATE AL MEDIO	Gramajes
	Filete de ternera cocinado	150 g
	Huevo Pasterizado	15 c.c.
	Pan rallado	30 g
	Aceite	15 c.c.
<b>Guarnición</b>	Tomate natural	1/2
	Sal sobre	1 g
Guar./Salsas	POLLO ASADO CON GUISANTES Y ZANAHORIAS	Gramajes
	Pollo	300/350 g
	Caldo de ave	C. Suf.
	Vino Blanco	C. Suf..
	Ajo	C. Suf..
	Laurel	C. Suf..
	Limón	C. Suf
<b>Guarnición</b>	Guisantes	20 g
	Zanahorias	40 g
Guar./Salsas	TORTILLA FRANCESA CON TOMATE NATURAL	Gramajes
	Huevo Pasterizado más clara pasterizada	120 / 150 c.c.
	Aceite	10 c.c.
<b>Guarnición</b>	Tomate natural	1/2
	Sal sobre	1 g
	POSTRES	Gramajes
	Fruta de temporada	150 g
	Yogur de frutas	125 g
	Puré de frutas	100 g
	Yogur desnatado natural (Cardiología)	125 g
	Manzana asada (Cardiología)	150 g
	Natillas de chocolate (Pediatría)	125 g

**COMIDA VIERNES**

Guar./Salsas	<b>LENTEJAS GUIADAS</b>	<b>Gramajes</b>
	Lentejas	80 g
	Aceite	5 c.c.
	Cebolla	20 g
	Ajo	2 g
	Zanahorias	30 g
	Pimiento verde	20 g
Guar./Salsas	<b>CHAMPINÓN AL VAPOR</b>	<b>Gramajes</b>
	Champiñón de lata y cocinado	250 g
	Ajo	2 g
	Aceite de oliva	3 c.c.
Guar./Salsas	<b>SOPA DE SEMOLA</b>	<b>Gramajes</b>
	Caldo de ave	250 c.c.
	Sémola de trigo	25 g
Guar./Salsas	<b>ALBÓNDIGAS EN SALSA CON PATATAS FRITAS</b>	<b>Gramajes</b>
	Albóndigas	150 g
	Aceite	5 c.c.
	Ajo	2 g
	Cebolla/pimiento/zanahoria	20 g
	Tomate	20 g
	Harina de maíz	C. Suf.
	Caldo de ave	C. Suf.
<b>Guarnición</b>	Patatas	100 g
	Aceite	10 c.c.
Guar./Salsas	<b>GALLO AL VAPOR CON ARROZ BLANCO</b>	<b>Gramajes</b>
	Gallo cocinado	250 g
	Aceite	5 c.c.
	Cebolla	20 g
	Caldo de pescado	C. Suf.
<b>Guarnición:</b> <b>Arroz blanco</b>	Arroz	30 g
	Ajo/perejil	2 g
	Caldo	C. Suf.
Guar./Salsas	<b>POLLO AL LIMÓN CON TOMATE NATURAL</b>	<b>Gramajes</b>
	Pollo	300 / 350 g
	Cebolla	15 g
	Puerro	10 g
	Zanahoria	25 g
	Aceite	5 c.c.
	Limón	C. Suf.
<b>Guarnición</b>	Tomate natural	1/2
	Sal sobre	1 g
	<b>POSTRES</b>	<b>Gramajes</b>
	Fruta de temporada	150 g
	Yogur Bio natural azucarado	125 g
	Natillas	125 g
	Puré de frutas (Cardiología)	100 g
	Gelatinas variadas de sabores (Cardiología y Pediatría)	100 g

**COMIDA SÁBADO**

Guar./Salsas	<b>TALLARINES CON SALSA BOLOGNESE</b>	<b>Gramajes</b>
	Tallarines	70 g
	Tomate (natural en enlatado)	200 g
	Cebolla/zanahoria	20 g
	Ajo	2 g
	Carne de cerdo picada cocinada	40 g
	Vino blanco	C. Suf.
	Aceite	10 g
Guar./Salsas	<b>ALCACHOFAS CON LIMÓN</b>	<b>Gramajes</b>
	Alcachofas enlatadas	200 g
	Ajo	2 g
	Limón	5 c.c.
	Aceite de oliva	5 c.c.
Guar./Salsas	<b>CREMA DE PATATAS</b>	<b>Gramajes</b>
	Patatas (en copos)	40 g
	Margarina/cebolla/aceite	5 g
	Leche entera	50 c.c.
Guar./Salsas	<b>CHULETA DE CERDO A LA RIOJANA</b>	<b>Gramajes</b>
	Chuleta de cerdo cocinada	200 g
	Tomate	20 g
	Cebolla	10 g
	Ajo	10 g
	Pimiento verde	20 g
	Pimiento rojo	40 g
	Vino blanco	C. Suf.
	Aceite	10 c.c.
Guar./Salsas	<b>MERLUZA A LA ROMANA CON LIMÓN</b>	<b>Gramajes</b>
	Merluza del nº 5	250 / 300 g
	Harina	7 g
	Huevo Pasteurizado	15 c.c.
	Aceite	15 c.c.
	Limón	1/4 unidad
Guar./Salsas	<b>TERNERA A LA PLANCHA CON CHAMPINÓN</b>	<b>Gramajes</b>
	Filete de ternera plancha	200 g
	Aceite de oliva	10 c.c.
Guarnición	Champiñón (envasado en lata)	80 g
	Ajo	2 g
	<b>POSTRES</b>	<b>Gramajes</b>
	Fruta de temporada	150 g
	Cuajada con tarrina de miel	125 g
	Yogur de frutas	125 g
	Yogur desnatado natural (Cardiología) 49	125 g
	Manzana asada (Cardiología)	150 g

**COMIDA DOMINGO**

Guar./Salsas	<b>ALUBIAS ESTOFADAS</b>	<b>Gramajes</b>
	Judías blancas	80 g
	Aceite	5 c.c.
	Cebolla	20 g
	Pimiento verde	20 g
	Tomate	20 g
	Zanahoria	20 g
	Ajo	2 g
	Laurel	C. Suf.
Guar./Salsas	<b>COLIFLOR AL VAPOR</b>	<b>Gramajes</b>
	Coliflor	300 g
	Ajo	2 g
	Aceite de oliva	10 c.c.
Guar./Salsas	<b>SOPA DE ARROZ</b>	<b>Gramajes</b>
	Arroz	20 g
	Caldo de ave	C. Suf.
Guar./Salsas	<b>RAGOUT DE TERNERA</b>	<b>Gramajes</b>
	Ragout ternera	200 gr
<b>Salsa</b>	Cebolla	20 gr
	Pimientos	10 gr
	Zanahorias	30 gr
	Champiñón	10 gr
	Guisantes	5 gr
	Ajo	2 gr
	Tomate natural	10 gr
	Jugo de carne	C. suf.
	Vino blanco	C. suf.
	Maizena	2 gr
Guar./Salsas	<b>MERLUZA CON ARROZ</b>	<b>Gramajes</b>
	Merluza del nº 5	250 / 300 g
	Cebolla/perejil	25 g
<b>Guarnición</b>	Ajo	2 g
	Arroz	30 g
	Caldo de pescado	C. Suf
	Aceite	5 c.c.
Guar./Salsas	<b>PECHUGA DE POLLO CON PATATAS ASADAS</b>	<b>Gramajes</b>
	Pechuga de pollo	250 g
	Aceite	5 c.c.
<b>Guarnición</b>	Patata	100 g
	Perejil	C. Suf
	Margarina	5 g
	<b>POSTRES</b>	<b>Gramajes</b>
	Helado de nata y fresa	70 g
	Helado de chocolate	70 g
	Fruta de temporada	150 g
	Natillas de chocolate 50	125 g
	Yogur desnatado natural (Cardiología)	125 g
	Puré de frutas (Cardiología)	100 g

**CENA LUNES**

Guar./Salsas	<b>REVUELTO DE ESPÁRRAGOS TRIGUEROS CON GAMBAS</b>	<b>Gramajes</b>
	Huevo Pasteurizado	80 / 100 c.c.
	Gambas descongelada	40 g
	Aceite	5 c.c.
	Ajo	C. Suf.
	Bechamel: Leche, harina y margarina	C. Suf.
	Espárragos Trigueros cocinados	100 g
Guar./Salsas	<b>SOPA DE PESCADO</b>	<b>Gramajes</b>
	Berberechos	30 g
	Gambas	20 g
	Calamares	30 g
	Mejillones	20 g
	Arroz	10 g
	Tomate triturado	C. Suf.
	Ajo y cebolla deshidratada	C. Suf.
	Fondo de Pescado	C. Suf.
Guar./Salsas	<b>CREMA DE CALABAZA CON PAN</b>	<b>Gramajes</b>
	Calabaza limpia	100 g
	Patata en copos	20 g
	Pan frito	20 g
	Apio y cebolla deshidratada	20 g
	Margarina/Aceite	5 g
	Leche Entera	50 c.c.
	Fondo de verdura	C. Suf.
	Ajo	C. Suf.
Guar./Salsas	<b>ESTOFADO DE POLLO CON SALSA ESPAÑOLA</b>	<b>Gramajes</b>
	Traseros de pollo	300 / 350 g
	Zanahoria	40 g
	Champiñón	40 g
	Cebolla	20 g
	Tomate natural triturado	40 g
	Vino blanco	C. Suf.
	Harina de maíz	C. Suf.
	Salsa Española: caldo ave, apio, cebolla y zanahoria	C. Suf.
Guar./Salsas	<b>SALMÓN A LA PLANCHA</b>	<b>Gramajes</b>
	Rodaja de Salmón	250 gr
	Aceite	5 c.c.
	Ajo	2 g
	Caldo de pescado	C. Suf.
<b>Guarnición</b>	Tomate natural	1/2
	Sal sobre	1 g
	Limón	1/4 unidad
Guar./Salsas	<b>PASTEL DE MERLUZA EN SALSA HOLANDESA</b>	<b>Gramajes</b>
	Merluza en Filetes (cocinado y limpio)	120 g
	Pan rallado	15 g
	Huevo Pasteurizado	50 / 75 c.c.
	Leche Entera	100 cc.
	Zanahoria y cebolla	10 g
	Tomate	50 g
<b>Salsa</b>	Mantequilla	5 g
	Leche	50 c.c.
	Harina de maíz	10 g
	Yema de Huevo/fumé de pescado	C. Suf.
Guar./Salsas	<b>POSTRES</b>	<b>Gramajes</b>
	Fruta de temporada	150 g
	Arroz con leche	130 g
	Yogur de frutas	125 g
	Puré de frutas (Cardiología)	100 g
	Yogur desnatado natural (Cardiología)	125 g

**CENA MARTES**

Guar./Salsas	<b>REVUELTO DE CHAMPINÓN</b>	<b>Gramajes</b>
	Champiñón enlatado y cocinado	100 g
	Huevo Pasteurizado	80 / 100 cc.
	Aceite	5 c.c.
	Ajo	2 g
	Bechamel: Leche, harina y margarina	C. Suf.
Guar./Salsas	<b>ESENCIA DE HORTALIZAS EN FLOR</b>	<b>Gramajes</b>
<b>Productos 4ª gama</b>	Puerros	90 g
	Coliflor	30 g
	Zanahorias	30 g
	Patata	50 g
	Guisantes	20 g
	Apio	10 g
	Judías verdes	30 g
Guar./Salsas	<b>CREMA DE CALABACINES Y QUESO</b>	<b>Gramajes</b>
	Calabacín	175 g
	Patata en copos	50 g
	Apio	10 g
	Cebolla /ajo	10 g
	Margarina/aceite	5 g
	Queso rallado	5 g
	Leche Entera	50 c.c.
Guar./Salsas	<b>PECHUGA DE PAVO CON ARROZ BLANCO</b>	<b>Gramajes</b>
	Filete de pechuga de pavo	250 gr
	Aceite	5 c.c.
<b>Salsa</b>	Ajo	5 g
	Caldo de ave	C. Suf.
	Cebolla	15 g
	Apio	10 g
	Tomate	10 g
	Vino blanco	C. Suf.
	Harina de maíz	C. Suf.
	Zanahoria	5 g
<b>Guarnición: Arroz blanco</b>	Ajo	C. Suf
	Caldo de ave	C. Suf
	Aceite	C. Suf
	Arroz	30 g
Guar./Salsas	<b>PECHUGA VILLARROY</b>	<b>Gramajes</b>
	Pechuga Villarroy precocinada	250 g
<b>Guarnición</b>	Tomate natural	1/2
	Sal sobre	1 sobre
Guar./Salsas	<b>HUEVOS DUROS CON SALSA DIETÉTICA</b>	<b>Gramajes</b>
	Huevos (60 g por unidad)	2 unidades
<b>Mayonesa</b>	Leche entera	30 c.c.
	Aceite	C. Suf
	Limón	C. Suf.
Guar./Salsas	<b>POSTRES</b>	<b>Gramajes</b>
	Fruta de temporada	150 g
	Natillas	125 g
	Yogur Actimel	100g
	Yogur Actimel 0% (Cardiología)	100g
	Puré de frutas (Cardiología)	100 g



**CENA MIÉRCOLES**

Guar./Salsas	<b>SOPA DE PICADILLO</b>	<b>Gramajes</b>
	Huevo picado	1/4 unidad
	Pollo	25 g
	Ternera	25 g
	Pasta	20 g
<b>Guarnición</b>	Tomate	25 g
	Caldo de ave	C. Suf.
	Aceite	2 c.c.
Guar./Salsas	<b>GUISANTES CON ZANAHORIAS Y PATATAS</b>	<b>Gramajes</b>
	Guisantes cocidos	100 g
	Zanahorias cocida	100 g
	Patatas cocida	50 g
	Aceite	5 c.c.
	Ajo	2 g
Guar./Salsas	<b>CREMA DE PUERROS Y ZANAHORIAS</b>	<b>Gramajes</b>
	Zanahorias	75 g
	Puerro	50 g
	Patatas en copos	20 g
	Apio	5 g
	Cebolla	20 g
	Margarina/aceite	5 cc.
	Ajo	2 g
	Leche	C. Suf
Guar./Salsas	<b>MERLUZA A LA PLANCHA CON PATATAS ASADAS</b>	<b>Gramajes</b>
	Rodaja de Merluza del nº 5	250 / 300 g
	Aceite	5 c.c.
	Patatas asadas: ajo, perejil y vino blanco	120 g
	Margarina	5 g
	Ajo	C. Suf
	Perejil	C. Suf
	Fumé de pescado	C. Suf
	Limón	1/4 unidad
Guar./Salsas	<b>LENGUADO FRITO CON PATATAS ASADAS</b>	<b>Gramajes</b>
	Filetes de pescado	300 g
	Aceite	10 c.c.
	Harina	5 g
<b>Guarnición</b>	Limón	1/4
	Aceite	10 cc.
	Patatas asadas: ajo, perejil y vino blanco	100 g
Guar./Salsas	<b>TORTILLA DE BONITO CON TOMATE NATURAL</b>	<b>Gramajes</b>
	Huevo Pasteurizado más clara pasteurizada	100 / 120 c.c.
	Bonito	30 g
	Aceite	10 c.c.
<b>Guarnición</b>	Tomate natural	1/2
	Sal sobre	1
	<b>POSTRES</b>	<b>Gramajes</b>
	Fruta de temporada	150 g
	Flan de vainilla	100 g
	Yogur natural azucarado	125 g
	Yogur desnatado natural (Cardiología)	125 g
	Puré de frutas (Cardiología)	100 g

**CENA JUEVES**

Guar./Salsas	<b>RAVIOLIS CON TOMATE</b>	Gramajes
	Raviolis	135 g
	Tomate (natural enlatado)	150 g
	Cebolla	10 g
	Jamón de pavo	20 g
	Champiñón	20 g
	Aceite	5 c.c.
Guar./Salsas	<b>SOPA DE VERDURAS CON POLLO</b>	Gramajes
	Pollo	25 g
<b>Productos 4ª gama</b>	Zanahorias	15 g
	Cebollas	15 g
	Pimientos Verdes	5 g
	Puerro	10 g
	Caldo de ave	C. Suf.
Guar./Salsas	<b>CREMA DE ESPINACAS</b>	Gramajes
	Espinacas	150 g
	Patata en copos	50 g
	Leche entera	50 c.c.
	Margarina/aceite	5 g
	Cebolla	5 g
	Apio/ajo	5 g
Guar./Salsas	<b>FIAMBRE DE PAVO CON TOMATE NATURAL</b>	Gramajes
	Fiambre de pechuga de pavo	100 g
	Fiambre de jamón de pavo	100 g
<b>Guarnición</b>	Tomate natural	1/2
	Sal sobre	1
Guar./Salsas	<b>POLLO EN PEPITORIA</b>	Gramajes
	Traseros de pollo	250 / 300 g
	Cebolla	30 g
	Ajo	5 g
	Almendras	10 g
	Huevo picado	1/4 unidad
	Nuez moscada	C. Suf.
	Harina de maíz	5 g
	Vino blanco	C. Suf.
	Pimienta blanca	C. Suf.
	Aceite	10 c.c.
	Colorante alimenticio	C. Suf.
Guar./Salsas	<b>BACALAO POCHADO</b>	Gramajes
	Bacalao	200 g
	Tomate	30 g
	Cebolla	20 g
	Aceite	5 c.c.
	Concentrado de pescado	C. Suf.
	Harina de maíz	C. Suf.
	Ajo	C. Suf.
	Vino blanco	C. Suf.
	Gambas	15 g
	Patata panadera	80 g
	<b>POSTRES</b>	Gramajes
	Fruta de temporada	150 g
	Flan de huevo	110 g
	Gelatinas variadas de sabores	100 g
	Yogur desnatado natural (Cardiología)	125 g
	Cuajada con tarrina de miel (Pediatria)	135 g

**CENA VIERNES**

Guar./Salsas	<b>MENESTRA DE VERDURAS</b>	<b>Gramajes</b>
	Menestra Imperial cocinada	250 g
	Ajo	2 g
	Aceite de oliva	5 c.c.
Guar./Salsas	<b>SOPA JULIANA</b>	<b>Gramajes</b>
	Preparado de verdura para sopa Juliana	120 g
	Patata en copos (si precisa)	1 g
	Caldo de ave	C. Suf.
Guar./Salsas	<b>SOPA DE ARROZ CON ZANAHORIA</b>	<b>Gramajes</b>
	Arroz	50 g
	Zanahoria	50 g
	Caldo de ave	C. Suf.
Guar./Salsas	<b>MERLUZA A LA PLANCHA CON LIMÓN</b>	<b>Gramajes</b>
	Rodaja de merluza nº 5	250 / 300 g
	Aceite	5 c.c.
	Ajo	2 gr
	Caldo de pescado	C. Suf
	Limón	1/4 unidad
Guar./Salsas	<b>TORTILLA DE PATATAS</b>	<b>Gramajes</b>
	Huevo Pasterizado	100 / 120 c.c.
	Patatas panadera	150 g
	Cebolla juliana	15 g
	Aceite	15 g
Guar./Salsas	<b>HAMBURGUESA EN SALSA</b>	<b>Gramajes</b>
	Carne picada de ternera	120 g
	Aceite	5 c.c.
	Cebolla	10 g
	Guisantes congelados	50 g
	Harina de maíz	C. Suf.
	Fondo de carne	C. Suf.
	<b>POSTRES</b>	<b>Gramajes</b>
	Fruta de temporada	150 g
	Yogur natural azucarado	125 g
	Puré de frutas	100 g
	Yogur desnatado natural (Cardiología)	125 g
	Helado de nata y fresa (Pediatría)	70 g
	Helado de chocolate (Pediatría)	70 g

**CENA SÁBADO**

Guar./Salsas	<b>SOPA DE FIDEOS</b>	<b>Gramajes</b>
	Pasta	30 g
	Tomate triturado	C. Suf.
	Ajo	C. Suf.
	Caldo de ave	C. Suf.
Guar./Salsas	<b>CONSOME DE VERDURAS</b>	<b>Gramajes</b>
<b>4ª Gama</b>	Puerro	20 g
	Apio	10 g
	Zanahoria	30 g
	Patatas	10 g
	Coliflor	30 g
	Judías verdes	30 g
	Guisantes	20 g
	Caldo de ave	C. Suf.
Guar./Salsas	<b>ACELGAS CON PATATAS COCIDAS</b>	<b>Gramajes</b>
	Acelgas congeladas	200 g
	Patatas en dado	100 g
	Aceite	5 c.c.
	Ajo	2 g
Guar./Salsas	<b>GALLO AL VAPOR CON PATATA Y ZANAHORIA</b>	<b>Gramajes</b>
	Gallo entero	300 g
	Aceite	5 cc.
	Ajo	2 g
	Perejil	3 g
	Zanahoria dado	50 g
	Patata dado	50 g
	Caldo de pescado	C. Suf.
Guar./Salsas	<b>POLLO ASADO CON PATATAS FRITAS</b>	<b>Gramajes</b>
	Traseros pollo	300/350 g
	Tomate	10g
	Vino blanco	C. Suf.
	Ajo	2 g
	Aceite	5 c.c.
<b>Guarnición</b>	Aceite	10 c.c.
	Patatas fritas española	75 g
Guar./Salsas	<b>TORTILLA DE JAMÓN DE PAVO CON TOMATE NATURAL</b>	<b>Gramajes</b>
	Huevo Pasteurizado más clara pasteurizada	100 / 120 c.c.
	Jamón de pavo	25 g
	Aceite	10 c.c.
<b>Guarnición</b>	Tomate natural	1/2
	Sal sobre	1
	<b>POSTRES</b>	<b>Gramajes</b>
	Fruta de temporada	150 g
	Yogur Bio natural azucarado	125g
	Natillas	125 g
	Yogur desnatado natural (Cardiología) <sup>56</sup>	125g
	Puré de frutas (Cardiología)	100 g

**CENA DOMINGO**

Guar./Salsas	JUDÍAS VERDES AL VAPOR	Gramajes
	Judías verdes cocinadas	200 g
	Ajo	2 g
	Aceite	10 c.c.
Guar./Salsas	SOPA DE HORTALIZAS	Gramajes
4ª gama	Repollo	20 g
	Apio	10 g
	Puerro	10 g
	Nabo	10 g
	Zanahoria	30 g
	Patata	30 g
	Aceite	2 c.c.
	Maíz	10 g
	Caldo de ave	C. Suf.
Guar./Salsas	PURÉ DE ZANAHORIAS	Gramajes
	Zanahoria	150 g
	Patata copos	50 g
	Cebolla	10 g
	Apio/ajo	10 g
	Margarina/aceite	5 g
Guar./Salsas	MERLUZA HERVIDA CON PATATA Y ZANAHORIA	Gramajes
	Rodaja de merluza nº 5	250 / 300 g
	Patata en trozos	50 g
	Zanahoria juliana	50 g
	Cebolla juliana	25 g
	Caldo de pescado	C. Suf.
	Aceite	5 c.c.
Guar./Salsas	GALLO FRITO CON PATATAS ASADAS	Gramajes
	Gallo	250 / 300 g
	Aceite	10 c.c.
	Harina	5 g
Guarnición	Aceite	10 c.c.
	Patatas asadas: ajo, perejil y vino blanco	100 g
Guar./Salsas	REVUELTO DE CHAMPINÓN	Gramajes
	Huevo Pasteurizado	80 / 100 c.c.
	Champiñón (enlatado)	100 g
	Aceite	5 c.c.
	Ajo	2 g
	Bechamel: Leche, harina y margarina	C. Suf.
	POSTRES	Gramajes
	Fruta de temporada	150 g
	Puré de frutas	100 g
	Yogur natural azucarado	125g
	Yogur desnatado natural (Cardiología)	125g
	Manzana asada (Cardiología)	150 g
	Flan de vainilla (Pediatria)	100 g

## SUSTITUTOS EN MENUS DE VERANO - COMIDAS

### Lunes

Guar./Salsas	ENSALADA DE ARROZ	Gramajes
	Preparado para ensalada de arroz cocinada	250 g
	Aceite de oliva	10 c.c.
	Vinagre	5 c.c.
	Huevo duro	1/2 unidad

### Martes

Guar./Salsas	ENSALADILLA RUSA	Gramajes
	Preparado para ensaladilla cocinada	230 g
	Atún	30 g
	Huevo duro	1/2 unidad
	Aceite de oliva	10 cc
	Vinagre	5 cc
	Mayonesa sobre	14 c.c.

### Miércoles

Guar./Salsas	GAZPACHO	Gramajes
	Tomate	100 g
	Pepino	40 g
	Pimiento	40 g
	Cebolla	20 g
	Ajo	C. Suf.
	Pan	C. Suf.
	Aceite de oliva	C. Suf.
	Vinagre	C. Suf.

### Sábado

Guar./Salsas	ENSALADA DE PASTA	Gramajes
	Pasta (peso crudo)	70 g
	Tomate	50 g
	Cebolla	20 g
	Pimiento	20 g
	Aceite de oliva	10 c.c.
	Vinagre	5 c.c.

### Domingo

Guar./Salsas	ENSALADA DE ALUBIAS A LA VINAGRETA	Gramajes
	Alubias blancas (peso neto en crudo)	80 g
	Cebolla	10 g
	Perejil	C. Suf.
	Aceite de oliva	10 c.c.
	Vinagre	5 c.c.
	Pimiento verde y rojo	20 g
	Huevo duro	1/4 unidad
	Laurel	C. Suf.

## MENUS VERANO CENAS

### Martes

Guar./Salsas	ENSALADA DE MAÍZ	Gramajes
	Maíz	100 g
	Tomate	50 g
	Atún	30 g
	Huevo duro	1/2 unidad
	Aceite de oliva	10 c.c.
	Vinagre	5 c.c.

### Jueves

Guar./Salsas	ENSALADA CAMPERA	Gramajes
	Patata (cocida)	100 g
	Pimiento	50 g
	Huevo duro	1/2 unidad
	Atún	40 g
	Cebolla	20 g
	Vinagre	5 c.c.
	Aceite de oliva	10 c.c.

### Domingo

Guar./Salsas	JUDÍAS VERDES CON PATATAS EN ENSALADA	Gramajes
	Judías verdes (cocidas)	200 g
	Patatas (cocidas)	75 g
	Huevo duro	1/2 unidad
	Aceite de oliva	10 c.c.
	Vinagre	5 c.c.

**MENÚ Y FICHA DE PLATOS DEL RESTO DE DIETAS Y SUS EQUIVALENCIAS PARA DIABÉTICOS:**

Dieta: ASTR - ASTRINGENTE - Ciclo: L01 - Ingesta: COMIDA		
Nº Plato	Nº Opción	Plato

1	1	CREPAT - CREMA DE PATATAS CON TAPIOCA
2	1	TERAS - FILETE DETERNERA EN SALSA
3	1	GZAN - GUAR. ZANAHORIAS
4	1	MANAS - MANZANA ASADA
5	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

Dieta: ASTR - ASTRINGENTE - Ciclo: L01 - Ingesta: CENA		
Nº Plato	Nº Opción	Plato

1	1	CRECAP - CREMA DE CALABAZA CON PAN
2	1	SALPL - SALMON A LA PLANCHA
3	1	YOGNAA - YOGUR NATURAL AZUCARADO
4	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

**DIABÉTICOS** YOGNAA POR YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.

Dieta: ASTR - ASTRINGENTE - Ciclo: M01 - Ingesta: COMIDA		
Nº Plato	Nº Opción	Plato

1	1	CREPAZ - CREMA PATATAS CON ZANAHORIAS
2	1	MERVA - MERLUZA VAPOR
3	1	GPATZA - GUAR. PATATA Y ZANAHORIA
4	1	MANAS - MANZANA ASADA
5	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

Dieta: ASTR - ASTRINGENTE - Ciclo: M01 - Ingesta: CENA		
Nº Plato	Nº Opción	Plato

1	1	CRECAQ - CREMA CALABACINES Y QUESO
2	1	PECPAS - PECHUGA DE PAVO EN SALSA
3	1	GARR - GUAR. ARROZ BLANCO
4	1	CUA - CUAJADA
5	1	MIE - MIEL
6	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

**DIABÉTICOS** MIE POR SACSO - SACARINA SOBRE  
**DIABÉTICOS** YOGNA POR COMMA - COMPOTA MANZANA

Dieta: ASTR - ASTRINGENTE - Ciclo: X01 - Ingesta: COMIDA		
Nº Plato	Nº Opción	Plato

1	1	SOPFI - SOPA DE FIDEOS
2	1	POLAS - POLLO ASADO
3	1	GZAN - GUAR. ZANAHORIAS
4	1	COMMA - COMPOTA MANZANA
5	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

Dieta: ASTR - ASTRINGENTE - Ciclo: X01 - Ingesta: CENA		
Nº Plato	Nº Opción	Plato

1	1	CREPUZ - CREMA DE PUERROS Y ZANAHORIAS
2	1	MERPL - MERLUZA A LA PLANCHA
3	1	GPATAS - GUAR. PATATAS ASADAS
4	1	YOGNAA - YOGUR NATURAL AZUCARADO
5	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

**DIABÉTICOS** YOGNAA POR YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.

Dieta: ASTR - ASTRINGENTE - Ciclo: J01 - Ingesta: COMIDA		
Nº Plato	Nº Opción	Plato

1	1	CREPAT - CREMA DE PATATAS CON TAPIOCA
---	---	---------------------------------------



2	1	TORFR - TORTILLA FRANCESA
3	1	MANAS - MANZANA ASADA
4	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

**Dieta: ASTR - ASTRINGENTE - Ciclo: J01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CAL - CALDO
2	1	FIAPA - FIAMBRE DE PAVO
3	1	CUA - CUAJADA
4	1	MIE - MIEL
5	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>MIE</b>	<b>POR</b>
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>YOGNA</b>	<b>POR</b>
		<b>SACSO - SACARINA SOBRE</b>
		<b>COMMA - COMPOTA MANZANA</b>

**Dieta: ASTR - ASTRINGENTE - Ciclo: V01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPSE - SOPA DE SEMOLA
2	1	GALVA - GALLO AL VAPOR
3	1	GARR - GUAR. ARROZ BLANCO
4	1	COMMA - COMPOTA MANZANA
5	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

**Dieta: ASTR - ASTRINGENTE - Ciclo: V01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPARZ - SOPA DE ARROZ CON ZANAHORIAS
2	1	MERPL - MERLUZA A LA PLANCHA
3	1	COMMA - COMPOTA MANZANA
4	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

**Dieta: ASTR - ASTRINGENTE - Ciclo: S01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURPA - PURE DE PATATAS
2	1	TERPL - TERNERA PLANCHA
3	1	GCHA - GUAR. CHAMPIÑÓN
4	1	MANAS - MANZANA ASADA
5	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

**Dieta: ASTR - ASTRINGENTE - Ciclo: S01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPFI - SOPA DE FIDEOS
2	1	LENVA - LENGUADO VAPOR
3	1	GPATZA - GUAR. PATATA Y ZANAHORIA
4	1	YOGNAA - YOGUR NATURAL AZUCARADO
5	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>YOGNAA</b>	<b>POR</b>
		<b>YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.</b>

**Dieta: ASTR - ASTRINGENTE - Ciclo: D01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPAR - SOPA DE ARROZ
2	1	PECPOP - PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA
3	1	GPATAS - GUAR. PATATAS ASADAS
4	1	CUA - CUAJADA
5	1	MIE - MIEL
6	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>MIE</b>	<b>POR</b>
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>YOGNA</b>	<b>POR</b>
		<b>SACSO - SACARINA SOBRE</b>
		<b>YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.</b>

**Dieta: BLAFRA - BLANDA FRACCIONADA - Ciclo: L01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPAT - CREMA DE PATATAS CON TAPIOCA
2	1	CERAS - FILETE DE CERDO ASADO
3	1	GPURPA - GUAR. PURE DE PATATAS
4	1	MANAS - MANZANA ASADA
5	1	PANBL - PAN BLANCO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>
		<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>

Dieta: BLAFRA - BLANDA FRACCIONADA - Ciclo: L01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CRECAP - CREMA DE CALABAZA CON PAN
2	1	PASMEH - PASTEL MERLUZA SALSA HOLANDESA
3	1	PURFR - PURE FRUTAS
4	1	PANBL - PAN BLANCO
5	1	ANTDOY - A.DORMIR: YOGUR NAT. AZUCARADO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>ANTDOY</b>	<b>POR</b>
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>
		<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>

Dieta: BLAFRA - BLANDA FRACCIONADA - Ciclo: M01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	ESPLI - ESPARRAGOS CON LIMÓN
2	1	TORCH - TORTILLA DE CHAMPIÑÓN
3	1	MANAS - MANZANA ASADA
4	1	PANBL - PAN BLANCO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>
		<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>

Dieta: BLAFRA - BLANDA FRACCIONADA - Ciclo: M01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CRECAQ - CREMA CALABACINES Y QUESO
2	1	PECPAS - PECHUGA DE PAVO EN SALSA
3	1	GARR - GUAR. ARROZ BLANCO
4	1	CUA - CUAJADA
5	1	MIE - MIEL
6	1	PANBL - PAN BLANCO
7	1	ANTDOY - A.DORMIR: YOGUR NAT. AZUCARADO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>ANTDOY</b>	<b>POR</b>
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>MIE</b>	<b>POR</b>
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>
		<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>

Dieta: BLAFRA - BLANDA FRACCIONADA - Ciclo: X01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURVE - PURE DE VERDURAS
2	1	POLVA - POLLO AL VAPOR
3	1	GALC - GUAR. ALCACHOFAS
4	1	COMMA - COMPOTA MANZANA
5	1	PANBL - PAN BLANCO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>
		<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>

