

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS DE MADRID A ADJUDICAR MEDIANTE CONCURSO ABIERTO. EXPEDIENTE SERV 10/2016 PA

DEL OBJETO DEL CONTRATO

En el presente pliego se definen las características técnicas que deben regir en el contrato que tiene por objeto la contratación del Servicio de Restauración Integral del Hospital Infantil Universitario "Niño Jesús".

Se encuentra dividido en dos partes: el apartado a), que trata de las cafeterías de personal y público y de las máquinas expendedoras de bebidas y alimentos, y el apartado b), que trata de la gestión de comidas a pacientes y, en determinados casos, a acompañantes de pacientes, elaboradas en la Cocina del Hospital.

Aunque en cada apartado se especificarán, entre otras, las normas aplicables al personal de la contrata, se insiste en una norma fundamental: cualquier cambio en el personal que el adjudicatario emplee en la prestación del servicio deberá contar con la autorización expresa de la Dirección del Hospital o persona que ésta designe.

Se adjuntará listado proporcionado por el actual contratista



SaludMadrid

APARTADO A) (De las Cafeterías y máquinas expendedoras de bebidas y alimentos)

HORARIO DEL SERVICIO.

El horario de servicio de las cafeterías será de 8 a 22 horas ininterrumpidamente para la del público y de 8 a 16:00 ininterrumpidamente para la del personal, todos los días de la semana; y el de los comedores de 13 a 16 horas para el almuerzo y de 20 a 23 horas para la cena.

Entre servicios podrán establecerse horarios de cierre para limpieza que, en su momento, serán facilitados por el Servicio de Medicina Preventiva.

Asimismo, el horario puede ser modificado, con la autorización escrita de la Dirección del Centro, que fijará unilateralmente el horario de carga y descarga, así como la entrada de suministros y la circulación de los mismos.

LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPOS.

1. El servicio se prestará en los locales habilitados al efecto.
2. El adjudicatario recibirá en uso las instalaciones, equipos y demás accesorios pertenecientes al Hospital, de los cuales se levantará acta, debiendo velar por su limpieza, cuidado, mantenimiento y reparación en su caso, hasta su entrega en el mismo estado al Hospital con la extinción del Contrato, siendo entonces directamente deducible de la fianza definitiva el importe de los deterioros observados en los mismos.
3. Las empresas licitadoras podrán presentar propuestas de mejora, tanto de los equipos como de las instalaciones. La presentación de estas propuestas implicará el compromiso del ofertante de que, en caso de resultar adjudicatario, realizará a su cargo estas mejoras, en la medida en que sean expresamente autorizadas por la Dirección del Hospital. En todo caso, las reformas o incorporaciones que se efectúen en concepto de mejora pasarán a ser propiedad del Hospital. La adjudicación del concurso al licitador no supondrá la autorización simultánea para la ejecución de las propuestas presentadas.
4. Del mismo modo, a partir de la adjudicación, la realización de cualquier otra obra de reforma en los locales e instalaciones, habrá de ser solicitada por escrito por el adjudicatario, quien no podrá iniciar su ejecución hasta haber obtenido autorización por escrito de la Dirección del Hospital. La ejecución de las mencionadas reformas será supervisada por el Servicio de Mantenimiento del Hospital y su financiación correrá por cuenta del adjudicatario, siendo en todo momento propiedad del Hospital. En este sentido, deberá presentar un plan de adecuación de imagen de las instalaciones orientada a la mejora de la calidad percibida de las mismas; estará consensuado con la Dirección del Centro y se llevará a cabo en los tres primeros meses de ejecución del contrato tras la adjudicación.
5. El adjudicatario está obligado a conservar en perfectas condiciones los locales, instalaciones, equipos, muebles y enseres empleados para la prestación el servicio objeto del presente concurso, debiendo realizar contrato de mantenimiento de los equipos e instalaciones con empresa homologada. Dicho contrato obligará a la realización de las revisiones correspondientes de conformidad con la normativa vigente y las pautas establecidas por el Centro, debiendo existir un libro de mantenimiento con las operaciones a realizar, donde se indiquen las incidencias ocurridas. El Plan de Mantenimiento deberá remitirse al Servicio de Mantenimiento una vez al año con la periodicidad establecida por el mismo.

6. *El equipamiento que sea ofertado por el licitador, será de primer uso, indicando en la oferta la marca, modelo, plazo de entrega e instalación y valoración económica del mismo.
La vajilla, menaje y lencería necesario para el servicio, así como la reposición de los mismos, serán por cuenta del adjudicatario, conservando éste su propiedad.
El adjudicatario repondrá, a su cargo los elementos (grifos, enchufes, bombillas...) que se deterioren o sean objeto de robos, hurtos o actos de vandalismo.*
7. *Cualquier modalidad de comunicación telefónica será a cargo del adjudicatario.*

EJECUCIÓN DEL SERVICIO

- 1.- *En las cafeterías y comedores no podrán realizarse actividades distintas de las propias de restauración y sus complementarias.*
- 2.- *Se evitará la venta ambulante, la mendicidad y las asambleas de personal propio o tercero, así como la práctica de cualquier juego de azar.*
- 3.- *No podrán expedirse bebidas alcohólicas con graduación concentrada superior a 12º, ni tabaco. El Hospital se reserva el derecho de cambiar el índice de graduación alcohólica de las bebidas a suministrar atendiendo únicamente a los intereses de Salud Pública.*
- 4.- *El derecho de admisión será ejercido por el adjudicatario, según instrucciones de la Dirección del Hospital.*
- 5.- *Los enfermos ingresados no podrán permanecer en las cafeterías ni restaurantes.*
- 6.- *Las máquinas expendedoras de productos de alimentación y bebidas deberán instalarse en los lugares expresamente autorizados por la Dirección del Hospital y conservarse en perfectas condiciones tanto de uso como sanitarias, atendiendo las instrucciones del Servicio de Medicina Preventiva del Hospital.*
- 7.- *Quedan prohibidas las máquinas recreativas y las de apuestas y premios.*
- 8.- *No podrán elaborarse alimentos o servicios con finalidad distinta a la de su consumo en el Hospital.*
- 9.- *Existirán hojas de reclamaciones a disposición de los usuarios facilitadas por la Dirección del Centro.
Sin perjuicio de la actuación legítima de otros organismos o instituciones, la Dirección del Centro es competente para conocer y, en su caso, para resolver las reclamaciones que formulen los usuarios.*

LIMPIEZA E HIGIENE

El personal de la empresa adjudicataria que preste sus servicios en el Hospital, deberá permanecer de forma continuada, debidamente aseado, uniformado e identificado. Las prendas que utilice este personal serán por cuenta del adjudicatario al igual que la limpieza y reposición de las mismas.

Como principio básico y fundamental se seguirán las guías de práctica higiene (PCH) y se contará con un Sistema de APPCC (Análisis de peligros y puntos de control críticos) implantado y certificado en el ámbito de aplicación del presente contrato



SaludMadrid

Como normas higiénicas mínimas, la prestación del servicio se realizará atendiendo a las siguientes instrucciones:

1. Higiene del personal:

- Cambio diario de ropa
- Higiene de manos: lavado de manos frecuente y siempre después de utilizar el W.C, las uñas deberán encontrarse siempre limpias. Se deberán lavarse las manos y antebrazos, cuando los lleven descubiertos, cuando se inicie el servicio, entre manipulaciones de materias primas diferentes, después de manipular material sucio. Se utilizará el jabón y cepillo de uñas y papel desechable y se prohíbe el secador eléctrico en la zona de manipulación de alimentos; el lavado de manos se realizará con agua corriente, caliente y potable.

2. Normas de higiene:

- Carnet de manipulador de alimentos para todo el personal, que deberá ser renovado periódicamente de acuerdo con la normativa vigente y será revisado periódicamente por el Servicio de Medicina Preventiva del hospital.
- Utilización de lavavajillas para vasos, platos y cubiertos.
- Utilización de lavaverduras con dispositivo incorporado para su desinfección.
- Limpieza inmediata y diaria de todas las superficies de trabajo.
- Limpieza diaria de cocina y plancha.
- Limpieza diaria de cámaras y almacenes.
- Limpieza semanal de campana y extractores de humos.
- ~~Desinfección y desratización dos veces al mes según cronograma establecido y deberá remitir los resultados al Servicio de Contrataciones y el Servicio de Medicina Preventiva del Hospital.~~
- Revisión por parte de las compañías autorizadas, de las instalaciones de gas existentes, antes de su apertura y revisiones periódicas de éstas.
- La segregación de los residuos generados se hará de acuerdo con la Legislación vigente.
- Las basuras se depositarán en recipientes cerrados, provistos de tapaderas que incluirán una bolsa de plástico del color que determine la ley.
- Corresponderá al personal de las cafeterías la limpieza de los contenedores y tapas.
- Control metrológico diario sobre los dispositivos de medición en básculas, sondas de medición, cámaras y neveras y calibraciones anuales externa con certificación por organismo acreditado para ello (AENOR).

CONDICIONES LABORALES

1. El adjudicatario podrá contratar a su cargo el personal necesario para atender el buen funcionamiento del servicio. Este personal dependerá única y exclusivamente del contratista, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empresario, con arreglo a la legislación laboral y social vigente, sin que en ningún caso resulte responsable el Hospital de las obligaciones nacidas entre el contratista y sus trabajadores.
2. El adjudicatario estará obligado a dar de alta a todo su personal en la Seguridad Social, estar al día en las cuotas de la misma, tener cubierto el riesgo de accidentes de trabajo, atenerse a lo dispuesto en los Convenios Provinciales de Hostelería y velar por el cumplimiento de la legislación sobre Higiene y Seguridad en el trabajo.
En todo caso, mensualmente, deberán entregar 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.



SaludMadrid

3. *Los daños que el personal del servicio contratado ocasione en el Hospital, sean personales o materiales, salvo caso de fuerza mayor, serán indemnizados por el contratista. También será responsable el contratista de las sustracciones de cualquier material, valores y efectos, que quede probado haya sido efectuado por su propio personal.*
4. *El Hospital se reserva el derecho de exigir al contratista la prueba documental de los reconocimientos que como empresa le obligue la legislación vigente.*

ARTÍCULOS DE CONSUMO.

1. *Todos los productos servidos por el adjudicatario tendrán que estar sujetos a lo especificado en la normativa vigente en cada momento. Los proveedores de estos productos deben disponer de Registro Sanitario y demás requisitos de la normativa vigente, responsabilizándose la Empresa adjudicataria de las alteraciones de los productos en todo momento.*
2. *El adjudicatario asume la responsabilidad directa de garantizar, en el caso de productos que puedan ser clasificados en varios grupos comerciales de calidad, que éstos sólo sean de las calidades extra o primera. Asimismo, garantizará un alto nivel cualitativo tanto en la selección y conservación de los víveres y productos complementarios como en su manipulación, preparación y características de nutrición y temperatura. Dichas tareas se efectuarán no sólo de acuerdo con las indicaciones establecidas por el Ordenamiento Jurídico vigente, en especial el Código Alimentario Español y normativa complementaria, sino también con las instrucciones concretas de la Sección de Hostelería del Hospital, que podrá decidir si las condiciones de calidad, presentación e higiene de las materias primas, alimentos y bebidas son las adecuadas y, en caso negativo, rechazarlos. Además deberá atender las indicaciones del Servicio de Medicina Preventiva y de la Unidad de Nutrición Clínica y Dietética.*
3. *La empresa adjudicataria deberá ofertar una amplia gama de menús adaptados a la gastronomía local y a la época del año. En los comedores tanto de personal, como público, existirá un menú compuesto por un primer plato, un segundo con guarnición, un postre, pan, agua mineral envasada (20 cl.), a elegir entre dos opciones. Cuando alguno de los platos componentes del menú del día se hubiere agotado, el adjudicatario estará obligado a servir otros para sustituirlos, conservando el mismo precio. La rotación entre los menús será como mínimo de 14 días. Con el fin de proporcionar una oferta alimentaria orientada a la ayuda de la promoción de la salud entre los trabajadores del Centro, deberán aportar, como alternativa al menú base, los siguientes tipos:*
 - *Dieta para celíacos*
 - *Dieta pobre en grasas*
 - *Dieta pobre en sal*
 - *Es imprescindible que siempre haya la posibilidad de elegir una verdura cocida como primer plato.*
4. *La empresa adjudicataria deberá concertar un contrato con un laboratorio acreditado en controles bromatológicos y organolépticos, que se encargue de realizar inspecciones mensuales, debiendo remitir al Servicio de Contrataciones y el Servicio de Medicina Preventiva, el resultado de los mismos dentro de los 10 días hábiles siguiente.*

USUARIOS

La cafetería y el comedor denominados de personal, podrán ser utilizados solamente por el personal del Centro.



SaludMadrid

La cafetería y el comedor del público podrán ser utilizados indistintamente por el público o por el personal del Hospital.

PRECIOS.

1. *El adjudicatario está obligado a tener expuesta en lugar bien visible y con el sello de la Dirección del Hospital, la relación de artículos a servir y sus respectivos importes en sus dos opciones, para el personal del Hospital y para el público en general. Esta sólo podrá ser modificada por acuerdo escrito de la Dirección del Hospital.*
2. *Los servicios prestados por el adjudicatario, serán cobrados directamente a los usuarios. El Hospital no asume responsabilidad alguna en caso de impago de cualquiera de las prestaciones por parte de los usuarios.*

Los licitadores ofertarán una lista de precios de personal y otra de precios al público de los productos de mayor consumo. Dichas listas servirán, junto a los precios de los menús, para la ponderación del apartado 2 de los "Criterios objetivos de adjudicación del concurso" descrito en el Anexo I del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y ALIMENTOS.

Su número será de 10, con las siguientes características:

- 4 máquinas automáticas de latas de refrescos.
- 3 máquinas de productos sólidos refrigerados.
- 2 máquina de bebidas calientes
- 1 máquina automática de agua mineral y latas de refrescos.

Cualquier variación en las mismas habrá de ser negociada con la Dirección del Hospital.

Se recomienda que los productos de dichas máquinas contengan productos saludables. Se considera "producto saludable" las bebidas no ricas en azúcar y los alimentos no ricos en grasa y sal. Se considera "producto no saludable" aquellos, tipo donuts, patatas frititas y demás tentempiés ricos en grasas.

FLUIDOS.

Serán por cuenta del adjudicatario los consumos de calefacción, aire acondicionado, agua, gas y electricidad. El adjudicatario deberá instalar a su cargo, contadores y equipos de medida de los mismos. Mensualmente se le repercutirá el gasto por estos conceptos en función de sus consumos y el mantenimiento hasta sus contadores y correrá por su cuenta el gasto de mantenimiento de la instalación desde sus contadores.

Asimismo, el adjudicatario estará obligado a realizar el mantenimiento reglamentario de sus instalaciones y ponerlos en conocimiento del Responsable del Servicio de Mantenimiento del Centro.

TRIBUTOS.

Serán por cuenta del adjudicatario el pago de los impuestos, arbitrios y tasas, estatales, autonómicos o locales, a que dé lugar la explotación del servicio. Especialmente está obligado al Impuesto sobre el Valor Añadido, por lo que los precios ofertados deberán tener en cuenta esta circunstancia.

ÓRGANO DE SEGUIMIENTO.

El Comité de Restauración, se reunirá con carácter periódico y al menos una vez al trimestre, para evaluar el grado de desempeño, estimando el nivel de calidad técnica y percibida

Las funciones del Comité de Restauración serán:

- 1. Verificar los requisitos contractuales recogidos en el presente contrato.*
- 2. Velar por la Seguridad Alimentaria mediante el control de los resultados del informe de APPCC*
- 3. Realizar, de forma trimestral, inspecciones conjuntas del área, para la verificación de los procedimientos de trabajo y del cronograma establecido según Sistema de APPCC. Por parte del Hospital las realizará el equipo de APPCC y por parte del Adjudicatario el responsable de APPCC (proveedor único, cafetería, y máquinas expendedoras de bebidas y alimentos).*

Estará formado por:

- 1. Responsable de Hostelería del Centro*
- 2. Responsable de Mantenimiento*
- 3. Responsable de Medicina Preventiva*
- 4. Responsable de Contrataciones*
- 5. Responsable de Dietética y Biberonería*
- 6. Responsable de Seguridad Alimentaria de la empresa adjudicataria*
- 7. Responsable de Calidad de la empresa adjudicataria*
- 8. Cuantos otros miembros decida la Dirección de Gestión del Centro.*

En el caso de que se trasladase a la Dirección del Centro conflicto grave sobre la actividad objeto del presente contrato, se establecerá una comisión paritaria de evaluación, constituida por la Comisión de Cafetería y cuatro miembros de la Dirección, quienes elaborarán un informe técnico sobre el estado de la cuestión y aportarán las medidas correctoras.