Dieta: BLAFRA - BLANDA FRACCIONADA - Ciclo: X01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPUZ - CREMA DE PUERROS Y ZANAHORIAS
2	1	LENFR - LENGUADO FRITO
3	1	GPATAS - GUAR. PATATAS ASADAS
4	1	PURFR - PURE FRUTAS
5	1	PANBL - PAN BLANCO
6	1	ANTDOY - A.DORMIR: YOGUR NAT. AZUCARADO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>ANTDOY</b>	<b>POR</b>
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>
		<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>

**Dieta: BLAFRA - BLANDA FRACCIONADA - Ciclo: J01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	JUDVEZ - JUDIAS VERDES CON ZANAHORIAS
2	1	TORFR - TORTILLA FRANCESA
3	1	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
4	1	MANAS - MANZANA ASADA
5	1	PANBL - PAN BLANCO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b> <b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>

**Dieta: BLAFRA - BLANDA FRACCIONADA - Ciclo: J01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREES - CREMA DE ESPINACAS
2	1	POLPE - POLLO EN PEPITORIA
3	1	CUA - CUAJADA
4	1	MIE - MIEL
5	1	PANBL - PAN BLANCO
6	1	ANTDOY - A.DORMIR: YOGUR NAT. AZUCARADO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>ANTDOY</b>	<b>POR</b> <b>ANTDOYE - A.DORMIR: YOGUR BIO EDULCORADO</b>
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>MIE</b>	<b>POR</b> <b>SACSO - SACARINA SOBRE</b>
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b> <b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>

**Dieta: BLAFRA - BLANDA FRACCIONADA - Ciclo: V01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CHAVA - CHAMPIÑON AL VAPOR
2	1	GALVA - GALLO AL VAPOR
3	1	GARR - GUAR. ARROZ BLANCO
4	1	YOGBINA - YOGUR BIO NATURAL AZUCARADO
5	1	PANBL - PAN BLANCO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b> <b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>YOGBINA</b>	<b>POR</b> <b>YOGBINE - YOGUR BIO NATURAL EDUL</b>

**Dieta: BLAFRA - BLANDA FRACCIONADA - Ciclo: V01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPARZ - SOPA DE ARROZ CON ZANAHORIAS
2	1	HAMSA - 2 HAMBURGUESAS EN SALSA
3	1	PURFR - PURE FRUTAS
4	1	PANBL - PAN BLANCO
5	1	ANTDOY - A.DORMIR: YOGUR NAT. AZUCARADO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>ANTDOY</b>	<b>POR</b> <b>ANTDOYE - A.DORMIR: YOGUR BIO EDULCORADO</b>
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b> <b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>

**Dieta: BLAFRA - BLANDA FRACCIONADA - Ciclo: S01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURPA - PURE DE PATATAS
2	1	MERRO - MERLUZA ROMANA
3	1	GLIM - GUAR. LIMON
4	1	MANAS - MANZANA ASADA
5	1	PANBL - PAN BLANCO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b> <b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>

**Dieta: BLAFRA - BLANDA FRACCIONADA - Ciclo: S01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPFI - SOPA DE FIDEOS
2	1	TORFIP - TORTILLA DE FIAMBRE DE PAVO
3	1	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
4	1	YOGBINA - YOGUR BIO NATURAL AZUCARADO
5	1	PANBL - PAN BLANCO

	6	1	ANTDOY - A.DORMIR: YOGUR NAT. AZUCARADO
DIABÉTICOS	ANTDOY	POR	ANTDOYE - A.DORMIR: YOGUR BIO EDULCORADO
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	YOGBINA	POR	YOGBINE - YOGUR BIO NATURAL EDUL

Dieta: BLAFRA - BLANDA FRACCIONADA - Ciclo: D01 - Ingesta: COMIDA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	SOPAR - SOPA DE ARROZ
	2	1	PECPOP - PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA
	3	1	GPATAS - GUAR. PATATAS ASADAS
	4	1	HEL - HELADO
	5	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	HEL	POR	YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

Dieta: BLAFRA - BLANDA FRACCIONADA - Ciclo: D01 - Ingesta: CENA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	PURZA - PURE DE ZANAHORIAS
	2	1	MERVA - MERLUZA VAPOR
	3	1	GPATZA - GUAR. PATATA Y ZANAHORIA
	4	1	PURFR - PURE FRUTAS
	5	1	PANBL - PAN BLANCO
	6	1	ANTDOY - A.DORMIR: YOGUR NAT. AZUCARADO
DIABÉTICOS	ANTDOY	POR	ANTDOYE - A.DORMIR: YOGUR BIO EDULCORADO
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

Dieta: BLANDA - BLANDA DE MASTICACION - Ciclo: L01 - Ingesta: COMIDA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	MACTO - MACARRONES CON TOMATE
	2	1	TORRESZ - TORTILLA ESPINACAS Y ZANAHORIA
	3	1	YOGBINA - YOGUR BIO NATURAL AZUCARADO
	4	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	YOGBINA	POR	YOGBINE - YOGUR BIO NATURAL EDUL

Dieta: BLANDA - BLANDA DE MASTICACION - Ciclo: L01 - Ingesta: CENA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	SOPPE - SOPA DE PESCADO
	2	1	PASMEH - PASTEL MERLUZA SALSA HOLANDESA
	3	1	ARRLE - ARROZ CON LECHE
	4	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	ARRLE	POR	PURFR - PURE FRUTAS
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

Dieta: BLANDA - BLANDA DE MASTICACION - Ciclo: M01 - Ingesta: COMIDA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	PATGUC - PATATAS GUIADAS CON CARNE
	2	1	GALFR - GALLO FRITO
	3	1	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
	4	1	MANAS - MANZANA ASADA
	5	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

Dieta: BLANDA - BLANDA DE MASTICACION - Ciclo: M01 - Ingesta: CENA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CRECAQ - CREMA CALABACINES Y QUESO
	2	1	HUEDU - 2 HUEVOS DUROS Y MAYONESA DIET
	3	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA

	4	1	PANBL - PAN BLANCO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>	<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>
<b>Dieta: BLANDA - BLANDA DE MASTICACION - Ciclo: X01 - Ingesta: COMIDA</b>			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	POTGA - POTAJE DE GARBANZOS
	2	1	CINLO - CINTA LOMO PLANCHA
	3	1	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
	4	1	YOGBINA - YOGUR BIO NATURAL AZUCARADO
	5	1	PANBL - PAN BLANCO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>	<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>YOGBINA</b>	<b>POR</b>	<b>YOGBINE - YOGUR BIO NATURAL EDUL</b>
<b>Dieta: BLANDA - BLANDA DE MASTICACION - Ciclo: X01 - Ingesta: CENA</b>			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	SOPPI - SOPA DE PICADILLO
	2	1	LENFR - LENGUADO FRITO
	3	1	GPATAS - GUAR. PATATAS ASADAS
	4	1	PURFR - PURE FRUTAS
	5	1	PANBL - PAN BLANCO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>	<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>
<b>Dieta: BLANDA - BLANDA DE MASTICACION - Ciclo: J01 - Ingesta: COMIDA</b>			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	PAE - PAELLA
	2	1	POLAS - POLLO ASADO
	3	1	GGUIZA - GUAR. GUISANTES Y ZANAHORIAS
	4	1	MANAS - MANZANA ASADA
	5	1	PANBL - PAN BLANCO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PAE</b>	<b>POR</b>	<b>JUDVEZ - JUDIAS VERDES CON ZANAHORIAS</b>
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>	<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>
<b>Dieta: BLANDA - BLANDA DE MASTICACION - Ciclo: J01 - Ingesta: CENA</b>			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CREES - CREMA DE ESPINACAS
	2	1	FIAPA - FIAMBRE DE PAVO
	3	1	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
	4	1	FLAHU - FLAN DE HUEVO
	5	1	PANBL - PAN BLANCO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>FLAHU</b>	<b>POR</b>	<b>COMMA - COMPOTA MANZANA</b>
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>	<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>
<b>Dieta: BLANDA - BLANDA DE MASTICACION - Ciclo: V01 - Ingesta: COMIDA</b>			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	LENGU - LENTEJAS GUIADAS
	2	1	ALBSA - ALBONDIGAS EN SALSA
	3	1	GPATFR - GUAR. PATATAS FRITAS
	4	1	NAT - NATILLAS
	5	1	PANBL - PAN BLANCO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>NAT</b>	<b>POR</b>	<b>PURFR - PURE FRUTAS</b>
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>	<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>
<b>Dieta: BLANDA - BLANDA DE MASTICACION - Ciclo: V01 - Ingesta: CENA</b>			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	SOPARZ - SOPA DE ARROZ CON ZANAHORIAS
	2	1	TORPA - TORTILLA DE PATATAS
	3	1	PURFR - PURE FRUTAS
	4	1	PANBL - PAN BLANCO

<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>	<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>
<b>Dieta: BLANDA - BLANDA DE MASTICACION - Ciclo: S01 - Ingesta: COMIDA</b>			
	<b>Nº Plato</b>	<b>Nº Opción</b>	<b>Plato</b>
	1	1	TALSAB - TALLARINES CON SALSA BOLOGNESA
	2	1	MERRO - MERLUZA ROMANA
	3	1	GLIM - GUAR.LIMON
	4	1	MANAS - MANZANA ASADA
	5	1	PANBL - PAN BLANCO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>	<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>
<b>Dieta: BLANDA - BLANDA DE MASTICACION - Ciclo: S01 - Ingesta: CENA</b>			
	<b>Nº Plato</b>	<b>Nº Opción</b>	<b>Plato</b>
	1	1	SOPFI - SOPA DE FIDEOS
	2	1	POLAS - POLLO ASADO
	3	1	GPATFR - GUAR. PATATAS FRITAS
	4	1	YOGBINA - YOGUR BIO NATURAL AZUCARADO
	5	1	PANBL - PAN BLANCO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>	<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>YOGBINA</b>	<b>POR</b>	<b>YOGBINE - YOGUR BIO NATURAL EDUL</b>
<b>Dieta: BLANDA - BLANDA DE MASTICACION - Ciclo: D01 - Ingesta: COMIDA</b>			
	<b>Nº Plato</b>	<b>Nº Opción</b>	<b>Plato</b>
	1	1	ALUBLE - ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
	2	1	REDTES - RAGOUT DE TERNERA EN SALSA
	3	1	HEL - HELADO
	4	1	PANBL - PAN BLANCO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>HEL</b>	<b>POR</b>	<b>YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL</b>
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>	<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>
<b>Dieta: BLANDA - BLANDA DE MASTICACION - Ciclo: D01 - Ingesta: CENA</b>			
	<b>Nº Plato</b>	<b>Nº Opción</b>	<b>Plato</b>
	1	1	JUDVEV - JUDIAS VERDES AL VAPOR
	2	1	GALFR - GALLO FRITO
	3	1	GPATAS - GUAR. PATATAS ASADAS
	4	1	MANAS - MANZANA ASADA
	5	1	PANBL - PAN BLANCO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>	<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>
<b>Dieta: BLANDI - BLANDA DIGESTIVA - Ciclo: L01 - Ingesta: COMIDA</b>			
	<b>Nº Plato</b>	<b>Nº Opción</b>	<b>Plato</b>
	1	1	CREPAT - CREMA DE PATATAS CON TAPIOCA
	2	1	TORESZ - TORTILLA ESPINACAS Y ZANAHORIA
	3	1	MANAS - MANZANA ASADA
	4	1	PANBL - PAN BLANCO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>	<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>
<b>Dieta: BLANDI - BLANDA DIGESTIVA - Ciclo: L01 - Ingesta: CENA</b>			
	<b>Nº Plato</b>	<b>Nº Opción</b>	<b>Plato</b>
	1	1	CRECAP - CREMA DE CALABAZA CON PAN
	2	1	PASMEH - PASTEL MERLUZA SALSA HOLANDESA
	3	1	ARRLE - ARROZ CON LECHE
	4	1	PANBL - PAN BLANCO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>ARRLE</b>	<b>POR</b>	<b>PURFR - PURE FRUTAS</b>
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>	<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>
<b>Dieta: BLANDI - BLANDA DIGESTIVA - Ciclo: M01 - Ingesta: COMIDA</b>			
	<b>Nº Plato</b>	<b>Nº Opción</b>	<b>Plato</b>
	1	1	CREPAZ - CREMA PATATAS CON ZANAHORIAS

	2	1	MERVA - MERLUZA VAPOR
	3	1	GPATZA - GUAR. PATATA Y ZANAHORIA
	4	1	MANAS - MANZANA ASADA
	5	1	PANBL - PAN BLANCO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>	<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>
<b>Dieta: BLANDI - BLANDA DIGESTIVA - Ciclo: M01 - Ingesta: CENA</b>			
	<b>Nº Plato</b>	<b>Nº Opción</b>	<b>Plato</b>
	1	1	CRECAQ - CREMA CALABACINES Y QUESO
	2	1	PECPAS - PECHUGA DE PAVO EN SALSA
	3	1	GARR - GUAR. ARROZ BLANCO
	4	1	PURFR - PURE FRUTAS
	5	1	PANBL - PAN BLANCO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>	<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>
<b>Dieta: BLANDI - BLANDA DIGESTIVA - Ciclo: X01 - Ingesta: COMIDA</b>			
	<b>Nº Plato</b>	<b>Nº Opción</b>	<b>Plato</b>
	1	1	PURVE - PURE DE VERDURAS
	2	1	POLVA - POLLO AL VAPOR
	3	1	GALC - GUAR. ALCACHOFAS
	4	1	COMMA - COMPOTA MANZANA
	5	1	PANBL - PAN BLANCO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>	<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>
<b>Dieta: BLANDI - BLANDA DIGESTIVA - Ciclo: X01 - Ingesta: CENA</b>			
	<b>Nº Plato</b>	<b>Nº Opción</b>	<b>Plato</b>
	1	1	CREPUZ - CREMA DE PUERROS Y ZANAHORIAS
	2	1	MERPL - MERLUZA A LA PLANCHA
	3	1	GPATAS - GUAR. PATATAS ASADAS
	4	1	PURFR - PURE FRUTAS
	5	1	PANBL - PAN BLANCO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>	<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>
<b>Dieta: BLANDI - BLANDA DIGESTIVA - Ciclo: J01 - Ingesta: COMIDA</b>			
	<b>Nº Plato</b>	<b>Nº Opción</b>	<b>Plato</b>
	1	1	CREPAT - CREMA DE PATATAS CON TAPIOCA
	2	1	TORFR - TORTILLA FRANCESA
	3	1	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
	4	1	YOGFRU - YOGUR FRUTAS
	5	1	PANBL - PAN BLANCO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>	<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>YOGFRU</b>	<b>POR</b>	<b>MANAS - MANZANA ASADA</b>
<b>Dieta: BLANDI - BLANDA DIGESTIVA - Ciclo: J01 - Ingesta: CENA</b>			
	<b>Nº Plato</b>	<b>Nº Opción</b>	<b>Plato</b>
	1	1	CREES - CREMA DE ESPINACAS
	2	1	BACPO - BACALAO POCHADO
	3	1	FLAHU - FLAN DE HUEVO
	4	1	PANBL - PAN BLANCO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>FLAHU</b>	<b>POR</b>	<b>COMPE - COMPOTA PERA</b>
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>	<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>
<b>Dieta: BLANDI - BLANDA DIGESTIVA - Ciclo: V01 - Ingesta: COMIDA</b>			
	<b>Nº Plato</b>	<b>Nº Opción</b>	<b>Plato</b>
	1	1	SOPSE - SOPA DE SEMOLA
	2	1	POLLI - POLLO AL LIMON
	3	1	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
	4	1	NAT - NATILLAS

	5	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	NAT	POR	YOGBINE - YOGUR BIO NATURAL EDUL
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

Dieta: BLANDI - BLANDA DIGESTIVA - Ciclo: V01 - Ingesta: CENA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	SOPARZ - SOPA DE ARROZ CON ZANAHORIAS
	2	1	HAMSA - 2 HAMBURGUESAS EN SALSA
	3	1	PURFR - PURE FRUTAS
	4	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

Dieta: BLANDI - BLANDA DIGESTIVA - Ciclo: S01 - Ingesta: COMIDA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	PURPA - PURE DE PATATAS
	2	1	MERRO - MERLUZA ROMANA
	3	1	GLIM - GUAR.LIMON
	4	1	MANAS - MANZANA ASADA
	5	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

Dieta: BLANDI - BLANDA DIGESTIVA - Ciclo: S01 - Ingesta: CENA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	SOPFI - SOPA DE FIDEOS
	2	1	TORFIP - TORTILLA DE FIAMBRE DE PAVO
	3	1	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
	4	1	NAT - NATILLAS
	5	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	NAT	POR	FLAFR - FLAN DE FRUTAS
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

Dieta: BLANDI - BLANDA DIGESTIVA - Ciclo: D01 - Ingesta: COMIDA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	SOPAR - SOPA DE ARROZ
	2	1	PECPOP - PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA
	3	1	GPATAS - GUAR. PATATAS ASADAS
	4	1	HEL - HELADO
	5	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	HEL	POR	YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

Dieta: BLANDI - BLANDA DIGESTIVA - Ciclo: D01 - Ingesta: CENA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	PURZA - PURE DE ZANAHORIAS
	2	1	MERVA - MERLUZA VAPOR
	3	1	GPATZA - GUAR. PATATA Y ZANAHORIA
	4	1	YOGNAA - YOGUR NATURAL AZUCARADO
	5	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	YOGNAA	POR	MANAS - MANZANA ASADA

Dieta: CBASAL - BASAL DE CARDIOLOGIA - Ciclo: L01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PANVE - PANACHE DE VERDURAS
1	2	MACTO - MACARRONES CON TOMATE
1	3	CREPAT - CREMA DE PATATAS CON TAPIOCA
2	1	TERAS - FILETE DETERNERA EN SALSA
2	2	TORESZ - TORTILLA ESPINACAS Y ZANAHORIA



	2	3	TERPL - TERNERA PLANCHA
	3	1	GZAN - GUAR. ZANAHORIAS
	3	2	...
	3	3	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
	4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
	4	2	MANAS - MANZANA ASADA
	4	3	GELVA - GELATINAS VARIADAS DE SABORES
	5	1	...
	5	2	...
	5	3	...
	6	1	PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	GELVA	POR	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA

Dieta: CBASAL - BASAL DE CARDIOLOGIA - Ciclo: L01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPPE - SOPA DE PESCADO
1	2	REVTRG - REVUELTO TRIGUEROS CON GAMBAS
1	3	CRECAP - CREMA DE CALABAZA CON PAN
2	1	SALPL - SALMON A LA PLANCHA
2	2	ESTPO - ESTOFADO DE POLLO
2	3	MERPL - MERLUZA A LA PLANCHA
3	1	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
3	2	- . -
3	3	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
4	2	YOGDEN - YOGUR DESNAT.NATURAL
4	3	PURFR - PURE FRUTAS
5	1	- . -
5	2	AZUSO - AZUCAR SOBRE
5	3	- . -
6	1	PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	AZUSO	POR
		SACSO - SACARINA SOBRE

Dieta: CBASAL - BASAL DE CARDIOLOGIA - Ciclo: M01 - Ingesta: COMIDA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	ESPLI - ESPARRAGOS CON LIMÓN
	1	2	CAL - CALDO
	1	3	CREPAZ - CREMA PATATAS CON ZANAHORIAS
	2	1	MERVA - MERLUZA VAPOR
	2	2	TORCH - TORTILLA DE CHAMPIÑÓN
	2	3	GALFR - GALLO FRITO
	3	1	GPATZA - GUAR. PATATA Y ZANAHORIA
	3	2	. - .
	3	3	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
	4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
	4	2	YOGDEF - YOGUR DESNAT.FRUTAS
	4	3	PURFR - PURE FRUTAS
	5	1	. - .
	5	2	. - .
	5	3	. - .
	6	1	PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	YOGDEF	POR	YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.

Dieta: CBASAL - BASAL DE CARDIOLOGIA - Ciclo: M01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	ESEHO - ESENCIA HORTALIZAS EN FLOR
1	2	REVCH - REVUELTO DE CHAMPIÑÓN

1	3	CRECAQ - CREMA CALABACINES Y QUESO
2	1	PECPAS - PECHUGA DE PAVO EN SALSA
2	2	TERPL - TERNERA PLANCHA
2	3	PECPAP - PECHUGA DE PAVO A LA PLANCHA
3	1	GARR - GUAR. ARROZ BLANCO
3	2	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
3	3	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
4	2	YOGACD - ACTIMEL 0%
4	3	PURFR - PURE FRUTAS
5	1	---
5	2	---
5	3	---
6	1	PANIN - PAN INTEGRAL

Dieta: CBASAL - BASAL DE CARDIOLOGIA - Ciclo: X01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURVE - PURE DE VERDURAS
1	2	SOPFI - SOPA DE FIDEOS
1	3	POTGA - POTAJE DE GARBANZOS
2	1	POLAS - POLLO ASADO
2	2	PALTO - PALOMETA CON TOMATE
2	3	TORFR - TORTILLA FRANCESA
3	1	GALC - GUAR. ALCACHOFAS
3	2	---
3	3	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
4	2	YOGDEN - YOGUR DESNAT. NATURAL
4	3	COMMA - COMPOTA MANZANA
5	1	---
5	2	AZUSO - AZUCAR SOBRE
5	3	---
6	1	PANIN - PAN INTEGRAL
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>AZUSO</b>	<b>POR</b>
		<b>SACSO - SACARINA SOBRE</b>

Dieta: CBASAL - BASAL DE CARDIOLOGIA - Ciclo: X01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	GUIZAP - GUISANTES CON ZANAHORIA PATATA
1	2	SOPPI - SOPA DE PICADILLO
1	3	CREPUZ - CREMA DE PUERROS Y ZANAHORIAS
2	1	MERPL - MERLUZA A LA PLANCHA
2	2	TERPL - TERNERA PLANCHA
2	3	TORBO - TORTILLA DE BONITO
3	1	GPATAS - GUAR. PATATAS ASADAS
3	2	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
3	3	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
4	2	YOGDEN - YOGUR DESNAT. NATURAL
4	3	PURFR - PURE FRUTAS
5	1	---
5	2	AZUSO - AZUCAR SOBRE
5	3	---
6	1	PANIN - PAN INTEGRAL
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>AZUSO</b>	<b>POR</b>
		<b>SACSO - SACARINA SOBRE</b>

Dieta: CBASAL - BASAL DE CARDIOLOGIA - Ciclo: J01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
----------	-----------	-------

	1	1	JUDVEZ - JUDIAS VERDES CON ZANAHORIAS
	1	2	PAE - PAELLA
	1	3	CREPAT - CREMA DE PATATAS CON TAPIOCA
	2	1	POLVA - POLLO AL VAPOR
	2	2	TERPL - TERNERA PLANCHA
	2	3	TORFR - TORTILLA FRANCESA
	3	1	GGUIZA - GUAR. GUISANTES Y ZANAHORIAS
	3	2	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
	3	3	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
	4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
	4	2	YOGDEN - YOGUR DESNAT.NATURAL
	4	3	MANAS - MANZANA ASADA
	5	1	.-.
	5	2	AZUSO - AZUCAR SOBRE
	5	3	.-.
	6	1	PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	PAE	POR	JUDVEZ - JUDIAS VERDES CON ZANAHORIAS

Dieta: CBASAL - BASAL DE CARDIOLOGIA - Ciclo: J01 - Ingesta: CENA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CALAVV - CALDO DE AVE Y VERDURA
	1	2	CREES - CREMA DE ESPINACAS
	1	3	PURCALAS - PURE DE CALABACIN SIN LACTEOS
	2	1	BACPO - BACALAO POCHADO
	2	2	FIAPA - FIAMBRE DE PAVO
	2	3	POLPE - POLLO EN PEPITORIA
	3	1	..
	3	2	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
	3	3	..
	4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
	4	2	YOGDEN - YOGUR DESNAT.NATURAL
	4	3	GELVA - GELATINAS VARIADAS DE SABORES
	5	1	..
	5	2	AZUSO - AZUCAR SOBRE
	5	3	..
	6	1	PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	GELVA	POR	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA

Dieta: CBASAL - BASAL DE CARDIOLOGIA - Ciclo: V01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CHAVA - CHAMPIÑON AL VAPOR
1	2	LENGU - LENTEJAS GUIADAS
1	3	SOPSE - SOPA DE SEMOLA
2	1	GALVA - GALLO AL VAPOR
2	2	TORFR - TORTILLA FRANCESA
2	3	POLLI - POLLO AL LIMON
3	1	GARR - GUAR. ARROZ BLANCO
3	2	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
3	3	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
4	2	PURFR - PURE FRUTAS
4	3	GELVA - GELATINAS VARIADAS DE SABORES
5	1	..
5	2	..
5	3	..

DIABÉTICOS 6 1 PANIN - PAN INTEGRAL  
GELVA POR FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA

Dieta: CBASAL - BASAL DE CARDIOLOGIA - Ciclo: V01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	MENVE - MENESTRA DE VERDURAS
1	2	SOPJU - SOPA JULIANA
1	3	SOPARZ - SOPA DE ARROZ CON ZANAHORIAS
2	1	MERPL - MERLUZA A LA PLANCHA
2	2	TORPA - TORTILLA DE PATATAS
2	3	TERPL - TERNERA PLANCHA
3	1	...
3	2	...
3	3	...
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
4	2	YOGDEN - YOGUR DESNAT.NATURAL
4	3	PURFR - PURE FRUTAS
5	1	...
5	2	AZUSO - AZUCAR SOBRE
5	3	...
6	1	PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	AZUSO	POR
		SACSO - SACARINA SOBRE

Dieta: CBASAL - BASAL DE CARDIOLOGIA - Ciclo: S01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	ALCLI - ALCACHOFAS CON LIMON
1	2	CONVE - CONSOME DE VERDURAS
1	3	PURPA - PÚRE DE PATATAS
2	1	TERPL - TERNERA PLANCHA
2	2	MERPL - MERLUZA A LA PLANCHA
2	3	TORFR - TORTILLA FRANCESA
3	1	GCHA - GUAR. CHAMPIÑÓN
3	2	...
3	3	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
4	2	MANAS - MANZANA ASADA
4	3	YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.
5	1	...
5	2	...
5	3	...
6	1	PANIN - PAN INTEGRAL

Dieta: CBASAL - BASAL DE CARDIOLOGIA - Ciclo: S01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	ACEPAC - ACELGAS CON PATATAS COCIDAS
1	2	CONVE - CONSOME DE VERDURAS
1	3	SOPFI - SOPA DE FIDEOS
2	1	LENVA - LENGUADO VAPOR
2	2	POLAS - POLLO ASADO
2	3	TORFIP - TORTILLA DE FIAMBRE DE PAVO
3	1	GPATZA - GUAR. PATATA Y ZANAHORIA
3	2	GPATFR - GUAR. PATATAS FRITAS
3	3	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
4	2	YOGDEN - YOGUR DESNAT.NATURAL
4	3	PURFR - PURE FRUTAS
5	1	...

	5	2	AZUSO - AZUCAR SOBRE
	5	3	---
	6	1	PANIN - PAN INTEGRAL
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>AZUSO</b>	<b>POR</b>	<b>SACSO - SACARINA SOBRE</b>

Dieta: CBASAL - BASAL DE CARDIOLOGIA - Ciclo: D01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	COLVA - COLIFLOR AL VAPOR
1	2	ALUBLE - ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
1	3	SOPAR - SOPA DE ARROZ
2	1	PECPOP - PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA
2	2	MERVA - MERLUZA VAPOR
2	3	TERPL - TERNERA PLANCHA
3	1	GPATAS - GUAR. PATATAS ASADAS
3	2	GARR - GUAR. ARROZ BLANCO
3	3	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
4	2	YOGDEN - YOGUR DESNAT.NATURAL
4	3	PURFR - PURE FRUTAS
5	1	---
5	2	AZUSO - AZUCAR SOBRE
5	3	---
6	1	PANIN - PAN INTEGRAL

**DIABÉTICOS**      **AZUSO**      **POR**      **SACSO - SACARINA SOBRE**

Dieta: CBASAL - BASAL DE CARDIOLOGIA - Ciclo: D01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	JUDVEV - JUDIAS VERDES AL VAPOR
1	2	SOPHOM - SOPA DE HORTALIZAS CON MAIZ
1	3	PURZA - PURE DE ZANAHORIAS
2	1	MERVA - MERLUZA VAPOR
2	2	FIAPA - FIAMBRE DE PAVO
2	3	REVCH - REVUELTO DE CHAMPIÑON
3	1	GPATZA - GUAR. PATATA Y ZANAHORIA
3	2	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
3	3	---
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
4	2	YOGDEN - YOGUR DESNAT.NATURAL
4	3	MANAS - MANZANA ASADA
5	1	---
5	2	AZUSO - AZUCAR SOBRE
5	3	---
6	1	PANIN - PAN INTEGRAL

**DIABÉTICOS**      **AZUSO**      **POR**      **SACSO - SACARINA SOBRE**

Dieta: CELI - DIETA SIN GLUTEN - Ciclo: L01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PANVE - PANACHE DE VERDURAS
2	1	TORESZ - TORTILLA ESPINACAS Y ZANAHORIA
3	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
4	1	PANGL - PAN SIN GLUTEN

**DIABÉTICOS**      **POR**      **---**

Dieta: CELI - DIETA SIN GLUTEN - Ciclo: L01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPPE - SOPA DE PESCADO
2	1	SALPL - SALMON A LA PLANCHA

3	1	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANGL - PAN SIN GLUTEN

DIABÉTICOS . POR ---

**Dieta: CELI - DIETA SIN GLUTEN - Ciclo: M01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PATGUC - PATATAS GUIADAS CON CARNE
2	1	MERVA - MERLUZA VAPOR
3	1	GPATZA - GUAR. PATATA Y ZANAHORIA
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANGL - PAN SIN GLUTEN

DIABÉTICOS . POR ---

**Dieta: CELI - DIETA SIN GLUTEN - Ciclo: M01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CRECAQ - CREMA CALABACINES Y QUESO
2	1	HUEDU - 2 HUEVOS DUROS Y MAYONESA DIET
3	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
4	1	PANGL - PAN SIN GLUTEN

DIABÉTICOS . POR ---

**Dieta: CELI - DIETA SIN GLUTEN - Ciclo: X01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURVE - PURE DE VERDURAS
2	1	CINLO - CINTA LOMO PLANCHA
3	1	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANGL - PAN SIN GLUTEN

DIABÉTICOS . POR ---

**Dieta: CELI - DIETA SIN GLUTEN - Ciclo: X01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	GUIZAP - GUISANTES CON ZANAHORIA PATATA
2	1	MERPL - MERLUZA A LA PLANCHA
3	1	GPATAS - GUAR. PATATAS ASADAS
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANGL - PAN SIN GLUTEN

DIABÉTICOS . POR ---

**Dieta: CELI - DIETA SIN GLUTEN - Ciclo: J01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PAE - PAELLA
2	1	POLAS - POLLO ASADO
3	1	GGUIZA - GUAR. GUISANTES Y ZANAHORIAS
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANGL - PAN SIN GLUTEN

DIABÉTICOS . POR ---

DIABÉTICOS PAE POR JUDVEZ - JUDIAS VERDES CON ZANAHORIAS

**Dieta: CELI - DIETA SIN GLUTEN - Ciclo: J01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREES - CREMA DE ESPINACAS
2	1	FIAPA - FIAMBRE DE PAVO
3	1	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANGL - PAN SIN GLUTEN

DIABÉTICOS . POR ---

**Dieta: CELI - DIETA SIN GLUTEN - Ciclo: V01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	LENGU - LENTEJAS GUIADAS
2	1	GALVA - GALLO AL VAPOR
3	1	GARR - GUAR. ARROZ BLANCO
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANGL - PAN SIN GLUTEN

**DIABÉTICOS**
**POR**
**---**
**Dieta: CELI - DIETA SIN GLUTEN - Ciclo: V01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	MENVE - MENESTRA DE VERDURAS
2	1	TORPA - TORTILLA DE PATATAS
3	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
4	1	PANGL - PAN SIN GLUTEN

**DIABÉTICOS**
**POR**
**---**
**Dieta: CELI - DIETA SIN GLUTEN - Ciclo: S01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	ALCLI - ALCACHOFAS CON LIMON
2	1	TERPL - TERNERA PLANCHA
3	1	GCHA - GUAR. CHAMPIÑÓN
4	1	MANAS - MANZANA ASADA
5	1	PANGL - PAN SIN GLUTEN

**DIABÉTICOS**
**POR**
**---**
**Dieta: CELI - DIETA SIN GLUTEN - Ciclo: S01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	ACEPAC - ACELGAS CON PATATAS COCIDAS
2	1	POLAS - POLLO ASADO
3	1	GPATFR - GUAR. PATATAS FRITAS
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANGL - PAN SIN GLUTEN

**DIABÉTICOS**
**POR**
**---**
**Dieta: CELI - DIETA SIN GLUTEN - Ciclo: D01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	ALUBLE - ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
2	1	PECPOP - PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA
3	1	GPATAS - GUAR. PATATAS ASADAS
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANGL - PAN SIN GLUTEN

**Dieta: CELI - DIETA SIN GLUTEN - Ciclo: D01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	JUDVEV - JUDIAS VERDES AL VAPOR
2	1	MERVA - MERLUZA VAPOR
3	1	GPATZA - GUAR. PATATA Y ZANAHORIA
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANGL - PAN SIN GLUTEN

**DIABÉTICOS**
**POR**
**---**
**Dieta: DI1 - DIETA DE INICIO - Ciclo: L01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CRESOD - CREMA / SOPA DEL DIA
2	1	TORFR - TORTILLA FRANCESA
3	1	GFIAPA - GUAR. FIAMBRE DE PAVO

	4	1	MANAS - MANZANA ASADA
	5	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	.	POR	---
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

## Dieta: DI1 - DIETA DE INICIO - Ciclo: L01 - Ingesta: CENA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CRESOD - CREMA / SOPA DEL DIA
	2	1	TORFR - TORTILLA FRANCESA
	3	1	GFIAPA - GUAR. FIAMBRE DE PAVO
	4	1	COMFR - COMPOTA FRUTAS
	5	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	.	POR	---
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

## Dieta: DI1 - DIETA DE INICIO - Ciclo: M01 - Ingesta: COMIDA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CRESOD - CREMA / SOPA DEL DIA
	2	1	TORFR - TORTILLA FRANCESA
	3	1	GFIAPA - GUAR. FIAMBRE DE PAVO
	4	1	MANAS - MANZANA ASADA
	5	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	.	POR	---
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

## Dieta: DI1 - DIETA DE INICIO - Ciclo: M01 - Ingesta: CENA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CRESOD - CREMA / SOPA DEL DIA
	2	1	TORFR - TORTILLA FRANCESA
	3	1	GFIAPA - GUAR. FIAMBRE DE PAVO
	4	1	COMFR - COMPOTA FRUTAS
	5	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	.	POR	---
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

## Dieta: DI1 - DIETA DE INICIO - Ciclo: X01 - Ingesta: COMIDA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CRESOD - CREMA / SOPA DEL DIA
	2	1	TORFR - TORTILLA FRANCESA
	3	1	GFIAPA - GUAR. FIAMBRE DE PAVO
	4	1	MANAS - MANZANA ASADA
	5	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	.	POR	---
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

## Dieta: DI1 - DIETA DE INICIO - Ciclo: X01 - Ingesta: CENA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CRESOD - CREMA / SOPA DEL DIA
	2	1	TORFR - TORTILLA FRANCESA
	3	1	GFIAPA - GUAR. FIAMBRE DE PAVO
	4	1	COMFR - COMPOTA FRUTAS
	5	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	.	POR	---
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

## Dieta: DI1 - DIETA DE INICIO - Ciclo: J01 - Ingesta: COMIDA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CRESOD - CREMA / SOPA DEL DIA



	2	1	TORFR - TORTILLA FRANCESA
	3	1	GFIAPA - GUAR. FIAMBRE DE PAVO
	4	1	MANAS - MANZANA ASADA
	5	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	.	POR	---
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

Dieta: DI1 - DIETA DE INICIO - Ciclo: J01 - Ingesta: CENA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CRESOD - CREMA / SOPA DEL DIA
	2	1	TORFR - TORTILLA FRANCESA
	3	1	GFIAPA - GUAR. FIAMBRE DE PAVO
	4	1	COMFR - COMPOTA FRUTAS
	5	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	.	POR	---
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

Dieta: DI1 - DIETA DE INICIO - Ciclo: V01 - Ingesta: COMIDA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CRESOD - CREMA / SOPA DEL DIA
	2	1	TORFR - TORTILLA FRANCESA
	3	1	GFIAPA - GUAR. FIAMBRE DE PAVO
	4	1	MANAS - MANZANA ASADA
	5	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	.	POR	---
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

Dieta: DI1 - DIETA DE INICIO - Ciclo: V01 - Ingesta: CENA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CRESOD - CREMA / SOPA DEL DIA
	2	1	TORFR - TORTILLA FRANCESA
	3	1	GFIAPA - GUAR. FIAMBRE DE PAVO
	4	1	COMFR - COMPOTA FRUTAS
	5	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	.	POR	---
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

Dieta: DI1 - DIETA DE INICIO - Ciclo: S01 - Ingesta: COMIDA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CRESOD - CREMA / SOPA DEL DIA
	2	1	TORFR - TORTILLA FRANCESA
	3	1	GFIAPA - GUAR. FIAMBRE DE PAVO
	4	1	MANAS - MANZANA ASADA
	5	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	.	POR	---
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

Dieta: DI1 - DIETA DE INICIO - Ciclo: S01 - Ingesta: CENA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CRESOD - CREMA / SOPA DEL DIA
	2	1	TORFR - TORTILLA FRANCESA
	3	1	GFIAPA - GUAR. FIAMBRE DE PAVO
	4	1	COMFR - COMPOTA FRUTAS
	5	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	.	POR	---
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

Dieta: DI1 - DIETA DE INICIO - Ciclo: D01 - Ingesta: COMIDA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CRESOD - CREMA / SOPA DEL DIA
	2	1	TORFR - TORTILLA FRANCESA
	3	1	GFIAPA - GUAR. FIAMBRE DE PAVO
	4	1	MANAS - MANZANA ASADA
	5	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	.	POR	---
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL
Dieta: D11 - DIETA DE INICIO - Ciclo: D01 - Ingesta: CENA			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CRESOD - CREMA / SOPA DEL DIA
	2	1	TORFR - TORTILLA FRANCESA
	3	1	GFIAPA - GUAR. FIAMBRE DE PAVO
	4	1	COMFR - COMPOTA FRUTAS
	5	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	.	POR	---
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL
Dieta: DIAB - DIABETES - Ciclo: L01 - Ingesta: COMIDA			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	MACTO - MACARRONES CON TOMATE
	2	1	TERAS - FILETE DETERNERA EN SALSA
	3	1	GZAN - GUAR. ZANAHORIAS
	4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
	5	1	PANIN - PAN INTEGRAL
Dieta: DIAB - DIABETES - Ciclo: L01 - Ingesta: CENA			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CRECAP - CREMA DE CALABAZA CON PAN
	2	1	ESTPO - ESTOFADO DE POLLO
	3	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
	4	1	PANIN - PAN INTEGRAL
Dieta: DIAB - DIABETES - Ciclo: M01 - Ingesta: COMIDA			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	PATGUC - PATATAS GUIADAS CON CARNE
	2	1	GALFR - GALLO FRITO
	3	1	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
	4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
	5	1	PANIN - PAN INTEGRAL
Dieta: DIAB - DIABETES - Ciclo: M01 - Ingesta: CENA			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CRECAQ - CREMA CALABACINES Y QUESO
	2	1	HUEDU - 2 HUEVOS DUROS Y MAYONESA DIET
	3	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
	4	1	PANIN - PAN INTEGRAL
Dieta: DIAB - DIABETES - Ciclo: X01 - Ingesta: COMIDA			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	POTGA - POTAJE DE GARBANZOS
	2	1	CINLO - CINTA LOMO PLANCHA
	3	1	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
	4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
	5	1	PANIN - PAN INTEGRAL
Dieta: DIAB - DIABETES - Ciclo: X01 - Ingesta: CENA			

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPPI - SOPA DE PICADILLO
2	1	TORBO - TORTILLA DE BONITO
3	1	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANIN - PAN INTEGRAL

<b>Dieta: DIAB - DIABETES - Ciclo: J01 - Ingesta: COMIDA</b>		
Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	JUDVEZ - JUDIAS VERDES CON ZANAHORIAS
2	1	ESCTE - ESCALOPE DE TERNERA
3	1	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANIN - PAN INTEGRAL

<b>Dieta: DIAB - DIABETES - Ciclo: J01 - Ingesta: CENA</b>		
Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	RAVSAT - RAVIOLIS CON SALSA DE TOMATE
2	1	POLPE - POLLO EN PEPITORIA
3	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
4	1	PANIN - PAN INTEGRAL

<b>Dieta: DIAB - DIABETES - Ciclo: V01 - Ingesta: COMIDA</b>		
Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	LENGU - LENTEJAS GUIADAS
2	1	GALVA - GALLO AL VAPOR
3	1	GARR - GUAR. ARROZ BLANCO
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANIN - PAN INTEGRAL

<b>Dieta: DIAB - DIABETES - Ciclo: V01 - Ingesta: CENA</b>		
Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	MENVE - MENESTRA DE VERDURAS
2	1	TORPA - TORTILLA DE PATATAS
3	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
4	1	PANIN - PAN INTEGRAL

<b>Dieta: DIAB - DIABETES - Ciclo: S01 - Ingesta: COMIDA</b>		
Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	TALSAB - TALLARINES CON SALSA BOLOGNESA
2	1	TERPL - TERNERA PLANCHA
3	1	GCHA - GUAR. CHAMPIÑÓN
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANIN - PAN INTEGRAL

<b>Dieta: DIAB - DIABETES - Ciclo: S01 - Ingesta: CENA</b>		
Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	ACEPAC - ACELGAS CON PATATAS COCIDAS
2	1	LENVA - LENGUADO VAPOR
3	1	GPATZA - GUAR. PATATA Y ZANAHORIA
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANIN - PAN INTEGRAL

<b>Dieta: DIAB - DIABETES - Ciclo: D01 - Ingesta: COMIDA</b>		
Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	ALUBLE - ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
2	1	REDTES - RAGOUT DE TERNERA EN SALSA
3	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA

4 1 PANIN - PAN INTEGRAL

Dieta: DIAB - DIABETES - Ciclo: D01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	JUDVEV - JUDIAS VERDES AL VAPOR
2	1	GALFR - GALLO FRITO
3	1	GPATAS - GUAR. PATATAS ASADAS
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANIN - PAN INTEGRAL

Dieta: DIAL - DIALISIS - Ciclo: L01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	MACTO/ - 1/2 MACARRONES CON TOMATE
2	1	CERAS - FILETE DE CERDO ASADO
3	1	GPURPA - GUAR. PURE DE PATATAS
4	1	MANAS - MANZANA ASADA
5	1	PANBL - PAN BLANCO

DIABÉTICOS PANBL POR PANIN - PAN INTEGRAL

Dieta: DIAL - DIALISIS - Ciclo: L01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	REVTG - REVUELTO TRIGUEROS CON GAMBAS
2	1	SALPL - SALMON A LA PLANCHA
3	1	COMMA - COMPOTA MANZANA
4	1	PANBL - PAN BLANCO

DIABÉTICOS PANBL POR PANIN - PAN INTEGRAL

Dieta: DIAL - DIALISIS - Ciclo: M01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PATGUC/ - 1/2 PATATAS GUIADAS CARNE
2	1	GALFR - GALLO FRITO
3	1	HEL - HELADO
4	1	PANBL - PAN BLANCO

DIABÉTICOS HEL POR MANAS - MANZANA ASADA

DIABÉTICOS PANBL POR PANIN - PAN INTEGRAL

Dieta: DIAL - DIALISIS - Ciclo: M01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CRECAQ - CREMA CALABACINES Y QUESO
2	1	PECPOV - PECHUGA DE POLLO VILLARROY
3	1	CUA - CUAJADA
4	1	MIE - MIEL
5	1	PANBL - PAN BLANCO

DIABÉTICOS MIE POR SACSO - SACARINA SOBRE

DIABÉTICOS PANBL POR PANIN - PAN INTEGRAL

Dieta: DIAL - DIALISIS - Ciclo: X01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	POTGA/ - 1/2 POTAJE DE GARBANZOS
2	1	CINLO - CINTA LOMO PLANCHA
3	1	COMMA - COMPOTA MANZANA
4	1	PANBL - PAN BLANCO

DIABÉTICOS PANBL POR PANIN - PAN INTEGRAL

Dieta: DIAL - DIALISIS - Ciclo: X01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPUZ - CREMA DE PUERROS Y ZANAHORIAS
2	1	TORBO - TORTILLA DE BONITO

	3	1	MANZA - MANZANA
	4	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

**Dieta: DIAL - DIALISIS - Ciclo: J01 - Ingesta: COMIDA**

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	PAE - PAELLA
	2	1	ESCTE - ESCALOPE DE TERNERA
	3	1	MANAS - MANZANA ASADA
	4	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	PAE	POR	JUDVEZ - JUDIAS VERDES CON ZANAHORIAS
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

**Dieta: DIAL - DIALISIS - Ciclo: J01 - Ingesta: CENA**

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
DIABÉTICOS	1	1	RAVSAT/ - 1/2 RAVIOLIS CON SALSA TOMATE
	2	1	POLPE - POLLO EN PEPITORIA
	3	1	PER - PERA
	4	1	PANBL - PAN BLANCO
	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

**Dieta: DIAL - DIALISIS - Ciclo: V01 - Ingesta: COMIDA**

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	SOPSE - SOPA DE SEMOLA
	2	1	GALVA - GALLO AL VAPOR
	3	1	GARR - GUAR. ARROZ BLANCO
	4	1	MANAS - MANZANA ASADA
	5	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

**Dieta: DIAL - DIALISIS - Ciclo: V01 - Ingesta: CENA**

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	SOPARZ - SOPA DE ARROZ CON ZANAHORIAS
	2	1	TORPA - TORTILLA DE PATATAS
	3	1	YOGNAA - YOGUR NATURAL AZUCARADO
	4	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	YOGNAA	POR	YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.

**Dieta: DIAL - DIALISIS - Ciclo: S01 - Ingesta: COMIDA**

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	TALSAB/ - 1/2 TALLARINES SALSA BOLOGNESA
	2	1	TERPL - TERNERA PLANCHA
	3	1	MANAS - MANZANA ASADA
	4	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

**Dieta: DIAL - DIALISIS - Ciclo: S01 - Ingesta: CENA**

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
DIABÉTICOS	1	1	SOPFI - SOPA DE FIDEOS
	2	1	POLAS - POLLO ASADO
	3	1	PER - PERA
	4	1	PANBL - PAN BLANCO
	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

**Dieta: DIAL - DIALISIS - Ciclo: D01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPAR - SOPA DE ARROZ

	2	1	REDTES - RAGOUT DE TERNERA EN SALSA
	3	1	HEL - HELADO
	4	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	HEL	POR	YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

Dieta: DIAL - DIALISIS - Ciclo: D01 - Ingesta: CENA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
DIABÉTICOS	1	1	JUDVEV - JUDIAS VERDES AL VAPOR
	2	1	GALFR - GALLO FRITO
	3	1	MANAS - MANZANA ASADA
	4	1	PANBL - PAN BLANCO
	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

Dieta: DIGHIP - HEPATOPATIA - Ciclo: L01 - Ingesta: COMIDA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	PANVE - PANACHE DE VERDURAS
	2	1	TERAS/ - 1/2 FILETE TERNERA EN SALSA
	3	1	GZAN - GUAR. ZANAHORIAS
	4	1	FRUTE2 - 2 FRUTAS DE TEMPORADA
	5	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	PANT2	POR	PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL

Dieta: DIGHIP - HEPATOPATIA - Ciclo: L01 - Ingesta: CENA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	REVTRG - REVUELTO TRIGUEROS CON GAMBAS
	2	1	CRECAP - CREMA DE CALABAZA CON PAN
	3	1	FRUTE2 - 2 FRUTAS DE TEMPORADA
	4	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	PANT2	POR	PANT12 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL

Dieta: DIGHIP - HEPATOPATIA - Ciclo: M01 - Ingesta: COMIDA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CREPAZ - CREMA PATATAS CON ZANAHORIAS
	2	1	MERVA/ - 1/2 MERLUZA VAPOR
	3	1	GPATZA - GUAR. PATATA Y ZANAHORIA
	4	1	MANAS - MANZANA ASADA
	5	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	PANT2	POR	PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL

Dieta: DIGHIP - HEPATOPATIA - Ciclo: M01 - Ingesta: CENA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	ESEHO - ESENCIA HORTALIZAS EN FLOR
	2	1	CRECAQ - CREMA CALABACINES Y QUESO
	3	1	FRUTE2 - 2 FRUTAS DE TEMPORADA
	4	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	PANT2	POR	PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL

Dieta: DIGHIP - HEPATOPATIA - Ciclo: X01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURVE - PURE DE VERDURAS
2	1	PALTO/ - 1/2 PALOMETA CON TOMATE
3	1	FRUTE2 - 2 FRUTAS DE TEMPORADA
4	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

DIABÉTICOS PANBL POR PANIN - PAN INTEGRAL  
DIABÉTICOS PANT2 POR PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL

Dieta: DIGHIP - HEPATOPATIA - Ciclo: X01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	GUIZAP - GUISANTES CON ZANAHORIA PATATA
2	1	CREPUZ - CREMA DE PUERROS Y ZANAHORIAS
3	1	FRUTE2 - 2 FRUTAS DE TEMPORADA
4	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO
DIABÉTICOS	PANBL	POR PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	PANT2	POR PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL

Dieta: DIGHIP - HEPATOPATIA - Ciclo: J01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPAT - CREMA DE PATATAS CON TAPIOCA
2	1	POLAS/ - 1/2 POLLO ASADO
3	1	GGUIZA - GUAR. GUISANTES Y ZANAHORIAS
4	1	MANAS2 - 2 MANZANAS ASADAS
5	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO
DIABÉTICOS	PANBL	POR PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	PANT2	POR PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL

Dieta: DIGHIP - HEPATOPATIA - Ciclo: J01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CALAVV - CALDO DE AVE Y VERDURA
2	1	CREES - CREMA DE ESPINACAS
3	1	FRUTE2 - 2 FRUTAS DE TEMPORADA
4	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO
DIABÉTICOS	PANBL	POR PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	PANT2	POR PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL

Dieta: DIGHIP - HEPATOPATIA - Ciclo: V01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPSE - SOPA DE SEMOLA
2	1	GALVA/ - 1/2 GALLO VAPOR
3	1	GARR - GUAR. ARROZ BLANCO
4	1	FRUTE2 - 2 FRUTAS DE TEMPORADA
5	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO
DIABÉTICOS	PANBL	POR PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	PANT2	POR PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL

Dieta: DIGHIP - HEPATOPATIA - Ciclo: V01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPJU - SOPA JULIANA
2	1	SOPARZ - SOPA DE ARROZ CON ZANAHORIAS
3	1	FRUTE2 - 2 FRUTAS DE TEMPORADA
4	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO
DIABÉTICOS	PANBL	POR PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	PANT2	POR PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL

Dieta: DIGHIP - HEPATOPATIA - Ciclo: S01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	ALCLI - ALCACHOFAS CON LIMON
2	1	TERPL/ - 1/2 TERNERA A LA PLANCHA
3	1	GCHA - GUAR. CHAMPIÑÓN
4	1	FRUTE2 - 2 FRUTAS DE TEMPORADA
5	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO
DIABÉTICOS	PANBL	POR PANIN - PAN INTEGRAL

**DIABÉTICOS PANT2 POR PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL**
**Dieta: DIGHIP - HEPATOPATIA - Ciclo: S01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CONVE - CONSOME DE VERDURAS
2	1	ACEPAC - ACELGAS CON PATATAS COCIDAS
3	1	FRUTE2 - 2 FRUTAS DE TEMPORADA
4	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

**DIABÉTICOS PANBL POR PANIN - PAN INTEGRAL**
**DIABÉTICOS PANT2 POR PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL**
**Dieta: DIGHIP - HEPATOPATIA - Ciclo: D01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	COLVA - COLIFLOR AL VAPOR
2	1	PECPOP/ - 1/2 PECHUGA DE POLLO PLANCHA
3	1	GPATAS - GUAR. PATATAS ASADAS
4	1	FRUTE2 - 2 FRUTAS DE TEMPORADA
5	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

**DIABÉTICOS PANBL POR PANIN - PAN INTEGRAL**
**DIABÉTICOS PANT2 POR PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL**
**Dieta: DIGHIP - HEPATOPATIA - Ciclo: D01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	JUDVEV - JUDIAS VERDES AL VAPOR
2	1	SOPHOM - SOPA DE HORTALIZAS CON MAIZ
3	1	FRUTE2 - 2 FRUTAS DE TEMPORADA
4	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

**DIABÉTICOS PANBL POR PANIN - PAN INTEGRAL**
**DIABÉTICOS PANT2 POR PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL**
**Dieta: HIPO - HIPOCALORICA 1000 KCAL - Ciclo: L01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PANVE - PANACHE DE VERDURAS
2	1	TORESZ/ - 1/2 TORTILLA ESPINACAS ZANAHO.
3	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA

**Dieta: HIPO - HIPOCALORICA 1000 KCAL - Ciclo: L01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CRECAP - CREMA DE CALABAZA CON PAN
2	1	ESTPO/ - 1/2 ESTOFADO DE POLLO
3	1	FRUTE2 - 2 FRUTAS DE TEMPORADA

**Dieta: HIPO - HIPOCALORICA 1000 KCAL - Ciclo: M01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	ESPLI - ESPARRAGOS CON LIMÓN
2	1	MERVA/ - 1/2 MERLUZA VAPOR
3	1	GPATZA - GUAR. PATATA Y ZANAHORIA
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA

**Dieta: HIPO - HIPOCALORICA 1000 KCAL - Ciclo: M01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	REVCH - REVUELTO DE CHAMPIÑON
2	1	PECPAS/ - 1/2 PECHUGA DE PAVO EN SALSA
3	1	GARR - GUAR. ARROZ BLANCO
4	1	FRUTE2 - 2 FRUTAS DE TEMPORADA

**Dieta: HIPO - HIPOCALORICA 1000 KCAL - Ciclo: X01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURVE - PURE DE VERDURAS



2	1	PALTO/ - 1/2 PALOMETA CON TOMATE
3	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA

Dieta: HIPO - HIPOCALORICA 1000 KCAL - Ciclo: X01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPUZ - CREMA DE PUERROS Y ZANAHORIAS
2	1	TORBO/ - 1/2 TORTILLA DE BONITO
3	1	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
4	1	FRUTE2 - 2 FRUTAS DE TEMPORADA

Dieta: HIPO - HIPOCALORICA 1000 KCAL - Ciclo: J01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	JUDVEZ - JUDIAS VERDES CON ZANAHORIAS
2	1	POLAS/ - 1/2 POLLO ASADO
3	1	GGUIZA - GUAR. GUISANTES Y ZANAHORIAS
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA

Dieta: HIPO - HIPOCALORICA 1000 KCAL - Ciclo: J01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CALAVV - CALDO DE AVE Y VERDURA
2	1	BACVA - BACALAO AL VAPOR
3	1	FRUTE2 - 2 FRUTAS DE TEMPORADA

Dieta: HIPO - HIPOCALORICA 1000 KCAL - Ciclo: V01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CHAVA - CHAMPIÑON AL VAPOR
2	1	GALVA/ - 1/2 GALLO VAPOR
3	1	GARR - GUAR. ARROZ BLANCO
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA

Dieta: HIPO - HIPOCALORICA 1000 KCAL - Ciclo: V01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPJU - SOPA JULIANA
2	1	TORPA/ - 1/2 TORTILLA DE PATATAS
3	1	FRUTE2 - 2 FRUTAS DE TEMPORADA

Dieta: HIPO - HIPOCALORICA 1000 KCAL - Ciclo: S01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	ALCLI - ALCACHOFAS CON LIMON
2	1	TERPL/ - 1/2 TERNERA A LA PLANCHA
3	1	GCHA - GUAR. CHAMPIÑÓN
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA

Dieta: HIPO - HIPOCALORICA 1000 KCAL - Ciclo: S01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CONVE - CONSOME DE VERDURAS
2	1	TORFIP/ - 1/2 TORTILLA FIAMBRE DE PAVO
3	1	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
4	1	FRUTE2 - 2 FRUTAS DE TEMPORADA

Dieta: HIPO - HIPOCALORICA 1000 KCAL - Ciclo: D01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPAR - SOPA DE ARROZ
2	1	MERVA/ - 1/2 MERLUZA VAPOR
3	1	GARR - GUAR. ARROZ BLANCO
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA

Dieta: HIPO - HIPOCALORICA 1000 KCAL - Ciclo: D01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	JUDVEV - JUDIAS VERDES AL VAPOR
2	1	FIAPA/ - 1/2 FIAMBRE DE PAVO
3	1	FRUTE2 - 2 FRUTAS DE TEMPORADA
<b>Dieta: HIPOGR - HIPOGRASA 1500 KCAL. - Ciclo: L01 - Ingesta: COMIDA</b>		
Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PANVE - PANACHE DE VERDURAS
2	1	TERAS - FILETE DETERNERA EN SALSA
3	1	GZAN - GUAR. ZANAHORIAS
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>
		<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>
<b>Dieta: HIPOGR - HIPOGRASA 1500 KCAL. - Ciclo: L01 - Ingesta: CENA</b>		
Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPPE - SOPA DE PESCADO
2	1	SALPL - SALMON A LA PLANCHA
3	1	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>
		<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>
<b>Dieta: HIPOGR - HIPOGRASA 1500 KCAL. - Ciclo: M01 - Ingesta: COMIDA</b>		
Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	ESPLI - ESPARRAGOS CON LIMÓN
2	1	MERVA - MERLUZA VAPOR
3	1	GPATZA - GUAR. PATATA Y ZANAHORIA
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>
		<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>
<b>Dieta: HIPOGR - HIPOGRASA 1500 KCAL. - Ciclo: M01 - Ingesta: CENA</b>		
Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	ESEHO - ESENCIA HORTALIZAS EN FLOR
2	1	PECPAS - PECHUGA DE PAVO EN SALSA
3	1	GARR - GUAR. ARROZ BLANCO
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>
		<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>
<b>Dieta: HIPOGR - HIPOGRASA 1500 KCAL. - Ciclo: X01 - Ingesta: COMIDA</b>		
Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURVE - PURE DE VERDURAS
2	1	CINLO - CINTA LOMO PLANCHA
3	1	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>
		<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>
<b>Dieta: HIPOGR - HIPOGRASA 1500 KCAL. - Ciclo: X01 - Ingesta: CENA</b>		
Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	GUIZAP - GUISANTES CON ZANAHORIA PATATA
2	1	MERPL - MERLUZA A LA PLANCHA
3	1	GPATAS - GUAR. PATATAS ASADAS
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>
		<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>

**Dieta: HIPOGR - HIPOGRASA 1500 KCAL. - Ciclo: J01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	JUDVEZ - JUDIAS VERDES CON ZANAHORIAS
2	1	POLAS - POLLO ASADO
3	1	GGUIZA - GUAR. GUISANTES Y ZANAHORIAS
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>
		<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>

**Dieta: HIPOGR - HIPOGRASA 1500 KCAL. - Ciclo: J01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CALAVV - CALDO DE AVE Y VERDURA
2	1	BACPO - BACALAO POCHADO
3	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
4	1	PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL

**Dieta: HIPOGR - HIPOGRASA 1500 KCAL. - Ciclo: V01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CHAVA - CHAMPIÑON AL VAPOR
2	1	GALVA - GALLO AL VAPOR
3	1	GARR - GUAR. ARROZ BLANCO
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>
		<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>

**Dieta: HIPOGR - HIPOGRASA 1500 KCAL. - Ciclo: V01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	MENVE - MENESTRA DE VERDURAS
2	1	MERPL - MERLUZA A LA PLANCHA
3	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
4	1	PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>
		<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>

**Dieta: HIPOGR - HIPOGRASA 1500 KCAL. - Ciclo: S01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	ALCLI - ALCACHOFAS CON LIMON
2	1	TERPL - TERNERA PLANCHA
3	1	GCHA - GUAR. CHAMPIÑÓN
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>
		<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>

**Dieta: HIPOGR - HIPOGRASA 1500 KCAL. - Ciclo: S01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	ACEPAC - ACELGAS CON PATATAS COCIDAS
2	1	POLAS - POLLO ASADO
3	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
4	1	PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL

**Dieta: HIPOGR - HIPOGRASA 1500 KCAL. - Ciclo: D01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	COLVA - COLIFLOR AL VAPOR
2	1	PECPOP - PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA
3	1	GPATAS - GUAR. PATATAS ASADAS
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>
		<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>

**Dieta: HIPOGR - HIPOGRASA 1500 KCAL. - Ciclo: D01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	JUDVEV - JUDIAS VERDES AL VAPOR
2	1	MERVA - MERLUZA VAPOR
3	1	GPATZA - GUAR. PATATA Y ZANAHORIA
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>
		<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>

**Dieta: HIPOPO - INSUFICIENCIA RENAL - Ciclo: L01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	MACTO - MACARRONES CON TOMATE
2	1	TERAS/ - 1/2 FILETE TERNERA EN SALSA
3	1	GZAN - GUAR. ZANAHORIAS
4	1	MANAS - MANZANA ASADA
5	1	PANBL - PAN BLANCO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>
		<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>

**Dieta: HIPOPO - INSUFICIENCIA RENAL - Ciclo: L01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPPE - SOPA DE PESCADO
2	1	CRECAP - CREMA DE CALABAZA CON PAN
3	1	COMMA - COMPOTA MANZANA
4	1	PANBL - PAN BLANCO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>
		<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>

**Dieta: HIPOPO - INSUFICIENCIA RENAL - Ciclo: M01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	ESPLI - ESPARRAGOS CON LIMÓN
2	1	GALFR/ - 1/2 GALLO FRITO
3	1	MANAS - MANZANA ASADA
4	1	PANBL - PAN BLANCO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>
		<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>

**Dieta: HIPOPO - INSUFICIENCIA RENAL - Ciclo: M01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	ESEHO - ESENCIA HORTALIZAS EN FLOR
2	1	CRECAQ - CREMA CALABACINES Y QUESO
3	1	CUA - CUAJADA
4	1	MIE - MIEL
5	1	PANBL - PAN BLANCO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>MIE</b>	<b>POR</b>
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>
		<b>SACSO - SACARINA SOBRE</b>
		<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>

**Dieta: HIPOPO - INSUFICIENCIA RENAL - Ciclo: X01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPFI - SOPA DE FIDEOS
2	1	CINLO - CINTA LOMO PLANCHA
3	1	COMMA - COMPOTA MANZANA
4	1	PANBL - PAN BLANCO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>
		<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>

**Dieta: HIPOPO - INSUFICIENCIA RENAL - Ciclo: X01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPUZ - CREMA DE PUERROS Y ZANAHORIAS
2	1	SOPPI - SOPA DE PICADILLO
3	1	MANZA - MANZANA

	4	1	PANBL - PAN BLANCO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>	<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>
<b>Dieta: HIPOPO - INSUFICIENCIA RENAL - Ciclo: J01 - Ingesta: COMIDA</b>			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CREPAT - CREMA DE PATATAS CON TAPIOCA
	2	1	ESCTE/ - 1/2 ESCALOPE DE TERNERA
	3	1	CUA - CUAJADA
	4	1	MIE - MIEL
	5	1	PANBL - PAN BLANCO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>MIE</b>	<b>POR</b>	<b>SACSO - SACARINA SOBRE</b>
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>	<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>
<b>Dieta: HIPOPO - INSUFICIENCIA RENAL - Ciclo: J01 - Ingesta: CENA</b>			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	RAVSAT - RAVIOLIS CON SALSA DE TOMATE
	2	1	CAL - CALDO
	3	1	PER - PERA
	4	1	PANBL - PAN BLANCO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>	<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>
<b>Dieta: HIPOPO - INSUFICIENCIA RENAL - Ciclo: V01 - Ingesta: COMIDA</b>			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	SOPSE - SOPA DE SEMOLA
	2	1	POLLI/ - 1/2 POLLO AL LIMON
	3	1	MANAS - MANZANA ASADA
	4	1	PANBL - PAN BLANCO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>	<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>
<b>Dieta: HIPOPO - INSUFICIENCIA RENAL - Ciclo: V01 - Ingesta: CENA</b>			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	SOPJU - SOPA JULIANA
	2	1	SOPARZ - SOPA DE ARROZ CON ZANAHORIAS
	3	1	YOGNAA - YOGUR NATURAL AZUCARADO
	4	1	PANBL - PAN BLANCO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>	<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>YOGNAA</b>	<b>POR</b>	<b>YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.</b>
<b>Dieta: HIPOPO - INSUFICIENCIA RENAL - Ciclo: S01 - Ingesta: COMIDA</b>			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	ALCLI - ALCACHOFAS CON LIMON
	2	1	TERPL/ - 1/2 TERNERA A LA PLANCHA
	3	1	MANAS - MANZANA ASADA
	4	1	PANBL - PAN BLANCO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>	<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>
<b>Dieta: HIPOPO - INSUFICIENCIA RENAL - Ciclo: S01 - Ingesta: CENA</b>			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	SOPFI - SOPA DE FIDEOS
	2	1	TORFIP - TORTILLA DE FIAMBRE DE PAVO
	3	1	PER - PERA
	4	1	PANBL - PAN BLANCO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>	<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>
<b>Dieta: HIPOPO - INSUFICIENCIA RENAL - Ciclo: D01 - Ingesta: COMIDA</b>			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	SOPAR - SOPA DE ARROZ
	2	1	PECPOP/ - 1/2 PECHUGA DE POLLO PLANCHA

	3	1	HEL - HELADO
	4	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	HEL	POR	YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

**Dieta: HIPOPO - INSUFICIENCIA RENAL - Ciclo: D01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	JUDVEV - JUDIAS VERDES AL VAPOR
2	1	PURZA - PURE DE ZANAHORIAS
3	1	MANAS - MANZANA ASADA
4	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	PANBL	POR
		PANIN - PAN INTEGRAL

**Dieta: LIQUID - LIQUIDA DE TOLERANCIA - Ciclo: L01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CAL - CALDO
		TODOS LOS DÍAS EN COMIDA Y CENA

**Dieta: LTASTR - TX ASTRING. LACTANTES - Ciclo: L01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	TXPOLP - TURMIX DE POLLO NATURAL
2	1	YOGNA - YOGUR NATURAL
3	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
DIABÉTICOS	AZUSO	POR
DIABÉTICOS	YOGNA	POR
		SACSO - SACARINA SOBRE
		YOGDEN - YOGUR DESNAT.NATURAL

**Dieta: LTASTR - TX ASTRING. LACTANTES - Ciclo: L01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	TXMERP - TURMIX DE MERLUZA NATURAL
2	1	YOGNA - YOGUR NATURAL
3	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
DIABÉTICOS	AZUSO	POR
DIABÉTICOS	YOGNA	POR
		SACSO - SACARINA SOBRE
		YOGDEN - YOGUR DESNAT.NATURAL

**Dieta: LTASTR - TX ASTRING. LACTANTES - Ciclo: M01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	TXTERP - TURMIX DE TERNERA NATURAL
2	1	YOGNA - YOGUR NATURAL
3	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
DIABÉTICOS	AZUSO	POR
DIABÉTICOS	YOGNA	POR
		SACSO - SACARINA SOBRE
		YOGDEN - YOGUR DESNAT.NATURAL

**Dieta: LTASTR - TX ASTRING. LACTANTES - Ciclo: M01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	TXPAVP - TX DE PAVO NATURAL
2	1	YOGNA - YOGUR NATURAL
3	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
DIABÉTICOS	AZUSO	POR
DIABÉTICOS	YOGNA	POR
		SACSO - SACARINA SOBRE
		YOGDEN - YOGUR DESNAT.NATURAL

**Dieta: LTASTR - TX ASTRING. LACTANTES - Ciclo: X01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	TXPOLP - TURMIX DE POLLO NATURAL
2	1	YOGNA - YOGUR NATURAL
3	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
DIABÉTICOS	AZUSO	POR
DIABÉTICOS	YOGNA	POR
		SACSO - SACARINA SOBRE
		YOGDEN - YOGUR DESNAT.NATURAL

**Dieta: LTASTR - TX ASTRING. LACTANTES - Ciclo: X01 - Ingesta: CENA**

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	TXMERP - TURMIX DE MERLUZA NATURAL
	2	1	YOGNA - YOGUR NATURAL
	3	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	YOGNA	POR	YOGDEN - YOGUR DESNAT.NATURAL
Dieta: LTASTR - TX ASTRING. LACTANTES - Ciclo: J01 - Ingesta: COMIDA			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	TXTERP - TURMIX DE TERNERA NATURAL
	2	1	YOGNA - YOGUR NATURAL
	3	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	YOGNA	POR	YOGDEN - YOGUR DESNAT.NATURAL
Dieta: LTASTR - TX ASTRING. LACTANTES - Ciclo: J01 - Ingesta: CENA			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	TXPESP - TURMIX PESCADO NATURAL
	2	1	YOGNA - YOGUR NATURAL
	3	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	YOGNA	POR	YOGDEN - YOGUR DESNAT.NATURAL
Dieta: LTASTR - TX ASTRING. LACTANTES - Ciclo: V01 - Ingesta: COMIDA			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	TXPOLP - TURMIX DE POLLO NATURAL
	2	1	YOGNA - YOGUR NATURAL
	3	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	YOGNA	POR	YOGDEN - YOGUR DESNAT.NATURAL
Dieta: LTASTR - TX ASTRING. LACTANTES - Ciclo: V01 - Ingesta: CENA			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	TXPAVP - TX DE PAVO NATURAL
	2	1	YOGNA - YOGUR NATURAL
	3	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	YOGNA	POR	YOGDEN - YOGUR DESNAT.NATURAL
Dieta: LTASTR - TX ASTRING. LACTANTES - Ciclo: S01 - Ingesta: COMIDA			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	TXTERP - TURMIX DE TERNERA NATURAL
	2	1	YOGNA - YOGUR NATURAL
	3	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	YOGNA	POR	YOGDEN - YOGUR DESNAT.NATURAL
Dieta: LTASTR - TX ASTRING. LACTANTES - Ciclo: S01 - Ingesta: CENA			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	TXMERP - TURMIX DE MERLUZA NATURAL
	2	1	YOGNA - YOGUR NATURAL
	3	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	YOGNA	POR	YOGDEN - YOGUR DESNAT.NATURAL
Dieta: LTASTR - TX ASTRING. LACTANTES - Ciclo: D01 - Ingesta: COMIDA			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	TXHUEP - TX DE HUEVO NATURAL
	2	1	YOGNA - YOGUR NATURAL

	3	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	YOGNA	POR	YOGDEN - YOGUR DESNAT.NATURAL

Dieta: LTASTR - TX ASTRING. LACTANTES - Ciclo: D01 - Ingesta: CENA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	TXPAVP - TX DE PAVO NATURAL
	2	1	YOGNA - YOGUR NATURAL
	3	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	YOGNA	POR	YOGDEN - YOGUR DESNAT.NATURAL

Dieta: LTNORM - TURMIX BASAL LACTANTES - Ciclo: L01 - Ingesta: COMIDA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	TXPOLP - TURMIX DE POLLO NATURAL
	2	1	YOGFRU - YOGUR FRUTAS
DIABÉTICOS	YOGFRU	POR	YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.