APARTADO B) (De la gestión de víveres)

1.- OBJETO DEL CONTRATO

A partir de un protocolo de dietas (PLAN MENU) para el HOSPITAL que definirá el departamento de Nutrición del Hospital, el adjudicatario se responsabilizará de:

- La compra de toda la materia prima necesaria para la confección de los platos que componen el mencionado **PROTOCOLO DE DIETAS** (Anexos) a partir de una solicitud anticipada y por escrito por parte del Hospital de las necesidades previstas en número de cada una de las dietas.
- El control y gestión de proveedores y almacén.
- La limpieza diaria de cámaras y almacenes.
- Control metrológico sobre dispositivos de medición (punto 7.1).
- Aportación del personal técnico necesario (responsable encargado y almaceneros) para el correcto funcionamiento del servicio en lo referente a aprovisionamiento, control de proveedores, reparto de materia prima, etc.
- Certificación en la Norma UNE-EN-ISO 9001:2015, armonizada con el Sistema de Gestión de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos, en el ámbito de aplicación de este contrato, durante el primer año de vigencia del mismo.
- Auditoría interna en sistema de APPCC (Análisis de peligros y puntos de control críticos) con ámbito de aplicación en el Servicio de Cocina y Cafetería

El Hospital, aportará las instalaciones, maquinaria y aparatos, utensilios, vajilla mobiliario y, en general, todos aquellos bienes necesarios para el servicio. El Hospital, igualmente, suministrará el agua, gas y electricidad necesarios para la correcta prestación de los servicios.

El personal necesario para la elaboración de los alimentos, el reparto a planta de los servicios, así como la limpieza de utensilios e instalaciones de cocina, pertenecerá al Hospital.

Los licitadores elaborarán una memoria técnica y organizativa del Servicio de Proveedor Unico para el Hospital con indicación de los recursos humanos y materiales necesarios para la prestación del servicio en los términos y condiciones establecidos en este pliego y en el de Cláusulas Administrativas particulares, que también resulta de aplicación.

2. - ÁMBITO DE ACTUACIÓN

2.1. - La cocina de enfermos del Hospital y los espacios de almacén y cámaras frigoríficas.

3. - ACTIVIDAD DEL HOSPITAL

A continuación y a título orientativo se exponen algunos datos acerca de la actividad habida en el 2015 en el Hospital y que servirá de base para la elaboración de la oferta económica:

- N° desayunos.....	35.259
- N° tolerancias	5.692
- N° almuerzos.....	50.694
- N° meriendas.....	36.369
- N° cenas y colación.....	36.476
- N° comidas familiares.....	8.321
- Importe extras navidades	722,40 euros (importe máximo para el concurso)
- Importe stock salas y extras	39.600, 56 euros
- Productos Loprofin:.....	292,23 euros (importe máximo para el concurso)

4.- CONDICIONES Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO

4.1- Pensión alimenticia.

La pensión alimenticia estará formada por:

UN DESAYUNO, UNA COMIDA, UNA MERIENDA, UNA CENA, UNA TOLERANCIA Y UNA COLACIÓN.

El paciente que requiera **MEDIA MAÑANA** será considerada dentro de su pensión alimenticia. Esta podrá ser una pieza de fruta, galletas, yogur natural con sobre de azúcar, yogur (sabores, soja, sin lactosa), zumo natural, zumo en brick, pan con embutido y será adecuado a los requerimientos nutricionales de la dieta terapéutica que precise el paciente.

La **TOLERANCIA** se reconocerá como un desayuno. Dicha tolerancia se establece en varios tipos de menú, a saber, Tolerancia 1 (yogur de sabores, 2 paquetes de galletas y brick de zumo) Tolerancia 2 (yogur natural con sobre de azúcar, galletas y brick de zumo), Tolerancia 3 (natillas, yogur natural con sobre de azúcar).

La colación se establece en varios tipos de menú y son los equivalentes a brick de leche con sobre de azúcar y con sobre de Cola cao®/Nesquick® o brick de zumo de frutas o infusión o yogur natural con sobre de azúcar).

Siempre que se dispense leche y/o yogur natural, por indicación de la Unidad de Dietética, se servirán junto con un sobre de azúcar y un sobre de Cola cao®/Nesquick®.

Según composición de los menús adjunto en el **ANEXO I (CÓDIGO DE DIETAS. MENU DE VERANO Y MENU DE INVIERNO; MENU DE NAVIDAD - DIE-AX-026; MENUS POR CALORIAS - DIE-AX-006 A DIE-AX-21; MENU AUTISTAS VERANO / INVIERNO – DIE-AX-022 Y DIE-AX-023; MENU DE TOLERANCIA Y COLACIÓN – DIE-AX-028)** en cuanto a composición de alimentos y gramajes de cada uno de los platos.

Igualmente, deberán existir en stock alimentos para la elaboración y de **DIETAS TERAPEÚTICAS** que a efectos de actividad serán asimilables a las de códigos de dietas estándar. Las dietas terapéuticas son dietas individualizadas que se realizan al ingreso. Los alimentos prescritos por el Servicio de Nutrición y Dietética deberán estar disponibles en el Servicio de Cocina para su



elaboración en la siguiente ingesta, los cuales están descritos en el ANEXO I en los siguientes documentos: **LISTADO DE PRODUCTOS DE DIETAS TERAPEUTICAS NO INCLUIDOS EN EL CÓDIGO DE DIETAS (DIE-AX-029), PRODUCTOS BAJOS EN PROTEÍNAS (DIE-AX-027) Y DIETA MODIFICADA DE ATKINS (DIE-AX-027).**

Los niños de oncología podrán elegir el menú a la carta en función de los modelos **ANEXO II: MENÚ SEMANAL DE VERANO (DIE-IM-011 A DIE-IM-018) Y MENÚ SEMANAL DE INVIERNO (DIE-IM-019 A DIE-IM-026)** y es equiparable a una basal y por tanto queda incluida la colación que precise. Los alimentos de los pacientes atendidos en el Hospital se podrán cambiar por otros alimentos de igual categoría tras valoraciones nutricionales realizadas por el Servicio de Nutrición y Dietética.

Las comidas de los familiares se equiparán al importe del almuerzo de la dieta basal

Asimismo, el contratista facilitará monodosis de aceite de oliva, vinagre y sal para que los pacientes aliñen a su gusto las ensaladas, los cuales estarán incluidos en el precio de la comida y de la cena.

Se considerará la dieta en lo referido a gramajes, la correspondiente a una dieta de 2.500 kcalorías

Debido a la variabilidad y complejidad del Hospital, el cálculo total de dietas a elaborar deberá incrementarse en un 10% como margen de seguridad y con la finalidad de dar respuesta a las necesidades de los pacientes pediátricos.

En la línea anterior y en el caso de no poder suministrar dietas, dispensará una dieta (se facturará como un almuerzo) a base de: ~~Sopa ó puré y tortilla francesa ó filete de pollo ó filete de ternera ó embutido y fruta o yogur.~~

El denominado “**extras de navidad**” consistirá en lo recogido en el documento **COC-AX-025** anexo a este contrato.

4.2. – Materia prima

Todos los productos servidos por el Contratista tendrán que estar sujetos a todo lo especificado en la normativa vigente y en particular en el Código Alimentario Español, de primera calidad, según lo determinado en el documento “Calidad de materias primas” (**ANEXO III: CALIDAD EN MATERIAS PRIMAS - COC-AX-012; CLASIFICACIÓN DE ARTÍCULOS, EQUIVALENCIAS DE ALIMENTOS TABLA DE WANDER EN CRUDOS – DIE-AX-030; BATIDOS, MERIENDAS Y COLACIÓN – DIE-AX-031; DESAYUNOS DE PROTOCOLO ALL-BRAN – DIS-AX-032; DIETAS DE LACTANTES – DIE-AX-033; PAPILLAS DE FRUTAS – DIE-AX-034; DESAYUNOS – DIE-AX-035; MERIENDAS – DIE-AX-036**) Y LISTADO DE MERIENDAS DE PACIENTE DE ONCOLOGÍA), siendo el responsable directo de su control el Responsable que la empresa ponga al frente del servicio y que deberá de designar de forma clara.

Se incluirá en cada ficha de producto la información relativa a alérgenos según se establezca en la legislación (Reglamento UE 1169/2011 o el vigente en el momento), sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Será imprescindible que en la oferta se incluya:

- **Materias primas a utilizar** para la confección de los menús, indicando
 - Calidad de las materias primas.
- **Relación de proveedores**
 - Registro sanitario de los proveedores.
 - Fichas de producto de cada uno de los artículos a utilizar.

- **Marcas orientativas de los productos terminados a utilizar.**
- **Cualquier otra información al respecto que sirva para determinar la calidad de la materia prima se valorará positivamente.**
- **Plan de trazabilidad:** se debe garantizar según lo establecido en la legislación (Reglamento CE nº 178/2002 o el vigente en el momento), un sistema para encontrar y seguir el rastro de un alimento, mediante la identificación del mismo con código, artículo, lote, fecha de entrada, cantidad suministrada al Hospital, y fecha de consumo.

4.3. - Horario de servicios.

Los horarios de servicio de comida a los pacientes serán, a título orientativo, los que se indican a continuación, si bien la Dirección del Hospital, por motivos organizativos u de otra índole, podrá modificarlos si lo considera conveniente:

• DESAYUNO	8'30 a 9 horas
• MEDIA MAÑANA	11 a 11:30 horas
• COMIDA	13 a 14 horas
• MERIENDA	17 a 17'30 horas
• CENA	20'00 a 21'00 horas
• COLACIÓN	Se servirá con la cena (20'00 a 21'00 horas)
• TOLERANCIA quirúrgica)	8'30 a 9 horas y de 17 a 17'30 horas (según hora intervención)

4.4. - Personal

El servicio deberá de contemplar una persona en jornada completa en turno de mañana y otra en jornada completa en turno de tarde los 365 días del año, así como un correturnos de las dos personas anteriores. La empresa adjudicataria deberá de contemplar el coste de personal, la sustitución de sus vacaciones, de sus festivos y de sus libranzas.

Asimismo, el adjudicatario deberá de designar un responsable del contrato, ubicado en Madrid, responsable de la interlocución con la dirección del Hospital, garantizando el buen desarrollo del servicio y la atención a posibles propuestas de mejora.

4.5. - Dietética e higiene

Todas las personas que el adjudicatario haya de emplear en el Servicio habrán de tener el carné de manipulador de alimentos, que será revisado periódicamente por el Servicio de Medicina Preventiva del Hospital, además de los órganos competentes, de acuerdo con la normativa vigente en cada momento.

Todos los productos servidos por la Firma adjudicataria tendrán que estar sujetos a lo especificado en la normativa vigente en cada momento.

Los proveedores de estos productos deben disponer de Registro Sanitario y demás requisitos de la normativa vigente, responsabilizándose la Empresa adjudicataria de las alteraciones de los productos en todo momento.



Todas las materias primas utilizadas en la elaboración de los menús serán de primera calidad. Igualmente el personal del Centro supervisará este material en sus condiciones de almacenamiento, caducidades, etc., estableciendo directrices de stockajes, que impidan cualquier desaprovechamiento. Cuando una mercancía sea rechazada, deberá ser retirada inmediatamente del Centro.

4.6 Publicidad

El contratista no podrá en modo alguno utilizar el nombre del Hospital de forma indebida, ni actuar o aparecer ante terceros como representando o formando parte del Hospital, salvo expresa y escrita autorización de este último.

Las líneas generales de uso externo que necesite el contratista, serán enteramente a su cargo. El contratista se abstendrá de hacer cualquier tipo de publicidad dentro del recinto Hospitalario, salvo expresa y escrita autorización del Hospital.

El contratista mantendrá indemne en todo momento al Hospital, tanto durante la vigencia del contrato como con posterioridad, por cualquier daño o perjuicio sufrido que sea consecuencia directa o indirecta de las relaciones que se establezcan entre el contratista y el personal empleado en la prestación del servicio, incluyendo el pago de aquellas cantidades que por cualquier concepto el Hospital viniere obligado a satisfacer a dicho personal.

5. - DE LOS PRECIOS DEL SERVICIO

5.1. La oferta económica será presentada en términos de precio unitario por servicio, comprendiendo desayuno y/o tolerancia, media mañana (incluido en importe stocks, salas y extras) , comida, merienda, cena y colación, desglosando el importe de cada uno de estos servicios. En la misma se deberá incluir un listado con alimentos EXTRA y el importe a percibir por cada uno de ellos de forma unitaria. Todos los precios que se oferten se considerarán con impuestos, IVA y demás gastos incluidos (gastos generales y beneficio industrial).

La oferta económica se presentará en el modelo de proposición económica que se adjunta.

Por tanto, la oferta económica deberá incluir lo siguiente:

- 1.- Coste del menú servido diario con el desglose establecido en el modelo de oferta económica.*
- 2.- Precio de los alimentos extra.*

5.2. El precio unitario de la oferta base incluirá todos los costes de los servicios detallados en el presente Pliego (materia prima, personal, suministro de material de limpieza de las zonas de almacén y cámaras, análisis bacteriológicos mensuales, gastos de teléfono, uniformes de su personal, todos y cada uno de los costes implícitos en la ayuda a la implementación de los planes de calidad establecidos en el presente pliego de condiciones).

5.3. El Hospital, podrá solicitar al adjudicatario aquellos productos alimenticios (extras) que se sirvan fuera de la dieta alimenticia diaria, según lista adjunta que podrá ser ampliada por los concursantes, no constituyendo una lista cerrada de artículos y pudiendo solicitar el Centro otros productos que fuesen necesarios.

5.4. De igual modo, el Hospital podrá solicitar al adjudicatario aquellos productos de alimentación especial infantil (leches, harinas, dietas diversas, etc.). A efectos de facturación tendrán la misma consideración que los extras alimenticios.

5.5. La facturación se presentará mensualmente por el contratista y estará compuesta por el total de los servicios servidos y por la cantidad mensual para los extras.

6.- DEL PERSONAL Y LA DIRECCIÓN TÉCNICA DEL SERVICIO (MEMORIA)

6.1. El adjudicatario aportará los conocimientos técnicos para el correcto desarrollo del Servicio y, como mínimo, deberá aportar el personal necesario para cubrir las siguientes presencias durante los 365 días del año:

- 1 Director (supervisor del contrato)
- 1 Almacenero de turno de mañana (horario de 7:30 a 14:30 horas)
- 1 Almacenero de turno de tarde (horario de 14:30 a 22 horas)

El personal será contratado por la empresa adjudicataria conforme a la normativa laboral o Convenio Colectivo que resulte de aplicación, teniendo todos ellos las titulaciones oficiales necesarias para el desempeño de su puesto de trabajo, así como las autorizaciones (carné de manipulador de alimentos) imprescindibles para el desempeño del mismo.

En la contratación de este personal se tendrán en cuenta los días libres, fines de semana, festivos, así como los permisos y licencias legalmente establecidas en las normas laborales o Convenios que les resulten de aplicación, de tal forma que siempre y en todo momento exista en la Cocina la plantilla anteriormente referida.

6.2. Será obligación del contratista uniformar por su cuenta a su personal, tanto masculino como femenino, durante las horas en que se realice el trabajo.

6.3. Los daños que este personal ocasione en el Hospital, sean personales ó materiales, salvo casos de fuerza mayor, serán indemnizados por el contratista, siempre a juicio de la Dirección del Hospital, que podrá detraer la compensación procedente del importe de las facturas que presente el contratista.