Dieta: LTNORM - TURMIX BASAL LACTANTES - Ciclo: L01 - Ingesta: CENA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	TXMERP - TURMIX DE MERLUZA NATURAL
	2	1	YOGFRU - YOGUR FRUTAS
DIABÉTICOS	YOGFRU	POR	YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.

Dieta: LTNORM - TURMIX BASAL LACTANTES - Ciclo: M01 - Ingesta: COMIDA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	TXTERP - TURMIX DE TERNERA NATURAL
	2	1	YOGFRU - YOGUR FRUTAS
DIABÉTICOS	YOGFRU	POR	YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.

Dieta: LTNORM - TURMIX BASAL LACTANTES - Ciclo: M01 - Ingesta: CENA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	TXPAVP - TX DE PAVO NATURAL
	2	1	YOGFRU - YOGUR FRUTAS
DIABÉTICOS	YOGFRU	POR	YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.

Dieta: LTNORM - TURMIX BASAL LACTANTES - Ciclo: X01 - Ingesta: COMIDA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	TXPOLP - TURMIX DE POLLO NATURAL
	2	1	YOGFRU - YOGUR FRUTAS
DIABÉTICOS	YOGFRU	POR	YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.

Dieta: LTNORM - TURMIX BASAL LACTANTES - Ciclo: X01 - Ingesta: CENA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	TXMERP - TURMIX DE MERLUZA NATURAL
	2	1	YOGFRU - YOGUR FRUTAS
DIABÉTICOS	YOGFRU	POR	YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.

Dieta: LTNORM - TURMIX BASAL LACTANTES - Ciclo: J01 - Ingesta: COMIDA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	TXTERP - TURMIX DE TERNERA NATURAL
	2	1	YOGFRU - YOGUR FRUTAS
DIABÉTICOS	YOGFRU	POR	YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.

Dieta: LTNORM - TURMIX BASAL LACTANTES - Ciclo: J01 - Ingesta: CENA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	TXPESP - TURMIX PESCADO NATURAL
	2	1	YOGFRU - YOGUR FRUTAS
DIABÉTICOS	YOGFRU	POR	YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.



Dieta: LTNORM - TURMIX BASAL LACTANTES - Ciclo: V01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	TXPOLP - TURMIX DE POLLO NATURAL
2	1	YOGFRU - YOGUR FRUTAS
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>YOGFRU</b>	<b>POR</b> <b>YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.</b>

Dieta: LTNORM - TURMIX BASAL LACTANTES - Ciclo: V01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	TXPAVP - TX DE PAVO NATURAL
2	1	YOGFRU - YOGUR FRUTAS
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>YOGFRU</b>	<b>POR</b> <b>YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.</b>

Dieta: LTNORM - TURMIX BASAL LACTANTES - Ciclo: S01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	TXTERP - TURMIX DE TERNERA NATURAL
2	1	YOGFRU - YOGUR FRUTAS
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>YOGFRU</b>	<b>POR</b> <b>YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.</b>

Dieta: LTNORM - TURMIX BASAL LACTANTES - Ciclo: S01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	TXMERP - TURMIX DE MERLUZA NATURAL
2	1	YOGFRU - YOGUR FRUTAS
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>YOGFRU</b>	<b>POR</b> <b>YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.</b>

Dieta: LTNORM - TURMIX BASAL LACTANTES - Ciclo: D01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	TXHUEP - TX DE HUEVO NATURAL
2	1	YOGFRU - YOGUR FRUTAS
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>YOGFRU</b>	<b>POR</b> <b>YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.</b>

Dieta: LTNORM - TURMIX BASAL LACTANTES - Ciclo: D01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	TXPAVP - TX DE PAVO NATURAL
2	1	YOGFRU - YOGUR FRUTAS
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>YOGFRU</b>	<b>POR</b> <b>YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.</b>

Dieta: MSAN - MEDIO SANDWICH - Ciclo: L01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SAN/ - MEDIO SANDWICH D VARIADO
TODOS LOS DÍAS EN COMIDA Y CENA		

Dieta: MSANA - 1/2 SANDWICH ACTIMEL - Ciclo: L01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SAN/ - MEDIO SANDWICH D VARIADO
2	1	YOGAC - YOGUR ACTIMEL
TODOS LOS DÍAS EN COMIDA Y CENA		

Dieta: PANC1 - PANCREATITIS I - Ciclo: L01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PANVE - PANACHE DE VERDURAS
2	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
3	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

Dieta: PANC1 - PANCREATITIS I - Ciclo: L01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CRECAP - CREMA DE CALABAZA CON PAN
2	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
3	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

**Dieta: PANC1 - PANCREATITIS I - Ciclo: M01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	ESPLI - ESPARRAGOS CON LIMÓN
2	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
3	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

**Dieta: PANC1 - PANCREATITIS I - Ciclo: M01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	ESEHO - ESENCIA HORTALIZAS EN FLOR
2	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
3	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

**Dieta: PANC1 - PANCREATITIS I - Ciclo: X01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURVE - PURE DE VERDURAS
2	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
3	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

**Dieta: PANC1 - PANCREATITIS I - Ciclo: X01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPUZ - CREMA DE PUERROS Y ZANAHORIAS
2	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
3	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

**Dieta: PANC1 - PANCREATITIS I - Ciclo: J01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	JUDVEZ - JUDIAS VERDES CON ZANAHORIAS
2	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
3	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

**Dieta: PANC1 - PANCREATITIS I - Ciclo: J01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREES - CREMA DE ESPINACAS
2	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
3	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

**Dieta: PANC1 - PANCREATITIS I - Ciclo: V01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPSE - SOPA DE SEMOLA
2	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
3	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

**Dieta: PANC1 - PANCREATITIS I - Ciclo: V01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	MENVE - MENESTRA DE VERDURAS
2	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
3	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

**Dieta: PANC1 - PANCREATITIS I - Ciclo: S01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	ALCLI - ALCACHOFAS CON LIMON
2	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
3	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

**Dieta: PANC1 - PANCREATITIS I - Ciclo: S01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPFI - SOPA DE FIDEOS
2	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA

3

1

PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

Dieta: PANC1 - PANCREATITIS I - Ciclo: D01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPAR - SOPA DE ARROZ
2	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
3	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

Dieta: PANC1 - PANCREATITIS I - Ciclo: D01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURZA - PURE DE ZANAHORIAS
2	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
3	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

Dieta: PANC2 - PANCREATITIS II - Ciclo: L01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PANVE - PANACHE DE VERDURAS
2	1	TERAS/ - 1/2 FILETE TERNERA EN SALSA
3	1	GZAN - GUAR. ZANAHORIAS
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANBL - PAN BLANCO

Dieta: PANC2 - PANCREATITIS II - Ciclo: L01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CAL - CALDO
2	1	CRECAP - CREMA DE CALABAZA CON PAN
3	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
4	1	PANBL - PAN BLANCO

Dieta: PANC2 - PANCREATITIS II - Ciclo: M01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	ESPLI - ESPARRAGOS CON LIMÓN
2	1	MERVA/ - 1/2 MERLUZA VAPOR
3	1	GPATZA - GUAR. PATATA Y ZANAHORIA
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANBL - PAN BLANCO

Dieta: PANC2 - PANCREATITIS II - Ciclo: M01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	ESEHO - ESENCIA HORTALIZAS EN FLOR
2	1	CRECAQ - CREMA CALABACINES Y QUESO
3	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
4	1	PANBL - PAN BLANCO

Dieta: PANC2 - PANCREATITIS II - Ciclo: X01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURVE - PURE DE VERDURAS
2	1	POLVA/ - 1/2 POLLO AL VAPOR
3	1	GALC - GUAR. ALCACHOFAS
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANBL - PAN BLANCO

Dieta: PANC2 - PANCREATITIS II - Ciclo: X01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	GUIZAP - GUISANTES CON ZANAHORIA PATATA
2	1	CREPUZ - CREMA DE PUERROS Y ZANAHORIAS
3	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
4	1	PANBL - PAN BLANCO

**Dieta: PANC2 - PANCREATITIS II - Ciclo: J01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	JUDVEZ - JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIAS
2	1	POLAS/ - 1/2 POLLO ASADO
3	1	GGUIZA - GUAR. GUISANTES Y ZANAHORIAS
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANBL - PAN BLANCO

**Dieta: PANC2 - PANCREATITIS II - Ciclo: J01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CALAVV - CALDO DE AVE Y VERDURA
2	1	CREES - CREMA DE ESPINACAS
3	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
4	1	PANBL - PAN BLANCO

**Dieta: PANC2 - PANCREATITIS II - Ciclo: V01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPSE - SOPA DE SEMOLA
2	1	POLL/ - 1/2 POLLO AL LIMON
3	1	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANBL - PAN BLANCO

**Dieta: PANC2 - PANCREATITIS II - Ciclo: V01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPJU - SOPA JULIANA
2	1	SOPARZ - SOPA DE ARROZ CON ZANAHORIAS
3	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
4	1	PANBL - PAN BLANCO

**Dieta: PANC2 - PANCREATITIS II - Ciclo: S01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	ALCLI - ALCACHOFAS CON LIMON
2	1	TERPL/ - 1/2 TERNERA A LA PLANCHA
3	1	GCHA - GUAR. CHAMPIÑÓN
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANBL - PAN BLANCO

**Dieta: PANC2 - PANCREATITIS II - Ciclo: S01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPFI - SOPA DE FIDEOS
2	1	ACEPAC - ACELGAS CON PATATAS COCIDAS
3	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
4	1	PANBL - PAN BLANCO

**Dieta: PANC2 - PANCREATITIS II - Ciclo: D01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPAR - SOPA DE ARROZ
2	1	PECPOP/ - 1/2 PECHUGA DE POLLO PLANCHA
3	1	GPATAS - GUAR. PATATAS ASADAS
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANBL - PAN BLANCO

**Dieta: PANC2 - PANCREATITIS II - Ciclo: D01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	JUDVEV - JUDÍAS VERDES AL VAPOR
2	1	SOPHOM - SOPA DE HORTALIZAS CON MAIZ

3	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
4	1	PANBL - PAN BLANCO

**Dieta: PARKIS - PARKISON - Ciclo: L01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PANVE - PANACHE DE VERDURAS
2	1	CREPAT - CREMA DE PATATAS CON TAPIOCA
3	1	FRUTE2 - 2 FRUTAS DE TEMPORADA

**Dieta: PARKIS - PARKISON - Ciclo: L01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPPE - SOPA DE PESCADO
2	1	ESTPO - ESTOFADO DE POLLO
3	1	ARRLE - ARROZ CON LECHE
4	1	PANBL - PAN BLANCO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>ARRLE</b>	<b>POR</b>
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>
		<b>PURFR - PURE FRUTAS</b>
		<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>

**Dieta: PARKIS - PARKISON - Ciclo: M01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	ESPLI - ESPARRAGOS CON LIMÓN
2	1	CREPAZ - CREMA PATATAS CON ZANAHORIAS
3	1	FRUTE2 - 2 FRUTAS DE TEMPORADA

**Dieta: PARKIS - PARKISON - Ciclo: M01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CRECAQ - CREMA CALABACINES Y QUESO
2	1	PECPOV - PECHUGA DE POLLO VILLARROY
3	1	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
4	1	NAT - NATILLAS
5	1	- -
6	1	PANBL - PAN BLANCO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>-</b>	<b>POR</b>
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>NAT</b>	<b>POR</b>
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>
		<b>SACSO - SACARINA SOBRE</b>
		<b>CUA - CUAJADA</b>
		<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>

**Dieta: PARKIS - PARKISON - Ciclo: X01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPFI - SOPA DE FIDEOS
2	1	PURVE - PURE DE VERDURAS
3	1	FRUTE2 - 2 FRUTAS DE TEMPORADA

**Dieta: PARKIS - PARKISON - Ciclo: X01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	GUIZAP - GUISANTES CON ZANAHORIA PATATA
2	1	LENFR - LENGUADO FRITO
3	1	GPATAS - GUAR. PATATAS ASADAS
4	1	YOGNAA - YOGUR NATURAL AZUCARADO
5	1	PANBL - PAN BLANCO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>YOGNAA</b>	<b>POR</b>
		<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>
		<b>YOGDENE - YOGUR DESNAT. NAT EDUL.</b>

**Dieta: PARKIS - PARKISON - Ciclo: J01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	JUDVEZ - JUDIAS VERDES CON ZANAHORIAS
2	1	CREPAT - CREMA DE PATATAS CON TAPIOCA
3	1	FRUTE2 - 2 FRUTAS DE TEMPORADA

**Dieta: PARKIS - PARKISON - Ciclo: J01 - Ingesta: CENA**

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CREES - CREMA DE ESPINACAS
	2	1	BACPO - BACALAO POCHADO
	3	1	FLAHU - FLAN DE HUEVO
	4	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	FLAHU	POR	COMMA - COMPOTA MANZANA
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

Dieta: PARKIS - PARKISON - Ciclo: V01 - Ingesta: COMIDA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CHAVA - CHAMPIÑON AL VAPOR
	2	1	SOPSE - SOPA DE SEMOLA
	3	1	FRUTE2 - 2 FRUTAS DE TEMPORADA

Dieta: PARKIS - PARKISON - Ciclo: V01 - Ingesta: CENA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	MENVE - MENESTRA DE VERDURAS
	2	1	TORPA - TORTILLA DE PATATAS
	3	1	YOGNAA - YOGUR NATURAL AZUCARADO
	4	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	YOGNAA	POR	YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.

Dieta: PARKIS - PARKISON - Ciclo: S01 - Ingesta: COMIDA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	ALCLI - ALCACHOFAS CON LIMON
	2	1	PURPA - PURE DE PATATAS
	3	1	FRUTE2 - 2 FRUTAS DE TEMPORADA

Dieta: PARKIS - PARKISON - Ciclo: S01 - Ingesta: CENA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	SOPFI - SOPA DE FIDEOS
	2	1	POLAS - POLLO ASADO
	3	1	GPATFR - GUAR. PATATAS FRITAS
	4	1	NAT - NATILLAS
	5	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	NAT	POR	FLAFR - FLAN DE FRUTAS
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

Dieta: PARKIS - PARKISON - Ciclo: D01 - Ingesta: COMIDA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	COLVA - COLIFLOR AL VAPOR
	2	1	SOPAR - SOPA DE ARROZ
	3	1	FRUTE2 - 2 FRUTAS DE TEMPORADA

Dieta: PARKIS - PARKISON - Ciclo: D01 - Ingesta: CENA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	JUDVEV - JUDIAS VERDES AL VAPOR
	2	1	GALFR - GALLO FRITO
	3	1	GPATAS - GUAR. PATATAS ASADAS
	4	1	YOGNAA - YOGUR NATURAL AZUCARADO
	5	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	YOGNAA	POR	YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.

Dieta: PASTR - ASTRINGENTE PEDIATRIA - Ciclo: L01 - Ingesta: COMIDA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CREPAT - CREMA DE PATATAS CON TAPIOCA

2	1	TERAS - FILETE DETERNERA EN SALSA
3	1	GZAN - GUAR. ZANAHORIAS
4	1	YOGBIN - YOGUR BIO NATURAL
5	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
6	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

**DIABÉTICOS** YOGBIN POR YOGBINE - YOGUR BIO NATURAL EDUL

**Dieta: PASTR - ASTRINGENTE PEDIATRIA - Ciclo: L01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CRECAP - CREMA DE CALABAZA CON PAN
2	1	SALPL - SALMON A LA PLANCHA
3	1	YOGNAA - YOGUR NATURAL AZUCARADO
4	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

**Dieta: PASTR - ASTRINGENTE PEDIATRIA - Ciclo: M01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPAZ - CREMA PATATAS CON ZANAHORIAS
2	1	MERVA - MERLUZA VAPOR
3	1	GPATZA - GUAR. PATATA Y ZANAHORIA
4	1	MANAS - MANZANA ASADA
5	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

**Dieta: PASTR - ASTRINGENTE PEDIATRIA - Ciclo: M01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CRECAQ - CREMA CALABACINES Y QUESO
2	1	PECPAS - PECHUGA DE PAVO EN SALSA
3	1	GARR - GUAR. ARROZ BLANCO
4	1	YOGNAA - YOGUR NATURAL AZUCARADO
5	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

**Dieta: PASTR - ASTRINGENTE PEDIATRIA - Ciclo: X01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPFI - SOPA DE FIDEOS
2	1	POLVA - POLLO AL VAPOR
3	1	GZAN - GUAR. ZANAHORIAS
4	1	COMMA - COMPOTA MANZANA
5	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

**Dieta: PASTR - ASTRINGENTE PEDIATRIA - Ciclo: X01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPUZ - CREMA DE PUERROS Y ZANAHORIAS
2	1	MERPL - MERLUZA A LA PLANCHA
3	1	GPATAS - GUAR. PATATAS ASADAS
4	1	YOGNAA - YOGUR NATURAL AZUCARADO
5	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

**Dieta: PASTR - ASTRINGENTE PEDIATRIA - Ciclo: J01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPAT - CREMA DE PATATAS CON TAPIOCA
2	1	TORFR - TORTILLA FRANCESA
3	1	MANAS - MANZANA ASADA
4	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

**Dieta: PASTR - ASTRINGENTE PEDIATRIA - Ciclo: J01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CAL - CALDO
2	1	FIAPA - FIAMBRE DE PAVO
3	1	CUA - CUAJADA

4 1 MIE - MIEL  
5 1 PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

**Dieta: PASTR - ASTRINGENTE PEDIATRIA - Ciclo: V01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPSE - SOPA DE SEMOLA
2	1	GALVA - GALLO AL VAPOR
3	1	GARR - GUAR. ARROZ BLANCO
4	1	YOGBIN - YOGUR BIO NATURAL
5	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
6	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>YOGBIN</b>	<b>POR</b>
		<b>YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.</b>

**Dieta: PASTR - ASTRINGENTE PEDIATRIA - Ciclo: V01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPARZ - SOPA DE ARROZ CON ZANAHORIAS
2	1	MERPL - MERLUZA A LA PLANCHA
3	1	COMMA - COMPOTA MANZANA
4	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

**Dieta: PASTR - ASTRINGENTE PEDIATRIA - Ciclo: S01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURPA - PURE DE PATATAS
2	1	TERPL - TERNERA PLANCHA
3	1	GCHA - GUAR. CHAMPIÑÓN
4	1	MANAS - MANZANA ASADA
5	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

**Dieta: PASTR - ASTRINGENTE PEDIATRIA - Ciclo: S01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPFI - SOPA DE FIDEOS
2	1	LENVA - LENGUADO VAPOR
3	1	GPATZA - GUAR. PATATA Y ZANAHORIA
4	1	YOGNAA - YOGUR NATURAL AZUCARADO
5	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

**Dieta: PASTR - ASTRINGENTE PEDIATRIA - Ciclo: D01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPAR - SOPA DE ARROZ
2	1	PECPOP - PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA
3	1	GPATAS - GUAR. PATATAS ASADAS
4	1	CUA - CUAJADA
5	1	MIE - MIEL
6	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

**Dieta: PASTR - ASTRINGENTE PEDIATRIA - Ciclo: D01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURZA - PURE DE ZANAHORIAS
2	1	MERVA - MERLUZA VAPOR
3	1	GPATZA - GUAR. PATATA Y ZANAHORIA
4	1	MANAS - MANZANA ASADA
5	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

**Dieta: PBASAL - BASAL PEDIATRIA - Ciclo: L01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	MACTO - MACARRONES CON TOMATE
1	2	PANVE - PANACHE DE VERDURAS
1	3	CREPAT - CREMA DE PATATAS CON TAPIOCA



2	1	CERAS - FILETE DE CERDO ASADO
2	2	TORFR - TORTILLA FRANCESA
2	3	TERAS - FILETE DETERNERA EN SALSA
3	1	GPATFR - GUAR. PATATAS FRITAS
3	2	GPATFR - GUAR. PATATAS FRITAS
3	3	GPATFR - GUAR. PATATAS FRITAS
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
4	2	FLAHU - FLAN DE HUEVO
4	3	GELVA - GELATINAS VARIADAS DE SABORES
5	1	...
5	2	...
5	3	...
6	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	FLAHU	POR FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
DIABÉTICOS	GELVA	POR FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
DIABÉTICOS	PANBL	POR PANIN - PAN INTEGRAL

Dieta: PBASAL - BASAL PEDIATRIA - Ciclo: L01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPPE - SOPA DE PESCADO
1	2	REVTRG - REVUELTO TRIGUEROS CON GAMBAS
1	3	CRECAP - CREMA DE CALABAZA CON PAN
2	1	FILMER - FILETE DE MERLUZA REBOZADA
2	2	ESTPO - ESTOFADO DE POLLO
2	3	SALPL - SALMON A LA PLANCHA
3	1	GPATFR - GUAR. PATATAS FRITAS
3	2	...
3	3	GPATFR - GUAR. PATATAS FRITAS
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
4	2	ARRLE - ARROZ CON LECHE
4	3	YOGFRU - YOGUR FRUTAS
5	1	...
5	2	...
5	3	...
6	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	ARRLE	POR FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
DIABÉTICOS	PANBL	POR PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	YOGFRU	POR YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.

Dieta: PBASAL - BASAL PEDIATRIA - Ciclo: M01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PATGUC - PATATAS GUIADAS CON CARNE
1	2	ESPLI - ESPARRAGOS CON LIMÓN
1	3	CREPAZ - CREMA PATATAS CON ZANAHORIAS
2	1	GALFR - GALLO FRITO
2	2	TORCH - TORTILLA DE CHAMPIÑON
2	3	MERVA - MERLUZA VAPOR
3	1	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
3	2	...
3	3	GPATZA - GUAR. PATATA Y ZANAHORIA
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
4	2	FLAVA - FLAN DE VAINILLA
4	3	HEL - HELADO
5	1	...
5	2	...
5	3	...
6	1	PANBL - PAN BLANCO

DIABÉTICOS	FLAVA	POR	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
DIABÉTICOS	HEL	POR	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

Dieta: PBASAL - BASAL PEDIATRIA - Ciclo: M01 - Ingesta: CENA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CRECAQ - CREMA CALABACINES Y QUESO
	1	2	ESEHO - ESENCIA HORTALIZAS EN FLOR
	1	3	REVCH - REVUELTO DE CHAMPIÑON
	2	1	CRO - CROQUETAS
	2	2	PECPAS - PECHUGA DE PAVO EN SALSA
	2	3	PECPOV - PECHUGA DE POLLO VILLARROY
	3	1	GPATFR - GUAR. PATATAS FRITAS
	3	2	GARR - GUAR. ARROZ BLANCO
	3	3	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
	4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
	4	2	NAT - NATILLAS
	4	3	YOGAC - YOGUR ACTIMEL
	5	1	..
	5	2	..
	5	3	..
	6	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	NAT	POR	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

Dieta: PBASAL - BASAL PEDIATRIA - Ciclo: X01 - Ingesta: COMIDA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	POTGA - POTAJE DE GARBANZOS
	1	2	SOPFI - SOPA DE FIDEOS
	1	3	PURVE - PURE DE VERDURAS
	2	1	CINLO - CINTA LOMO PLANCHA
	2	2	POLVA - POLLO AL VAPOR
	2	3	PALTO - PALOMETA CON TOMATE
	3	1	GPATFR - GUAR. PATATAS FRITAS
	3	2	GALC - GUAR. ALCACHOFAS
	3	3	GPATFR - GUAR. PATATAS FRITAS
	4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
	4	2	PURFR - PURE FRUTAS
	4	3	HEL - HELADO
	5	1	..
	5	2	..
	5	3	..
	6	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	HEL	POR	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

Dieta: PBASAL - BASAL PEDIATRIA - Ciclo: X01 - Ingesta: CENA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	SOPPI - SOPA DE PICADILLO
	1	2	GUIZAP - GUISANTES CON ZANAHORIA PATATA
	1	3	CREPUZ - CREMA DE PUERROS Y ZANAHORIAS
	2	1	LENFR - LENGUADO FRITO
	2	2	MERPL - MERLUZA A LA PLANCHA
	2	3	TORFR - TORTILLA FRANCESA
	3	1	GPATFR - GUAR. PATATAS FRITAS
	3	2	GPATAS - GUAR. PATATAS ASADAS
	3	3	GPATFR - GUAR. PATATAS FRITAS

	4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
	4	2	FLAVA - FLAN DE VAINILLA
	4	3	YOGNAA - YOGUR NATURAL AZUCARADO
	5	1	...
	5	2	...
	5	3	...
	6	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	FLAVA	POR	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	YOGNAA	POR	YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.

Dieta: PBASAL - BASAL PEDIATRIA - Ciclo: J01 - Ingesta: COMIDA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	PAE - PAELLA
	1	2	JUDVEZ - JUDIAS VERDES CON ZANAHORIAS
	1	3	CREPAT - CREMA DE PATATAS CON TAPIOCA
	2	1	ESCTE - ESCALOPE DE TERNERA
	2	2	POLVA - POLLO AL VAPOR
	2	3	TORFR - TORTILLA FRANCESA
	3	1	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
	3	2	GGUIZA - GUAR. GUISANTES Y ZANAHORIAS
	3	3	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
	4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
	4	2	YOGFRU - YOGUR FRUTAS
	4	3	NATCH - NATILLAS DE CHOCOLATE
	5	1	...
	5	2	...
	5	3	...
	6	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	NATCH	POR	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
DIABÉTICOS	PAE	POR	JUDVEZ - JUDIAS VERDES CON ZANAHORIAS
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	YOGFRU	POR	YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.

Dieta: PBASAL - BASAL PEDIATRIA - Ciclo: J01 - Ingesta: CENA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	RAVSAT - RAVIOLIS CON SALSA DE TOMATE
	1	2	CALAVV - CALDO DE AVE Y VERDURA
	1	3	CREES - CREMA DE ESPINACAS
	2	1	POLPE - POLLO EN PEPITORIA
	2	2	FIAPA - FIAMBRE DE PAVO
	2	3	BACPO - BACALAO POCHADO
	3	1	...
	3	2	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
	3	3	...
	4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
	4	2	CUA - CUAJADA
	4	3	FLAHU - FLAN DE HUEVO
	5	1	...
	5	2	MIE - MIEL
	5	3	...
	6	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	FLAHU	POR	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
DIABÉTICOS	MIE	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

Dieta: PBASAL - BASAL PEDIATRIA - Ciclo: V01 - Ingesta: COMIDA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	LENGU - LENTEJAS GUIADAS
	1	2	CHAVA - CHAMPIÑON AL VAPOR
	1	3	SOPSE - SOPA DE SEMOLA
	2	1	POLLI - POLLO AL LIMON
	2	2	GALVA - GALLO AL VAPOR
	2	3	ALBSA - ALBONDIGAS EN SALSA
	3	1	GPATFR - GUAR. PATATAS FRITAS
	3	2	GARR - GUAR. ARROZ BLANCO
	3	3	GPATFR - GUAR. PATATAS FRITAS
	4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
	4	2	NAT - NATILLAS
	4	3	GELVA - GELATINAS VARIADAS DE SABORES
	5	1	...
	5	2	...
	5	3	...
	6	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	GELVA	POR	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
DIABÉTICOS	NAT	POR	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

Dieta: PBASAL - BASAL PEDIATRIA - Ciclo: V01 - Ingesta: CENA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	SOPARZ - SOPA DE ARROZ CON ZANAHORIAS
	1	2	SOPJU - SOPA JULIANA
	1	3	MENVE - MENESTRA DE VERDURAS
	2	1	TORPA - TORTILLA DE PATATAS
	2	2	MERPL - MERLUZA A LA PLANCHA
	2	3	HAMSA - 2 HAMBURGUESAS EN SALSA
	3	1	...
	3	2	...
	3	3	GPATFR - GUAR. PATATAS FRITAS
	4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
	4	2	YOGNAA - YOGUR NATURAL AZUCARADO
	4	3	HEL - HELADO
	5	1	...
	5	2	...
	5	3	...
	6	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	HEL	POR	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	YOGNAA	POR	YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.

Dieta: PBASAL - BASAL PEDIATRIA - Ciclo: S01 - Ingesta: COMIDA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	TALSAB - TALLARINES CON SALSA BOLOGNESA
	1	2	ALCLI - ALCACHOFAS CON LIMON
	1	3	PURPA - PURE DE PATATAS
	2	1	TERPL - TERNERA PLANCHA
	2	2	MERRO - MERLUZA ROMANA
	2	3	CHUCER - CHULETA CERDO RIOJANA
	3	1	GCHA - GUAR. CHAMPIÑÓN
	3	2	GLIM - GUAR. LIMON
	3	3	GPATFR - GUAR. PATATAS FRITAS
	4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
	4	2	CUA - CUAJADA
	4	3	YOGFRU - YOGUR FRUTAS

	5	1	...
	5	2	MIE - MIEL
	5	3	...
	6	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	MIE	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	YOGFRU	POR	YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.

Dieta: PBASAL - BASAL PEDIATRIA - Ciclo: S01 - Ingesta: CENA
--

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	SOPFI - SOPA DE FIDEOS
	1	2	CONVE - CONSOME DE VERDURAS
	1	3	ACEPAC - ACELGAS CON PATATAS COCIDAS
	2	1	POLAS - POLLO ASADO
	2	2	LENVA - LENGUADO VAPOR
	2	3	TORFIP - TORTILLA DE FIAMBRE DE PAVO
	3	1	GPATFR - GUAR. PATATAS FRITAS
	3	2	GPATZA - GUAR. PATATA Y ZANAHORIA
	3	3	GPATAS - GUAR. PATATAS ASADAS
	4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
	4	2	YOGBIN - YOGUR BIO NATURAL
	4	3	NAT - NATILLAS
	5	1	...
	5	2	AZUSO - AZUCAR SOBRE
	5	3	...
	6	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	NAT	POR	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	YOGBIN	POR	YOGBINE - YOGUR BIO NATURAL EDUL

Dieta: PBASAL - BASAL PEDIATRIA - Ciclo: D01 - Ingesta: COMIDA
--

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	SOPAR - SOPA DE ARROZ
	1	2	COLVA - COLIFLOR AL VAPOR
	1	3	ALUBLE - ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
	2	1	PECPOP - PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA
	2	2	MERVA - MERLUZA VAPOR
	2	3	REDTES - RAGOUT DE TERNERA EN SALSA
	3	1	GPATAS - GUAR. PATATAS ASADAS
	3	2	GARR - GUAR. ARROZ BLANCO
	3	3	GPATFR - GUAR. PATATAS FRITAS
	4	1	HEL - HELADO
	4	2	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
	4	3	NATCH - NATILLAS DE CHOCOLATE
	5	1	...
	5	2	...
	5	3	...
	6	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	HEL	POR	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
DIABÉTICOS	NATCH	POR	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

Dieta: PBASAL - BASAL PEDIATRIA - Ciclo: D01 - Ingesta: CENA
--

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	JUDVEV - JUDIAS VERDES AL VAPOR
	1	2	SOPHOM - SOPA DE HORTALIZAS CON MAIZ

	1	3	PURZA - PURE DE ZANAHORIAS
	2	1	GALFR - GALLO FRITO
	2	2	FIAPA - FIAMBRE DE PAVO
	2	3	REVCH - REVUELTO DE CHAMPIÑON
	3	1	GPATAS - GUAR. PATATAS ASADAS
	3	2	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
	3	3	..
	4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
	4	2	FLAVA - FLAN DE VAINILLA
	4	3	YOGNAA - YOGUR NATURAL AZUCARADO
	5	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	FLAVA	POR	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	YOGNAA	POR	YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.

Dieta: PBLAN - BLANDA PEDIATRIA - Ciclo: L01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPAT - CREMA DE PATATAS CON TAPIOCA
2	1	TORFR - TORTILLA FRANCESA
3	1	MANAS - MANZANA ASADA
4	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	PANBL	POR
		PANIN - PAN INTEGRAL

Dieta: PBLAN - BLANDA PEDIATRIA - Ciclo: L01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CRECAP - CREMA DE CALABAZA CON PAN
2	1	MERRE - MERLUZA REBOZADA
3	1	GPATFR - GUAR. PATATAS FRITAS
4	1	ARRLE - ARROZ CON LECHE
5	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	ARRLE	POR
DIABÉTICOS	PANBL	POR
		YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.
		PANIN - PAN INTEGRAL

Dieta: PBLAN - BLANDA PEDIATRIA - Ciclo: M01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPAZ - CREMA PATATAS CON ZANAHORIAS
2	1	MERVA - MERLUZA VAPOR
3	1	GPATZA - GUAR. PATATA Y ZANAHORIA
4	1	MANAS - MANZANA ASADA
5	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	PANBL	POR
		PANIN - PAN INTEGRAL

Dieta: PBLAN - BLANDA PEDIATRIA - Ciclo: M01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CRECAQ - CREMA CALABACINES Y QUESO
2	1	CRO - CROQUETAS
3	1	GPATFR - GUAR. PATATAS FRITAS
4	1	PURFR - PURE FRUTAS
5	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	PANBL	POR
		PANIN - PAN INTEGRAL

Dieta: PBLAN - BLANDA PEDIATRIA - Ciclo: X01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPFI - SOPA DE FIDEOS
2	1	POLVA - POLLO AL VAPOR
3	1	GALC - GUAR. ALCACHOFAS
4	1	COMMA - COMPOTA MANZANA
5	1	PANBL - PAN BLANCO

**DIABÉTICOS PANBL POR PANIN - PAN INTEGRAL**
**Dieta: PBLAN - BLANDA PEDIATRIA - Ciclo: X01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPUZ - CREMA DE PUERROS Y ZANAHORIAS
2	1	MERPL - MERLUZA A LA PLANCHA
3	1	GPATAS - GUAR. PATATAS ASADAS
4	1	PURFR - PURE FRUTAS
5	1	PANBL - PAN BLANCO

**DIABÉTICOS PANBL POR PANIN - PAN INTEGRAL**
**Dieta: PBLAN - BLANDA PEDIATRIA - Ciclo: J01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPAT - CREMA DE PATATAS CON TAPIOCA
2	1	TORFR - TORTILLA FRANCESA
3	1	MANAS - MANZANA ASADA
4	1	PANBL - PAN BLANCO

**DIABÉTICOS PANBL POR PANIN - PAN INTEGRAL**
**Dieta: PBLAN - BLANDA PEDIATRIA - Ciclo: J01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREES - CREMA DE ESPINACAS
2	1	FIAPA - FIAMBRE DE PAVO
3	1	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
4	1	FLAHU - FLAN DE HUEVO
5	1	PANBL - PAN BLANCO

**DIABÉTICOS FLAHU POR COMPE - COMPOTA PERA**
**DIABÉTICOS PANBL POR PANIN - PAN INTEGRAL**
**Dieta: PBLAN - BLANDA PEDIATRIA - Ciclo: V01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPSE - SOPA DE SEMOLA
2	1	POLLI - POLLO AL LIMON
3	1	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
4	1	NAT - NATILLAS
5	1	PANBL - PAN BLANCO

**DIABÉTICOS NAT POR YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.**
**DIABÉTICOS PANBL POR PANIN - PAN INTEGRAL**
**Dieta: PBLAN - BLANDA PEDIATRIA - Ciclo: V01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPARZ - SOPA DE ARROZ CON ZANAHORIAS
2	1	HAMSA - 2 HAMBURGUESAS EN SALSA
3	1	PURFR - PURE FRUTAS
4	1	PANBL - PAN BLANCO

**DIABÉTICOS PANBL POR PANIN - PAN INTEGRAL**
**Dieta: PBLAN - BLANDA PEDIATRIA - Ciclo: S01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURPA - PURE DE PATATAS
2	1	TERPL - TERNERA PLANCHA
3	1	GCHA - GUAR. CHAMPIÑÓN
4	1	MANAS - MANZANA ASADA
5	1	PANBL - PAN BLANCO

**DIABÉTICOS PANBL POR PANIN - PAN INTEGRAL**
**Dieta: PBLAN - BLANDA PEDIATRIA - Ciclo: S01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
----------	-----------	-------

	1	1	SOPFI - SOPA DE FIDEOS
	2	1	TORFIP - TORTILLA DE FIAMBRE DE PAVO
	3	1	GPATAS - GUAR. PATATAS ASADAS
	4	1	NAT - NATILLAS
	5	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	NAT	POR	YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

Dieta: PBLAN - BLANDA PEDIATRIA - Ciclo: D01 - Ingesta: COMIDA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	SOPAR - SOPA DE ARROZ
	2	1	PECPOP - PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA
	3	1	GPATAS - GUAR. PATATAS ASADAS
	4	1	HEL - HELADO
	5	1	PANBL - PAN BLANCO
DIABÉTICOS	HEL	POR	YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

Dieta: PBLAN - BLANDA PEDIATRIA - Ciclo: D01 - Ingesta: CENA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
DIABÉTICOS	1	1	PURZA - PURE DE ZANAHORIAS
	2	1	FIAPA - FIAMBRE DE PAVO
	3	1	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
	4	1	PURFR - PURE FRUTAS
	5	1	PANBL - PAN BLANCO
	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

Dieta: PDIAB - DIABETES PEDIATRIA - Ciclo: L01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	MACTO - MACARRONES CON TOMATE
2	1	TERAS - FILETE DETERNERA EN SALSA
3	1	GZAN - GUAR. ZANAHORIAS
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANIN - PAN INTEGRAL

Dieta: PDIAB - DIABETES PEDIATRIA - Ciclo: L01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CRECAP - CREMA DE CALABAZA CON PAN
2	1	ESTPO - ESTOFADO DE POLLO
3	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
4	1	PANIN - PAN INTEGRAL

Dieta: PDIAB - DIABETES PEDIATRIA - Ciclo: M01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPAZ - CREMA PATATAS CON ZANAHORIAS
2	1	MERVA - MERLUZA VAPOR
3	1	GPATZA - GUAR. PATATA Y ZANAHORIA
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANIN - PAN INTEGRAL

Dieta: PDIAB - DIABETES PEDIATRIA - Ciclo: M01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CRECAQ - CREMA CALABACINES Y QUESO
2	1	HUEDU - 2 HUEVOS DUROS Y MAYONESA DIET
3	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
4	1	PANIN - PAN INTEGRAL

Dieta: PDIAB - DIABETES PEDIATRIA - Ciclo: X01 - Ingesta: COMIDA



Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	POTGA - POTAJE DE GARBANZOS
2	1	POLVA - POLLO AL VAPOR
3	1	GALC - GUAR. ALCACHOFAS
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANIN - PAN INTEGRAL

**Dieta: PDIAB - DIABETES PEDIATRIA - Ciclo: X01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPPI - SOPA DE PICADILLO
2	1	TORFR - TORTILLA FRANCESA
3	1	GPATFR - GUAR. PATATAS FRITAS
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANIN - PAN INTEGRAL

**Dieta: PDIAB - DIABETES PEDIATRIA - Ciclo: J01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	JUDVEZ - JUDIAS VERDES CON ZANAHORIAS
2	1	ESCTE - ESCALOPE DE TERNERA
3	1	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANIN - PAN INTEGRAL

**Dieta: PDIAB - DIABETES PEDIATRIA - Ciclo: J01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	RAVSAT - RAVIOLIS CON SALSA DE TOMATE
2	1	POLPE - POLLO EN PEPITORIA
3	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
4	1	PANIN - PAN INTEGRAL

**Dieta: PDIAB - DIABETES PEDIATRIA - Ciclo: V01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	LENGU - LENTEJAS GUIADAS
2	1	GALVA - GALLO AL VAPOR
3	1	GARR - GUAR. ARROZ BLANCO
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANIN - PAN INTEGRAL

**Dieta: PDIAB - DIABETES PEDIATRIA - Ciclo: V01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPARZ - SOPA DE ARROZ CON ZANAHORIAS
2	1	TORPA - TORTILLA DE PATATAS
3	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
4	1	PANIN - PAN INTEGRAL

**Dieta: PDIAB - DIABETES PEDIATRIA - Ciclo: S01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	TALSAB - TALLARINES CON SALSA BOLOGNESE
2	1	TERPL - TERNERA PLANCHA
3	1	GCHA - GUAR. CHAMPIÑÓN
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANIN - PAN INTEGRAL

**Dieta: PDIAB - DIABETES PEDIATRIA - Ciclo: S01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPFI - SOPA DE FIDEOS
2	1	LENVA - LENGUADO VAPOR
3	1	GPATZA - GUAR. PATATA Y ZANAHORIA

4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANIN - PAN INTEGRAL

**Dieta: PDIAB - DIABETES PEDIATRIA - Ciclo: D01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	ALUBLE - ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
2	1	REDTES - RAGOUT DE TERNERA EN SALSA
3	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
4	1	PANIN - PAN INTEGRAL

**Dieta: PDIAB - DIABETES PEDIATRIA - Ciclo: D01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	JUDVEV - JUDIAS VERDES AL VAPOR
2	1	GALFR - GALLO FRITO
3	1	GPATAS - GUAR. PATATAS ASADAS
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANIN - PAN INTEGRAL

**Dieta: PDIAS - DIAB. ASTRINGENTE PEDI - Ciclo: L01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPAT - CREMA DE PATATAS CON TAPIOCA
2	1	TERAS - FILETE DE TERNERA EN SALSA
3	1	GZAN - GUAR. ZANAHORIAS
4	1	MANAS - MANZANA ASADA
5	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

**Dieta: PDIAS - DIAB. ASTRINGENTE PEDI - Ciclo: L01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CRECAP - CREMA DE CALABAZA CON PAN
2	1	ESTPO - ESTOFADO DE POLLO
3	1	MANAS - MANZANA ASADA
4	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

**Dieta: PDIAS - DIAB. ASTRINGENTE PEDI - Ciclo: M01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPAZ - CREMA PATATAS CON ZANAHORIAS
2	1	MERVA - MERLUZA VAPOR
3	1	GPATZA - GUAR. PATATA Y ZANAHORIA
4	1	MANAS - MANZANA ASADA
5	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

**Dieta: PDIAS - DIAB. ASTRINGENTE PEDI - Ciclo: M01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CRECAQ - CREMA CALABACINES Y QUESO
2	1	PECPAS - PECHUGA DE PAVO EN SALSA
3	1	GARR - GUAR. ARROZ BLANCO
4	1	YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.
5	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

**Dieta: PDIAS - DIAB. ASTRINGENTE PEDI - Ciclo: X01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPFI - SOPA DE FIDEOS
2	1	POLVA - POLLO AL VAPOR
3	1	GZAN - GUAR. ZANAHORIAS
4	1	COMMA - COMPOTA MANZANA
5	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

**Dieta: PDIAS - DIAB. ASTRINGENTE PEDI - Ciclo: X01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPPI - SOPA DE PICADILLO
2	1	MERPL - MERLUZA A LA PLANCHA
3	1	GPATAS - GUAR. PATATAS ASADAS
4	1	YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.
5	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

Dieta: PDIAS - DIAB. ASTRINGENTE PEDI - Ciclo: J01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPAT - CREMA DE PATATAS CON TAPIOCA
2	1	TORFR - TORTILLA FRANCESA
3	1	GFIAP - GUAR. FIAMBRE DE POLLO
4	1	MANAS - MANZANA ASADA
5	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

Dieta: PDIAS - DIAB. ASTRINGENTE PEDI - Ciclo: J01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CAL - CALDO
2	1	TORFR - TORTILLA FRANCESA
3	1	GFIAPA - GUAR. FIAMBRE DE PAVO
4	1	YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.
5	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

Dieta: PDIAS - DIAB. ASTRINGENTE PEDI - Ciclo: V01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPSE - SOPA DE SEMOLA
2	1	GALVA - GALLO AL VAPOR
3	1	GARR - GUAR. ARROZ BLANCO
4	1	YOGBINE - YOGUR BIO NATURAL EDUL
5	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

Dieta: PDIAS - DIAB. ASTRINGENTE PEDI - Ciclo: V01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPARZ - SOPA DE ARROZ CON ZANAHORIAS
2	1	MERPL - MERLUZA A LA PLANCHA
3	1	COMMA - COMPOTA MANZANA
4	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

Dieta: PDIAS - DIAB. ASTRINGENTE PEDI - Ciclo: S01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURPA - PURE DE PATATAS
2	1	TERPL - TERNERA PLANCHA
3	1	GCHA - GUAR. CHAMPIÑÓN
4	1	MANAS - MANZANA ASADA
5	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

Dieta: PDIAS - DIAB. ASTRINGENTE PEDI - Ciclo: S01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPFI - SOPA DE FIDEOS
2	1	LENVA - LENGUADO VAPOR
3	1	GPATZA - GUAR. PATATA Y ZANAHORIA
4	1	YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.
5	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

Dieta: PDIAS - DIAB. ASTRINGENTE PEDI - Ciclo: D01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPAR - SOPA DE ARROZ
2	1	PECPOP - PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA

3	1	GPATAS - GUAR. PATATAS ASADAS
4	1	MANAS - MANZANA ASADA
5	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

**Dieta: PDIAST - DIAB. ASTRINGENTE PEDI - Ciclo: D01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURZA - PURE DE ZANAHORIAS
2	1	MERVA - MERLUZA VAPOR
3	1	GPATZA - GUAR. PATATA Y ZANAHORIA
4	1	MANAS - MANZANA ASADA
5	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO

**Dieta: PDIBLA - DIAB. BLANDA PEDIATRIA - Ciclo: L01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPAT - CREMA DE PATATAS CON TAPIOCA
2	1	TERAS - FILETE DETERNERA EN SALSA
3	1	GZAN - GUAR. ZANAHORIAS
4	1	MANAS - MANZANA ASADA
5	1	PANIN - PAN INTEGRAL

**Dieta: PDIBLA - DIAB. BLANDA PEDIATRIA - Ciclo: L01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPPE - SOPA DE PESCADO
2	1	PASMEH - PASTEL MERLUZA SALSA HOLANDESA
3	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
4	1	PANIN - PAN INTEGRAL

**Dieta: PDIBLA - DIAB. BLANDA PEDIATRIA - Ciclo: M01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPAZ - CREMA PATATAS CON ZANAHORIAS
2	1	TORCH - TORTILLA DE CHAMPIÑON
3	1	MANAS - MANZANA ASADA
4	1	PANIN - PAN INTEGRAL

**Dieta: PDIBLA - DIAB. BLANDA PEDIATRIA - Ciclo: M01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CRECAQ - CREMA CALABACINES Y QUESO
2	1	PECPAS - PECHUGA DE PAVO EN SALSA
3	1	GARR - GUAR. ARROZ BLANCO
4	1	YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.
5	1	PANIN - PAN INTEGRAL

**Dieta: PDIBLA - DIAB. BLANDA PEDIATRIA - Ciclo: X01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURVE - PURE DE VERDURAS
2	1	POLVA - POLLO AL VAPOR
3	1	GALC - GUAR. ALCACHOFAS
4	1	COMMA - COMPOTA MANZANA
5	1	PANIN - PAN INTEGRAL

**Dieta: PDIBLA - DIAB. BLANDA PEDIATRIA - Ciclo: X01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPPI - SOPA DE PICADILLO
2	1	MERPL - MERLUZA A LA PLANCHA
3	1	GPATAS - GUAR. PATATAS ASADAS
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANIN - PAN INTEGRAL

**Dieta: PDIBLA - DIAB. BLANDA PEDIATRIA - Ciclo: J01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	JUDVEZ - JUDIAS VERDES CON ZANAHORIAS
2	1	TORFR - TORTILLA FRANCESA
3	1	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
4	1	MANAS - MANZANA ASADA
5	1	PANIN - PAN INTEGRAL

**Dieta: PDIBLA - DIAB. BLANDA PEDIATRIA - Ciclo: J01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREES - CREMA DE ESPINACAS
2	1	FIAPA - FIAMBRE DE PAVO
3	1	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
4	1	YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.
5	1	PANIN - PAN INTEGRAL

**Dieta: PDIBLA - DIAB. BLANDA PEDIATRIA - Ciclo: V01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPSE - SOPA DE SEMOLA
2	1	POLAS - POLLO ASADO
3	1	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
4	1	MANAS - MANZANA ASADA
5	1	PANIN - PAN INTEGRAL

**Dieta: PDIBLA - DIAB. BLANDA PEDIATRIA - Ciclo: V01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPJU - SOPA JULIANA
2	1	MERPL - MERLUZA A LA PLANCHA
3	1	PURFR - PURE FRUTAS
4	1	PANIN - PAN INTEGRAL

**Dieta: PDIBLA - DIAB. BLANDA PEDIATRIA - Ciclo: S01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURPA - PURE DE PATATAS
2	1	MERRO - MERLUZA ROMANA
3	1	GLIM - GUAR.LIMON
4	1	MANAS - MANZANA ASADA
5	1	PANIN - PAN INTEGRAL

**Dieta: PDIBLA - DIAB. BLANDA PEDIATRIA - Ciclo: S01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPFI - SOPA DE FIDEOS
2	1	TORFIP - TORTILLA DE FIAMBRE DE PAVO
3	1	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANIN - PAN INTEGRAL

**Dieta: PDIBLA - DIAB. BLANDA PEDIATRIA - Ciclo: D01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPAR - SOPA DE ARROZ
2	1	PECPOP - PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA
3	1	GPATAS - GUAR. PATATAS ASADAS
4	1	MANAS - MANZANA ASADA
5	1	PANIN - PAN INTEGRAL

**Dieta: PDIBLA - DIAB. BLANDA PEDIATRIA - Ciclo: D01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
----------	-----------	-------

1	1	JUDVEV - JUDIAS VERDES AL VAPOR
2	1	MERVA - MERLUZA VAPOR
3	1	GPATZA - GUAR. PATATA Y ZANAHORIA
4	1	MANAS - MANZANA ASADA
5	1	PANIN - PAN INTEGRAL

**Dieta: PHIPOC - HIPOCALORICA PEDIATRIA - Ciclo: L01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PANVE - PANACHE DE VERDURAS
2	1	TORESZ/ - 1/2 TORTILLA ESPINACAS ZANAHO.
3	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA

**Dieta: PHIPOC - HIPOCALORICA PEDIATRIA - Ciclo: L01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CRECAP - CREMA DE CALABAZA CON PAN
2	1	ESTPO/ - 1/2 ESTOFADO DE POLLO
3	1	FRUTE2 - 2 FRUTAS DE TEMPORADA

**Dieta: PHIPOC - HIPOCALORICA PEDIATRIA - Ciclo: M01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	ESPLI - ESPARRAGOS CON LIMÓN
2	1	MERVA/ - 1/2 MERLUZA VAPOR
3	1	GPATZA - GUAR. PATATA Y ZANAHORIA
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA

**Dieta: PHIPOC - HIPOCALORICA PEDIATRIA - Ciclo: M01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	REVCH - REVUELTO DE CHAMPIÑÓN
2	1	PECPAS/ - 1/2 PECHUGA DE PAVO EN SALSA
3	1	GARR - GUAR. ARROZ BLANCO
4	1	FRUTE2 - 2 FRUTAS DE TEMPORADA

**Dieta: PHIPOC - HIPOCALORICA PEDIATRIA - Ciclo: X01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURVE - PURE DE VERDURAS
2	1	PALTO/ - 1/2 PALOMETA CON TOMATE
3	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA

**Dieta: PHIPOC - HIPOCALORICA PEDIATRIA - Ciclo: X01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPUZ - CREMA DE PUERROS Y ZANAHORIAS
2	1	TORBO/ - 1/2 TORTILLA DE BONITO
3	1	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
4	1	FRUTE2 - 2 FRUTAS DE TEMPORADA

**Dieta: PHIPOC - HIPOCALORICA PEDIATRIA - Ciclo: J01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	JUDVEZ - JUDIAS VERDES CON ZANAHORIAS
2	1	POLAS/ - 1/2 POLLO ASADO
3	1	GGUIZA - GUAR. GUISANTES Y ZANAHORIAS
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA

**Dieta: PHIPOC - HIPOCALORICA PEDIATRIA - Ciclo: J01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CALAVV - CALDO DE AVE Y VERDURA
2	1	BACPO/ - 1/2 BACALAO POCHADO
3	1	FRUTE2 - 2 FRUTAS DE TEMPORADA

**Dieta: PHIPOC - HIPOCALORICA PEDIATRIA - Ciclo: V01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CHAVA - CHAMPIÑON AL VAPOR
2	1	GALVA/ - 1/2 GALLO VAPOR
3	1	GARR - GUAR. ARROZ BLANCO
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
<b>Dieta: PHIPOC - HIPOCALORICA PEDIATRIA - Ciclo: V01 - Ingesta: CENA</b>		
Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPJU - SOPA JULIANA
2	1	TORPA/ - 1/2 TORTILLA DE PATATAS
3	1	FRUTE2 - 2 FRUTAS DE TEMPORADA
<b>Dieta: PHIPOC - HIPOCALORICA PEDIATRIA - Ciclo: S01 - Ingesta: COMIDA</b>		
Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	ALCLI - ALCACHOFAS CON LIMON
2	1	TERPL/ - 1/2 TERNERA A LA PLANCHA
3	1	GCHA - GUAR. CHAMPIÑÓN
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
<b>Dieta: PHIPOC - HIPOCALORICA PEDIATRIA - Ciclo: S01 - Ingesta: CENA</b>		
Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CONVE - CONSOME DE VERDURAS
2	1	TORFIP/ - 1/2 TORTILLA FIAMBRE DE PAVO
3	1	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
4	1	FRUTE2 - 2 FRUTAS DE TEMPORADA
<b>Dieta: PHIPOC - HIPOCALORICA PEDIATRIA - Ciclo: D01 - Ingesta: COMIDA</b>		
Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPAR - SOPA DE ARROZ
2	1	MERVA/ - 1/2 MERLUZA VAPOR
3	1	GARR - GUAR. ARROZ BLANCO
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
<b>Dieta: PHIPOC - HIPOCALORICA PEDIATRIA - Ciclo: D01 - Ingesta: CENA</b>		
Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURZA - PURE DE ZANAHORIAS
2	1	GALFR/ - 1/2 GALLO FRITO
3	1	FRUTE2 - 2 FRUTAS DE TEMPORADA
<b>Dieta: PHIPOG - HIPOGRASA PEDIATRIA - Ciclo: L01 - Ingesta: COMIDA</b>		
Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PANVE - PANACHE DE VERDURAS
2	1	TERAS - FILETE DETERNERA EN SALSA
3	1	GZAN - GUAR. ZANAHORIAS
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL
<b>Dieta: PHIPOG - HIPOGRASA PEDIATRIA - Ciclo: L01 - Ingesta: CENA</b>		
Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPPE - SOPA DE PESCADO
2	1	SALPL - SALMON A LA PLANCHA
3	1	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL
<b>Dieta: PHIPOG - HIPOGRASA PEDIATRIA - Ciclo: M01 - Ingesta: COMIDA</b>		
Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	ESPLI - ESPARRAGOS CON LIMÓN

2	1	MERVA - MERLUZA VAPOR
3	1	GPATZA - GUAR. PATATA Y ZANAHORIA
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL

**Dieta: PHIPOG - HIPOGRASA PEDIATRIA - Ciclo: M01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	ESEHO - ESENCIA HORTALIZAS EN FLOR
2	1	PECPAS - PECHUGA DE PAVO EN SALSA
3	1	GARR - GUAR. ARROZ BLANCO
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL

**Dieta: PHIPOG - HIPOGRASA PEDIATRIA - Ciclo: X01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURVE - PURE DE VERDURAS
2	1	POLVA - POLLO AL VAPOR
3	1	GALC - GUAR. ALCACHOFAS
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL

**Dieta: PHIPOG - HIPOGRASA PEDIATRIA - Ciclo: X01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	GUIZAP - GUISANTES CON ZANAHORIA PATATA
2	1	MERPL - MERLUZA A LA PLANCHA
3	1	GPATAS - GUAR. PATATAS ASADAS
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL

**Dieta: PHIPOG - HIPOGRASA PEDIATRIA - Ciclo: J01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	JUDVEZ - JUDIAS VERDES CON ZANAHORIAS
2	1	POLAS - POLLO ASADO
3	1	GGUIZA - GUAR. GUISANTES Y ZANAHORIAS
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL

**Dieta: PHIPOG - HIPOGRASA PEDIATRIA - Ciclo: J01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CALAVV - CALDO DE AVE Y VERDURA
2	1	FIAPA - FIAMBRE DE PAVO
3	1	GTOMNA - GUAR. TOMATE NATURAL
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL

**Dieta: PHIPOG - HIPOGRASA PEDIATRIA - Ciclo: V01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CHAVA - CHAMPIÑON AL VAPOR
2	1	GALVA - GALLO AL VAPOR
3	1	GARR - GUAR. ARROZ BLANCO
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL

**Dieta: PHIPOG - HIPOGRASA PEDIATRIA - Ciclo: V01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	MENVE - MENESTRA DE VERDURAS
2	1	HAMSA - 2 HAMBURGUESAS EN SALSA
3	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA



4

1

PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL

Dieta: PHIPOG - HIPOGRASA PEDIATRIA - Ciclo: S01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	ALCLI - ALCACHOFAS CON LIMON
2	1	TERPL - TERNERA PLANCHA
3	1	GCHA - GUAR. CHAMPIÑÓN
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL

Dieta: PHIPOG - HIPOGRASA PEDIATRIA - Ciclo: S01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	ACEPAC - ACELGAS CON PATATAS COCIDAS
2	1	LENVA - LENGUADO VAPOR
3	1	GPATZA - GUAR. PATATA Y ZANAHORIA
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL

Dieta: PHIPOG - HIPOGRASA PEDIATRIA - Ciclo: D01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	COLVA - COLIFLOR AL VAPOR
2	1	PECPOP - PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA
3	1	GPATAS - GUAR. PATATAS ASADAS
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL

Dieta: PHIPOG - HIPOGRASA PEDIATRIA - Ciclo: D01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	JUDVEV - JUDIAS VERDES AL VAPOR
2	1	MERVA - MERLUZA VAPOR
3	1	GPATZA - GUAR. PATATA Y ZANAHORIA
4	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
5	1	PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL

Dieta: PLIQUI - LIQUIDA PEDIATRIA - Ciclo: L01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CAL - CALDO

TODOS LOS DÍAS EN COMIDA Y CENA

Dieta: POSCIR - POSCIRUGIA PARCIAL - Ciclo: L01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPAT - CREMA DE PATATAS CON TAPIOCA
2	1	TORESZ/ - 1/2 TORTILLA ESPINACAS ZANAHO.
3	1	PANBL - PAN BLANCO

Dieta: POSCIR - POSCIRUGIA PARCIAL - Ciclo: L01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPPE - SOPA DE PESCADO
2	1	CRECAP - CREMA DE CALABAZA CON PAN
3	1	PANBL - PAN BLANCO

Dieta: POSCIR - POSCIRUGIA PARCIAL - Ciclo: M01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPAZ - CREMA PATATAS CON ZANAHORIAS
2	1	MERVA/ - 1/2 MERLUZA VAPOR
3	1	GPATZA - GUAR. PATATA Y ZANAHORIA
4	1	PANBL - PAN BLANCO

**Dieta: POSCIR - POSCIRUGIA PARCIAL - Ciclo: M01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	ESEHO - ESENCIA HORTALIZAS EN FLOR
2	1	CRECAQ - CREMA CALABACINES Y QUESO
3	1	PANBL - PAN BLANCO

**Dieta: POSCIR - POSCIRUGIA PARCIAL - Ciclo: X01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPFI - SOPA DE FIDEOS
2	1	POLVA/ - 1/2 POLLO AL VAPOR
3	1	GALC - GUAR. ALCACHOFAS
4	1	PANBL - PAN BLANCO

**Dieta: POSCIR - POSCIRUGIA PARCIAL - Ciclo: X01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPPI - SOPA DE PICADILLO
2	1	CREPUZ - CREMA DE PUERROS Y ZANAHORIAS
3	1	PANBL - PAN BLANCO

**Dieta: POSCIR - POSCIRUGIA PARCIAL - Ciclo: J01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPAT - CREMA DE PATATAS CON TAPIOCA
2	1	TORFR - TORTILLA FRANCESA
3	1	PANBL - PAN BLANCO

**Dieta: POSCIR - POSCIRUGIA PARCIAL - Ciclo: J01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CALAVV - CALDO DE AVE Y VERDURA
2	1	CREES - CREMA DE ESPINACAS
3	1	PANBL - PAN BLANCO

**Dieta: POSCIR - POSCIRUGIA PARCIAL - Ciclo: V01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPSE - SOPA DE SEMOLA
2	1	GALVA/ - 1/2 GALLO VAPOR
3	1	GARR - GUAR. ARROZ BLANCO
4	1	PANBL - PAN BLANCO

**Dieta: POSCIR - POSCIRUGIA PARCIAL - Ciclo: V01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPJU - SOPA JULIANA
2	1	SOPARZ - SOPA DE ARROZ CON ZANAHORIAS
3	1	PANBL - PAN BLANCO

**Dieta: POSCIR - POSCIRUGIA PARCIAL - Ciclo: S01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURPA - PURE DE PATATAS
2	1	MERRO/ - 1 FILETE MERLUZA ROMANA
3	1	GLIM - GUAR. LIMON
4	1	PANBL - PAN BLANCO

**Dieta: POSCIR - POSCIRUGIA PARCIAL - Ciclo: S01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CONVE - CONSOME DE VERDURAS
2	1	ACEPAC - ACELGAS CON PATATAS COCIDAS
3	1	PANBL - PAN BLANCO