También será responsable el contratista de las sustracciones de cualquier material, valores y efectos, que quede probado ha sido efectuado por su propio personal, siguiéndose para su compensación idéntico criterio al señalado en el párrafo anterior.

Cuando este personal no procediere con la debida corrección dentro del Hospital o fuera evidentemente poco cuidadoso en el desempeño de su cometido, la Administración del mismo podrá exigir del contratista que prescinda del trabajador en cuestión para los servicios de esta contrata.

6.4. El Hospital, podrá inspeccionar al personal y su trabajo en todo lo que se refiera a la contrata.

6.5. El Contratista se obliga a poner, en todo momento, a disposición del Hospital, información sobre el personal empleado en la prestación del Servicio tanto en días laborables como en festivos, la lista del personal encargado del Servicio en las instalaciones del Hospital, con descripción del lugar de trabajo, jornada laboral, categoría, turno de trabajo y modalidad de contratación, así como información sobre el procedimiento establecido para la cobertura del servicio en los días festivos, de acuerdo siempre con las disposiciones vigentes en materia laboral.

6.6. El contratista se obliga a tener debidamente asegurado a todo el personal empleada en la prestación del servicio. Presentará al Hospital junto con la factura mensual, las copias de los impresos TC-1 y TC-2 o documentación acreditativa asimilable, en materia de seguros sociales correspondiente a los empleados adscritos a la prestación del servicio durante ese período, que deberán ser liquidados y su importe ingresado dentro del término legalmente establecido, pudiendo el

Hospital realizar cuantos controles y actuaciones considere necesarios para comprobar que el contratista se encuentra al corriente de sus obligaciones de Seguridad Social.

6.7. Asimismo, el contratista deberá acreditar ante el Hospital, en la forma y momento que éste considere conveniente, estar al corriente del pago de los salarios y cualesquiera otra cantidad devengada a favor de los empleados encargados de la prestación del Servicio.

6.8. El contratista se obliga a cumplir el contenido de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y todos los reglamentos que la desarrollan con respecto a sus trabajadores, así como a todas las normas en materia de seguridad e higiene en el trabajo. El Hospital quedará indemne a los daños y perjuicios que se pudieran derivar de los incumplimientos de la empresa en estas materias.

6.9. Todo el personal afectado por lesiones cutáneas u otras enfermedades infecciosas que puedan transmitirse a través de los alimentos deberá ser sustituido de forma inmediata. La empresa adjudicataria cuidará de que su personal no acuda al trabajo bajo procesos o cuadros infecciosos que puedan comprometer la seguridad alimentaria del centro Hospitalario.

6.10. El Hospital se reserva el derecho a someter a reconocimientos médicos a dicho personal, así como exigir al contratista la prueba documental de los reconocimientos médicos que como empresa le obligue la legislación vigente.

6.11. En cuanto a las normas en materia de seguridad e higiene en el trabajo, será de aplicación las que marque la normativa vigente, haciendo especial hincapié en la higiene de manos. Tanto las manos como las uñas deberán encontrarse siempre limpias. Se deberán lavar las manos y antebrazos, cuando los lleven descubiertos, cuando se inicie el servicio, entre las manipulaciones de materias primas diferentes, al salir del baño, después de manipular material sucio. Se utilizará el jabón y cepillo de uñas, papel desechable para secado de manos y se prohíbe el uso de secador eléctrico en la zona de manipulación de alimentos. El lavado de manos se realizará con agua corriente, caliente y potable.

6.12 Junto con la oferta económica, las empresas licitadoras presentarán la siguiente documentación (memoria técnica y organizativa)

- Descripción pormenorizada de la organización propuesta para la prestación del servicio a prestar.
- Plantilla de personal de que constará el servicio. Se hará una descripción de los lugares de trabajo, jornada laboral, categorías, turnos de trabajo.
- Manual de procedimientos de trabajo
- Plan anual de control metrológico
- Plan anual de formación
- Programa de prevención de riesgos laborales para la plantilla.
- Programas de control de calidad y análisis de puntos críticos, en los términos legalmente establecidos.
- Programa de LIMPIEZA e Higiene de instalaciones
- Plan de lucha contra plagas
- Plan de mantenimiento preventivo de instalaciones
- Listado de proveedores
- Registro sanitario
- Fichas técnicas de productos.
- Otras mejoras complementarias que considere el adjudicatario para la prestación del servicio.

6.13. El Servicio habrá de organizarse por el adjudicatario de manera que en todo momento atienda con prontitud y adecuadamente las solicitudes de los usuarios, por lo que deberán adoptarse las medidas que fueren precisas con relación al personal y su coordinación.

7.- DE LOS EQUIPOS DE BIENES Y OTRAS NORMAS COMPLEMENTARIAS EN RELACIÓN CON EL CONTENIDO DE LAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

7.1. El Hospital aportará las instalaciones correspondientes, así como los aparatos y maquinaria que actualmente se encuentran instalados, que el adjudicatario se obligará a mantener en el mejor estado de conservación y funcionamiento y a pleno rendimiento en todo momento, realizando, en su caso, todas las actuaciones preventivas, predictivas ó reparadoras necesarias que garanticen el correcto desarrollo del Servicio, así como el control metrológico diario sobre los dispositivos de medición en básculas, sondas de temperatura, cámaras y neveras y calibraciones anuales externas con certificación por organismo acreditado para ello (AENOR).

7.2. El contratista no tendrá ningún derecho sobre el local ni instalaciones fijas, a excepción de las derivadas de su utilización durante el período de vigencia del contrato.

7.3. La empresa adjudicataria se hará cargo de la compra de la materia prima para la confección de las dietas.

7.4. La reposición del menaje (cubiertos, platos, vasos, servilletas, etc.) será adaptable a las bandejas isotérmicas y serán a cargo del Hospital.

Asimismo, el contratista facilitará monodosis de aceite de oliva, vinagre y sal para que los pacientes aliñen a su gusto las ensaladas.

7.5. El adjudicatario se hará cargo de la compra, reposición y almacenamiento de todos los productos de limpieza para las zonas asignadas para almacenamiento de materias primas. Las fichas técnicas de los productos utilizados serán revisadas y validadas por el Servicio de Medicina Preventiva del Hospital antes de su uso.

7.6. El Hospital repondrá a su cargo cuanta maquinaria y aparataje de Cocina sea necesario reponer por mal funcionamiento.

8. - DEL MANTENIMIENTO, LA CONSERVACIÓN Y OTRAS OBLIGACIONES

8.1. Serán de cuenta del Hospital el mantenimiento de los desagües en perfecto estado de funcionamiento, El adjudicatario asesorará al Hospital en relación a establecer un plan de mantenimiento preventivo de las instalaciones.

9. - DE LOS DIVERSOS CONTROLES

9.1. El Hospital ejercerá un permanente control sobre la calidad de la materia prima, los extras alimenticios, así como los aspectos de la higiene y de la limpieza tanto en las comidas como de los recipientes que las conservan en los locales, así como de la marcha de la implementación de los planes de calidad requeridos.

Los alimentos que se utilicen para confeccionar los menús diarios han de presentar:

- Calidad bromatológica mediante un control microbiológico desde la compra hasta consumo, así como de todo el proceso de elaboración (higiene y limpieza).
- Calidad nutritiva.
- Calidad en la elaboración, servido conforme a lo establecido en el código de dietas.
- Calidad organoléptica (color, sabor, olor, aspecto y consistencia).

SI LOS ALIMENTOS NO REUNEN LAS CALIDADES EXIGIDAS PODRÁN SER RECHAZADOS PARA SU ELABORACIÓN Y LA EMPRESA DEBERÁ DE REMPLAZAR DICHO GÉNERO.

9.2. El Hospital se reserva el derecho de establecer controles independientes del adjudicatario en y sobre los productos y en todas las fases del proceso asignado al contratista.

9.3. Por cuenta del contratista se realizará, con una periodicidad mensual un análisis bacteriológico, (tanto del área de Cocina como del área de Dietética y Biberonería) realizado por un laboratorio acreditado, de los productos en crudo y semielaborados, en base a tres muestras de cada uno de ellos. Las muestras y el laboratorio, serán elegidos por el Hospital con los gastos a cargo del contratista. Los resultados de los análisis serán entregados a la Dirección del Hospital, al Jefe del Servicio de Contrataciones y al Responsable del Servicio de Medicina Preventiva encargado del área de Cocina dentro de los diez días hábiles del mes siguiente.

9.4. La empresa adjudicataria presentará un programa detallado de control de calidad junto con la oferta técnica.

9.5. La empresa adjudicataria deberá elaborar, en el plazo de 2 meses siguientes a la formalización del contrato, un Plan de Prevención de Riesgos Laborales y todos aquellos documentos que exija la legislación vigente.

10. - DE LOS SEGUROS DE RESPONSABILIDAD CIVIL

10.1. - El adjudicatario deberá suscribir póliza de seguros para responder de las posibles responsabilidades civiles nacidas frente al Hospital, usuarios y trabajadores del Hospital, y frente a terceros, como consecuencia de daños producidos por un normal ó anormal funcionamiento del servicio ó de las instalaciones y aparataje que quede bajo su control y dirección. Esta póliza se formalizará por el importe señalado en el Pliego de Cláusulas Administrativas.

11. - INFORMACIÓN

El contratista entregará a la Dirección del Hospital la siguiente información con la periodicidad que se señala:

Mensualmente

- N° desayunos
- N° tolerancias
- N° almuerzos
- N° meriendas
- N° cenas
- N° comidas familiares
- Importe extras navidades (si procede)
- Importe stock salas y extras
- N° lotes de productos Loprofin
- Relación del personal en servicio con especificación de categoría y turnos

12. - DE LOS ACTOS DE SANCIÓN

Las faltas que pueda cometer el contratista en la prestación del servicio, se clasificarán en graves y muy graves.

Se considerará falta grave, el incumplimiento esporádico de alguna de sus obligaciones, en particular:

- *El retraso en la entrega de Materia Prima necesaria para la elaboración de los menús*
- *La falta de limpieza según los criterios establecidos en este pliego.*
- *Los alimentos susceptibles de ser conservados en cámaras frigoríficas, fuera de su ámbito.*
- *El incumplimiento reiterado de las cantidades y calidades estipuladas en el manual de dietas.*

Se considerará falta muy grave:

- *La comisión de dos faltas graves en menos de un mes.*
- *La acumulación de cuatro faltas graves.*
- *El incumplimiento de las obligaciones contenidas en este contrato, si una vez advertido el contratista se mantiene el incumplimiento o no se arreglase la deficiencia de forma inmediata.*
- *La falsedad comprobada de informes, datos o número de dietas a facturar.*
- *El deterioro grave de las instalaciones, ocasionado por negligencia grave o abandono del contratista.*
- *La demostración de intoxicación de una o más personas por causas imputables a productos suministrados por el contratista.*

Penalizaciones:

- *Las faltas graves serán penalizadas con el 1% de la facturación mensual.*
- *Las faltas muy graves se penalizarán con el 3% de la facturación mensual. Cuando la falta muy grave sea fruto de una segunda falta grave cometida, solo se sancionará la falta muy grave.*
- *La comisión de una falta muy grave puede dar lugar a la rescisión del contrato.*

Independientemente del pago de las penalizaciones, que serán retrotraídas de la factura del mes siguiente a la penalización, serán a cargo del contratista los costes resultantes de subsanar los desperfectos que produjeran, así como las responsabilidades que se deriven de su acción u omisión o de la de sus trabajadores.

EL DIRECTOR GERENTE

D. César Adolfo Gómez Der



ANEXO I

MENUS GENERALES

INVIERNO.- MENU – 1

	TIPO		DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA		CENA	COL/N
0	BASAL		- Leche 200 cc, - Pan 69 g - Mantequilla 12.5 g - Mermelada 25 g, - Cola cao 18 g,	- Sopa de cocido (fideos 60 g + caldo 220 g) - Cocido completo (garbanzos 110 g+pollo 80 g+temera 80 g+chorizo 20 g+patata 75 g) - Pan 69 g - Fruta 170 g.	- Batido lact. sabores 200 ml. - Fruta 170 g.		- Puré de verduras con Picatostes (250 g) - Tortilla de patata (210 g) - Ensal lechuga +tomate (100 g) - Pan 69 g. - Fruta 170 g.	Leche 200 cc O Zumó 200 cc
1	BLANDA		- Leche 200 cc - Galletas 25 g	- Sopa de pasta (pasta 60 g+ caldo 220 g) - Pollo hervido + patata vapor + zanahoria (300 cc) - Pan 69 g - Manzana 170 g .	- Leche 200 cc - Fruta 170 g		- Puré de verduras (250 g) - Tortilla francesa (70 g) y pechuga de pavo (35 g) - Pan 69 g - Fruta 170 g.	Leche 200 cc O Zumó 200 cc
2	INICIO		- Yogur natural 125 g. - Manzanilla 1.1 g + agua 200 cc	- Sopa de pasta (pasta 60 g + caldo 220 g) (caldo vegetal) - Yogur natural 125 g.	- Yogur natural 125 g. - Azúcar 8 g.		- Sopa de arroz (arroz 60 g + caldo 220 g) (caldo vegetal) - Yogur natural 125 g.	Infusión 1.1g agua 200 cc
3	L A C T A N T E S	A	Biberonería (f.i + HSG)	- Puré de patata +zanahoria +25 g pollo + 10 cc aceite (275 g)	- Papilla de fruta 150 g (150 cc)		Biberonería (F I+HSG)	BIBER. (FI)
		B	Biberonería (Papilla FC+HG)	- Puré de: patata +Zanahoria + Puerro + 40g POLLO + 15 cc Aceite. (275 g) - F.C.	- Papilla de fruta 200 g (200 cc)		Biberonería (Papilla FC+HG)	
		C	Biberonería (Papilla cereales)	- Puré de: patata +verduras + 50 g POLLO + 15 cc aceite (275 g) - yogur 125 g	- Papilla de fruta 250 g (250 cc)		- Tortilla francesa 70 g. - Arroz blanco 70 g. BIBERONERÍA (Papilla cereales)	
		D	- Leche 200 cc + - galletas 25 g O - Papilla de cereales	- Sopa de cocido (fideos 60 g + caldo 220 g) - Garbanzos,patata,zanahoria y POLLO. (300 cc) - Pan 69 g - Zumó de naranja natural 130 cc	- Papilla de fruta 250 g (250 cc) - Galletas 25 g		- Puré de verduras 250 g. - Tortilla de patata g (210 g) + tomate en rodajas (50 g) - Pan 69 g - yogur fruta 125 g.	