**Dieta: POSCIR - POSCIRUGIA PARCIAL - Ciclo: D01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPAR - SOPA DE ARROZ
2	1	PECPOP/ - 1/2 PECHUGA DE POLLO PLANCHA
3	1	GPATAS - GUAR. PATATAS ASADAS
4	1	PANBL - PAN BLANCO
<b>Dieta: POSCIR - POSCIRUGIA PARCIAL - Ciclo: D01 - Ingesta: CENA</b>		
Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURZA - PURE DE ZANAHORIAS
2	1	SOPHOM - SOPA DE HORTALIZAS CON MAIZ
3	1	PANBL - PAN BLANCO
<b>Dieta: PTASTR - TX ASTRINGENTE PEDIA. - Ciclo: L01 - Ingesta: COMIDA</b>		
Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPAT - CREMA DE PATATAS CON TAPIOCA
2	1	TXPOLP - TURMIX DE POLLO NATURAL
3	1	YOGNAA - YOGUR NATURAL AZUCARADO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>YOGNAA</b>	<b>POR</b> <b>YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.</b>
<b>Dieta: PTASTR - TX ASTRINGENTE PEDIA. - Ciclo: L01 - Ingesta: CENA</b>		
Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CRECA - CREMA DE CALABAZA
2	1	TXMERP - TURMIX DE MERLUZA NATURAL
3	1	YOGNAA - YOGUR NATURAL AZUCARADO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>YOGNAA</b>	<b>POR</b> <b>YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.</b>
<b>Dieta: PTASTR - TX ASTRINGENTE PEDIA. - Ciclo: M01 - Ingesta: COMIDA</b>		
Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPAZ - CREMA PATATAS CON ZANAHORIAS
2	1	TXTERP - TURMIX DE TERNERA NATURAL
3	1	MANAS - MANZANA ASADA
<b>Dieta: PTASTR - TX ASTRINGENTE PEDIA. - Ciclo: M01 - Ingesta: CENA</b>		
Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CRECAQ - CREMA CALABACINES Y QUESO
2	1	TXPAVP - TX DE PAVO NATURAL
3	1	YOGNAA - YOGUR NATURAL AZUCARADO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>YOGNAA</b>	<b>POR</b> <b>YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.</b>
<b>Dieta: PTASTR - TX ASTRINGENTE PEDIA. - Ciclo: X01 - Ingesta: COMIDA</b>		
Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPFI - SOPA DE FIDEOS
2	1	TXPOLP - TURMIX DE POLLO NATURAL
3	1	YOGNAA - YOGUR NATURAL AZUCARADO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>YOGNAA</b>	<b>POR</b> <b>YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.</b>
<b>Dieta: PTASTR - TX ASTRINGENTE PEDIA. - Ciclo: X01 - Ingesta: CENA</b>		
Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPUZ - CREMA DE PUERROS Y ZANAHORIAS
2	1	TXMERP - TURMIX DE MERLUZA NATURAL
3	1	MANAS - MANZANA ASADA
<b>Dieta: PTASTR - TX ASTRINGENTE PEDIA. - Ciclo: J01 - Ingesta: COMIDA</b>		
Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPAT - CREMA DE PATATAS CON TAPIOCA
2	1	TXTERP - TURMIX DE TERNERA NATURAL
3	1	MANAS - MANZANA ASADA
<b>Dieta: PTASTR - TX ASTRINGENTE PEDIA. - Ciclo: J01 - Ingesta: CENA</b>		

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CAL - CALDO
	2	1	TXPESP - TURMIX PESCADO NATURAL
	3	1	YOGNAA - YOGUR NATURAL AZUCARADO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>YOGNAA</b>	<b>POR</b>	<b>YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.</b>
<b>Dieta: PTASTR - TX ASTRINGENTE PEDIA. - Ciclo: V01 - Ingesta: COMIDA</b>			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	SOPSE - SOPA DE SEMOLA
	2	1	TXPOLP - TURMIX DE POLLO NATURAL
	3	1	YOGNAA - YOGUR NATURAL AZUCARADO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>YOGNAA</b>	<b>POR</b>	<b>YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.</b>
<b>Dieta: PTASTR - TX ASTRINGENTE PEDIA. - Ciclo: V01 - Ingesta: CENA</b>			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	PURPA - PURE DE PATATAS
	2	1	TXPAVP - TX DE PAVO NATURAL
	3	1	YOGNAA - YOGUR NATURAL AZUCARADO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>YOGNAA</b>	<b>POR</b>	<b>YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.</b>
<b>Dieta: PTASTR - TX ASTRINGENTE PEDIA. - Ciclo: S01 - Ingesta: COMIDA</b>			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	PURPA - PURE DE PATATAS
	2	1	TXTERP - TURMIX DE TERNERA NATURAL
	3	1	MANAS - MANZANA ASADA
<b>Dieta: PTASTR - TX ASTRINGENTE PEDIA. - Ciclo: S01 - Ingesta: CENA</b>			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	SOPFI - SOPA DE FIDEOS
	2	1	TXMERP - TURMIX DE MERLUZA NATURAL
	3	1	YOGNAA - YOGUR NATURAL AZUCARADO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>YOGNAA</b>	<b>POR</b>	<b>YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.</b>
<b>Dieta: PTASTR - TX ASTRINGENTE PEDIA. - Ciclo: D01 - Ingesta: COMIDA</b>			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	SOPAR - SOPA DE ARROZ
	2	1	TXHUEP - TX DE HUEVO NATURAL
	3	1	YOGNAA - YOGUR NATURAL AZUCARADO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>YOGNAA</b>	<b>POR</b>	<b>YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.</b>
<b>Dieta: PTASTR - TX ASTRINGENTE PEDIA. - Ciclo: D01 - Ingesta: CENA</b>			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	PURZA - PURE DE ZANAHORIAS
	2	1	TXPAVP - TX DE PAVO NATURAL
	3	1	MANAS - MANZANA ASADA
<b>Dieta: PTDIAB - TX DIABETES PEDIATRIA - Ciclo: L01 - Ingesta: COMIDA</b>			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CREPAT - CREMA DE PATATAS CON TAPIOCA
	2	1	TXPOLP - TURMIX DE POLLO NATURAL
	3	1	YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.
<b>Dieta: PTDIAB - TX DIABETES PEDIATRIA - Ciclo: L01 - Ingesta: CENA</b>			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CRECA - CREMA DE CALABAZA
	2	1	TXMERP - TURMIX DE MERLUZA NATURAL
	3	1	PURFR - PURE FRUTAS
<b>Dieta: PTDIAB - TX DIABETES PEDIATRIA - Ciclo: M01 - Ingesta: COMIDA</b>			

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPAZ - CREMA PATATAS CON ZANAHORIAS
2	1	TXTERP - TURMIX DE TERNERA NATURAL
3	1	MANAS - MANZANA ASADA
<b>Dieta: PTDIAB - TX DIABETES PEDIATRIA - Ciclo: M01 - Ingesta: CENA</b>		
Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CRECAQ - CREMA CALABACINES Y QUESO
2	1	TXPAVP - TX DE PAVO NATURAL
3	1	PURFR - PURE FRUTAS
<b>Dieta: PTDIAB - TX DIABETES PEDIATRIA - Ciclo: X01 - Ingesta: COMIDA</b>		
Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURVE - PURE DE VERDURAS
2	1	TXPOLP - TURMIX DE POLLO NATURAL
3	1	MANAS - MANZANA ASADA
<b>Dieta: PTDIAB - TX DIABETES PEDIATRIA - Ciclo: X01 - Ingesta: CENA</b>		
Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPUZ - CREMA DE PUERROS Y ZANAHORIAS
2	1	TXMERP - TURMIX DE MERLUZA NATURAL
3	1	COMPE - COMPOTA PERA
<b>Dieta: PTDIAB - TX DIABETES PEDIATRIA - Ciclo: J01 - Ingesta: COMIDA</b>		
Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPAT - CREMA DE PATATAS CON TAPIOCA
2	1	TXTERP - TURMIX DE TERNERA NATURAL
3	1	MANAS - MANZANA ASADA
<b>Dieta: PTDIAB - TX DIABETES PEDIATRIA - Ciclo: J01 - Ingesta: CENA</b>		
Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREES - CREMA DE ESPINACAS
2	1	TXPESP - TURMIX PESCADO NATURAL
3	1	PURFR - PURE FRUTAS
<b>Dieta: PTDIAB - TX DIABETES PEDIATRIA - Ciclo: V01 - Ingesta: COMIDA</b>		
Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPSE - SOPA DE SEMOLA
2	1	TXPOLP - TURMIX DE POLLO NATURAL
3	1	YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.
<b>Dieta: PTDIAB - TX DIABETES PEDIATRIA - Ciclo: V01 - Ingesta: CENA</b>		
Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPJU - SOPA JULIANA
2	1	TXPAVP - TX DE PAVO NATURAL
3	1	PURFR - PURE FRUTAS
<b>Dieta: PTDIAB - TX DIABETES PEDIATRIA - Ciclo: S01 - Ingesta: COMIDA</b>		
Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURPA - PURE DE PATATAS
2	1	TXTERP - TURMIX DE TERNERA NATURAL
3	1	MANAS - MANZANA ASADA
<b>Dieta: PTDIAB - TX DIABETES PEDIATRIA - Ciclo: S01 - Ingesta: CENA</b>		
Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPFI - SOPA DE FIDEOS
2	1	TXMERP - TURMIX DE MERLUZA NATURAL
3	1	YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: PTDIAB - TX DIABETES PEDIATRIA - Ciclo: D01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPAR - SOPA DE ARROZ
2	1	TXHUEP - TX DE HUEVO NATURAL
3	1	MANAS - MANZANA ASADA

Dieta: PTDIAB - TX DIABETES PEDIATRIA - Ciclo: D01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURZA - PURE DE ZANAHORIAS
2	1	TXPAVP - TX DE PAVO NATURAL
3	1	YOGDENE - YOGUR DESNAT. NAT EDUL.

Dieta: PTNORM - TURMIX BASAL PEDIATRIA - Ciclo: L01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPAT - CREMA DE PATATAS CON TAPIOCA
2	1	TXPOLP - TURMIX DE POLLO NATURAL
3	1	FLAHU - FLAN DE HUEVO

DIABÉTICOS FLAHU POR MANAS - MANZANA ASADA

Dieta: PTNORM - TURMIX BASAL PEDIATRIA - Ciclo: L01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CRECA - CREMA DE CALABAZA
2	1	TXMERP - TURMIX DE MERLUZA NATURAL
3	1	ARRLE - ARROZ CON LECHE

DIABÉTICOS ARRLE POR COMPE - COMPOTA PERA

Dieta: PTNORM - TURMIX BASAL PEDIATRIA - Ciclo: M01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPAZ - CREMA PATATAS CON ZANAHORIAS
2	1	TXTERP - TURMIX DE TERNERA NATURAL
3	1	MANAS - MANZANA ASADA

Dieta: PTNORM - TURMIX BASAL PEDIATRIA - Ciclo: M01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CRECAQ - CREMA CALABACINES Y QUESO
2	1	TXPAVP - TX DE PAVO NATURAL
3	1	NAT - NATILLAS

DIABÉTICOS NAT POR PURFR - PURE FRUTAS

Dieta: PTNORM - TURMIX BASAL PEDIATRIA - Ciclo: X01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURVE - PURE DE VERDURAS
2	1	TXPOLP - TURMIX DE POLLO NATURAL
3	1	COMMA - COMPOTA MANZANA

Dieta: PTNORM - TURMIX BASAL PEDIATRIA - Ciclo: X01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPUZ - CREMA DE PUERROS Y ZANAHORIAS
2	1	TXMERP - TURMIX DE MERLUZA NATURAL
3	1	FLAVA - FLAN DE VAINILLA

Dieta: PTNORM - TURMIX BASAL PEDIATRIA - Ciclo: J01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPAT - CREMA DE PATATAS CON TAPIOCA
2	1	TXTERP - TURMIX DE TERNERA NATURAL

3

1

PURFR - PURE FRUTAS

Dieta: PTNORM - TURMIX BASAL PEDIATRIA - Ciclo: J01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREES - CREMA DE ESPINACAS
2	1	TXPESP - TURMIX PESCADO NATURAL
3	1	FLAHU - FLAN DE HUEVO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>FLAHU</b>	<b>POR</b> <b>COMPE - COMPOTA PERA</b>

Dieta: PTNORM - TURMIX BASAL PEDIATRIA - Ciclo: V01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPSE - SOPA DE SEMOLA
2	1	TXPOLP - TURMIX DE POLLO NATURAL
3	1	NAT - NATILLAS
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>NAT</b>	<b>POR</b> <b>YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.</b>

Dieta: PTNORM - TURMIX BASAL PEDIATRIA - Ciclo: V01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPJU - SOPA JULIANA
2	1	TXPAVP - TX DE PAVO NATURAL
3	1	PURFR - PURE FRUTAS

Dieta: PTNORM - TURMIX BASAL PEDIATRIA - Ciclo: S01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURPA - PURE DE PATATAS
2	1	TXTERP - TURMIX DE TERNERA NATURAL
3	1	YOGFRU - YOGUR FRUTAS

Dieta: PTNORM - TURMIX BASAL PEDIATRIA - Ciclo: S01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPFI - SOPA DE FIDEOS
2	1	TXMERP - TURMIX DE MERLUZA NATURAL
3	1	YOGBIN - YOGUR BIO NATURAL
4	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>AZUSO</b>	<b>POR</b> <b>SACSO - SACARINA SOBRE</b>

Dieta: PTNORM - TURMIX BASAL PEDIATRIA - Ciclo: D01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPAR - SOPA DE ARROZ
2	1	TXHUEP - TX DE HUEVO NATURAL
3	1	HEL - HELADO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>HEL</b>	<b>POR</b> <b>YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.</b>

Dieta: PTNORM - TURMIX BASAL PEDIATRIA - Ciclo: D01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURZA - PURE DE ZANAHORIAS
2	1	TXPAVP - TX DE PAVO NATURAL
3	1	YOGNAA - YOGUR NATURAL AZUCARADO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>YOGNAA</b>	<b>POR</b> <b>YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.</b>

Dieta: SAN - SANDWICH - Ciclo: L01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SAN - SANDWICH VARIADO
TODOS LOS DÍAS EN COMIDA		

Dieta: SANA - SANDWICH Y ACTIMEL - Ciclo: L01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SAN - SANDWICH VARIADO
2	1	YOGAC - YOGUR ACTIMEL

**TODOS LOS DÍAS EN COMIDA Y CENA**
**Dieta: TAPROT - TURMIX BAJA PROTEINAS - Ciclo: L01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPAT - CREMA DE PATATAS CON TAPIOCA
2	1	MANAS - MANZANA ASADA

**Dieta: TAPROT - TURMIX BAJA PROTEINAS - Ciclo: L01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CRECA - CREMA DE CALABAZA
2	1	PURFR - PURE FRUTAS

**Dieta: TAPROT - TURMIX BAJA PROTEINAS - Ciclo: M01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPAZ - CREMA PATATAS CON ZANAHORIAS
2	1	MANAS - MANZANA ASADA

**Dieta: TAPROT - TURMIX BAJA PROTEINAS - Ciclo: M01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CRECAQ - CREMA CALABACINES Y QUESO
2	1	PURFR - PURE FRUTAS

**Dieta: TAPROT - TURMIX BAJA PROTEINAS - Ciclo: X01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURVE - PURE DE VERDURAS
2	1	PURFR - PURE FRUTAS

**Dieta: TAPROT - TURMIX BAJA PROTEINAS - Ciclo: X01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPUZ - CREMA DE PUERROS Y ZANAHORIAS
2	1	PURFR - PURE FRUTAS

**Dieta: TAPROT - TURMIX BAJA PROTEINAS - Ciclo: J01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPAT - CREMA DE PATATAS CON TAPIOCA
2	1	MANAS - MANZANA ASADA

**Dieta: TAPROT - TURMIX BAJA PROTEINAS - Ciclo: J01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CALAVV - CALDO DE AVE Y VERDURA
2	1	PURFR - PURE FRUTAS

**Dieta: TAPROT - TURMIX BAJA PROTEINAS - Ciclo: V01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPSE - SOPA DE SEMOLA
2	1	PURFR - PURE FRUTAS

**Dieta: TAPROT - TURMIX BAJA PROTEINAS - Ciclo: V01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURPA - PURE DE PATATAS
2	1	PURFR - PURE FRUTAS

**Dieta: TAPROT - TURMIX BAJA PROTEINAS - Ciclo: S01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURPA - PURE DE PATATAS
2	1	PURFR - PURE FRUTAS

**Dieta: TAPROT - TURMIX BAJA PROTEINAS - Ciclo: S01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
----------	-----------	-------



1	1
2	1

SOPFI - SOPA DE FIDEOS
PURFR - PURE FRUTAS

Dieta: TAPROT - TURMIX BAJA PROTEINAS - Ciclo: D01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURPAZ - PURE DE PATATA Y ZANAHORIA
2	1	PURFR - PURE FRUTAS

Dieta: TAPROT - TURMIX BAJA PROTEINAS - Ciclo: D01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURZA - PURE DE ZANAHORIAS
2	1	PURFR - PURE FRUTAS

Dieta: TASTR - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: L01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPAT - CREMA DE PATATAS CON TAPIOCA
2	1	TXTER - TURMIX DE TERNERA
3	1	YOGNAA - YOGUR NATURAL AZUCARADO

DIABÉTICOS YOGNAA POR YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.

Dieta: TASTR - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: L01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CRECA - CREMA DE CALABAZA
2	1	TXPESCA - TX PESCADO CALABICIN Y PATATAS
3	1	MANAS - MANZANA ASADA

Dieta: TASTR - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: M01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPAZ - CREMA PATATAS CON ZANAHORIAS
2	1	TXPOL - TURMIX DE POLLO
3	1	MANAS - MANZANA ASADA

Dieta: TASTR - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: M01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CRECAQ - CREMA CALABACINES Y QUESO
2	1	TXJAMYO - TURMIX DE JAMON DE YORK
3	1	YOGNAA - YOGUR NATURAL AZUCARADO

DIABÉTICOS YOGNAA POR YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.

Dieta: TASTR - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: X01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPFI - SOPA DE FIDEOS
2	1	TXPAVAR - TX PAVO ARROZ Y ZANAHORIA
3	1	YOGNAA - YOGUR NATURAL AZUCARADO

DIABÉTICOS YOGNAA POR YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.

Dieta: TASTR - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: X01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPUZ - CREMA DE PUERROS Y ZANAHORIAS
2	1	TXHUEZA - TX HUEVO ZANAHORIAS Y PATATAS
3	1	MANAS - MANZANA ASADA

Dieta: TASTR - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: J01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPAT - CREMA DE PATATAS CON TAPIOCA
2	1	TXCERVE - TX CERDO CON VERDURAS
3	1	MANAS - MANZANA ASADA

Dieta: TASTR - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: J01 - Ingesta: CENA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CAL - CALDO
	2	1	TXMERBE - TURMIX DE MERLUZA CON BECHAMEL
	3	1	YOGNAA - YOGUR NATURAL AZUCARADO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>YOGNAA</b>	<b>POR</b>	<b>YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.</b>

Dieta: TASTR - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: V01 - Ingesta: COMIDA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	SOPSE - SOPA DE SEMOLA
	2	1	TXTERJA - TX TERNERA A LA JARDINERA
	3	1	YOGNAA - YOGUR NATURAL AZUCARADO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>YOGNAA</b>	<b>POR</b>	<b>YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.</b>

Dieta: TASTR - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: V01 - Ingesta: CENA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	PURPA - PURE DE PATATAS
	2	1	TXPOL - TURMIX DE POLLO
	3	1	COMMA - COMPOTA MANZANA

Dieta: TASTR - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: S01 - Ingesta: COMIDA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	PURPA - PURE DE PATATAS
	2	1	TXMER - TURMIX DE MERLUZA
	3	1	MANAS - MANZANA ASADA

Dieta: TASTR - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: S01 - Ingesta: CENA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	SOPFI - SOPA DE FIDEOS
	2	1	TXJAMYO - TURMIX DE JAMON DE YORK
	3	1	YOGNAA - YOGUR NATURAL AZUCARADO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>YOGNAA</b>	<b>POR</b>	<b>YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.</b>

Dieta: TASTR - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: D01 - Ingesta: COMIDA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	PURPAZ - PURE DE PATATA Y ZANAHORIA
	2	1	TXCERLE - TX CERDO, LENTEJAS Y VERDURAS
	3	1	CUA - CUAJADA
	4	1	MIE - MIEL
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>MIE</b>	<b>POR</b>	<b>---</b>

Dieta: TASTR - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: D01 - Ingesta: CENA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	PURZA - PURE DE ZANAHORIAS
	2	1	TXHUECA - TX HUEVO CALABACIN Y PATATAS
	3	1	MANAS - MANZANA ASADA

Dieta: TBADIS - TURMIX BASAL DISFAGIA - Ciclo: L01 - Ingesta: COMIDA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CREPAT - CREMA DE PATATAS CON TAPIOCA
	2	1	TXTER - TURMIX DE TERNERA
	3	1	FLAHU - FLAN DE HUEVO
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>FLAHU</b>	<b>POR</b>	<b>YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.</b>
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>GELVA</b>	<b>POR</b>	<b>GELDI - GELATINAS DIABETES</b>

Dieta: TBADIS - TURMIX BASAL DISFAGIA - Ciclo: L01 - Ingesta: CENA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CRECA - CREMA DE CALABAZA
	2	1	TXPESCA - TX PESCADO CALABICIN Y PATATAS

3 1 PURFR - PURE FRUTAS

Dieta: TBADIS - TURMIX BASAL DISFAGIA - Ciclo: M01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPAZ - CREMA PATATAS CON ZANAHORIAS
2	1	TXPOL - TURMIX DE POLLO
3	1	COMMA - COMPOTA MANZANA

Dieta: TBADIS - TURMIX BASAL DISFAGIA - Ciclo: M01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CRECAQ - CREMA CALABACINES Y QUESO
2	1	TXJAMY - TURMIX DE JAMON DE YORK
3	1	CUA - CUAJADA
4	1	MIE - MIEL
DIABÉTICOS	MIE	POR
		SACSO - SACARINA SOBRE

Dieta: TBADIS - TURMIX BASAL DISFAGIA - Ciclo: X01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURVE - PURE DE VERDURAS
2	1	TXPAVAR - TX PAVO ARROZ Y ZANAHORIA
3	1	YOGBINA - YOGUR BIO NATURAL AZUCARADO
DIABÉTICOS	YOGBINA	POR
		YOGBINE - YOGUR BIO NATURAL EDUL

Dieta: TBADIS - TURMIX BASAL DISFAGIA - Ciclo: X01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPUZ - CREMA DE PUERROS Y ZANAHORIAS
2	1	TXHUEZA - TX HUEVO ZANAHORIAS Y PATATAS
3	1	FLAVA - FLAN DE VAINILLA
DIABÉTICOS	FLAVA	POR
		COMPE - COMPOTA PERA

Dieta: TBADIS - TURMIX BASAL DISFAGIA - Ciclo: J01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPAT - CREMA DE PATATAS CON TAPIOCA
2	1	TXCERVE - TX CERDO CON VERDURAS
3	1	PURFR - PURE FRUTAS

Dieta: TBADIS - TURMIX BASAL DISFAGIA - Ciclo: J01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREES - CREMA DE ESPINACAS
2	1	TXMERBE - TURMIX DE MERLUZA CON BECHAMEL
3	1	FLAHU - FLAN DE HUEVO
DIABÉTICOS	FLAHU	POR
		YOGDENE - YOGUR DESNAT. NAT EDUL.

Dieta: TBADIS - TURMIX BASAL DISFAGIA - Ciclo: V01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURPAZ - PURE DE PATATA Y ZANAHORIA
2	1	TXTERJA - TX TERNERA A LA JARDINERA
3	1	YOGBINA - YOGUR BIO NATURAL AZUCARADO
DIABÉTICOS	GELVA	POR
DIABÉTICOS	YOGBINA	POR
		GELDI - GELATINAS DIABETES
		YOGBINE - YOGUR BIO NATURAL EDUL

Dieta: TBADIS - TURMIX BASAL DISFAGIA - Ciclo: V01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURPA - PURE DE PATATAS
2	1	TXPOL - TURMIX DE POLLO
3	1	PURFR - PURE FRUTAS

Dieta: TBADIS - TURMIX BASAL DISFAGIA - Ciclo: S01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
----------	-----------	-------

1	1	PURPA - PURE DE PATATAS
2	1	TXMER - TURMIX DE MERLUZA
3	1	CUA - CUAJADA
4	1	MIE - MIEL
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>MIE</b>	<b>POR</b>
		<b>SACSO - SACARINA SOBRE</b>

Dieta: TBADIS - TURMIX BASAL DISFAGIA - Ciclo: S01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURVE - PURE DE VERDURAS
2	1	TXJAMY - TURMIX DE JAMON DE YORK
3	1	NAT - NATILLAS
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>NAT</b>	<b>POR</b>
		<b>YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.</b>

Dieta: TBADIS - TURMIX BASAL DISFAGIA - Ciclo: D01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURPAZ - PURE DE PATATA Y ZANAHORIA
2	1	TXCERLE - TX CERDO, LENTEJAS Y VERDURAS
3	1	CUA - CUAJADA
4	1	MIE - MIEL
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>MIE</b>	<b>POR</b>
		<b>SACSO - SACARINA SOBRE</b>

Dieta: TBADIS - TURMIX BASAL DISFAGIA - Ciclo: D01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURZA - PURE DE ZANAHORIAS
2	1	TXHUECA - TX HUEVO CALABACIN Y PATATAS
3	1	PURFR - PURE FRUTAS

Dieta: THIPO - TURMIX HIPOCALORICA - Ciclo: L01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPAT/ - 1/2 CREMA PATATAS CON TAPIOCA
2	1	TXTER/ - 1/2 TURMIX DE TERNERA
3	1	MANAS - MANZANA ASADA

Dieta: THIPO - TURMIX HIPOCALORICA - Ciclo: L01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CRECA - CREMA DE CALABAZA
2	1	TXPESCA/ - 1/2 TX PESCADO CALABACIN PATAT
3	1	PURFR - PURE FRUTAS

Dieta: THIPO - TURMIX HIPOCALORICA - Ciclo: M01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPAZ/ - 1/2 CREMA PATATA CON ZANAHORIA
2	1	TXPOL/ - 1/2 TURMIX DE POLLO
3	1	MANAS - MANZANA ASADA

Dieta: THIPO - TURMIX HIPOCALORICA - Ciclo: M01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CRECAQ/ - 1/2 CREMA CALABACINES Y QUESO
2	1	TXJAM/ - 1/2 TURMIX DE JAMON DE YORK
3	1	PURFR - PURE FRUTAS

Dieta: THIPO - TURMIX HIPOCALORICA - Ciclo: X01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURVE - PURE DE VERDURAS
2	1	TXPAVAR/ - 1/2 TX PAVO ARROZ Y ZANAHORIA
3	1	COMMA - COMPOTA MANZANA

Dieta: THIPO - TURMIX HIPOCALORICA - Ciclo: X01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
----------	-----------	-------

1	1	CREPUZ/ - 1/2 CREMA PUERROS Y ZANAHORIA
2	1	TXHUEZA/ - 1/2 TX HUEVO ZANAHORIA PATATAS
3	1	PURFR - PURE FRUTAS

**Dieta: THIPO - TURMIX HIPOCALORICA - Ciclo: J01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPAT/ - 1/2 CREMA PATATAS CON TAPIOCA
2	1	TXCERVE/ - 1/2 TX CERDO CON VERDURAS
3	1	MANAS - MANZANA ASADA

**Dieta: THIPO - TURMIX HIPOCALORICA - Ciclo: J01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREES - CREMA DE ESPINACAS
2	1	TXMERBE/ - 1/2 TURMIX DE MERLUZA BECHAMEL
3	1	PURFR - PURE FRUTAS

**Dieta: THIPO - TURMIX HIPOCALORICA - Ciclo: V01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPSE/ - 1/2 SOPA SEMOLA
2	1	TXTERJA/ - 1/2 TX TERNERA A LA JARDINERA
3	1	YOGBINE - YOGUR BIO NATURAL EDUL

**Dieta: THIPO - TURMIX HIPOCALORICA - Ciclo: V01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURPA/ - 1/2 PURE DE PATATA
2	1	TXPOL/ - 1/2 TURMIX DE POLLO
3	1	PURFR - PURE FRUTAS

**Dieta: THIPO - TURMIX HIPOCALORICA - Ciclo: S01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURPA/ - 1/2 PURE DE PATATA
2	1	TXMER/ - 1/2 TURMIX DE MERLUZA
3	1	MANAS - MANZANA ASADA

**Dieta: THIPO - TURMIX HIPOCALORICA - Ciclo: S01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPFI - SOPA DE FIDEOS
2	1	TXJAM/ - 1/2 TURMIX DE JAMON DE YORK
3	1	PURFR - PURE FRUTAS

**Dieta: THIPO - TURMIX HIPOCALORICA - Ciclo: D01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURPAZ/ - 1/2 PURE DE PATATA Y ZANAHORIA
2	1	TXCERLE/ - 1/2 TX CERDO LENTEJAS VERDURAS
3	1	CUA - CUAJADA
4	1	SACSO - SACARINA SOBRE

**Dieta: THIPO - TURMIX HIPOCALORICA - Ciclo: D01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURZA - PURE DE ZANAHORIAS
2	1	TXHUECA/ - 1/2 TX HUEVO CALABACIN Y PAT.
3	1	PURFR - PURE FRUTAS

**Dieta: THIPOG - TURMIX HIPOGRASA - Ciclo: L01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPAT - CREMA DE PATATAS CON TAPIOCA
2	1	TXTER - TURMIX DE TERNERA
3	1	COMMA - COMPOTA MANZANA

**Dieta: THIPOG - TURMIX HIPOGRASA - Ciclo: L01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CRECA - CREMA DE CALABAZA
2	1	TXPESCA - TX PESCADO CALABICIN Y PATATAS
3	1	PURFR - PURE FRUTAS

**Dieta: THIPOG - TURMIX HIPOGRASA - Ciclo: M01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPAZ - CREMA PATATAS CON ZANAHORIAS
2	1	TXPOL - TURMIX DE POLLO
3	1	PURFR - PURE FRUTAS

**Dieta: THIPOG - TURMIX HIPOGRASA - Ciclo: M01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CRECAQ - CREMA CALABACINES Y QUESO
2	1	TXJAMY - TURMIX DE JAMON DE YORK
3	1	PURFR - PURE FRUTAS

**Dieta: THIPOG - TURMIX HIPOGRASA - Ciclo: X01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURVE - PURE DE VERDURAS
2	1	TXPAVAR - TX PAVO ARROZ Y ZANAHORIA
3	1	COMMA - COMPOTA MANZANA

**Dieta: THIPOG - TURMIX HIPOGRASA - Ciclo: X01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPUZ - CREMA DE PUERROS Y ZANAHORIAS
2	1	TXHUEZA - TX HUEVO ZANAHORIAS Y PATATAS
3	1	PURFR - PURE FRUTAS

**Dieta: THIPOG - TURMIX HIPOGRASA - Ciclo: J01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPAT - CREMA DE PATATAS CON TAPIOCA
2	1	TXCERVE - TX CERDO CON VERDURAS
3	1	PURFR - PURE FRUTAS

**Dieta: THIPOG - TURMIX HIPOGRASA - Ciclo: J01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREES - CREMA DE ESPINACAS
2	1	TXMERBE - TURMIX DE MERLUZA CON BECHAMEL
3	1	PURFR - PURE FRUTAS

**Dieta: THIPOG - TURMIX HIPOGRASA - Ciclo: V01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPSE - SOPA DE SEMOLA
2	1	TXTERJA - TX TERNERA A LA JARDINERA
3	1	PURFR - PURE FRUTAS

**Dieta: THIPOG - TURMIX HIPOGRASA - Ciclo: V01 - Ingesta: CENA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPJU - SOPA JULIANA
2	1	TXPOL - TURMIX DE POLLO
3	1	PURFR - PURE FRUTAS

**Dieta: THIPOG - TURMIX HIPOGRASA - Ciclo: S01 - Ingesta: COMIDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURPA - PURE DE PATATAS
2	1	TXMER - TURMIX DE MERLUZA

3 1 MANAS - MANZANA ASADA

Dieta: THIPOG - TURMIX HIPOGRASA - Ciclo: S01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPFI - SOPA DE FIDEOS
2	1	TXJAMY - TURMIX DE JAMON DE YORK
3	1	PURFR - PURE FRUTAS

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: THIPOG - TURMIX HIPOGRASA - Ciclo: D01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURPAZ - PURE DE PATATA Y ZANAHORIA
2	1	TXCERLE - TX CERDO, LENTEJAS Y VERDURAS
3	1	PURFR - PURE FRUTAS

Dieta: THIPOG - TURMIX HIPOGRASA - Ciclo: D01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURZA - PURE DE ZANAHORIAS
2	1	TXHUECA - TX HUEVO CALABACIN Y PATATAS
3	1	PURFR - PURE FRUTAS

Dieta: THIPOP - TURMIX HIPOPROTEICA - Ciclo: L01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPAT - CREMA DE PATATAS CON TAPIOCA
2	1	TXTER/ - 1/2 TURMIX DE TERNERA
3	1	PURFR - PURE FRUTAS

Dieta: THIPOP - TURMIX HIPOPROTEICA - Ciclo: L01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CRECA - CREMA DE CALABAZA
2	1	TXPESCA/ - 1/2 TX PESCADO CALABACIN PATAT
3	1	PURFR - PURE FRUTAS

Dieta: THIPOP - TURMIX HIPOPROTEICA - Ciclo: M01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPAZ - CREMA PATATAS CON ZANAHORIAS
2	1	TXPOL/ - 1/2 TURMIX DE POLLO
3	1	MANAS - MANZANA ASADA

Dieta: THIPOP - TURMIX HIPOPROTEICA - Ciclo: M01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CRECAQ - CREMA CALABACINES Y QUESO
2	1	TXJAM/ - 1/2 TURMIX DE JAMON DE YORK
3	1	PURFR - PURE FRUTAS

Dieta: THIPOP - TURMIX HIPOPROTEICA - Ciclo: X01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURVE - PURE DE VERDURAS
2	1	TXPAVAR/ - 1/2 TX PAVO ARROZ Y ZANAHORIA
3	1	PURFR - PURE FRUTAS

Dieta: THIPOP - TURMIX HIPOPROTEICA - Ciclo: X01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPUZ - CREMA DE PUERROS Y ZANAHORIAS
2	1	TXHUEZA/ - 1/2 TX HUEVO ZANAHORIA PATATAS
3	1	PURFR - PURE FRUTAS

Dieta: THIPOP - TURMIX HIPOPROTEICA - Ciclo: J01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPAT - CREMA DE PATATAS CON TAPIOCA
2	1	TXCERVE/ - 1/2 TX CERDO CON VERDURAS
3	1	MANAS - MANZANA ASADA
<b>Dieta: THIPOP - TURMIX HIPOPROTEICA - Ciclo: J01 - Ingesta: CENA</b>		
Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREES - CREMA DE ESPINACAS
2	1	TXMERBE/ - 1/2 TURMIX DE MERLUZA BECHAMEL
3	1	PURFR - PURE FRUTAS
<b>Dieta: THIPOP - TURMIX HIPOPROTEICA - Ciclo: V01 - Ingesta: COMIDA</b>		
Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPSE - SOPA DE SEMOLA
2	1	TXTERJA/ - 1/2 TX TERNERA A LA JARDINERA
3	1	PURFR - PURE FRUTAS
<b>Dieta: THIPOP - TURMIX HIPOPROTEICA - Ciclo: V01 - Ingesta: CENA</b>		
Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURPA - PURE DE PATATAS
2	1	TXPOL/ - 1/2 TURMIX DE POLLO
3	1	PURFR - PURE FRUTAS
<b>Dieta: THIPOP - TURMIX HIPOPROTEICA - Ciclo: S01 - Ingesta: COMIDA</b>		
Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURPA - PURE DE PATATAS
2	1	TXMER/ - 1/2 TURMIX DE MERLUZA
3	1	MANAS - MANZANA ASADA
<b>Dieta: THIPOP - TURMIX HIPOPROTEICA - Ciclo: S01 - Ingesta: CENA</b>		
Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SOPFI - SOPA DE FIDEOS
2	1	TXJAM/ - 1/2 TURMIX DE JAMON DE YORK
3	1	PURFR - PURE FRUTAS
<b>Dieta: THIPOP - TURMIX HIPOPROTEICA - Ciclo: D01 - Ingesta: COMIDA</b>		
Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURPAZ - PURE DE PATATA Y ZANAHORIA
2	1	TXCERLE/ - 1/2 TX CERDO LENTEJAS VERDURAS
3	1	PURFR - PURE FRUTAS
<b>Dieta: THIPOP - TURMIX HIPOPROTEICA - Ciclo: D01 - Ingesta: CENA</b>		
Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURZA - PURE DE ZANAHORIAS
2	1	TXHUECA/ - 1/2 TX HUEVO CALABACIN Y PAT.
3	1	PURFR - PURE FRUTAS
<b>Dieta: TNORM - TURMIX BASAL - Ciclo: L01 - Ingesta: COMIDA</b>		
Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CREPAT - CREMA DE PATATAS CON TAPIOCA
2	1	TXTER - TURMIX DE TERNERA
3	1	MANAS - MANZANA ASADA
<b>Dieta: TNORM - TURMIX BASAL - Ciclo: L01 - Ingesta: CENA</b>		
Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CRECA - CREMA DE CALABAZA
2	1	TXPESCA - TX PESCADO CALABACIN Y PATATAS
3	1	PURFR - PURE FRUTAS



Dieta: TNORM - TURMIX BASAL - Ciclo: M01 - Ingesta: COMIDA			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CREPAZ - CREMA PATATAS CON ZANAHORIAS
	2	1	TXPOL - TURMIX DE POLLO
	3	1	MANAS - MANZANA ASADA
Dieta: TNORM - TURMIX BASAL - Ciclo: M01 - Ingesta: CENA			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CRECAQ - CREMA CALABACINES Y QUESO
	2	1	TXJAMYO - TURMIX DE JAMON DE YORK
	3	1	PURFR - PURE FRUTAS
Dieta: TNORM - TURMIX BASAL - Ciclo: X01 - Ingesta: COMIDA			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	PURVE - PURE DE VERDURAS
	2	1	TXPAVAR - TX PAVO ARROZ Y ZANAHORIA
	3	1	YOGBINA - YOGUR BIO NATURAL AZUCARADO
DIABÉTICOS	YOGBINA	POR	YOGBINE - YOGUR BIO NATURAL EDUL
Dieta: TNORM - TURMIX BASAL - Ciclo: X01 - Ingesta: CENA			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CREPUZ - CREMA DE PUERROS Y ZANAHORIAS
	2	1	TXHUEZA - TX HUEVO ZANAHORIAS Y PATATAS
	3	1	COMPE - COMPOTA PERA
Dieta: TNORM - TURMIX BASAL - Ciclo: J01 - Ingesta: COMIDA			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CREPAT - CREMA DE PATATAS CON TAPIOCA
	2	1	TXCERVE - TX CERDO CON VERDURAS
	3	1	YOGFRU - YOGUR FRUTAS
DIABÉTICOS	YOGFRU	POR	MANAS - MANZANA ASADA
Dieta: TNORM - TURMIX BASAL - Ciclo: J01 - Ingesta: CENA			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CREES - CREMA DE ESPINACAS
	2	1	TXMERBE - TURMIX DE MERLUZA CON BECHAMEL
	3	1	FLAHU - FLAN DE HUEVO
DIABÉTICOS	FLAHU	POR	PURFR - PURE FRUTAS
Dieta: TNORM - TURMIX BASAL - Ciclo: V01 - Ingesta: COMIDA			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	SOPSE - SOPA DE SEMOLA
	2	1	TXTERJA - TX TERNERA A LA JARDINERA
	3	1	NAT - NATILLAS
DIABÉTICOS	NAT	POR	YOGBINE - YOGUR BIO NATURAL EDUL
Dieta: TNORM - TURMIX BASAL - Ciclo: V01 - Ingesta: CENA			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	SOPJU - SOPA JULIANA
	2	1	TXPOL - TURMIX DE POLLO
	3	1	PURFR - PURE FRUTAS
Dieta: TNORM - TURMIX BASAL - Ciclo: S01 - Ingesta: COMIDA			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	PURPA - PURE DE PATATAS
	2	1	TXMER - TURMIX DE MERLUZA
	3	1	YOGFRU - YOGUR FRUTAS
DIABÉTICOS	YOGFRU	POR	MANAS - MANZANA ASADA

Dieta: TNORM - TURMIX BASAL - Ciclo: S01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
----------	-----------	-------

1	1	SOPFI - SOPA DE FIDEOS
2	1	TXJAMYO - TURMIX DE JAMON DE YORK
3	1	YOGBINA - YOGUR BIO NATURAL AZUCARADO
DIABÉTICOS	YOGBINA	POR
		YOGBINE - YOGUR BIO NATURAL EDUL

Dieta: TNORM - TURMIX BASAL - Ciclo: D01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURPAZ - PURE DE PATATA Y ZANAHORIA
2	1	TXCERLE - TX CERDO, LENTEJAS Y VERDURAS
3	1	CUA - CUAJADA
4	1	MIE - MIEL
DIABÉTICOS	MIE	POR
		SACSO - SACARINA SOBRE

Dieta: TNORM - TURMIX BASAL - Ciclo: D01 - Ingesta: CENA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	PURZA - PURE DE ZANAHORIAS
2	1	TXHUECA - TX HUEVO CALABACIN Y PATATAS
3	1	YOGNAA - YOGUR NATURAL AZUCARADO
DIABÉTICOS	YOGNAA	POR
		MANAS - MANZANA ASADA

Dieta: URG - MENU URGENCIAS/H. DIA - Ciclo: L01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	SANPEPO - SANDWICH DE PECHUGA DE POLLO
2	1	YOGACD - ACTIMEL 0%
3	1	ZUMFR - ZUMO FRUTAS
DIABÉTICOS		POR
DIABÉTICOS	ZUMFR	POR
		PURFR - PURE FRUTAS

TODOS LOS DÍAS EN COMIDA Y CENA  
SE ALTERNA CON PECHUGA DE PAVO

Dieta: YOG - YOGURES Y GELATINAS - Ciclo: L01 - Ingesta: COMIDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	YOGFRU - YOGUR FRUTAS
2	1	GEL - GELATINAS SABORES
DIABÉTICOS	GEL	POR
DIABÉTICOS	YOGFRU	POR
		GELDI - GELATINAS DIABETES
		YOGBINE - YOGUR BIO NATURAL EDUL

# MENUS DE DESAYUNOS Y MERIENDAS PARA TODAS LAS DIETAS

Dieta: ASTR - ASTRINGENTE - Ciclo: L01 - Ingesta: DESAYUNO			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	TE - TE
	2	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
	3	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO
	4	1	MANT - MANTEQUILLA
	5	1	YOGNAA - YOGUR NATURAL AZUCARADO
	6	1	..
DIABÉTICOS	.	POR	MMANAS - M.MAÑANA:MANZANA ASADA
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	MIE	POR	/ - /
DIABÉTICOS	YOGNAA	POR	YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.
(Estación: INVIERNO (Estación Activa))			Página: 1

Dieta: ASTR - ASTRINGENTE - Ciclo: L01 - Ingesta: MERIENDA			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	TE - TE
	2	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
	3	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO
	4	1	MANT - MANTEQUILLA
	5	1	YOGNAA - YOGUR NATURAL AZUCARADO
	.	POR	COMMA - COMPOTA MANZANA
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	MIE	POR	/ - /
DIABÉTICOS	YOGNAA	POR	YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.
(Estación: INVIERNO (Estación Activa))			Página: 1

Dieta: BASAL - BASAL - Ciclo: L01 - Ingesta: DESAYUNO			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CAFLE - CAFE C/LECHE
	1	2	CACLE - CACAO C/LECHE
	1	3	LECEN2 - LECHE ENTERA
	1	4	MANZ - MANZANILLA
	1	5	TE - TE
	2	1	PANBL - PAN BLANCO
	2	2	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO
	2	3	BOL - BOLLO
	2	4	CHU - CHURROS
	2	5	GAL2 - GALLETAS 2 PAQ.
	3	1	MANME - MANTEQ. MERMELADA
	3	2	MANME - MANTEQ. MERMELADA
	3	3	..
	3	4	..
	3	5	MANME - MANTEQ. MERMELADA
	4	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
	4	2	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	BOL	POR	GALDI2 - GALLETAS DIAB 2 PAQ.



Hospital Clínico San Carlos

SaludMadrid

Comunidad de Madrid

DIABÉTICOS CACLE POR  
DIABÉTICOS CAFLE POR  
DIABÉTICOS CHU POR  
DIABÉTICOS GAL2 POR  
DIABÉTICOS LECEN2 POR  
DIABÉTICOS MANME POR  
DIABÉTICOS MER POR  
DIABÉTICOS PANBL POR  
DIABÉTICOS PANME POR  
DIABÉTICOS PANT2 POR

CAFLED - CAFE C/LECHE DESNAT.  
CAFLED - CAFE C/LECHE DESNAT.  
GALDI2 - GALLETAS DIAB 2 PAQ.  
GALDI2 - GALLETAS DIAB 2 PAQ.  
LECDE - LECHE DESNATADA  
MERDI - MERMELADA DIETETICA  
MERDI - MERMELADA DIETETICA  
PANIN - PAN INTEGRAL  
PANMED - PAN INTEGRAL MERMELADA DIET  
PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: BASAL - BASAL - Ciclo: L01 - Ingesta: MERIENDA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CAFLE - CAFE C/LECHE
	1	2	CACLE - CACAO C/LECHE
	1	3	LECEN2 - LECHE ENTERA
	1	4	MANZ - MANZANILLA
	1	5	TE - TE
	1	6	ZUMFR - ZUMO FRUTAS
	2	1	PANBL - PAN BLANCO
	2	2	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO
	2	3	GAL2 - GALLETAS 2 PAQ.
	2	4	BOC - BOCADILLO
	3	1	MANME - MANTEQ. MERMELADA
	3	2	MANME - MANTEQ. MERMELADA
	3	3	MANME - MANTEQ. MERMELADA
	3	4	---
	4	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
	4	2	SACSO - SACARINA SOBRE
	4	3	---
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	CACLE	POR	CAFLED - CAFE C/LECHE DESNAT.
DIABÉTICOS	CAFLE	POR	CAFLED - CAFE C/LECHE DESNAT.
DIABÉTICOS	GAL2	POR	GALDI2 - GALLETAS DIAB 2 PAQ.
DIABÉTICOS	LECEN2	POR	LECDE - LECHE DESNATADA
DIABÉTICOS	MANME	POR	MERDI - MERMELADA DIETETICA
DIABÉTICOS	MER	POR	MERDI - MERMELADA DIETETICA
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	PANME	POR	PANMED - PAN INTEGRAL MERMELADA DIET
DIABÉTICOS	PANT2	POR	PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL
DIABÉTICOS	ZUMFR	POR	PURFR - PURE FRUTAS

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: BLAFRA - BLANDA FRACCIONADA - Ciclo: L01 - Ingesta: DESAYUNO

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CAFLE - CAFE C/LECHE
	2	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
	3	1	PANBL - PAN BLANCO
	4	1	MER - MERMELADA
	5	1	MANT - MANTEQUILLA
	6	1	MMYOGFR - M MAÑANA: YOGUR FRUTAS
DIABÉTICOS	.	POR	---
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	CAFLE	POR	CAFLED - CAFE C/LECHE DESNAT.
DIABÉTICOS	MANT	POR	---



Hospital Clínico San Carlos

SaludMadrid

Comunidad de Madrid

DIABÉTICOS MER POR

DIABÉTICOS MMYOGFR POR

DIABÉTICOS PANBL POR

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

MERDI - MERMELADA DIETETICA  
MMYOGDNE - M.MAÑANA:YOGUR DESNA.  
NAT.EDUL  
PANIN - PAN INTEGRAL

Página: 1

Dieta: BLAFRA - BLANDA FRACCIONADA - Ciclo: L01 - Ingesta: MERIENDA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CAFLE - CAFE C/LECHE
	2	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
	3	1	PANBL - PAN BLANCO
	4	1	MER - MERMELADA
	5	1	MANT - MANTEQUILLA
	6	1	MANAS - MANZANA ASADA
DIABÉTICOS	.	POR	---
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	CAFLE	POR	CAFLED - CAFE C/LECHE DESNAT.
DIABÉTICOS	MANT	POR	---
DIABÉTICOS	MER	POR	MERDI - MERMELADA DIETETICA
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: BLANDA - BLANDA DE MASTICACION - Ciclo: L01 - Ingesta: DESAYUNO

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CAFLE - CAFE C/LECHE
	2	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
	3	1	GAL2 - GALLETAS 2 PAQ.
	4	1	MER - MERMELADA
	5	1	MANT - MANTEQUILLA
DIABÉTICOS	.	POR	---
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	CAFLE	POR	CAFLED - CAFE C/LECHE DESNAT.
DIABÉTICOS	GAL2	POR	GALDI2 - GALLETAS DIAB 2 PAQ.
DIABÉTICOS	MANT	POR	MMMANAS - M.MAÑANA:MANZANA ASADA
DIABÉTICOS	MER	POR	MERDI - MERMELADA DIETETICA
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: BLANDA - BLANDA DE MASTICACION - Ciclo: L01 - Ingesta: MERIENDA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CAFLE - CAFE C/LECHE
	2	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
	3	1	GAL2 - GALLETAS 2 PAQ.
	4	1	MER - MERMELADA
	5	1	MANT - MANTEQUILLA
DIABÉTICOS	.	POR	---
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	CAFLE	POR	CAFLED - CAFE C/LECHE DESNAT.
DIABÉTICOS	GAL2	POR	GALDI2 - GALLETAS DIAB 2 PAQ.
DIABÉTICOS	MANT	POR	COMFR - COMPOTA FRUTAS
DIABÉTICOS	MER	POR	MERDI - MERMELADA DIETETICA
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

**Dieta: BLANDI - BLANDA DIGESTIVA - Ciclo: L01 - Ingesta: DESAYUNO**

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CAFLE - CAFE C/LECHE
	2	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
	3	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO
	4	1	MER - MERMELADA
	5	1	MANT - MANTEQUILLA
DIABÉTICOS	.	POR	---
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	CAFLE	POR	CAFLED - CAFE C/LECHE DESNAT.
DIABÉTICOS	MANT	POR	MMMANAS - M.MAÑANA:MANZANA ASADA
DIABÉTICOS	MER	POR	MERDI - MERMELADA DIETETICA
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	PANT2	POR	PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

**Dieta: BLANDI - BLANDA DIGESTIVA - Ciclo: L01 - Ingesta: MERIENDA**

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CAFLE - CAFE C/LECHE
	2	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
	3	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO
	4	1	MER - MERMELADA
	5	1	MANT - MANTEQUILLA
DIABÉTICOS	.	POR	---
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	CAFLE	POR	CAFLED - CAFE C/LECHE DESNAT.
DIABÉTICOS	MANT	POR	COMFR - COMPOTA FRUTAS
DIABÉTICOS	MER	POR	MERDI - MERMELADA DIETETICA
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	PANT2	POR	PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

**Dieta: CBASAL - BASAL DE CARDIOLOGIA - Ciclo: L01 - Ingesta: DESAYUNO**

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CAFLED - CAFE C/LECHE DESNAT.
	1	2	YOGDEN - YOGUR DESNAT.NATURAL
	1	3	LECDE - LECHE DESNATADA
	1	4	MANZ - MANZANILLA
	1	5	TE - TE
	2	1	PANIN - PAN INTEGRAL
	2	2	PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL
	2	3	GAL2 - GALLETAS 2 PAQ.
	2	4	PURFR - PURE FRUTAS
	2	5	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
	3	1	MER - MERMELADA
	3	2	MER - MERMELADA
	3	3	MER - MERMELADA
	3	4	---
	3	5	---
	4	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
	4	2	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	GAL2	POR	GALDI2 - GALLETAS DIAB 2 PAQ.
DIABÉTICOS	MER	POR	MERDI - MERMELADA DIETETICA
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: CBASAL - BASAL DE CARDIOLOGIA - Ciclo: L01 - Ingesta: MERIENDA			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CAFLED - CAFE C/LECHE DESNAT.
	1	2	YOGDEN - YOGUR DESNAT.NATURAL
	1	3	LECDE - LECHE DESNATADA
	1	4	MANZ - MANZANILLA
	1	5	TE - TE
	1	6	ZUMFR - ZUMO FRUTAS
	2	1	PANIN - PAN INTEGRAL
	2	2	PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL
	2	3	GAL2 - GALLETAS 2 PAQ.
	2	4	BOCFIP - BOCADILLO FIAMBRE DE PAVO
	3	1	MER - MERMELADA
	3	2	MER - MERMELADA
	3	3	MER - MERMELADA
	3	4	---
	4	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
	4	2	SACSO - SACARINA SOBRE
	4	3	---
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	GAL2	POR	GALDI2 - GALLETAS DIAB 2 PAQ.
DIABÉTICOS	MER	POR	MERDI - MERMELADA DIETETICA
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	ZUMFR	POR	PURFR - PURE FRUTAS

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: CELI - DIETA SIN GLUTEN - Ciclo: L01 - Ingesta: DESAYUNO			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CAFLE - CAFE C/LECHE
	2	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
	3	1	PANGL - PAN SIN GLUTEN
	4	1	MER - MERMELADA
	5	1	MANT - MANTEQUILLA
DIABÉTICOS	.	POR	---
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	CAFLE	POR	CAFLED - CAFE C/LECHE DESNAT.
DIABÉTICOS	MANT	POR	MMFRU - M.MAÑANA: FRUTA
DIABÉTICOS	MER	POR	MERDI - MERMELADA DIETETICA

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: CELI - DIETA SIN GLUTEN - Ciclo: L01 - Ingesta: MERIENDA			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CAFLE - CAFE C/LECHE
	2	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
	3	1	PANGL - PAN SIN GLUTEN
	4	1	MER - MERMELADA
	5	1	MANT - MANTEQUILLA
DIABÉTICOS	.	POR	---
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	CAFLE	POR	CAFLED - CAFE C/LECHE DESNAT.
DIABÉTICOS	MANT	POR	COMFR - COMPOTA FRUTAS
DIABÉTICOS	MER	POR	MERDI - MERMELADA DIETETICA

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

**Dieta: DI1 - DIETA DE INICIO - Ciclo: L01 - Ingesta: DESAYUNO**

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CAFLE - CAFE C/LECHE
	2	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
	3	1	GAL2 - GALLETAS 2 PAQ.
	4	1	---
DIABÉTICOS	.	POR	MMANAS - M.MAÑANA:MANZANA ASADA
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	CAFLE	POR	CAFLED - CAFE C/LECHE DESNAT.
DIABÉTICOS	GAL2	POR	GALDI2 - GALLETAS DIAB 2 PAQ.
DIABÉTICOS	PANME	POR	PANMED - PAN INTEGRAL MERMELADA DIET

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

**Dieta: DI1 - DIETA DE INICIO - Ciclo: L01 - Ingesta: MERIENDA**

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CAFLE - CAFE C/LECHE
	2	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
	3	1	GAL2 - GALLETAS 2 PAQ.
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	CAFLE	POR	CAFLED - CAFE C/LECHE DESNAT.
DIABÉTICOS	GAL2	POR	GALDI2 - GALLETAS DIAB 2 PAQ.
DIABÉTICOS	PANME	POR	PANMED - PAN INTEGRAL MERMELADA DIET

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

**Dieta: DIAB - DIABETES - Ciclo: L01 - Ingesta: DESAYUNO**

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CAFLED - CAFE C/LECHE DESNAT.
	2	1	SACSO - SACARINA SOBRE
	3	1	MERDI - MERMELADA DIETETICA
	4	1	PANIN - PAN INTEGRAL
	5	1	MMFRU - M.MAÑANA: FRUTA

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

**Dieta: DIAB - DIABETES - Ciclo: L01 - Ingesta: MERIENDA**

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CAFLED - CAFE C/LECHE DESNAT.
	2	1	SACSO - SACARINA SOBRE
	3	1	MERDI - MERMELADA DIETETICA
	4	1	PANIN - PAN INTEGRAL
	5	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

**Dieta: DIAL - DIALISIS - Ciclo: L01 - Ingesta: DESAYUNO**

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CAFLE - CAFE C/LECHE
	2	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
	3	1	PANBL - PAN BLANCO
	4	1	MER - MERMELADA
	5	1	MANT - MANTEQUILLA
DIABÉTICOS	.	POR	---



DIABÉTICOS AZUSO POR  
DIABÉTICOS CAFLE POR  
DIABÉTICOS MANT POR  
DIABÉTICOS MER POR  
DIABÉTICOS PANBL POR

SACSO - SACARINA SOBRE  
CAFLED - CAFE C/LECHE DESNAT.  
MMMANAS - M.MAÑANA:MANZANA ASADA  
MERDI - MERMELADA DIETETICA  
PANIN - PAN INTEGRAL

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

**Dieta: DIAL - DIALISIS - Ciclo: L01 - Ingesta: MERIENDA**

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CAFLE - CAFE C/LECHE
	2	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
	3	1	PANBL - PAN BLANCO
	4	1	MER - MERMELADA
	5	1	MANT - MANTEQUILLA
DIABÉTICOS	.	POR	---
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	CAFLE	POR	CAFLED - CAFE C/LECHE DESNAT.
DIABÉTICOS	MANT	POR	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
DIABÉTICOS	MER	POR	MERDI - MERMELADA DIETETICA
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

**Dieta: DIGHIP - HEPATOPATIA - Ciclo: L01 - Ingesta: DESAYUNO**

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	MANZ - MANZANILLA
	2	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
	3	1	PANBL - PAN BLANCO
	4	1	MER - MERMELADA
	5	1	ZUMFR - ZUMO FRUTAS
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	MER	POR	MERDI - MERMELADA DIETETICA
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	ZUMFR	POR	MMMANAS2 - M.MAÑANA:2 MANZANAS ASADAS

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

**Dieta: DIGHIP - HEPATOPATIA - Ciclo: L01 - Ingesta: MERIENDA**

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	ZUMFR - ZUMO FRUTAS
	2	1	---
	3	1	PANBL - PAN BLANCO
	4	1	MIE - MIEL
	5	1	---
DIABÉTICOS	.	POR	COMFR - COMPOTA FRUTAS
DIABÉTICOS	.	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	MIE	POR	MERDI - MERMELADA DIETETICA
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	ZUMFR	POR	MANZ - MANZANILLA

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

**Dieta: GEL - GELATINAS DE SABORES - Ciclo: L01 - Ingesta: DESAYUNO**

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	GEL - GELATINAS SABORES
DIABÉTICOS	GEL	POR	GELDI - GELATINAS DIABETES

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

**Dieta: GEL - GELATINAS DE SABORES - Ciclo: L01 - Ingesta: MERIENDA**

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	GEL - GELATINAS SABORES
DIABÉTICOS	GEL	POR	GELDI - GELATINAS DIABETES

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

**Dieta: HIPO - HIPOCALORICA 1000 KCAL - Ciclo: L01 - Ingesta: DESAYUNO**

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CAFLED - CAFE C/LECHE DESNAT.
	2	1	SACSO - SACARINA SOBRE
	3	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO
	4	1	MERDI - MERMELADA DIETETICA
	5	1	...
DIABÉTICOS	.	POR	MMFRU - M.MAÑANA: FRUTA
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	PANT2	POR	PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

**Dieta: HIPO - HIPOCALORICA 1000 KCAL - Ciclo: L01 - Ingesta: MERIENDA**

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	MANZ - MANZANILLA
	2	1	SACSO - SACARINA SOBRE
	3	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO
	4	1	MERDI - MERMELADA DIETETICA
	5	1	...
DIABÉTICOS	.	POR	COMFR - COMPOTA FRUTAS
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	PANT2	POR	PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

**Dieta: HIPOGR - HIPOGRASA 1500 KCAL. - Ciclo: L01 - Ingesta: DESAYUNO**

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CAFLED - CAFE C/LECHE DESNAT.
	2	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
	3	1	PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL
	4	1	MER - MERMELADA
	5	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	MER	POR	MERDI - MERMELADA DIETETICA
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

**Dieta: HIPOGR - HIPOGRASA 1500 KCAL. - Ciclo: L01 - Ingesta: MERIENDA**

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CAFLED - CAFE C/LECHE DESNAT.
	2	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
	3	1	PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL
	4	1	MER - MERMELADA
	5	1	...
DIABÉTICOS	.	POR	COMFR - COMPOTA FRUTAS
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	MER	POR	MERDI - MERMELADA DIETETICA



Hospital Clínico San Carlos

SaludMadrid

Comunidad de Madrid

DIABÉTICOS PANBL POR  
(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

PANIN - PAN INTEGRAL

Página: 1

Dieta: HIPOPO - INSUFICIENCIA RENAL - Ciclo: L01 - Ingesta: DESAYUNO

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CAFLE - CAFE C/LECHE
	2	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
	3	1	PANBL - PAN BLANCO
	4	1	MER - MERMELADA
	5	1	MANT - MANTEQUILLA
DIABÉTICOS	.	POR	---
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	CAFLE	POR	CAFLED - CAFE C/LECHE DESNAT.
DIABÉTICOS	MANT	POR	MMMANAS - M.MAÑANA:MANZANA ASADA
DIABÉTICOS	MER	POR	MERDI - MERMELADA DIETETICA
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: HIPOPO - INSUFICIENCIA RENAL - Ciclo: L01 - Ingesta: MERIENDA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	ZUMFR - ZUMO FRUTAS
	2	1	---
	3	1	PANBL - PAN BLANCO
	4	1	MIE - MIEL
	5	1	---
DIABÉTICOS	.	POR	COMFR - COMPOTA FRUTAS
DIABÉTICOS	.	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	MIE	POR	MERDI - MERMELADA DIETETICA
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	ZUMFR	POR	MANZ - MANZANILLA

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: LIQUID - LIQUIDA DE TOLERANCIA - Ciclo: L01 - Ingesta: DESAYUNO

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	MANZ - MANZANILLA
	2	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: LIQUID - LIQUIDA DE TOLERANCIA - Ciclo: L01 - Ingesta: MERIENDA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	MANZ - MANZANILLA
	2	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: LTASTR - TX ASTRING. LACTANTES - Ciclo: L01 - Ingesta: DESAYUNO

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	P - PREPARACION EN PLANTA

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: LTASTR - TX ASTRING. LACTANTES - Ciclo: L01 - Ingesta: MERIENDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	P - PREPARACION EN PLANTA

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: LTNORM - TURMIX BASAL LACTANTES - Ciclo: L01 - Ingesta: DESAYUNO

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	P - PREPARACION EN PLANTA

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: LTNORM - TURMIX BASAL LACTANTES - Ciclo: L01 - Ingesta: MERIENDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	POTFR - POTITO DE FRUTA

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: MSAN - MEDIO SANDWICH - Ciclo: L01 - Ingesta: DESAYUNO

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: MSAN - MEDIO SANDWICH - Ciclo: L01 - Ingesta: MERIENDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: MSANA - 1/2 SANDWINCH ACTIMEL - Ciclo: L01 - Ingesta: DESAYUNO

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: MSANA - 1/2 SANDWINCH ACTIMEL - Ciclo: L01 - Ingesta: MERIENDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: PANC1 - PANCREATITIS I - Ciclo: L01 - Ingesta: DESAYUNO

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	MANZ - MANZANILLA
2	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
3	1	PANT2 - 2 PAQ. TOAST BLANCO
4	1	MER - MERMELADA
5	1	MANAS - MANZANA ASADA
DIABÉTICOS	AZUSO	POR
DIABÉTICOS	MER	POR
		SACSO - SACARINA SOBRE
		MERDI - MERMELADA DIETETICA

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: PANC1 - PANCREATITIS I - Ciclo: L01 - Ingesta: MERIENDA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	MANZ - MANZANILLA
	2	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
	3	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO
	4	1	MER - MERMELADA
	5	1	MANAS - MANZANA ASADA
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	MER	POR	MERDI - MERMELADA DIETETICA

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: PANC2 - PANCREATITIS II - Ciclo: L01 - Ingesta: DESAYUNO			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	LECDE - LECHE DESNATADA
	2	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
	3	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO
	4	1	MIE - MIEL
	5	1	...
DIABÉTICOS	.	POR	MMMANAS - M.MAÑANA:MANZANA ASADA
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	MIE	POR	MERDI - MERMELADA DIETETICA

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: PANC2 - PANCREATITIS II - Ciclo: L01 - Ingesta: MERIENDA			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	MANZ - MANZANILLA
	2	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
	3	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO
	4	1	MER - MERMELADA
	5	1	MANAS - MANZANA ASADA
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	MER	POR	MERDI - MERMELADA DIETETICA

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: PARKIS - PARKISON - Ciclo: L01 - Ingesta: DESAYUNO			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	MANZ - MANZANILLA
	2	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
	3	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO
	4	1	MER - MERMELADA
	5	1	MANAS - MANZANA ASADA
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	MER	POR	MERDI - MERMELADA DIETETICA
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	PANT2	POR	PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: PARKIS - PARKISON - Ciclo: L01 - Ingesta: MERIENDA			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	ZUMFR - ZUMO FRUTAS
	2	1	...
	3	1	PANBL - PAN BLANCO
	4	1	MIE - MIEL
	5	1	...



Hospital Clínico San Carlos

Comunidad de Madrid

DIABÉTICOS . POR  
DIABÉTICOS . POR  
DIABÉTICOS MIE POR  
DIABÉTICOS PANBL POR  
DIABÉTICOS ZUMFR POR

COMFR - COMPOTA FRUTAS  
SACSO - SACARINA SOBRE  
MERDI - MERMELADA DIETETICA  
PANIN - PAN INTEGRAL  
MANZ - MANZANILLA

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: PASTR - ASTRINGENTE PEDIATRIA - Ciclo: L01 - Ingesta: DESAYUNO

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	YOGNA - YOGUR NATURAL
2	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
3	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO
4	1	MANT - MANTEQUILLA
5	1	..

DIABÉTICOS . POR

COMMA - COMPOTA MANZANA

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: PASTR - ASTRINGENTE PEDIATRIA - Ciclo: L01 - Ingesta: MERIENDA

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	YOGNA - YOGUR NATURAL
2	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
3	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO
4	1	MANT - MANTEQUILLA
5	1	..

DIABÉTICOS . POR

COMMA - COMPOTA MANZANA

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: PBASAL - BASAL PEDIATRIA - Ciclo: L01 - Ingesta: DESAYUNO

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	CACLE - CACAO C/LECHE
1	2	CAFLE - CAFE C/LECHE
1	3	LECEN2 - LECHE ENTERA
1	4	MANZ - MANZANILLA
1	5	YOGFRU - YOGUR FRUTAS
2	1	BOL - BOLLO
2	2	CHU - CHURROS
2	3	GAL2 - GALLETAS 2 PAQ.
2	4	PANBL - PAN BLANCO
2	5	CER - CEREALES
3	1	..
3	2	..
3	3	MANME - MANTEQ. MERMELADA
3	4	MANME - MANTEQ. MERMELADA
3	5	..
4	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
4	2	SACSO - SACARINA SOBRE

DIABÉTICOS AZUSO POR

DIABÉTICOS BOL POR

DIABÉTICOS CACLE POR

DIABÉTICOS CAFLE POR

DIABÉTICOS CER POR

DIABÉTICOS CHU POR

DIABÉTICOS GAL2 POR

DIABÉTICOS LECEN2 POR

SACSO - SACARINA SOBRE

GALDI2 - GALLETAS DIAB 2 PAQ.

LECDE - LECHE DESNATADA

LECDE - LECHE DESNATADA

GALDI2 - GALLETAS DIAB 2 PAQ.

GALDI2 - GALLETAS DIAB 2 PAQ.

GALDI2 - GALLETAS DIAB 2 PAQ.