INVIERNO.- MENÚ - 1

°	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
4	HIPOCOLES - TEROLEMIC A	-leche desnatada 200 cc - Pan integral 66 g - Mermelada 25 g - Fruta 170 g	- Sopa de cocido (fideos 60 g + caldo 220 g) (desgrasada). - Garbanzos, patata, zanahoria, SOLO POLLO (365 g) - Pan integral 66 g. - Fruta 170 g.	- Batido frutas 250 g con yogur desnatado 125 g	- Puré de verduras con patata. (250 g) - Tortilla francesa (70 g) y pechuga de pavo (35 g) - Ensalada lechuga y tomate (100g) - Pan integral 66 g. - Fruta 170 g.	Leche 200 cc Desnat. O Zumo 200 cc
5	ASTRINGEN TE	- Yogur natural 125 g. - Pan tostado 14 g. - Azúcar 8 g.	- Sopa de pasta (pasta 60 g+ caldo 220 g) (caldo vegetal). - Pollo hervido (200 g) + patata vapor (60 g) - Pan tostado 14 g - Manzana 170 g	- Yogur natural 125 g. - Dulce de membrillo 15 g	- Puré de patata+zanahoria. (250g) - Tortilla francesa 70 g + pechuga de pavo 35 g - Pan tostado 14 g. - Plátano 170 g	Yogur Nat. 125 g
6	OVOLACT O- FARINACEA	- Leche 200 cc. - Galletas 25 g - Mantequilla 12.5 g - Mermelada 25 g.	- Sopa de pasta (pasta 60 g + caldo 220 g) - Huevo escalfado con bechamel - Pan tostado 14 g. - Natillas 130 g.	- Papilla de fruta 200 g. - Quesitos 20 g. - Pan tostado 14 g.	- Arroz blanco 70 g. - Queso fresco 75 g. - Pan tostado 14 g - Flan 110 g. - Galletas 25 g	Leche 200 cc
7	BASAL TRITURADA	- papilla de cereales	- Turmix de: garbanzos +patata + zanahoria + pollo (280 g) - Batido frutas 250 g.	- Batido de vainilla + fruta + galletas (300 g)	- Turmix de: patata + verduras + huevo (280 g) - Yogur 125 g	Leche 200 cc
8	RICA EN FIBRA	- Leche 200 cc. - Pan integral 66 g - Mantequilla 12.5 g. - Mermelada 25 g. - Cola cao 18 g - Zumo de naranja natural 130 cc	- Sopa de cocido (fideos 60 g + caldo 220 g) - Cocido completo (garbanzos 110g +pollo 80 g+tienera 80 g+chorizo 20g+patata 75 g) - Pan integral 66 g. - Kiwi 170 g	- Batido lact. sabores 200 ml - Naranja. 170 g	- Puré de verduras+picatostes (250g) - Tortilla de patata 210 g. - Ensalada de lechuga + tomate. (100 g) - Pan integral 66 g. - Kiwi 170 g.	Zumo 200 cc

INVIERNO- MENU 2							
	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA		CENA	COL/N
0	BASAL	- Leche 200 cc. - Bollería 60 g - Mantequilla. 12.5 - Mermelada 25 g. - Cola cao 18 g.	- Canelones Rossini. 250 g - Pescado a la romana 130 g. - Ensalada lechuga. 100 g - Pan 69 g - Fruta 170 g.	- Bocadillo de lomo embuchado (pan 69 g + lomo 50 g) - Zumo 200 cc.		- Acelgas reh 170 g + patata 50g + j. serrano 15 g - Empanadillas 70 g + croquetas 90 g + calamares 55 g - Tomate en rodajas. 50 g - Pan 69 g - Fruta 170 g.	Leche 200 cc O Zumo 200 cc
1	BLANDA	- Leche 200 cc. - Bollería 60 g.	- Sopa de pasta (pasta 60 g+ caldo 220 g) - Pescado plancha 150g + patata vapor 95 g Limón. - Pan 69 g Manzana 170 g.	- Yogur 125 g - Galletas 25 g		- Pure de verduras. 250 g - Ternera plancha 120 g + zanahoria 65 g - Pan 69 g - Pera 170 g	Leche 200 cc O Zumo 200 cc
2	INICIO	- Yogur natur. 125 g - Manzanilla 1.1 g + agua 200 cc.	- Sopa de pasta (pasta 60g + caldo 220g) (caldo vegetal) - Yogur natural 125 g.	- Yogur natural 125 g. - Manzanilla 1.1 g + agua 200cc.		- Sopa de arroz (arroz 60 g + caldo 220 g) (caldo vegetal) - Yogur natural 125 g.	Manzanilla 1.1 g + agua 200 cc O Yogur 125 g
3	L A C T A N T E S	A	Biberonería (F+HSG)	- Puré de: patata + zanahoria + 25 g POLLO+ 10 cc aceite (275 g)	- Papilla de fruta 150 g (150 cc)	Biberonería : (F+hsq)	BIBE (F I)
		B	Biberonería (Papilla FC+HG)	- Puré de: patata + zanahoria + Puerro + 40 g PESCADO+ 15 cc aceite. (275 g) - F. C.	- Papilla de fruta 200 g (200 cc)	Biberonería : (Papilla FC+HG)	
		C	Biberonería (Papilla cereales)	- Puré de: patata + verduras + 50 g PESCADO+ 15 cc aceite.(275 g) - Yogur 125 g	- Papilla de fruta 250 g (250 cc)	- Filete carne picada plancha 120 g - Patata vapor. 95 g BIBERONERIA (Papilla de cereales).	
		D	-Leche 200 cc+ galletas 25 g Ó - Papilla de cereales.	- Sopa de pasta (pasta 60g + caldo 220 g) - Pescado a la romana 130 g - Ensalada de lechuga 100 g - Pan 69 g - Zumo de naranja natural 130cc.	- Papilla fruta 250 g (250cc) - Galletas 25 g	- Pure de verduras. 250 g - Empanadillas 70 g. croquetas 90 g - Tomate rodajas. 50 g - Pan 69 g y yogur fruta 125 g.	

INVIERNO- MENU 2

	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
4	HIPOCOLES-TEROLEMICA	- Leche desnatada 200 cc. - Cereales 60 g - Fruta 170 g.	- Sopa de pasta (pasta 60g + caldo 220 g) - Pescado plancha 150g + patata vapor 95 g - Ensalada de lechuga y tomate 100g. - Pan integral 66 g. Fruta 170 g.	- Quesitos desnatados. 20 g - Pan integral 66 g. - Zumo de naranja natural 130cc	- Acelgas rehogadas+patata. (200 g) - Ternera plancha 120 g+ tomate Rodajas. 50 g - Pan integral 66 g. - Fruta 170 g.	Leche Desnat 200cc O Zumo 200cc
5	ASTRINGENTE	- Yogur natural 125 g. - Pan tostado. 14 g - Azúcar 8 g.	- Sopa de pasta (pasta 60g + caldo 220g) - Pescado plancha 150g + patata vapor 95 g. - Pan tostado 14 g. Manzana 170g.	- yogur natural 125 g. - Galletas 25 g	- Sopa de arroz (arroz 60 g + caldo 220 g) - Ternera plancha 120 g - Patata vapor 95 g - Pan tostado 14 g. Plátano 170 g	Yogur Natural 125 g
6	OVOLACTO-FARINACEA	- Leche 200 cc. - Cereales 60 g	- Macarrones con mantequilla 250g - Huevo cocido con bechamel. - Pan tostado 14 g. - dulce de membrillo 15 g	- Yogur 125 g - Galletas 25 g - Mantequilla 12.5 g.	- Sopa de arroz. (arroz 60 g + caldo 220 g) - Quesitos 20 g (3), - Pan tostado 14 g. - Natillas 130 g.	Leche 200 cc
7	BASAL TRITURADA	- Papilla de cereales.	- Turmix de patata +pasta + PESCADO. (280 g) - Batido frutas 250 g.	- Batido de leche + fruta + galletas (300 g)	- Turmix de verduras + patata + TERNERA. (280 g) - Natillas 130 g.	Leche 200 cc
8	RICA EN FIBRA	- Leche 200 cc. - Bollería 60 g. - Kiwi 170 g.	- guisantes con jamón 230 g. - Pescado a la romana 130 g. - Ensalada lechuga y tomate. 100g - Pan integral 66 g. - Fruta 170 g	- Bocadillo de pan integral 66g + lomo embuchado 50 g - Zumo de naranja natural 130cc.	- Acelgas reh. 170 g + patata 50 g + jamón 15 g. - Empanadillas 70 g + croquetas 90 g + calamares 55 g - Tomate en rodajas. 50 g - Pan integral 66 g. - Fruta 170 g.	Zumo 200 cc

	TIPO		DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	OL/N
0	BASAL		- Leche 200 cc. - Galletas 25 g. - Mantequilla 12.5 g - Mermelada 25 g. - Cola cao 18 g.	- Lentejas estofadas 340 g - Filete de pollo empanado 140 g. - Ensalada de lechuga. 100 g - Pan 69 g - Macedonia de fruta frescas 170 g	- Yogur 125 g - Galletas 25 g. - Fruta 170 g.	- Crema de calabacín 250 g. - Pescado rebozado 150 g. - Tomate en rodajas. 50 g - Pan 69 g - Fruta 170 g.	Leche 200 cc O Zumó 200 cc
1	BLANDA		- Leche 200 cc. - Galletas 25 g.	- Sopa de pasta. (pasta 60 g+ caldo 220g) - Pollo plancha 95 g. - Patata vapor 95 g - Pan 69 g - Fruta 170 g.	- Yogur natural 125 g - Galletas 25 g.	- Puré de calabacín + patata 250 g - Lenguado plancha 180 g + zanahoria vapor 65 g - Pan 69 g - Fruta 170 g.	Leche 200 cc O Zumó 200 cc
2	INICIO		- Yogur natural 125 g - Manzanilla 1.1 g + agua 200cc	- Sopa de pasta (pasta 60g+ caldo 220g) (caldo vegetal). - Yogur natural 125 g.	- Yogur natural 125 g. - Azúcar 8 g.	- Sopa de arroz (arroz 60 g + caldo 220 g) (caldo vegetal). - Yogur natural 125 g.	Manzanilla 1.1 g + agua 200 cc O Yogur 125 g
3	L A C T A N T E S	A	Biberonería (F I+HSG)	- Puré de: patata + zanahoria + 25 g POLLO + 10 cc aceite. (275g)	- Papilla de fruta 150 g (150cc)	Biberonería (F I+HSG)	BIBER; (F I)
		B	Biberonería (Papilla FC+HG)	- Puré de: patata + zanahoria + Puerro + 40 g. POLLO+ 15 cc aceite. (275 g) - FC.	- Papilla de fruta 200 g (200 cc)	Biberonería (Papilla FC+HG)	
		C	Biberonería (Papilla cereales)	- Puré de: patata + verduras + 50g. POLLO+ 15 cc aceite. (275 g) - Yogur 125 g	- Papilla de fruta 250 g (250 cc)	- Lenguado plancha. 180 g - Patata vapor 95 g. - Biberonería: (P. Cereales)	
		D	- Leche 200 cc + galletas 25 g. O - Papilla de cereales	- Puré de lentejas 270 g. - Filete de pollo empanado 140 g. - Ensalada de lechuga 100 g. Pan 69 g - Zumó naranja natur 130 cc.	- Papilla de fruta 250 g (250cc). - Galletas 25 g.	- Pure de calabacín+patata 250 g - Pescado rebozado 150 g. - Tomate rodajas.. 50 g - Pan 69 g Yogur fruta 125 g..	

INVIERNO.- M E N U - 3

	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
4	HIPOCOLES-TEROLEMICA	- Leche 200 cc descremada. - Galletas integrales, 25 g - Fruta 170 g.	- Lentejas estofadas. 340 g - Filete de pollo plancha 95 g + Patata vapor 95 g. - Ensalada de lechuga 100 g. - Pan integral 66 g. - Macedonia de fruta frescas 170 g	- Yogurt desnatado, 125 g - Miel 17 g - Fruta 170 g	- Puré de calabacín.+ Patata, (250 g) - Lenguado plancha, 180 g - Tomate rodajas, 50 g - Pan integral 66 g. - Fruta 170 g.	Leche Des. 200 cc O Zum 200 cc
5	ASTRINGENTE	- Yogur natural 125 g. - Pan tostado 14 g, - Azúcar 8 g.	- Sopa de pasta (pasta 60 g + caldo 220 g). - Filete de pollo plancha 95 g. - Patata vapor 95 g. - Pan tostado 14 g. - Plátano 170 g	- Yogur natural 125 g. - Azúcar 8 g, 1 sobre. - Manzana 170 g.	- Pure de zanahoria + patata, 250 g - Lenguado Plancha, 180 g - Pan tostado 14 g. - Manzana asada, 170 g	Yog natur. 125 g
6	OVOLACTO-FARINACEA	- Leche 200 cc. - Galletas 25 g. - Mantequilla 12.5 g . - Mermelada 25 g.	- Sopa de arroz (arroz 60 g + caldo 220 g).. - Queso fresco 75 g - Pan tostado 14 g. - Natillas 130 g + galletas 25 g.	- Yogur 125 g - Galletas 25 g. - Mantequilla 12.5 g	- Sopa de arroz (arroz 60 g + caldo 220 g). - Tortilla francesa 70 g. - Pan tostado 14 g. - Yogur natural 125 g.	Leche 200 cc
7	BASAL TRITURADA	- Papilla de cereales.	- Turmix de: lentejas + patata + POLLO. (280 g) - Natillas 130 g.	- Batido de: yogurt+ fruta + Galletas (300 g.)	- Turmix de: calabacín + patata+ PESCADO. (280 g) - Yogur 125 g	Leche 200 cc
8	RICA EN FIBRA	- Leche 200 cc. - Galletas integrales 25 g - Mantequilla 12.5 g - Mermelada 25 g. - Zum 200 cc	- Lentejas estofadas 340 g - Filete de pollo empanado 140 g. - Ensalada de lechuga 100 g. - Pan integral 66 g. - Macedonia de fruta frescas 170 g	- Yogurt sabores, 125 g - Miel 34 g, dos tarinas. - Kiwi 170 g.	- Crema de calabacín 250 g. - Pescado rebozado 150 g. - Tomate en rodaja, 50 g - Pan integral 66 g. - Fruta 170 g.	Zumo 200 cc

INVIERNO. M E N U - 4

	TIPO		DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
0	BASAL		- Leche 200 cc. - Cereales 60 g. - Cola cao 18 g. - Fruta 170 g.	- Patatas guisadas+calamares. 350g - Filete ternera plancha 120 g. - Ensalada lechuga y tomate 100 g - Pan 69g / Mousse de choc.115 g	- Leche 200 cc. - Bocadillo pan 69 g + jamon serrano 55 g	- Sopa de fideos + gambas 250 g - Pollo asado. 180 g - Ensalada de lechuga 100 g - Pan 69 g - Fruta 170 g.	Leche 200 cc O Zumoz 200 cc
1	BLANDA		Leche 200 cc. Cereales 60 g	- Puré de patata+ zanahoria. (250g) - Ternera plancha 120 g+arroz blanco 70 g. - Pan 69 g - Fruta 170 g.	- Yogur 125 g - Galletas 25 g.	- Sopa de pasta. (pasta 60 g+ caldo 220 g) - Pollo en su jugo 150 g + zanahoria 50 g - Pan 69 g - Fruta 170 g	Leche 200 cc O Zumoz 200 cc
2	INICIO		- Yogur natural 125 g. - Manzanilla 1.1 g + agua 200 cc.	- Sopa de pasta (pasta 60g+ caldo 220g) (caldo vegetal) - yogur natural 125 g.	- Yogur natural 125 g. - Azúcar 8 g.	- Sopa de arroz 225 g (caldo vegetal) - Yogur natural 125 g.	Manzanilla 1.1 g+ agua 200 cc. Yog.ur 125 g
3	L A C T A N T E S	A	Biberonería (FI+HSG)	- Puré de: patata + zanahoria + 25 g POLLO + 10 cc aceite (275 g)	- Papilla de fruta 170 gs (150 cc).	Biberonería (FI+HSG)	BIBE FI
		B	Biberonería (fc+hg)	-Puré de: patata + zanahoria + Puerro + 40 g TERNERA+ 15 cc aceite. (275 g) - FC	- Papilla de fruta 170 gs. (200 cc)	Biberonería (Papilla FC+HG)	
		C	Biberonería (Papilla cereales)	- Puré de: patata + verduras + 50 g TERNERA+ 15 cc aceite (275g) - Yogur 125 g)	- Papilla de fruta 170 gs (250 cc).	- Pollo en su jugo 150 g+zanahoria 50 g BIBERONERIA (papilla cereales)	
		D	- Leche 200 cc+galletas 25g Ó - Papilla de cereales.	- Puré de patata + puerro. (275 g) - Ternera picada plancha. 120 g - Ensalada lechuga y tomate (100g) - Pan 69 g - Zumoz naranja natur 130cc	- Papilla de fruta 170 gs (250 cc) - Galletas 25 g	- Sopa de pasta. (pasta 60 g+ caldo 220 g) - Pollo asado. 180 g - Ensalada de lechuga picadita 100 g - Pan 69 g Yogur 125 g	

INVIERNO. MENU - 4

°	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
4	hipocoles- terolemica	- Leche desnatada 200 cc. - Cereales 60 g. - Fruta 170 g.	- Patatas guisadas con calamares. 350 g - Filete de ternera plancha 120 g - Ensalada de lechuga+ tomate 100g - Pan integral. 66 g - Fruta 170 g.	- Leche desnatada 200 cc. - Bocadillo pan integral 66 g - jamón serrano limpio. 55 g	- Sopa de pasta. (pasta 60 g + caldo 220 g) - Pollo asado (sin piel). 160 g - Ensalada de lechuga 100 g - Pan integral 66 g. - Fruta 170 g.	Leche Desnat 200 cc O Zumo 200 cc
5	ASTRINGENTE	- Yogur 125 g - Cereales azucarados. 60g	- Pure de patata+ zanahoria. 250 g - Filete de ternera plancha 120 g. - Arroz blanco 70 g. - Pan tostado 14 g. - Manzana asada. 170 g	- Pan tostado 14 g. - Jamón serrano. 55 g	- Sopa de pasta. (pasta 60 g + caldo 220 g) - Pollo en su jugo 150 g + zanahoria 50 g - Pan tostado 14 g. - Yogur natural 125 g.	Yogur 125 g
6	OVOLACTO- FARINACEA	- Leche 200 cc. - Galletas 25 g - Mantequilla 12.5 g. - Mermelada 25 g.	- Sopa de arroz 225 g. - Queso fresco 75 g - Pan tostado 14 g. - Yogur 125 g	- Yogur 125 g - Galletas 25 g. - Mantequilla 12.5 g.	- Sopa de pasta. (pasta 60g + caldo 220 g) - Tortilla francesa 70 g. - Pan tostado 14 g. - Batido frutas 250 g.	Leche 200 cc
7	BASAL TRITURADA	- Papilla cereales.	- Turmix de: patata + puerro + arroz + TERNERA. (280 g) - Mousse de chocolate. 115 g	- Papilla de fruta 170 gs + galletas 25 g.	- Turmix de: Pasta+ verduras + POLLO. (280 g) - Batido frutas 250 g..	Leche 200 cc
8	RICA EN FIBRA	- Leche 200 cc. - Pan integral 66 g. - Mantequilla 12.5 g. - Mermelada 25 g. - Zumo naranja natural 130 cc.	- Espárragos 125 g con mayonesa 12g - Ternera plancha 120 g. - Ensalada de lechuga + tomate. 100g - Pan integral 66 g. - Fruta 170 g.	- Bocadillo pan integral 66 g + jamón serrano. 55 g - Leche 200 cc	- Puré de verduras. 250 g - Pollo asado. 180 g - Ensalada de lechuga. 100g - Pan integral. 66 g - Fruta 170 g.	Zumo 200cc

INVERNO. M E N U - 5

	TIPO		DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
0	BASAL		- Leche 200 cc. - Pan 69 g - Mantequilla 12.5 g. - Mermelada 25 g. - Caldo 18 g	- Arroz 170 g con tomate 100 g - Hamburguesa 175 g + salsa de Cebolla + patatas frit 100 g - Pan 69 g - Fruta 170 g.	- Yogur 125 g - Galletas 25 g. - Fruta 170 g.	- Puré de patata + puerros + zanahoria. (250 g) - Tortilla de jamón York 110 g - Ensalada de lechuga+tomate 100 g - Pan 69 g - Fruta 170 g.	Leche 200 cc O Zum 200 cc
1	BLANDA		- Leche 200 cc. - Galletas 25 g.	- Arroz blanco 70 g. - Pescado en su jugo, con zanahoria y patata. 250 g - Pan 69 g - Fruta 170 g.	- Yogur natural 125 g - Galletas 25 g.	- Puré de patata + puerro + zanahoria. 250 g - Tortilla de jamón York. 110 g - Pan 69 g - Manzana 170 g.	Leche 200 cc O Zum 200 cc
2	INICIO		- Yogur natural 125 g , - Manzana 1.1 g + agua 200 cc.	- Sopa de arroz 225 g. (caldo vegetal) - Natillas 130 g.	- Yogur natural 125 g - Azúcar 8 g.	- Sopa de pasta (pasta 60g+ caldo 220g) (Caldo vegetal) - Yogur natural 125 g.	Manz 1.1 g + agua 200 cc. Ó Yogur 125 g
3	L A C T A N T E S		Biberonería (F I+HSG)	- Puré de: patata + zanahoria + 25 g POLLO + 10 cc aceite (275g)	- Papilla de fruta 170 gs (150 cc)	BIBERONERÍA (F I+ HSG)	BIBER. (F I)
		B	Biberonería (FC+HG)	- Puré de: patata + verduras + puerro + 40 gr. PESCADO+ 15 cc aceite. (275 g) - FC.	- Papilla de fruta 170 gs (200 cc)	Biberonería: (FC+HG)	
		C	Biberonería (Papilla cereales)	- Puré de: patata + verduras + 50 gr.PESCADO+ 15 cc aceite. (275 g) - Yogur 125 g	- Papilla de fruta 170 gs (250 cc)	- Tortilla francesa 70 g + patata vapor 70 g BIBERONERÍA (papilla cereales)	
		D	- Leche 200 cc+ galletas 25g. Ó - Papillas de cereales	- Arroz 170 g con tomate 100 g - Filete de ternera picada a la plancha 120 g + patatas fritas 100g - Pan 69 g - Zum 200 cc.	- Papilla fruta 170 gs (250 cc). - Galletas 25 g.	- Pure de patata + puerro + Zanahoria (250 g) - Tortilla de jamón York 110 g - Ensalada de lechuga 100 g - Pan 69 g Yogur fruta 125 g.	

INVIERNO. M E N U - 5

	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
4	HIPOCOLES-TEROLEMICA	- Leche desnatada 200 cc, - Pan integral 66 g. - Mermelada 25 g.	- Arroz 170 g con tomate 100 g - Filete de pollo a la plancha 95 g. - Patata vapor. 70 g - Pan integral 66 g. - Fruta 170 g.	- Batido frutas 250 g con yogur desnatado 125 g	- puré de patata + puerro + zanahoria. (250 g) - Pescado plancha 180 g. - Ensalada lechuga+ tomate 100 g. - Pan integral 66 g. - Fruta 170 g.	Leche Desnat 200 cc O Zumo 200 cc
5	ASTRINGENTE	- Yogur natural 125 g. - Pan tostado 14 g. - Azúcar 8 g.	- Arroz blanco 70 g. - Pescado en su jugo con zanahoria y patata. 250 g - Pan tostado 14 g. - Plátano 170 g.	- Yogur natural 125 g. - Galletas 25 g.	- Puré de patata + zanahoria. (250 g) - Tortilla francesa 70 g. - Pan tostado 14 g. - Manzana 170 g.	Yogur 125 g
6	OVOLACTO-FARINACEA	- Leche 200 cc, - Galletas 25 g. - Mantequilla 12.5 g. - Mermelada 25 g.	- Pure de patata. 250 g - Huevo escaifado, - Pan tostado 14 g. - Yogur 125 g	- Batido fruta 250 g - Quesito porción - Galletas 25 g.	- Sopa de pasta (pasta 60g+ caldo 220g) ,(caldo vegetal) - Queso fresco 75 g. - Pan tostado 14 g. - Natillas 130 g.	Leche 200 cc
7	BASAL TRITURADA	- Papilla cereales.	- Turmix de: Arroz + patata + Verdura + PESCADO. (280 g) - Batido frutas 250 g.	- Batido de. yogur+ fruta + Galletas (250 g)	- Turmix de: Patata + puerro + zanahoria + HUEVO. (280 g) - Natillas 130 g.	Leche 200 cc
8	RICA EN FIBRA	- Leche 200 cc, - Pan integral 66 g. - Mantequilla 12.5 g y mermelada 25 g. - Zumo de naranja natural 130 cc.	- Alcachofas con jamón. 250 g - Hamburguesa con salsa cebolla 175 g - Ensalada de lechuga + tomate 100g - Pan integral 66 g. - Fruta 170 g.	- Yogur 125 g - Galletas integrales. 25 g - Kiwi 170 g.	- Puré de patata + puerro + Zanahoria. (250 g) - Tortilla de jamón de york 110 g - Lechuga + tomate 100 g - Pan integral 66 g. - Fruta 170 g.	Zumo 200 cc

INVIerno. MEnU - 6

°	TIPO		DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
0	BASAL		- Leche 200 cc. - Galletas 25 g. - Coia cao 18 g - Mantequilla 12.5 g - Mermelada 25 g.	- Espaguetis con tomate (250 g) - Cinta de lomo empanada. 125g - Patatas fritas. 100 g - Pan 69 g - Fruta 170 g.	- Bocado jamón york 65 g + queso 20 g + pan 69 g - Zumo 200 cc.	- Judías verdes rehogadas 180 g + Patata 60 g - Emperador empanado. 150 g - Lechuga. 100 g - Pan 69g - Flan casero 110g	Leche 200 cc O Zumo 200 cc
1	BLANDA		- Leche 200 cc. - Galletas 25 g.	- Sopa de pasta (pasta 60 g + caldo 220 g) - Pollo plancha 95 g - Patata vapor. 70 g - Pan 69 g Fruta 170 g.	- Zumo 200 cc. - Jamón York . 65 g - Pan tostado 14 g.	- Puré de verduras. (250 g) - Lenguado plancha 180 g Limón. - Patata vapor 95 g - Pan 69 g - Flan casero 110 g	Leche 200 cc O Zumo 200 cc
2	INICIO		- Yogur natural 125 g - Manzanilla 1.1 g + agua 200 cc.	- Sopa de arroz 225 g (caldo vegetal). - Yogur natural 125 g.	- Yogur 125 g - Azúcar 8 g.	- Sopa pasta (pasta 60 g + caldo 220 g) (caldo vegetal). - Flan casero 110 g	Manzanilla 1.1 g + agua 200 cc. O Yogur 125 g
3	L A C T A N T E S	A	Biberonería (F I+HSG)	- Puré de: patata + zanahoria + 25 g POLLO+ 10 cc aceite (275 g)	- Papilla de fruta 170 gs (150 cc)	Biberonería (F I+HSG)	BIBE (F I)
		B	Biberonería (Papilla FC+HG)	- Puré de: patata + zanahoria + puerro + 40g TERNERA+ 15 cc aceite. (275 g) - FC	- Papilla de fruta 170 gs (200 cc)	Biberonería: (Papilla FC+HG)	
		C	Biberonería (Papilla cereales)	- Puré de: patata + verduras + 50 g.TERNERA+ 15 cc aceite. (275g) - Yogur 125 g	- Papilla de fruta 170 gs (250 cc).	- Lenguado plancha 180 g + patata vapor 95 g - Pan 69 g BIBERONERIA: (Papilla cereales)	
		D	- Leche 200 cc + galletas 25 g. O - Papilla de cereales	- Espaguetis con tomate. 250 g - Cinta de lomo empanada 125g + patatas fritas 100 g - Pan 69 g - Zumo naranja natural 130 cc.	- Papilla de fruta 170 gs (250 cc). - Galletas 25 g.	- Puré de verduras. 250 g - Emperador empanado 130 g - Lechuga. 100 g - Pan 69 g - Flan casero 110g	

INVIERNO. M E N U - 6

	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
4	HIPOCOLES-TEROLEMICA	- Leche descremada 200cc - Galletas integrales. 25 g - Mermelada 25 g.	- Espaguetis con tomate. 250 g - Pollo plancha 95 g. - Tomate en rodajas. 70 g - Pan integral 66 g. - Fruta 170 g.	- Yogur desnatado 125 g - Galletas 25 g.	- Judías verdes rehog. 180 g + Patata 60 g - Emperador plancha. 110 g - Lechuga. 100 g - Pan ntegral 66 g. - Fruta 170 g.	Leche Desn. 200 cc O Zumó 200 cc
5	ASTRINGENTE	- Yogur natural 125 g. - Galletas 25 g. - Azúcar 8 g.	- Sopa de pasta (pasta 60 g+ caldo 220 g) espesa. - Pollo a la plancha 95 g +patata vapor 70 g - Pan tostado 14 g. - Plátano 170 g.	- Pan tostado 14 g. - Jamón York. 65 - Yogur natural 125 g.	- Puré de patata+ zanahoria. (250g) - Lenguado plancha 180 g + zanahoria vapor 95 g - Pan tostado 14 g. - Manzana 170 g.	Yogur 125 g
6	OVOLACTO-FARINACEA	- Leche 200 cc. - Galletas 25 g. - Mantequilla. 12,5 g - Mermelada 25 g.	- Macarrones con mantequilla Y queso rallado. (250 g) - Tortilla francesa 70 g. - Pan tostado 14 g. - Batido de yogur + fruta (250 g)	- Yogur natural 125 g. - Galletas 25 g. - Mantequilla 12,5 g.	- Sopa de pasta, (pasta 60 g + caldo 220 g) - Quesitos porción - Galletas 25 g. - Pan tostado 14 g. - Flan casero. 110 g	Leche 200 cc
7	BASAL TRITURADA	- Papilla cereales.	- Turmix de: verduras + patata + Zanahoria+pasta+ TERNERA. (280 g) - Yogur 125 g	- Papilla de fruta 170 gs + galletas 25 g.	- Turmix de: patata + verduras + PESCADO: (280 g) - Flan 110 g casero.	Leche 200 cc
8	RICA EN FIBRA	- Leche 200 cc. - Galletas integrales. 25 g - Fruta del tiempo. 170 g	- Espárragos con mayonesa. 250 g - Cinta de lomo empanado. 125 g - Tomate en rodajas. 70 g - Pan integral 66 g. - Fruta 170 g.	- Bocadillo pan integral 66 g + jamón cork 65 g + queso 20g - Zumó naranja natur 130 cc.	- Judías verdes rehogadas 180 g+ patata 60 g - Emperador empanado 150 g - Ensalada de lechuga. 100 g - Pan integral 66 g. - Flan casero 110 g	Zumo 200 cc

INVIERNO.- M E N U - 7

INVIerno.- M E N U - 7

Nº	TIPO		DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
0	BASAL		- Leche 200 cc. - Cereales 60 g. - Cola-caó 18 g	- Paella mixta, 290 g - Pollo al ajillo (contramuslos).240 g - Ensalada de lechuga. 100 g - Pan 69 g - Fruta 170 g.	- Yogur 125 g - Galletas 25 g . - Fruta 170 g.	- Espinacas rehogadas 150 g con pasas 5 g y piñones 5 g - Pizza 150 g - Ensalada de lechuga y tomate 100 g. - Pan 69 g - Fruta 170 g.	Leche 200 cc O Zumo 200 cc
1	BLANDA		- Leche 200 cc. - Cereales 60 g.	- Sopa de arroz 225 g. - Filete de pollo a la plancha 95 g. - Patata al vapor. 70 g - Pan 69 g - Manzana asada 185 g	- Yogur 125 g - Galletas 25 g.	- Pure de verduras 250 g - Merluza en su jugo 250 g - Patata vapor 70 g - Pan 69 g - Fruta 170 g.	Leche 200 cc O Zumo 200 cc
2	INICIO		- Yogur natural 125 g. - Manzaniila 1.1 g + agua 200cc	- Sopa de arroz 225 g (caldo vegetal) - Natillas 130 g	- Yogur natural 125 g. - Azúcar 8 g.	- Sopa de pasta (pasta 60g+ caldo 220g) (caldo vegetal) - Yogur natural 125 g.	Mnznill 1.1g+ agua 200 cc O Yogur 125 g
3	L A C T A N T E S	A	Biberonería (F+HSG)	- Puré de: patata +zanahoria + 25 g POLLO + 10 cc aceite. (275g)	- Papilla de fruta 170 gs. (150 cc)	Biberonería : (F+HSG)	BIBER. (F I)
		B	Biberonería (FC+cereales)	- Puré de: patata +zanahoria + puerro + 40 g. POLLO + 15 cc aceite. (275 g) - FC	- Papilla de fruta 170 gs (200 cc)	Biberonería : (Papilla FC+HG)	
		C	Biberonería (Papilla cereales)	- Puré de: patata + verduras + 50 gr. POLLO + 15 cc aceite. (275g) - Yogur 125 g	- Papilla de fruta 170 gs (250 cc)	- Merluza en su jugo 250 g + patata Vapor 70 g Biberonería: (Papilla cereales)	
		D	- Leche 200 cc + galletas 25 g. 				