LECDE - LECHE DESNATADA



Hospital Clínico San Carlos

SaludMadrid

Comunidad de Madrid

DIABÉTICOS MANME POR  
DIABÉTICOS MER POR  
DIABÉTICOS PANBL POR  
DIABÉTICOS PANME POR  
DIABÉTICOS YOGFRU POR  
DIABÉTICOS ZUMFR POR

MERDI - MERMELADA DIETETICA  
MERDI - MERMELADA DIETETICA  
PANIN - PAN INTEGRAL  
PANMED - PAN INTEGRAL MERMELADA DIET  
YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.  
LECDE - LECHE DESNATADA

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

**Dieta: PBASAL - BASAL PEDIATRIA - Ciclo: L01 - Ingesta: MERIENDA**

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CACLE - CACAO C/LECHE
	1	2	CAFLE - CAFE C/LECHE
	1	3	LECEN2 - LECHE ENTERA
	1	4	MANZ - MANZANILLA
	1	5	YOGFRU - YOGUR FRUTAS
	1	6	ZUMFR - ZUMO FRUTAS
	2	1	GAL2 - GALLETAS 2 PAQ.
	2	2	BOC - BOCADILLO
	2	3	PANBL - PAN BLANCO
	2	4	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
	3	1	MANME - MANTEQ. MERMELADA
	3	2	...
	3	3	MANME - MANTEQ. MERMELADA
	3	4	...
	4	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
	4	2	SACSO - SACARINA SOBRE
	4	3	...
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	CACLE	POR	LECDE - LECHE DESNATADA
DIABÉTICOS	CAFLE	POR	LECDE - LECHE DESNATADA
DIABÉTICOS	GAL2	POR	GALDI2 - GALLETAS DIAB 2 PAQ.
DIABÉTICOS	LECEN2	POR	LECDE - LECHE DESNATADA
DIABÉTICOS	MANME	POR	MERDI - MERMELADA DIETETICA
DIABÉTICOS	MER	POR	MERDI - MERMELADA DIETETICA
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	PANME	POR	PANMED - PAN INTEGRAL MERMELADA DIET
DIABÉTICOS	YOGFRU	POR	YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.
DIABÉTICOS	ZUMFR	POR	PURFR - PURE FRUTAS

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

**Dieta: PBLAN - BLANDA PEDIATRIA - Ciclo: L01 - Ingesta: DESAYUNO**

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CACLE - CACAO C/LECHE
	2	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
	3	1	GAL2 - GALLETAS 2 PAQ.
	4	1	MER - MERMELADA
	5	1	MANT - MANTEQUILLA
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	CACLE	POR	LECDE - LECHE DESNATADA
DIABÉTICOS	GAL2	POR	GALDI2 - GALLETAS DIAB 2 PAQ.
DIABÉTICOS	MANT	POR	MMFRU - M.MAÑANA: FRUTA
DIABÉTICOS	MER	POR	MERDI - MERMELADA DIETETICA
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	ZUMFR	POR	LECSO - LECHE SOJA

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

**Dieta: PBLAN - BLANDA PEDIATRIA - Ciclo: L01 - Ingesta: MERIENDA**

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CACLE - CACAO C/LECHE
	2	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
	3	1	GAL2 - GALLETAS 2 PAQ.
	4	1	MER - MERMELADA
	5	1	MANT - MANTEQUILLA
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	CACLE	POR	LECDE - LECHE DESNATADA
DIABÉTICOS	GAL2	POR	GALDI2 - GALLETAS DIAB 2 PAQ.
DIABÉTICOS	MANT	POR	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
DIABÉTICOS	MER	POR	MERDI - MERMELADA DIETETICA
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	ZUMFR	POR	LECSO - LECHE SOJA

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

**Dieta: PDIAB - DIABETES PEDIATRIA - Ciclo: L01 - Ingesta: DESAYUNO**

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	LECDE - LECHE DESNATADA
	2	1	SACSO - SACARINA SOBRE
	3	1	MERDI - MERMELADA DIETETICA
	4	1	PANIN - PAN INTEGRAL
	5	1	MMFRU - M.MAÑANA: FRUTA

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

**Dieta: PDIAB - DIABETES PEDIATRIA - Ciclo: L01 - Ingesta: MERIENDA**

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	LECDE - LECHE DESNATADA
	2	1	SACSO - SACARINA SOBRE
	3	1	MERDI - MERMELADA DIETETICA
	4	1	PANIN - PAN INTEGRAL
	5	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

**Dieta: PDIAB - DIAB. ASTRINGENTE PEDI - Ciclo: L01 - Ingesta: DESAYUNO**

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	YOGDEN - YOGUR DESNAT.NATURAL
	2	1	SACSO - SACARINA SOBRE
	3	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO
	4	1	MANT - MANTEQUILLA
	5	1	MMANAS - M.MAÑANA:MANZANA ASADA

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

**Dieta: PDIAB - DIAB. ASTRINGENTE PEDI - Ciclo: L01 - Ingesta: MERIENDA**

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	YOGDEN - YOGUR DESNAT.NATURAL
	2	1	SACSO - SACARINA SOBRE
	3	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO
	4	1	MANT - MANTEQUILLA
	5	1	MANAS - MANZANA ASADA

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1



Dieta: PDIBLA - DIAB. BLANDA PEDIATRIA - Ciclo: L01 - Ingesta: DESAYUNO		
Nº Plato	Nº Opción	Plato

1	1	LECDE - LECHE DESNATADA
2	1	SACSO - SACARINA SOBRE
3	1	MERDI - MERMELADA DIETETICA
4	1	PANIN - PAN INTEGRAL
5	1	MMFRU - M.MAÑANA: FRUTA

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: PDIBLA - DIAB. BLANDA PEDIATRIA - Ciclo: L01 - Ingesta: MERIENDA		
Nº Plato	Nº Opción	Plato

1	1	LECDE - LECHE DESNATADA
2	1	SACSO - SACARINA SOBRE
3	1	MERDI - MERMELADA DIETETICA
4	1	PANIN - PAN INTEGRAL
5	1	COMFR - COMPOTA FRUTAS

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: PHIPOC - HIPOCALORICA PEDIATRIA - Ciclo: L01 - Ingesta: DESAYUNO		
Nº Plato	Nº Opción	Plato

1	1	LECDE - LECHE DESNATADA
2	1	SACSO - SACARINA SOBRE
3	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO
4	1	MERDI - MERMELADA DIETETICA
5	1	...
DIABÉTICOS	POR	MMMANAS - M.MAÑANA:MANZANA ASADA
DIABÉTICOS	PANBL	PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	PANT2	PANT2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: PHIPOC - HIPOCALORICA PEDIATRIA - Ciclo: L01 - Ingesta: MERIENDA		
Nº Plato	Nº Opción	Plato

1	1	YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.
2	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO
3	1	MERDI - MERMELADA DIETETICA
4	1	...
DIABÉTICOS	POR	COMFR - COMPOTA FRUTAS
DIABÉTICOS	PANBL	PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	PANT2	PANT2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL
DIABÉTICOS	ZUMFR	LECSO - LECHE SOJA

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: PHIPOG - HIPOGRASA PEDIATRIA - Ciclo: L01 - Ingesta: DESAYUNO		
Nº Plato	Nº Opción	Plato

1	1	LECDE - LECHE DESNATADA
2	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
3	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL
4	1	MER - MERMELADA
5	1	FRUTE - FRUTA DE TEMPORADA
DIABÉTICOS	AZUSO	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	MER	MERDI - MERMELADA DIETETICA

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

**Dieta: PHIPOG - HIPOGRASA PEDIATRIA - Ciclo: L01 - Ingesta: MERIENDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	LECDE - LECHE DESNATADA
2	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
3	1	PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL
4	1	MER - MERMELADA
5	1	...
DIABÉTICOS	POR	COMFR - COMPOTA FRUTAS
DIABÉTICOS	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	POR	MERDI - MERMELADA DIETETICA

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

**Dieta: PLIQUI - LIQUIDA PEDIATRIA - Ciclo: L01 - Ingesta: DESAYUNO**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	LECEN2 - LECHE ENTERA
2	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
DIABÉTICOS	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	POR	LECDE - LECHE DESNATADA

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

**Dieta: PLIQUI - LIQUIDA PEDIATRIA - Ciclo: L01 - Ingesta: MERIENDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	ZUMFR - ZUMO FRUTAS
2	1	...
DIABÉTICOS	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	POR	MANZ - MANZANILLA

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

**Dieta: POSCIR - POSCIRUGIA PARCIAL - Ciclo: L01 - Ingesta: DESAYUNO**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	MANZ - MANZANILLA
2	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
3	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO
4	1	MER - MERMELADA
5	1	...
DIABÉTICOS	POR	MMANAS - M.MAÑANA:MANZANA ASADA
DIABÉTICOS	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	POR	MERDI - MERMELADA DIETETICA

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

**Dieta: POSCIR - POSCIRUGIA PARCIAL - Ciclo: L01 - Ingesta: MERIENDA**

Nº Plato	Nº Opción	Plato
1	1	MANZ - MANZANILLA
2	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
3	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO
4	1	MER - MERMELADA
DIABÉTICOS	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	POR	MERDI - MERMELADA DIETETICA

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

**Dieta: PTASTR - TX ASTRINGENTE PEDIA. - Ciclo: L01 - Ingesta: DESAYUNO**

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	YOGNA - YOGUR NATURAL
	2	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
	3	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO
	4	1	MANT - MANTEQUILLA
	5	1	...
<b>DIABÉTICOS</b>	.	<b>POR</b>	<b>MMMANAS - M.MAÑANA:MANZANA ASADA</b>
(Estación: INVIERNO (Estación Activa))			Página: 1

Dieta: PTASTR - TX ASTRINGENTE PEDIA. - Ciclo: L01 - Ingesta: MERIENDA			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	YOGNA - YOGUR NATURAL
	2	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
	3	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO
	4	1	MANT - MANTEQUILLA
	5	1	...
<b>DIABÉTICOS</b>	.	<b>POR</b>	<b>COMMA - COMPOTA MANZANA</b>
(Estación: INVIERNO (Estación Activa))			Página: 1

Dieta: PTDIAB - TX DIABETES PEDIATRIA - Ciclo: L01 - Ingesta: DESAYUNO			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	LECDE - LECHE DESNATADA
	2	1	SACSO - SACARINA SOBRE
	3	1	GALDI2 - GALLETAS DIAB 2 PAQ.
	4	1	MERDI - MERMELADA DIETETICA
	5	1	MMYOGDNE - M.MAÑANA:YOGUR DESNA.
			NAT.EDUL
(Estación: INVIERNO (Estación Activa))			Página: 1

Dieta: PTDIAB - TX DIABETES PEDIATRIA - Ciclo: L01 - Ingesta: MERIENDA			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	LECDE - LECHE DESNATADA
	2	1	SACSO - SACARINA SOBRE
	3	1	GALDI2 - GALLETAS DIAB 2 PAQ.
	4	1	MERDI - MERMELADA DIETETICA
	5	1	COMFR - COMPOTA FRUTAS
(Estación: INVIERNO (Estación Activa))			Página: 1

Dieta: PTNORM - TURMIX BASAL PEDIATRIA - Ciclo: L01 - Ingesta: DESAYUNO			
	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CACLE - CACAO C/LECHE
	2	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
	3	1	GAL2 - GALLETAS 2 PAQ.
	4	1	MER - MERMELADA
	5	1	MANT - MANTEQUILLA
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>AZUSO</b>	<b>POR</b>	<b>SACSO - SACARINA SOBRE</b>
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>CACLE</b>	<b>POR</b>	<b>LECDE - LECHE DESNATADA</b>
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>GAL2</b>	<b>POR</b>	<b>GALDI2 - GALLETAS DIAB 2 PAQ.</b>
			<b>MMYOGDNE - M.MAÑANA:YOGUR DESNA.</b>
			<b>NAT.EDUL</b>
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>MANT</b>	<b>POR</b>	
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>MER</b>	<b>POR</b>	<b>MERDI - MERMELADA DIETETICA</b>
<b>DIABÉTICOS</b>	<b>PANBL</b>	<b>POR</b>	<b>PANIN - PAN INTEGRAL</b>
(Estación: INVIERNO (Estación Activa))			Página: 1

Dieta: PTNORM - TURMIX BASAL PEDIATRIA - Ciclo: L01 - Ingesta: MERIENDA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CACLE - CACAO C/LECHE
	2	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
	3	1	GAL2 - GALLETAS 2 PAQ.
	4	1	MER - MERMELADA
	5	1	MANT - MANTEQUILLA
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	CACLE	POR	LECDE - LECHE DESNATADA
DIABÉTICOS	GAL2	POR	GALDI2 - GALLETAS DIAB 2 PAQ.
DIABÉTICOS	MANT	POR	MMYOGDNE - M.MAÑANA:YOGUR DESNA.
DIABÉTICOS	MER	POR	NAT.EDUL
DIABÉTICOS	PANBL	POR	MERDI - MERMELADA DIETETICA
			PANIN - PAN INTEGRAL

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: SAN - SANDWICH - Ciclo: L01 - Ingesta: DESAYUNO

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
--	----------	-----------	-------

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: SAN - SANDWICH - Ciclo: L01 - Ingesta: MERIENDA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
--	----------	-----------	-------

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: SANA - SANDWICH Y ACTIMEL - Ciclo: L01 - Ingesta: DESAYUNO

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
--	----------	-----------	-------

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: SANA - SANDWICH Y ACTIMEL - Ciclo: L01 - Ingesta: MERIENDA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
--	----------	-----------	-------

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: TAPROT - TURMIX BAJA PROTEINAS - Ciclo: L01 - Ingesta: DESAYUNO

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
--	----------	-----------	-------

	1	1	ZUMFR - ZUMO FRUTAS
	2	1	..
	3	1	GAL2 - GALLETAS 2 PAQ.
	4	1	MER - MERMELADA
	5	1	..
DIABÉTICOS	,	POR	MMMANAS - M.MAÑANA:MANZANA ASADA
DIABÉTICOS	.	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	GAL2	POR	GALDI2 - GALLETAS DIAB 2 PAQ.
DIABÉTICOS	MER	POR	MERDI - MERMELADA DIETETICA
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	ZUMFR	POR	MANZ - MANZANILLA

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: TAPROT - TURMIX BAJA PROTEINAS - Ciclo: L01 - Ingesta: MERIENDA			
Nº Plato	Nº Opción	Plato	

	1	1	ZUMFR - ZUMO FRUTAS
	2	1	---
	3	1	GAL2 - GALLETAS 2 PAQ.
	4	1	MER - MERMELADA
	5	1	---
DIABÉTICOS	.	POR	COMFR - COMPOTA FRUTAS
DIABÉTICOS	.	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	GAL2	POR	GALDI2 - GALLETAS DIAB 2 PAQ.
DIABÉTICOS	MER	POR	MERDI - MERMELADA DIETETICA
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	ZUMFR	POR	MANZ - MANZANILLA

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: TASTR - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: L01 - Ingesta: DESAYUNO			
Nº Plato	Nº Opción	Plato	

	1	1	TE - TE
	2	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
	3	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO
	4	1	MANT - MANTEQUILLA
	5	1	YOGNAA - YOGUR NATURAL AZUCARADO
	6	1	---
DIABÉTICOS	.	POR	MMMANAS - M.MAÑANA:MANZANA ASADA
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	MIE	POR	---
DIABÉTICOS	YOGNAA	POR	YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: TASTR - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: L01 - Ingesta: MERIENDA			
Nº Plato	Nº Opción	Plato	

	1	1	TE - TE
	2	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
	3	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO
	4	1	MANT - MANTEQUILLA
	5	1	YOGNAA - YOGUR NATURAL AZUCARADO
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	MIE	POR	---
DIABÉTICOS	YOGNAA	POR	COMMA - COMPOTA MANZANA

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: TBADIS - TURMIX BASAL DISFAGIA - Ciclo: L01 - Ingesta: DESAYUNO			
Nº Plato	Nº Opción	Plato	

	1	1	YOGBINA - YOGUR BIO NATURAL AZUCARADO
	2	1	PAPCEL - PAPILLA CEREALES C/LECHE
	3	1	---
DIABÉTICOS	.	POR	MMMANAS - M.MAÑANA:MANZANA ASADA
DIABÉTICOS	GEL	POR	GELDI - GELATINAS DIABETES
DIABÉTICOS	YOGBINA	POR	YOGBINE - YOGUR BIO NATURAL EDUL

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: TBADIS - TURMIX BASAL DISFAGIA - Ciclo: L01 - Ingesta: MERIENDA			
Nº Plato	Nº Opción	Plato	

	1	1	YOGNAA - YOGUR NATURAL AZUCARADO
	2	1	PAPCEL - PAPILLA CEREALES C/LECHE
DIABÉTICOS	GEL	POR	GELDI - GELATINAS DIABETES
DIABÉTICOS	YOGNAA	POR	YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.
(Estación: INVIERNO (Estación Activa))			Página: 1

**Dieta: THIPO - TURMIX HIPOCALORICA - Ciclo: L01 - Ingesta: DESAYUNO**

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CAFLED - CAFE C/LECHE DESNAT.
	2	1	SACSO - SACARINA SOBRE
	3	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO
	4	1	MERDI - MERMELADA DIETETICA
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	PANT2	POR	PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL
(Estación: INVIERNO (Estación Activa))			Página: 1

**Dieta: THIPO - TURMIX HIPOCALORICA - Ciclo: L01 - Ingesta: MERIENDA**

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	MANZ - MANZANILLA
	2	1	SACSO - SACARINA SOBRE
	3	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO
	4	1	MERDI - MERMELADA DIETETICA
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	PANT2	POR	PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL
(Estación: INVIERNO (Estación Activa))			Página: 1

**Dieta: THIPOG - TURMIX HIPOGRASA - Ciclo: L01 - Ingesta: DESAYUNO**

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CAFLED - CAFE C/LECHE DESNAT.
	2	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
	3	1	GAL2 - GALLETAS 2 PAQ.
	4	1	MER - MERMELADA
	5	1	MANAS - MANZANA ASADA
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	GAL2	POR	GALDI2 - GALLETAS DIAB 2 PAQ.
DIABÉTICOS	MER	POR	MERDI - MERMELADA DIETETICA
(Estación: INVIERNO (Estación Activa))			Página: 1

**Dieta: THIPOG - TURMIX HIPOGRASA - Ciclo: L01 - Ingesta: MERIENDA**

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CAFLED - CAFE C/LECHE DESNAT.
	2	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
	3	1	GAL2 - GALLETAS 2 PAQ.
	4	1	MER - MERMELADA
	5	1	COMFR - COMPOTA FRUTAS
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	GAL2	POR	GALDI2 - GALLETAS DIAB 2 PAQ.
DIABÉTICOS	MER	POR	MERDI - MERMELADA DIETETICA
(Estación: INVIERNO (Estación Activa))			Página: 1

**Dieta: THIPOP - TURMIX HIPOPROTEICA - Ciclo: L01 - Ingesta: DESAYUNO**

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
--	----------	-----------	-------

	1	1	MANZ - MANZANILLA
	2	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
	3	1	PANT2 - 2 PAQ.TOAST BLANCO
	4	1	MIE - MIEL
	5	1	YOGNAA - YOGUR NATURAL AZUCARADO
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	MIE	POR	MERDI - MERMELADA DIETETICA
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	PANT2	POR	PANTI2 - 2 PAQ.TOAST INTEGRAL
			MMYOGDNE - M.MAÑANA:YOGUR DESNA.
DIABÉTICOS	YOGNAA	POR	NAT.EDUL

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: THIPOP - TURMIX HIPOPROTEICA - Ciclo: L01 - Ingesta: MERIENDA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	ZUMFR - ZUMO FRUTAS
	2	1	---
	3	1	GAL2 - GALLETAS 2 PAQ.
	4	1	MIE - MIEL
	5	1	---
DIABÉTICOS	.	POR	COMFR - COMPOTA FRUTAS
DIABÉTICOS	.	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	GAL2	POR	GALDI2 - GALLETAS DIAB 2 PAQ.
DIABÉTICOS	MIE	POR	MERDI - MERMELADA DIETETICA
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL
DIABÉTICOS	ZUMFR	POR	MANZ - MANZANILLA

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: TNORM - TURMIX BASAL - Ciclo: L01 - Ingesta: DESAYUNO

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CAFLE - CAFE C/LECHE
	2	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
	3	1	GAL2 - GALLETAS 2 PAQ.
	4	1	MER - MERMELADA
	5	1	MANT - MANTEQUILLA
DIABÉTICOS	.	POR	---
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	CAFLE	POR	CAFLED - CAFE C/LECHE DESNAT.
DIABÉTICOS	GAL2	POR	GALDI2 - GALLETAS DIAB 2 PAQ.
DIABÉTICOS	MANT	POR	MMMANAS - M.MAÑANA:MANZANA ASADA
DIABÉTICOS	MER	POR	MERDI - MERMELADA DIETETICA
DIABÉTICOS	PANBL	POR	PANIN - PAN INTEGRAL

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: TNORM - TURMIX BASAL - Ciclo: L01 - Ingesta: MERIENDA

	Nº Plato	Nº Opción	Plato
	1	1	CAFLE - CAFE C/LECHE
	2	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
	3	1	GAL2 - GALLETAS 2 PAQ.
	4	1	MER - MERMELADA
	5	1	MANT - MANTEQUILLA
DIABÉTICOS	.	POR	---
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	CAFLE	POR	CAFLED - CAFE C/LECHE DESNAT.
DIABÉTICOS	GAL2	POR	GALDI2 - GALLETAS DIAB 2 PAQ.



Hospital Clínico San Carlos

Comunidad de Madrid

DIABÉTICOS MANT POR  
DIABÉTICOS MER POR  
DIABÉTICOS PANBL POR

COMFR - COMPOTA FRUTAS  
MERDI - MERMELADA DIETETICA  
PANIN - PAN INTEGRAL

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: URG - MENU URGENCIAS/H. DIA - Ciclo: L01 - Ingesta: DESAYUNO			
Nº Plato	Nº Opción	Plato	

1	1	CAFLE - CAFE C/LECHE
2	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
3	1	GAL2 - GALLETAS 2 PAQ.
4	1	...

DIABÉTICOS	.	POR	COMFR - COMPOTA FRUTAS
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	CAFLE	POR	CAFLED - CAFE C/LECHE DESNAT.
DIABÉTICOS	GAL2	POR	GALDI2 - GALLETAS DIAB 2 PAQ.
DIABÉTICOS	PANME	POR	PANMED - PAN INTEGRAL MERMELADA DIET

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: URG - MENU URGENCIAS/H. DIA - Ciclo: L01 - Ingesta: MERIENDA			
Nº Plato	Nº Opción	Plato	

1	1	CAFLE - CAFE C/LECHE
2	1	AZUSO - AZUCAR SOBRE
3	1	GAL2 - GALLETAS 2 PAQ.
4	1	...

DIABÉTICOS	.	POR	COMFR - COMPOTA FRUTAS
DIABÉTICOS	AZUSO	POR	SACSO - SACARINA SOBRE
DIABÉTICOS	CAFLE	POR	CAFLED - CAFE C/LECHE DESNAT.
DIABÉTICOS	GAL2	POR	GALDI2 - GALLETAS DIAB 2 PAQ.
DIABÉTICOS	PANME	POR	PANMED - PAN INTEGRAL MERMELADA DIET

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: YOG - YOGURES Y GELATINAS - Ciclo: L01 - Ingesta: DESAYUNO			
Nº Plato	Nº Opción	Plato	

1	1	YOGBINA - YOGUR BIO NATURAL AZUCARADO
2	1	GEL - GELATINAS SABORES

DIABÉTICOS	GEL	POR	GELDI - GELATINAS DIABETES
DIABÉTICOS	YOGBINA	POR	YOGBINE - YOGUR BIO NATURAL EDUL

(Estación: INVIERNO (Estación Activa))

Página: 1

Dieta: YOG - YOGURES Y GELATINAS - Ciclo: L01 - Ingesta: MERIENDA			
Nº Plato	Nº Opción	Plato	

1	1	YOGNAA - YOGUR NATURAL AZUCARADO
2	1	GEL - GELATINAS SABORES

DIABÉTICOS	GEL	POR	GELDI - GELATINAS DIABETES
DIABÉTICOS	YOGNAA	POR	YOGDENE - YOGUR DESNAT.NAT EDUL.



## **ANEXO IV**

### **PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DE LA DIETA MECÁNICAMENTE MODIFICADA**

#### **Justificación:**

1.- Garantizar un correcto aporte nutricional, tanto desde el punto de vista cuantitativo como cualitativo a los pacientes con dificultad para la masticación.

2.- Eliminar posibles errores en la composición de las fórmulas por falta u omisión de determinados componentes.

3.- Paliar el riesgo que comporta la recomposición en caso de precisar manipulación.

#### **Deberán responder prioritariamente a:**

1.- Estar listas para su uso después del calentamiento.

2.- No precisar aditivar ninguna sustancia.

3.- Aporte isocalórico.

4.- Aporte proteico de alto valor biológico, al menos del 5% del producto para consumir.

5.- Aporte graso inferior al 10% y de predominio insaturado.

6.- Aportar documentación del producto validado por laboratorios de bromatología.

Se adjunta programación semanal de las comidas y cenas, estos platos serán para todos los tipos de dietas, a excepción de las turmix de pediatría que se elaborarán manualmente, puntualmente y para dietas especiales se confeccionarán otro tipo de dietas, facturándose todas al mismo precio que se oferte.



Hospital Clínico San Carlos

SaludMadrid

Comunidad de Madrid



Hospital Clínico San Carlos

SaludMadrid

Comunidad de Madrid

## **ANEXO V**

### **LOCALES BIENES DE EQUIPO E INSTALACIONES**

Para prestar el servicio de proveedor único de víveres, se le cederá los siguientes espacios:

- 4 cámaras de conservación
- 1 cámara de congelación
- 1 almacén de productos no perecederos
- 1 espacio para una oficina
- 1 báscula
- 2 Carros portacestas de al menos 25 guías y cestas adecuadas para el suministro de postres a cinta de emplatado.
- 2 Carros reforzados de acero inoxidable de 3 bandejas con capacidad de carga de 150kg para suministro a Cocina y Cinta de emplatado.
- 1 Carros reforzados de acero inoxidable de 1 bandejas baja con capacidad de carga de 150kg para suministro a Cocina.

Así mismo por parte del adjudicatario deberá contratar sus líneas de teléfono.

## ANEXO VI

### PLANTILLA APORTADA POR LA EMPRESA EN EL HOSPITAL

CATEGORIA	% JORNADA	BRUTO ANUAL
ENCARGADA	100%	40.382,20 €
MOZO ALMACÉN	100%	15.072,47 €
MOZO ALMACÉN	100%	16.584,85 €
MOZO ALMACÉN	100%	21.396,14 €
MOZO ALMACÉN	100%	17.104,62 €
MOZO ALMACÉN	100%	15.104,69 €
MOZO ALMACÉN	100%	21.885,54 €

**ANEXO VII**

**CLINICO SAN CARLOS**  
**Servicio de Alimentación**  
**Cocina: COCI1 - COCINA 1**  
**Estimación de consumo anual**

DIETA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	TOTAL
ASTR - ASTRINGENTE	3824	3829	3845	3758	15256
BASAL - BASAL	102661	123.885	93429	111918	431.893
BLAFRA - BLANDA FRACCIONADA	139	157	129	139	564
BLANDA - BLANDA DE MASTICACION	2637	2568	2476	2444	10125
BLANDI - BLANDA DIGESTIVA	21025	22348	19875	19800	83048
CBASAL - BASAL DE CARDIOLOGIA	15242	15799	14842	14622	60505
CELI - DIETA SIN GLUTEN	370	399	355	345	1469
DI1 - DIETA DE INICIO	7	62	13	31	113
DIAB - DIABETES	8835	8599	7736	7667	32837
DIAL - DIALISIS	1713	1700	1637	1637	6687
DIGHIP - HEPATOPATIA	49	50	47	49	195
ES - ESPECIAL	0	0	0	0	0
ESP - DIETA ESPECIAL	537	589	711	736	2573
HIPO - HIPOCALORICA 1000 KCAL	35	33	30	31	129
HIPOGR - HIPOGRASA 1500 KCAL	6530	6451	6170	6039	25190
HIPOPO - INSUFICIENCIA RENAL	165	175	172	165	677
LIQUID - LIQUIDA DE TOLERANCIA	7849	7074	7549	7412	29884
LTASTR - TX ASTRING. LACTANTES	0	0	0	0	0
LTESP - TX ESPECIAL LACTANTES	5	4	1	0	10
LTNORM - TURMIX BASAL LACTANTES	366	410	348	305	1429
PANC1 - PANCREATITIS I	610	608	627	632	2477
PANC2 - PANCREATITIS II	646	656	657	648	2607
PARKIS - PARKISON	6	7	7	6	26
PASTR - ASTRINGENTE PEDIATRIA	8	8	8	9	33
PBASAL - BASAL PEDIATRIA	1485	1577	1301	1296	5659
PBLAN - BLANDA PEDIATRIA	337	380	323	326	1366
PDIAB - DIABETES PEDIATRIA	68	71	69	66	274
PDIAS - DIAB. ASTRINGENTE PEDI	0	0	0	0	0
PDIBLA - DIAB. BLANDA PEDIATRIA	6	5	3	1	15
PHIPOC - HIPOCALORICA PEDIATRIA	0	0	0	0	0
PHIPOG - HIPOGRASA PEDIATRIA	42	43	43	42	170
PLIQUI - LIQUIDA PEDIATRIA	25	19	18	24	86
POSCIR - POSCIRUGIA PARCIAL	902	680	663	888	3133
PTASTR - TX ASTRINGENTE PEDIA.	2	2	5	3	12
PTDIAB - TX DIABETES PEDIATRIA	25	27	27	26	105
PTNORM - TURMIX BASAL PEDIATRIA	420	500	410	438	1768
TAPROT - TURMIX BAJA PROTEINAS	52	53	49	49	203
TASTR - TURMIX ASTRINGENTE	878	873	865	841	3457
TBADIS - TURMIX BASAL DISFAGIA	17417	19039	17379	17277	71112
TESP - TURMIX ESPECIAL	56	60	68	76	260
THI - TURMIX HIPERPROTEICA	1550	1582	1599	1567	6298
THIPO - TURMIX HIPOCALORICA	7	7	8	6	28
THIPOG - TURMIX HIPOGRASA	752	755	742	732	2981
THIPOP - TURMIX HIPOPROTEICA	123	113	125	119	480
TNORM - TURMIX BASAL	16896	17433	16744	18064	69137
URG - MENU URGENCIAS/H. DIA	9191		8047		32211
<b>Total</b>	<b>223493</b>	<b>238630</b>	<b>209152</b>	<b>220234</b>	<b>906482</b>

## **ANEXO VIII**

### **BIENES DE EQUIPO E INSTALACIONES QUE DEBE APORTAR EL ADJUDICATARIO PARA LA REALIZACIÓN DEL SERVICIO**

Para prestar el servicio de proveedor único de víveres, debe aportar como mínimo los equipamientos que se relacionan a continuación, los cuales deberán mantener durante la duración del contrato y recuperara a la extinción del mismo, siendo responsable de todas las homologaciones y autorizaciones precisas para dicho uso.

- 1 cámara Frigorífica de congelación según modelo semihermético de dimensiones 4000 x 5000 x 2480
- 13 Estanterías altas de aluminio de 4 niveles de 100X36X170cm.
- 50 Estanterías altas de aluminio de 4 niveles de 100x46x170cm.
- 4 Arcones congeladores de 1675 x776x910 cm.
- 1 Transpaleta hidráulica para 1500 Kgs.
- Equipo informático para la gestión de aprovisionamiento con impresora y mobiliario de oficina.

Así mismo por parte del adjudicatario deberá contratar sus líneas de voz y datos.

# ANEXO IX

## Fichas de Control de calidad para valoración de Penalizaciones

CONTROL DE EQUIPAMIENTO, MENAJE E INSTALACIONES				
FECHA REVISIÓN:		PROVEEDOR:		
RESPONSABLE:				
CONCEPTO	VALOR		OBSERVACIONES	
	SI	NO		
CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE MANTENIMIENTO				
RESULTADO				
OBSERVACIONES				

CONTROL DE PERSONAL				
FECHA REVISIÓN:		PROVEEDOR:		
RESPONSABLE:				
CONCEPTO	VALOR		OBSERVACIONES	
	SI	NO		
FORMACIÓN CONTINUADA ANUAL				
CERTIFICADO ANUAL DE FORMACIÓN DE MANIPULADOR				
RECONOCIMIENTOS MÉDICOS ANUAL				
TARJETA IDENTIFICATIVA				
UNIFORMIDAD				
RESULTADO				
OBSERVACIONES				

VALIDACIÓN Y VERIFICACIÓN				
FECHA REVISIÓN:		PROVEEDOR:		
RESPONSABLE:				
CONCEPTO	VALOR		OBSERVACIONES	
	SI	NO		
PERSONAL MÍNIMO EXIGIDO EN EL PPT				
TC1				
TC2				
CERTIFICADO PAGO				
RESULTADO				
OBSERVACIONES				

**CONTROL DE EQUIPAMIENTO, MENAJE E INSTALACIONES**

FECHA REVISIÓN:		PROVEEDOR:	
RESPONSABLE:			
CONCEPTO	VALOR		OBSERVACIONES
	SI	NO	
CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE MANTENIMIENTO			
RESULTADO			
OBSERVACIONES			

**CONTROL DE PERSONAL**

FECHA REVISIÓN:		PROVEEDOR:	
RESPONSABLE:			
CONCEPTO	VALOR		OBSERVACIONES
	SI	NO	
FORMACIÓN CONTINUADA ANUAL			
CERTIFICADO ANUAL DE FORMACIÓN DE MANIPULADOR			
RECONOCIMIENTOS MÉDICOS ANUAL			
TARJETA IDENTIFICATIVA			
UNIFORMIDAD			
RESULTADO			
OBSERVACIONES			

**VALIDACIÓN Y VERIFICACIÓN**

FECHA REVISIÓN:		PROVEEDOR:	
RESPONSABLE:			
CONCEPTO	VALOR		OBSERVACIONES
	SI	NO	
PERSONAL MÍNIMO EXIGIDO EN EL PPT			
TC1			
TC2			
CERTIFICADO PAGO			
RESULTADO			
OBSERVACIONES			