INVIERNO. M E N U - 7

°	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	col/n
4	HIPOCOLES-TEROLEMICA	- Leche desnatada 200 cc. - Cereales 60 g. - Fruta 170 g.	- Paella mixta 290 g - Filete de pollo plancha 95 g. - Ensalada de lechuga 100 g - Pan integral 66 g. - Fruta 170 g.	- Batido frutas 250 g+ yogur desnatado 125 g	- Espinacas rehogadas 150 g con pasas 5 g y piñones 5 g - Merluza en su jugo 250 g - Ensalada de lechuga y tomate 100g. - Pan integral 66 g. - Yogur desnatado 125 g	Leche Desn. 200 cc O Zumo 200 cc
5	ASTRINGENTE	- Yogur natural 125 g. - Pan tostado 14 g. - Mantequilla 12.5 g.	- Sopa de arroz 225 g. - Filete de pollo a la plancha 95 g. - Patata vapor 70 g - Pan tostado 14 g. - Manzana asada 185 g	- Yogur natural 125 g. - Galletas 25 g.	- Pure de patata + zanahoria 250 g - Merluza en su jugo 250 g + arroz blanco 70 g. - Pan tostado 14 g. - Plátano 170 g.	Yogur 125 g
6	OVOLACTO-FARINACEA	- Leche 200 cc. - Galletas 25 g. - Mantequilla 12.5 g - Mermelada 25 g.	- Sopa de arroz 225 g. - Queso fresco 75 g + miel 17 g - Pan tostado 14 g. - Natillas 130 g . - Galletas 25 g.	- Yogur 125 g - Galletas 25 g.	- Sopa de pasta (pasta 60 g + caldo 220 g) - Huevo escalfado con bechamel. - Pan tostado 14 g. - Batido frutas 250 g.	Leche 200 cc
7	BASAL TRITURADA	- Papilla cereales.	- Turmix de: arroz + patata + verduras + POLLO. (280 g) - Zumo de naranja 200 cc	- Batido de: leche + fruta + galletas (250 g).	- Turmix de: Patata+ zanahoria + Verdura + PESCADO. (280 g) - Yogur natural 125 g.	Leche 200 cc
8	RICA EN FIBRA	- Leche 200 cc - Cereales 60 g. - Zumo naranja natur 130cc	- Puré de patata + puerro (250 g) - Pollo al ajillo 240 g - Ensalada de lechuga 100 g - Pan integral 66 g. - Kiwi 170 g.	- Yogur 125 g - Galletas integrales 25 g - Fruta 170 g.	- Espinacas rehogadas 150 g con pasas 5 g y piñones 5 g - Pizza 150 g - Ensalada de lechuga y tomate 100g. - Pan integral 66 g. - Fruta 170 g.	Zumo 200 cc

VERANO.- MENU - 1

	TIPO		DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA		CENA	COL/N
0	BASAL		- Leche 200 cc. - Pan 69 g . - Mantequilla 12,5 g. - Mermelada 25 g . - Cola Cao 18g.	- Ensaladilla rusa 260g. - Muslos de pollo en salsa. 225g - Tomate en rodajas 70g. - Pan 69 g. - Fruta 170 g.	- Batido lácteo de sabores. 200ml - Fruta 170 g.		- Sopa de fideos con gambas. 270g - Emperador empanado 200g + limón. - Ensalada lechuga + tomate + aceitunas. 100g - Pan 69 g. - Flan casero. 110g	Leche 200 cc o Zumozumo 200cc
1	BLANDA		- Leche 200 cc. - Galletas 25g.	- Puré de patata + zanahoria + puerro. 250g - Muslos de pollo asado en su jugo. 225g - Pan 69 g - Manzana asada 185g.	- Leche 200 cc. - Galletas 25g.		-sopa de pasta (pasta 60g + caldo 220g) . - Pescado plancha 180g + limón. - Patata al vapor 70g - Pan 69 g - Flan casero. 110g	Leche 200 cc o Zumozumo 200cc
2	INICIO		- Yogur natural 125g. - Manzanilla 1,1g + agua 200cc.	- Sopa de arroz 225g (caldo vegetal) - Yogur natural 125g.	- Yogur natural 125g. - Azúcar 8g.		-sopa de pasta (pasta 60g + caldo 220g) (caldo vegetal) - Yogur natural 125g.	Infusión 1,1g+agua 200cc
3	L A C T A N T E S	A	BIBERONERÍA (F.I + HSG)	- Puré de: patata +zanahoria + 25 g POLLO + 10cc aceite. 275g	- Papilla de frutas (150 cc). 150g		BIBERONERÍA (F.I+HSG)	BIBER. (FI)
		B	BIBERONERÍA (Papilla FC+HG)	- Puré de: patata +Zanahoria + puero + 40g POLLO + 15cc aceite. 275g - F.C.	- Papilla de frutas (200 cc). 200g		BIBERONERÍA (Papilla FC+HG)	
		C	BIBERONERÍA (Papilla cereales)	- Puré de: patata +verduras + 50 g POLLO + 15cc aceite. 275g - yogur natural 125g.	- Papilla de frutas (250 cc). 250g		- Pescado plancha 180g + limón. - Patata al vapor 70g. BIBERONERÍA (Papilla cereales)	
		D	- Leche 200 cc + galletas 25g. ó - Papilla de cereales	- Puré de patata + zanahoria + puerro. 275g - Muslos de pollo en salsa. 225g - Pan 69g. - Zumozumo de naranja natural 130cc.	- Papilla de fruta. (250cc). 250g - Galletas 25g.		-sopa de pasta (pasta 60g + caldo 220g) - Emperador empanado. 200g - Ensalada lechuga +tomate picado. 100g - Pan 69 g. - Flan casero. 110g	

VERANO.- MENÚ - 1

	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
4	HIPOCOLES-TEROLEMICA	- Leche desnatada. 200 cc - Pan integral. 66 g - Mermelada 25 g. - Fruta 170 g.	- Ensaladilla rusa 260g (sin mayonesa). - Muslos de pollo asado en su jugo. 225g - Tomate en rodajas 70g. - Pan integral. 66 g - Fruta 170 g.	- Batido de frutas con yogur desnatado. 250g	- sopa de pasta (pasta 60g + caldo 220g) (caldo vegetal). - Pescado plancha 180g + limón. - Ensalada de lechuga + tomate. 100g - Pan integral. 66 g - Fruta 170 g.	Leche desnat. 200 cc o Zumo 200cc
5	ASTRINGENTE	- Yogur natural 125g. - Pan tostado. 14 g - Azúcar 8g.	- Puré de patata + zanahoria. 250g - Muslos de pollo asado en su jugo. 225g - Arroz blanco rehogado. 70g - Pan tostado. 14 g - Manzana asada 185g.	- Yogur natural 125g. - Galletas 25g. - Membrillo 15g.	- sopa de pasta (pasta 60g + caldo 220g) . - Pescado plancha 180g + limón. - Patata vapor 70g. - Pan tostado. 14 g - Plátano 170g.	Yogur nat. 125g
6	OVOLACTO-FARINACEA	- Leche 200cc - Galletas 25g. - Mantequilla 12,5 g. - Mermelada 25 g.	- Puré de patata. 250g - Huevo cocido con bechamel. 3 mitades - Pan tostado. 14 g - Yogur 125g.	- Yogur 125g. - Galletas 25g. - Mantequilla 12,5 g.	-sopa de pasta (pasta 60g + caldo 220g) . - Quesitos (3). - Pan tostado. 14 g - Natillas 130g. - Galletas 25g.	Leche 200 cc
7	BASAL TRITURADA	- Leche 200 cc + galletas 25g. o - papilla de cereales	- Turmix de : patata + verdura + POLLO. 280g - Batido de frutas. 250g	- Batido de sabores + galletas + fruta. 250g	- Turmix de: pasta + patata + PESCADO. 280g - Flan casero. 110g	Leche 200 cc
8	RICA EN FIBRA	- Leche 200 cc. - Pan integral. 66 g - Mantequilla 12,5 g. - Mermelada 25 g. - Cola Cao 18g. - Zumo de naranja natural 130cc	- Ensaladilla rusa 260g + guisantes 70g. - Muslos de pollo en salsa. 225g - Tomate en rodajas 70g. - Pan integral. 66 g - Fruta 170 g.	- Yogur de sabores. 125g - Galletas 25g. - Fruta 170 g.	- Sopa de gambas + fideos. 270g - Emperador empanado 200g - Ensalada de lechuga + tomate + aceitunas. 100g - Pan integral. 66 g - Fruta 170 g.	Zumo 200cc

VERANO.- M E N U - 2

	TIPO		DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA		CENA	COL/N
0	BASAL		- Leche 200 cc. - Bollería 1 pieza. 60g - Mantequilla 12,5 g. - Mermelada 25 g. - Cola Cao 18g.	- Arroz blanco 170g con tomate 100g - Hamburguesa con salsa de cebolla. 175g - Patatas fritas. 100g - Pan 69 g - Fruta 170 g.		- Bocadoillo (pan 69g) de lomo embuchado 55g - Zumo envasado. 200cc	- Acelgas rehogadas 170g con jamón 25 g. - Pescado romana 200g + limón. - Berenjenas rebozadas. 70g - Pan 69 g. - Fruta 170 g.	Leche 200 cc o Zumo 200cc
1	BLANDA		- Leche 200 cc. - Bollería 1 pieza. 60g	- Sopa de arroz 225g . - Tortilla francesa de 1 huevo 70g - Fiambre de pavo 35g. - Pan 69 g . - Fruta 170 g.		- Jamón York. 60g - Pan tostado. 14 g - Yogur natural 125g.	- Puré de verduras. 250g - Pescado plancha 180g + limón. - Patata vapor 70g. - Pan 69 g. - Fruta 170 g.	Leche 200 cc o Zumo 200cc
2	INICIO		- Yogur natural 125g. - Manzanilla 1,1g + agua 200cc.	- Sopa de arroz 225g. (caldo Vegetal) - Yogur natural 125g.		- Yogur natural 125g. - Azúcar 8g.	-sopa de pasta (pasta 60g + caldo 220g) . (caldo vegetal) - Yogur natural 125g.	Manzan 1.1g+agua 200cc o Yogur 125g
3	L A C T A N T E S	A	BIBERONERÍA (F+HSG)	- Puré de: patata + zanahoria + 25 g POLLO+ 10cc aceite 275g		- Papilla de frutas. (150cc). 150g	BIBERONERÍA : (F+HSG)	BIBE
		B	BIBERONERÍA (Papilla FC+HG)	- Puré de: patata + zanahoria + puerro + 40 g TERNERA+ 15 cc aceite. 275g - F. C.		- Papilla de frutas (200 cc). 200g	BIBERONERÍA : (Papilla FC+HG)	
		C	BIBERONERÍA (Papilla cereales)	- Puré de: patata + verduras + 50 g TERNERA+ 15 cc aceite. 275g - Yogur sabores. 125g		- Papilla de frutas (250 cc). 250g	- Pescado plancha 180g + limón. - Patata vapor 70g. BIBERONERÍA (Papilla de cereales).	
		D	-Leche 200 cc + galletas 25g. ó - Papilla de cereales.	- Arroz blanco 170g con tomate 100g - Ternera picada p. 120g + patatas fr. 100g - Pan 69 g. - Zumo de naranja natural 130cc.		- Papilla frutas (250cc). 250g - Galletas 25g.	- Puré de verduras. 250g - Pescado romana 200g + limón. - Ensalada de lechuga + tomate (muy picado). 100g - Pan 69 g / yogur de sabores. 125g	

VERANO.- M E N U - 2

	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA		CENA	COL/N
4	HIPOCOLES-TEROLEMICA	- Leche desnatada. 200 cc - Cereales integrales. 60g - Fruta 170 g.	- Arroz blanco 170g con tomate 100g - Ternera picada plancha. 120g - Ensalada de lechuga. 100g - Pan integral. 66 g - Fruta 170 g.	- Quesitos desnatados. - Pan integral. 66 g - Zumo de naranja natural 130cc.		- Acelgas rehogadas 170g con patatas. 70g - Pescado plancha 180g + limón. - Tomate rodajas 70g. - Pan integral. 66 g - Fruta 170 g.	Leche Desnat 200 cc o Zumo 200cc
5	ASTRINGENTE	- Yogur natural 125g. - Pan tostado 14 g	- Sopa de arroz. 225g. - Tortilla francesa de 1 huevo. 70g - Fiambre de pavo 35g. - Pan tostado. 14 g - Plátano 170g.	- Yogur natural 125g. - Pan tostado. 14 g - Jamón York. 60g		- Puré de patata + zanahoria 250g - Pescado plancha 180g + limón. - Patata vapor 70g. - Pan tostado. 14 g - Manzana asada 185g.	Yogur natural 125g
6	OVOLACTO-FARINACEA	- Leche 200 cc.- Cereales. 60g	- Sopa de arroz. 225g - Queso de Burgos 75g. - Pan tostado. 14 g - Yogur 125g.	- Yogur 125g. - Galletas 25g. - Mantequilla 12,5 g.		- Puré de patata. 250g - Tortilla francesa 70g. - Pan tostado. 14 g - Batido de frutas. 250g	Leche 200 cc
7	BASAL TRITURADA	- Leche 200 cc + galletas 25g. ó - Papilla de cereales.	- Turmix de patata +verdura + arroz + TERNERA. 280g - Batido de frutas. 250g	- Batido de leche + fruta + galletas 250g		- Turmix de verduras + patata + zanahoria + PESCADO. 280g - Yogur sabores. 125g	Leche 200 cc
8	RICA EN FIBRA	- Leche 200 cc. - Cereales integrales. 60g - Kiwi 170g.	- Alcachofas 200gs + jamón 25 g. - Hamburguesa en salsa de cebo. 175g - Ensalada de lechuga. 100g - Pan integral. 66 g - Fruta 170 g.	- Bocadillo de pan integral 66g con lomo embuchado 55g - Zumo de naranja natural 130cc.		- Acelgas rehogadas 170g + jamón 25 g. - Pescado romano 200g + limón. - Tomate rodajas 70g. - Pan integral. 66 g - Fruta 170 g.	Zumo 200cc

VERANO.- M E N U - 3

	TIPO		DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA		CENA	COL/N
0	BASAL		- Leche 200 cc. - Galletas 25g. - Cola Cao 18g. - Mantequilla 12,5 g. - Mermelada 25 g.	- Lentejas estofadas. 340g - Cinta de lomo empanado. 200g - Pimientos fritos. 70g - Pan 69 g. - Macedonia de frutas frescas 170g.	- Yogur 125g. - Galletas 25g. - Fruta 170 g.		- Panaché de verduras. 290g - Pizza 150g. - Ensalada lechuga y tomate. 100g - Pan 69 g. - Helado envase.	Leche 200 cc o Zum o 200cc
1	BLANDA		Leche 200 cc. Galletas 25g.	- Puré de verduras. 250g - Filete de ternera a la plancha 120g. - Patata al vapor 70g. - Pan 69 g. - Macedonia de frutas frescas 170g.	- Yogur natural 125g - Galletas 25g. - Miel 15g, 1 tarro.		-sopa de fideos (fideos 60g + caldo 220g) . - Muslos de pollo en su jugo 225g + zanahoria 70g. - Pan 69 g. - Helado envase.	Leche 200 cc o Zum o 200cc
2	INICIO		- Yogur natural 125g. - Manzanilla 1,1g + agua 200cc.	- Sopa de arroz 225g.(caldo vegetal) - Natillas 130g.	- Yogur natural 125g. - Azúcar 8g.		-sopa de pasta (pasta 60g + caldo 220g) . (caldo vegetal) - Yogur natural 125g.	Manzanilla 1,1+agua200cc Yogur 125g
3	L A C T A N T E S	A	BIBERONERÍA (F I+HSG)	- Puré de: patata + zanahoria + 25 g POLLO + 10 cc aceite 275g	- Papilla de frutas (150 cc). 150g		BIBERONERÍA (F I+HSG)	BIBE FI
		B	BIBERONERÍA (FC+HG)	- Puré de: patata + zanahoria + puerro + 40 g TERNERA + 15 cc aceite. 275g - FC	- Papilla de frutas, (200 cc). 200g		BIBERONERÍA (Papilla FC+HG)	
		C	BIBERONERÍA (Papilla cereales)	- Puré de: patata + verduras + 50 g TERNERA + 15 cc aceite 275 g - Yogur 125g.	- Papilla de frutas (250 cc). 250g		- Muslos de pollo en su jugo. 225g - Patata al vapor 70g. BIBERONERÍA (papilla cereales)	
		D	- Leche 200 cc + galletas 25g. 6 - Papilla de cereales.	- Puré de lentejas. 275g - Cinta de lomo empanado. 200g - Ensalada de lechuga. 100g - Pan 69 g - Zum o naranja natural 130cc.	- Papilla de frutas (250cc). 250g - Galletas 25g.		-sopa de fideos (fideos 60g + caldo 220g) . - Muslos de pollo en su jugo. 225g - Patatas al vapor 70g. - Pan 69 g. - Helado envase.	

VERANO.- M E N U - 3

°	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA		CENA	COL/N
4	HIPOCOLES-TEROLEMICA	- Leche desnatada. 200 cc - Galletas integrales. 25 g - Fruta 170 g.	- Lentejas (sin grasa). 340g - Filete de ternera a la plancha 120g. - Ensalada de lechuga. 100g - Pan integral. 66 g - Macedonia de frutas frescas 170g.	- Batido de frutas con yogur desnatado. 250g		- Panaché de verduras. 290g - Muslos pollo (sin piel). 225g - Tomate en rodajas 70g. - Pan integral. 66 g - Fruta 170 g	Leche Desnatada 200 cc o Zumo 200cc
5	ASTRINGENTE	- Yogur 125g. - Pan tostado. 14 g - Manzana 170g.	- Sopa de arroz 225g. - Filete de ternera plancha 120g. - Patata al vapor 70g. - Pan tostado. 14 g - Plátano 170g.	- Yogur natural 125g. - Galletas 25g.		-sopa de pasta (pasta 60g + caldo 220g) . - Muslos pollo en su jugo 225g - Patata al vapor 70g. - Pan tostado. 14 g - Manzana asada 185g.	Yogur 125g
6	OVOLACTO-FARINACEA	- Leche 200 cc. - Galletas 25g. - Mantequilla 12,5 g. - Mermelada 25 g.	- Sopa de arroz 225g. - Queso de Burgos 75g. - Pan tostado. 14 g - Yogur 125g.	- Yogur 125g. - Galletas 25g. - Mantequilla 12,5 g.		- Puré de patata. 250g - Tortilla francesa 70g. - Pan tostado. 14 g - Batido de frutas. 250g	Leche 200 cc
7	BASAL TRITURADA	- Leche 200 cc + galletas 25g. ó - Papilla cereales.	- Turmix de lentejas + patata + + TERNERA. 280g - Batido de frutas. 250g	- Batido de leche + frutas + galletas. 250g		- Turmix de: pasta + verduras + POLLO. 280g - Helado envase.	Leche 200 cc
8	RICA EN FIBRA	- Leche 200 cc. - Galletas integral. 25 g - Mantequilla 12,5 g. - Mermelada 25 g. - Zumo de naranja natural 130cc.	- Lentejas estofadas. 340g - Cinta de lomo empanada. 200g - Pimientos fritos. 70g - Pan integral. 66 g - Macedonia de frutas frescas 170g.	- Yogur 125g. - Galletas 25g. - Naranja 170g.		- Panaché de verduras. 290g - Muslos pollo en su jugo. 225g - Ensalada de lechuga + tomate. 100g - Pan integral. 66 g - Helado envase.	Zumo 200cc

VERANO.- M E N U - 4

	TIPO		DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA		CENA	COL/N
0	BASAL		- Leche 200 cc. - Cereales. 60g - Fruta 170 g. - Cala Cao 18g	- Espaguetis con tomate. 250g - Pescado rebozado 200g. - Ensalada de lechuga. 100g - Pan 69 g. - Fruta 170 g.	- Bocadillo (pan 69g) de jamón serrano 60g - Zumo envasado. 200cc		- Puré de verduras + picatostes. 250g - Tortilla de patata. 120g - Tomate en rodajas 70g - Pan 69 g. - Fruta 170 g.	Leche 200 cc o Zumo 200cc
1	BLANDA		- Leche 200 cc. - Cereales. 60g	-sopa de pasta (pasta 60g + caldo 220g) . - Pescado plancha. 180g - Patata vapor 70g. - Pan 69 g. - Yogurt natural 125g.	- Zumo 200cc. - Jamón de york. 60g - Pan tostado. 14 g		- Puré de verduras. 250g - Tortilla francesa 70g + arroz blanco rehogado 70g - Pan 69 g. - Fruta 170 g.	Leche 200 cc o Zumo 200cc
2	INICIO		- Yogur natural 125g . - Manzanilla 1,1g + agua 200cc.	-sopa de pasta (pasta 60g + caldo 220g) . (caldo vegetal) - Yogur natural 125g.	- Yogur natural 125g - Azúcar 8g.		- Sopa de arroz. 225g. (caldo vegetal) - Yogur natural 125g.	Manzanilla 1,1+agua 200cc o Yogur 125gt
3	L A C T A N T E S	A	BIBERONERÍA (FI+HSG)	- Puré de: patata + zanahoria + 25 g POLLO + 10 cc aceite. 275g	- Papilla de frutas (150 cc). 150g		BIBERONERÍA (FI+ HSG)	BIBER. (FI)
		B	BIBERONERÍA (FC+HG)	- Puré de: patata + verduras + puerro + 40 gr. PESCADO+ 15 cc aceite. 275g - FC.	- Papilla de frutas (200 cc). 200g		BIBERONERÍA: (FC+HG)	
		C	BIBERONERÍA (Papilla cereales)	- Puré de: patata + verduras + 50 gr.PESCADO + 15 cc aceite. 275g - Yogur natural 125g.	- Papilla de frutas (250 cc). 250g		- Tortilla francesa (1 huevo). 70g - Patata vapor 70g. BIBERONERÍA (papilla cereales)	
		D	- Leche 200 cc + galletas 25g. ó - Papillas de cereales	- Espaguetis con tomate. 250g - Pescado rebozado 200g. - Ensalada de lechuga. 100g - Pan 69 g. - Zumo de naranja natural 130cc.	- Papilla frutas (250 cc). 250g - Galletas 25g.		- Puré de verduras. 250g - Tortilla de patatas. 120g - Tomate en rodajas 70g. - Pan 69 g. - Yogur 125g	

VERANO.- M E N U - 4

	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA		CENA	COL/N
4	HIPOCOLES-TEROLEMICA	- Leche desnatada, 200 cc - Cereales integrales, 60g - Fruta 170 g.	- Espaguetis con tomate natural, 250g - Pescado plancha, 180g - Ensalada de lechuga, 100g - Pan integral, 66 g - Fruta 170 g.	- Pan integral, 66 g - Queso de Burgos 75g o quesito desnatado. - Zumo de naranja, 130cc		- Puré de verduras, 250g - Tortilla francesa (1 huevo) 70g + pechuga de pavo 35g - Tomate en rodajas 70g. - Pan integral, 66 g - Fruta 170 g.	Leche Desnat 200 cc o Zumo 200cc
5	ASTRINGENTE	- Yogur natural 125g. - Cereales, 60g - Manzana 170g.	-sopa de pasta (pasta 60g + caldo 220g) . - Pescado plancha, 180g - Patata vapor 70g - Pan tostado, 14 g - Yogur natural 125g.	- Zumo envasado, 200cc - Pan tostado, 14 g - Jamón York, 60g		- Puré de patata + zanahoria, 250g - Tortilla francesa 70g + arroz blanco 70g - Pan tostado, 14 g - Manzana asada 185g.	Yogur 125gt
6	OVOLACTO-FARINACEA	- Leche 200 cc, - Cereales, 60g	-sopa de pasta (pasta 60g + caldo 220g) - Queso de Burgos 75g, - Pan tostado, 14 g - Natillas 130g + galletas 25g.	- Yogur 125g, - Mantequilla 2,5 g, - Galletas 25g.		- Sopa de arroz 225g .(caldo vegetal) - Tortilla francesa 70g, - Pan tostado, 14 g - Yogur natural 125g	Leche 200 cc
7	BASAL TRITURADA	- Leche 200 cc + galletas 25g ó - Papilla cereales.	- Turmix de: pasta + verdura + PESCADO, 280g - Natillas 130g.	- Batido de: leche + fruta + galletas, 250g		- Turmix de: verduras + patata + HUEVO, 280g - Yogur sabores, 125g	Leche 200 cc
8	RICA EN FIBRA	- Leche 200 cc, - Cereales integrales, 60g - Kiwi 170g.	- Espinacas 150g con pasas 5g y piñones 5g - Pescado rebozado 200g. - Ensalada de lechuga, 100g - Pan integral, 66 g - Fruta 170 g.	- Bocadillo de pan integral, 66g con jamón serrano 60g - Zumo de naranja natural 130cc.		- Puré de verduras, 250g - Tortilla de patatas, 120g - Tomate en rodajas 70g. - Pan integral, 66 g - Fruta 170 g.	Zumo 200cc

VERANO.- MENU -5

	TIPO		DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	OL/N
0	BASAL		- Leche 200 cc. - Pan 69 g. - Mantequilla 12,5 g. - Mermelada 25 g. - Cola Cao 18g.	- Judías verdes 170g con jamón 25g. - Albóndigas en salsa. 200g - Patatas fritas. 100g - Pan 69 g. - Fruta 170 g.	- Yogur 125g. - Galletas 25g. - Fruta 170 g	- Ensalada pasta (lazos colores) + atún + tomate frito. 260g - Merluza vasca. 200g - Pan 69 g. - Fruta del tiempo. 170g	Leche 200 cc o Zumó 200cc
1	BLANDA		- Leche 200 cc. - Galletas 25g.	- Puré de patatas + zanahoria. 275g - Filete de ternera plancha 120g - Arroz blanco. 70g - Pan 69 g. - Fruta 170 g.	- Yogur 125g. - Galletas 25g.	-sopa de pasta (pasta 60g + caldo 220g) - Merluza a la vasca sin guarnición . 200g - Patata al vapor 70g. - Pan 69 g. - Manzana 170g.	Leche 200 cc o Zumó 200cc
2	INICIO		- Yogur natural 125g - Manzaniña 1,1g + agua 200cc.	- Sopa de arroz 225g (caldo vegetal). - Yogur natural 125g.	- Yogur natural 125g. - Azúcar 8g.	-sopa de pasta (pasta 60g + caldo 220g) (caldo vegetal). - Yogur natural 125g.	Mnzniñ 1,1g+ agua 200cc ó Yogur 125gt
3	L A C T A N T E E S	A	BIBERONERÍA (F I+HSG)	- Puré de: patata + zanahoria + 25 g POLLO + 10 cc aceite. 275g	- Papilla de frutas (150cc). 150g	BIBERONERÍA (F I+HSG)	BIBER: (F I)
		B	BIBERONERÍA (Papilla FC+HG)	- Puré de: patata + zanahoria + puerro + 40 g. TERNERA+ 15 cc aceite. 275g - FC.	- Papilla de frutas (200 cc). 200g	BIBERONERÍA (Papilla FC+HG)	
		C	BIBERONERÍA (Papilla cereales)	- Puré de: patata + verduras + 50g. TERNERA + 15 cc aceite. 275g - Yogur 125g.	- Papilla de frutas (250 cc). 250g	- Merluza vasca sin guarnición. 200g - Pan 69 g. - BIBERONERÍA: (P. cereales)	
		D	- Leche 200 cc + galletas 25g. ó - Papilla de cereales	- Puré de patata zanahoria y judías verdes. 275g - Albóndigas en salsa. 200g - Patatas fritas. 100g - Pan 69 g. - Zumó de naranja natural 130cc.	- Papilla de frutas (250 cc) 250g - Galletas 25g.	-sopa de pasta (pasta 60g + caldo 220g) - Merluza vasca. 200g - Pan 69 g. - Yogur sabores. 125g	

VERANO.- M E N U – 5

º	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
4	HIPOCOLES-TEROLEMICA	- Leche descremada. 200cc - Pan integral. 66 g - Mermelada 25 g.	- Judías verdes 170g. - Albóndigas con salsa 200g+ patatas al vapor 70g. - Pan integral. 66 g - Naranja 170g.	- Batido de frutas con yogur desnatado. 250g	- Ensalada de pasta sin atún. 260g - Merluza vasca sin piel. 200g - Pan integral. 66 g - fruta 170 g.	Leche des. 200 cc o Zum 200cc
5	ASTRINGENTE	- Yogur natural 125g. - Pan tostado. 14 g - Mantequilla 12,5 g.	- Puré de patata y zanahoria. 250g - Filete temera plancha 120g. - Arroz blanco. 70g - Pan tostado. 14 g - Plátano 170g.	- Yogur natural 125g. - Galletas 25g.	-sopa de pasta (pasta 60g + caldo 220g) - Merluza hervida 110g + patata 70g+ zanahoria 70g.. - Pan tostado 14 g. - Manzana 170g .	Yogur natur. 125g
6	OVOLACTO-FARINACEA	- Leche 200 cc. - Galletas 25g. - Mantequilla 12,5 g. - Mermelada 25 g.	- Macarrones con mantequilla y queso rallado. 250g - Tortilla francesa 70g. - Pan tostado. 14 g - Batido de yogur. 250g	- Yogur 125g. - Galletas 25g. - Quesitos.	-sopa de pasta (pasta 60g + caldo 220g) - Quesitos. - Pan tostado. 14 g - Galletas 25g.	Leche 200 cc
7	BASAL TRITURADA	- Leche 200 cc + galletas 25g, ó - Papilla de cereales.	-Turmix de: patata + verduras + TERNERA. 280g - Yogur 125g.	- Batido de: yogur + fruta + galletas. 250g	- Turmix de: pasta + patatas + verduras + PESCADO. 280g - Natillas 130g.	Leche 200 cc
8	RICA EN FIBRA	- Leche 200 cc. - Pan integral. 66 g - Mantequilla 12,5 g. - Mermelada 25 g. - Zum 200cc.	- Judías verdes 170g con jamón 25g. - Albóndigas con salsa. 200g - Patatas fritas. 100g - Pan integral. 66 g - Naranja 170g .	- Yogur sabores. 125g - Galletas integrales. 25g - Fruta del tiempo. 170g	- Ensalada de pasta + atún + espárragos 125g + tomate frito. 260g - Merluza a la vasca. 200g - Pan integral. 66g - Fruta del tiempo. 170g	Zumo 200cc

	TIPO		DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA		CENA	COL/N
0	BASAL		- Leche 200 cc. - Galletas 25g. - Mantequilla 12,5 g. - Mermelada 25 g. - Cola Cao 18g.	- Paella mixta 290g. - Pollo al ajillo 240g. - Ensalada de lechuga. 100g - Pan 69 g. - Helado envase.	- Bocadillo (pan 69g) de jamón york 65g y queso 20g - Zumo 200cc.		- Guisantes rehogados 200g con jamón 25 g. - Croquetas 90g, calamares 55g, empanadillas 70g. - Tomate rodajas 70g. - Pan 69 g. - Fruta 170 g.	Leche 200 cc o Zumo 200cc
1	BLANDA		- Leche 200 cc. - Galletas 25g.	- Sopa de arroz 225g. - Filete de pollo a la plancha 120g. - Pan 69 g. - Manzana asada 185g.	- Zumo 200cc, - Pan tostado. 14g - Jamón york 60g		- Puré de verduras. 250g - Filete de pescado a la plancha 180g+ limón. - Patatas al vapor 70g. - Pan 69 g. - Plátano 170g.	Leche 200 cc o Zumo 200cc
2	INICIO		- Yogur natural 125g - Manzanilla 1,1g + agua 200cc.	- Sopa de arroz 225g (caldo vegetal). - Helado envase.	- Yogur 125g. - Azúcar 8g.		- Sopa pasta (pasta 60g+caldo 220g) (caldo vegetal). - Yogur natural 125g.	Mnznll 1,1g+ agua 200cc o Yogur 125g
3	L A C T A N T E S	A	BIBERONERÍA (FI+HSG)	- Puré de: patata + zanahoria + 25g POLLO+ 10cc aceite. 275g	- Papilla de frutas (150 cc). 150g		BIBERONERÍA (FI+HSG)	BIBE (FI)
		B	BIBERONERÍA (Papilla FC+HG)	- Puré de: patata + zanahoria + puerro + 40g POLLO + 15 cc aceite. 275g - FC	- Papilla de frutas (200 cc). 200g		BIBERONERÍA: (Papilla FC+HG)	
		C	BIBERONERÍA (Papilla cereales)	- Puré de: patata + verduras + 50 g POLLO + 15 cc aceite. 275g - Yogur 125g	- Papilla de frutas (250 cc). 250g		- Croquetas 90g + jamón york 60g BIBERONERIA: (Papilla cereales)	
		D	- Leche 200 cc + galletas 25g. ó - Papilla de cereales	- Paella mixta 290g. - Pollo al ajillo 240g. - Ensalada de lechuga. 100g - Pan 69 g. - Zumo de naranja natural 130cc.	- Papilla de frutas (250 cc). 250g - Galletas 25g.		- Puré de verduras. 250g - Croquetas 90g + jamón york 60g - Tomate en rodajas 70g - Pan 69 g. - Yogur natural 125g.	

VERANO.- M E N U - 6

	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA		CENA	COL/N
4.	HIPOCOLES-TEROLEMICA	- Leche descremada. 200cc - Cereales integrales 60g - Mermelada 25 g.	- Paella mixta 290g. - Filete pollo a la plancha 95g. - Ensalada de lechuga. 100g - Pan integral 66g. - Fruta 170 g.	- Yogur desnatado 125 g. - Pan integral 66g + pavo 35g (embufido).		- Puré de verduras. 250g - Pescado a la plancha. 180g - Tomate en rodajas 70g. - Pan integral 66g. - Fruta 170 g.	Leche desn. 200cc o Zumo 200cc
5	ASTRINGENTE	- Yogur natural 125g. - Pan tostado 14 g.	- Sopa de arroz 225g. - Filete de pollo a la plancha 95g. - Patata al vapor 70g - Pan tostado 14 g. - Manzana asada 185g.	- Pan tostado 14 g. - Jamón york. 60g - Yogur natural 125g		- Puré de patata + zanahoria. 250g - Filete de pescado a la plancha 180g con limón. - Pan tostado 14 g. - Plátano 170g.	Yogur 125g
6	OVOLACTO-FARINACEA	- Leche 200 cc. - Galletas 25g.	- Sopa de arroz 225g. - Queso de Burgos 75g + miel 15g. - Pan tostado 14 g. - Natillas 130g + galletas 25g.	- Yogur natural 125g. - Pan tostado 14 g. - Mantequilla 12,5 g. - Mermelada 25 g		-sopa de pasta (pasta 60g + caldo 220g) , - Huevo escalfado con bechamel. - Pan tostado 14 g. - Yogur natural 125g.	Leche 200 cc
7	BASAL TRITURADA	- Leche 200 cc + galletas 25g. ó - Papilla cereales.	- Turmix de: arroz + verduras + patata + POLLO. 280g - Helado envase.	- Batido de yogur + frutas + galletas. 250g		- Turmix de: patata + verduras + PESCADO. 280g - Yogur natural 125g.	Leche 200 cc
8	RICA EN FIBRA	- Leche 200 cc, - Galletas integrales. 25g - Kiwi 170g.	- Espárragos 125g con mayonesa 12g. - Pollo al ajillo 240g. - Ensalada de lechuga + tomate . 100g - Pan integral 66g. - Helado envase.	- Bocadillo de pan integral 66g + jamón york 65g y queso 20g - Zumo de naranja natural 130cc.		- Guisantes rehogados 200g con jamón 25 g. - Croquetas 90g, calamares 55g y empanadillas 70g. - Tomate en rodajas 70g. - Pan integral 66g. - Fruta 170 g.	Zumo 200cc

VERANO.- M E N U -7

	TIPO		DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
0	BASAL		- Leche 200 cc. - Cereales. 60g - Fruta 170 g. - Cola Cao 18g	- Canelones Rossini. 250g - Pescado romana 200g. - Ensalada de lechuga. 100g - Pan 69 g. - Fruta 170 g.	- Yogur sabores. 125g - Galletas 25g. - Fruta 170 g.	- Pisto de calabacín 215g + patatas fritas. 100g - Tortilla de jamón york. 110g - Ensalada de lechuga + aceitunas. 100g - Pan 69 g. - Fruta 170 g.	Leche 200 cc o Zumo 200cc
1	BLANDA		- Leche 200 cc. - Cereales 60g	-sopa de pasta (pasta 60g + caldo 220g) . - Pescado plancha 180g + patatas al vapor 70g. - Pan 69 g. - Manzana 170g.	- Yogur natural 125g. - Galletas 25g.	- Puré de patata + calabacín. 250g - Tortilla de jamón york 110g + arroz blanco rehogado 70g - Pan 69 g. - Yogur natural 125g.	Leche 200 cc o Zumo 200cc
2	INICIO		- Yogur natural 125g - Manzanilla 1,1g + agua 200cc.	-sopa de pasta (pasta 60g + caldo 220g) (caldo vegetal) - Yogur 125g.	- Yogur natural 125g - Azúcar 8g.	- Sopa de arroz 225g (caldo vegetal). - Yogur natural 125g.	Mnznill 1.1g+ agua 200cc o Yogur 125gt
3	L A C T A N T E S	A	BIBERONERÍA (F+HSG)	- Puré de: patata + zanahoria + 25 g POLLO + 10 cc aceite. 275g	- Papilla de frutas (150 cc). 150g	BIBERONERÍA (F+HSG)	BIBER: (F1)
		B	BIBERONERÍA (Papilla de FC+ HG)	- Puré de: patata + zanahoria + puerro + 40 g PESCADO+ 15 cc aceite. 275g - FC	- Papilla de frutas (200 cc). 200g	BIBERONERÍA (Papilla de cereales)	
		C	BIBERONERÍA (Papilla de cereales)	- Puré de: patata + verduras + 50 g PESCADO + 15 cc aceite. 275g - Yogur natural 125g.	- Papilla de frutas (250 cc). 250g	- Tortilla francesa 70g. - Arroz blanco.70g BIBERONERÍA: (Papilla cereales)	
		D	- Leche 200 cc y galletas 25g. o - Papilla de cereales	-sopa de pasta (pasta 60g + caldo 220g) . - Pescado romana 200g. - Ensalada de lechuga. 100g - Pan 69 g. - Zumo de naranja natural 130cc.	- Papilla de frutas (250 cc). 250g - Galletas 25g.	- Puré de patata + calabacín. 250g - Tortilla de jamón york. 110g - Tomate en rodajas 70g. - Pan 69 g. - Yogur natural 125g.	

VERANO.- M E N U - 7

°	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
4	HIPOCOLES-TEROLEMICA	- Leche desnatada. 200 cc - Cereales integrales. 60g - Fruta 170 g.	- Sopa pasta (pasta 60g+caldo 220g) (caldo vegetal) - Pescado plancha. 180g - Ensalada de lechuga. 100g - Pan integral 66g. - Fruta 170 g	- Batido de frutas con yogur desnatado. 250g	- Puré de patatas + calabacín. 250g - Temera plancha 120g. - Tomate en rodajas 70g. - Pan integral 66g. - Manzana 170g.	Leche desn. 200 cc o Zum 200cc
5	ASTRINGENTE	- Yogur natural 125g. - Cereales. 60g - Manzana 170g.	- Sopa pasta (pasta 60g+caldo 220g). - Pescado plancha. 180g - Patata al vapor 70g. - Pan tostado 14 g. - Manzana asada 185g.	- Yogur natural 125g. - Galletas 25g.	- Puré de patatas + zanahoria. 250g - Tortilla de jamón york 110g y arroz blanco. 70g - Pan tostado 14 g. - Plátano 170g.	Yogur 125gt
6	OVOLACTO-FARINACEA	- Leche 200 cc. - Galletas 25g. - Mantequilla 12,5 g. - Mermelada 25 g.	- Sopa de arroz 225g. - Queso de Burgos 75g + miel 15g. - Pan tostado 14 g. - Natillas 130g + galletas 25g.	- Yogur 125g. - Galletas 25g.	- sopa de pasta (pasta 60g + caldo 220g) - Huevo escalfado con bechamel. - Pan tostado 14 g. - Yogur natural 125g.	Leche 200 cc
7	BASAL TRITURADA	- Leche 200 cc y galletas 25g o - Papilla de cereales.	- Turmix de: verduras + pasta + PESCADO. 280g - Zum 200cc	- Batido de leche + fruta + galletas. 250g	- Turmix de: verdura + patata + HUEVO. 280g - Yogur natural 125g.	Leche 200 cc
8	RICA EN FIBRA	- Leche 200 cc. - Cereales integrales. 60g - Fruta 170 g.	- Espinacas 150gs con pasas 5gs y piñones 5gs. - Pescado romana 200g. - Ensalada de lechuga. 100g - Pan integral 66g. - Kiwi 170g.	- Yogur 125g + fruta 170g. - Galletas integrales 25g	- Pisto de calabacín (sin patatas) 215g - Tortilla de jamón york. 110g - Tomate en rodajas 70g. - Pan integral 66g. - Zum 200cc	Zumo 200cc

MENÚS NAVIDAD 2016- 2017

• CENA DEL DÍA 24 DE DICIEMBRE DE 2016

Menú único para dietas basales:

- Crema de calabaza + virutas de jamón serrano (250cc).
- Ensalada de langostinos : lechuga, langostinos pelados enteros y salmón ahumado + salsa rosa
- Solomillo de ternera (200 gr) con patatas fritas (100 gr).
- Flan de coco(casero) con nata y pepitas de chocolate
- Dulces de Navidad.

Menú D:

- Crema de calabaza (250 cc).
- Solomillo plancha (finos y pequeño 150 gr) con patatas frita (75 gr).
- Lechuga picadita con langostinos y salmón ahumado.
- Flan de coco (casero) con nata y pepitas de chocolate
- Dulces de Navidad (turrón blando, mazapán y moneda de chocolate)

Para los pacientes de dieta blanda ó astringente:

- Crema de zanahoria y calabaza con virutas de jamón serrano (250cc).
- Solomillo de ternera (200 gr) + patata vapor (75gr)
- Langostinos(8 unidades)
- Flan casero sin aderezos.

Nombre:	Menús Navidad 2016-2017	Cód.go:	DIE-AX-026
Aprobado:	Supervisora Farmacia y Biberonería/Jefe Sección de Nutrición	Edición:	6
Fecha	26/10/2016	Página	1 de 7

• **COMIDA DEL DÍA 25 DE DICIEMBRE DE 2016**

Menú único para dietas basales:

- Cintas de pasta con gambas y gulas (250 cc).
- Entremeses variados: ensaladilla, jamón serrano, lomo, queso, salchichón...(dos lonchas de cada embutido y 100 gr ensaladilla)
- Pollo relleno con salsa (un filete grueso)y bolitas de patata (4 unidades)
- Tronco de Navidad (chocolate)
- Dulces de Navidad.

Menú D:

- Cintas de pasta + jamón York y nata(200 gr)
- Muslitos de pollo en salsa (150 gr en dos unidades)con bolitas de patata (4 unidades)
- Tronco de Navidad.
- Dulces de Navidad(turrón blando, mazapán y moneda de chocolate)

Para la dieta blanda y astringente:

- Cintas de pasta rehogadas con jamón York(200 gr)
- Muslitos de pollo en salsa (150 gr en dos unidades + patata vapor (75 gr).
- Manzana asada (sin canela)

Nombre:	Menús Navidad 2016-2017	Código:	DIE-AX-026
Aprobado:	Supervisora Farmacia y Biberonería/Jefe Sección de Nutrición	Edición:	B
Fecha	26/10/2016	Página	2 de 7

• **CENA DEL DÍA 31 DE DICIEMBRE DE 2016**

Menú único para dietas basales:

- Sopa de marisco (250 cc).
- Chuletitas de cordero (6 unidades) con patatas panadera (100 gr).
- Langostinos pelados (8 unidades) con dos salsas.
- Flan de piña.
- Dulces de Navidad.
- Uvas de la suerte (bolsitas de uvas frescas)
- Bolsa de cotillón.

Menú D:

- Sopa de fideos con caldo de cocido. (no alérgicos a la legumbre) (250 cc)
- Solomillo fino y pequeño (150 gr)+patatas panadera (75 gr)
- Lechuga picada + langostinos pelados y picados + mayonesa.
- Flan de piña.
- Dulces de Navidad(turrón blando, mazapán y moneda de chocolate)
- Uvas de la suerte (bolsitas de uvas frescas).
- Bolsa de cotillón.

Nombre:	Menús Navidad 2016-2017	Cód.go:	DIE-AX-026
Aprobado:	Supervisora Farmacia y Biberonería/Jefe Sección de Nutrición	Edición:	B
Fecha:	28/10/2016	Página:	3 de 7

Para las dietas blanda y astringente:

- Sopa de fideos con caldo de cocido. (no alérgicos a la legumbre)(250 cc)
- Solomillo plancha (200 gr)+ patata vapor (75 gr)
- Langostinos pelados (8 unidades)
- Flan de huevo.

• **COMIDA DEL DÍA 1 DE ENERO DE 2017**

Menú único para dietas basales:

- Crema de ave con picatostes (250 cc).
- Revuelto de gambas (120 gr).
- Rape a la marinera 200 gr) con mejillones y almejas.
- Natillas de chocolate blanco con trufitas de chocolate negro.
- Dulces Navidad.

Menú D:

- Crema de ave (250 cc)
- Rape a la marinera (solo con salsa) (150 gr) + patata torneada (75 gr).
- Natillas de chocolate blanco con trufitas de chocolate negro.
- Dulces de Navidad(turrón blando, mazapán y moneda de chocolate)

Nombre:	Menus Navidad 2016-2017	Código:	DIE-AX-026
Aprobado:	Supervisora Farmacia y Biberonería/Jefe Sección de Nutrición	Edición:	6
Fecha:	26/10/2016	Página:	4 de 7

Para la dieta blanda y astringente:

- Crema de ave (250 cc).
- Rape a la plancha (200 gr)+ patata torneada (75 gr).
- Yogurt natural.

• CENA DEL DÍA 5 DE ENERO DE 2017

Menú único para dietas basales:

- Consomé de ave con picadillo de huevo y jamón (250)
- Gambas a la gabardina (4 unidades) y calamares romana (4 unidades).
- Merluza en salsa verde con espárragos y guisantes (200 gr)+ patata vapor (100gr).
- Profiteroles (5 unidades)
- Huevo Kinder.

Menú D:

- Consomé de ave con picadillo de huevo (250 cc).
- Merluza en salsa verde sin guarnición (150 gr) + patata vapor (75 gr).
- Profiteroles (5 unidades).
- Huevo Kinder.

Nombre:	Menús Navidad 2016-2017	Código:	DIE-AX-026
Aprobado:	Supervisora Farmacia y Biberonería/Jefe Sección de Nutrición	Edición:	5
Fecha:	26/10/2016	Página:	5 de 7

Para las dietas blanda y astringente:

- Consomé de ave con fideos (250 cc)
- Merluza plancha (200 + patata vapor (75 gr).
- Yogurt natural.

• DESAYUNO DÍA 6-1-2017

- Roscón de Reyes y chocolate.

• COMIDA DEL DÍA 6 DE ENERO DE 2017

Menú único para dietas basales:

- Vichysoisse (250 cc)
- Langostinos dos salsas pelados(8 unidades)
- Solomillo de ternera (200 gr)+ patatas panaderas (100 gr)
- Mouse de chocolate.

Nombre:	Menús Navidad 2016-2017	Código:	DIE-AX-026
Aprobado:	Supervisora Farmacia y Biberonería/Jefe Sección de Nutrición	Edición:	B
Fecha:	26/10/2016	Página:	6 de 7

Menú D:

- Vichysoisse (250 cc).
- Solomillo de ternera fino y pequeño 150 gr) +patatas panaderas (75 gr).
- Mouse de chocolate.

Para las dietas blanda y astringente:

- Puré de patata + zanahoria (250 cc).
- Solomillo plancha (200 gr)+ arroz blanco (75 gr).
- Yogur natural.

Las pacientes del servicio de psiquiatría, que precisen dietas de calorías, no pueden tomar menús especiales, por lo que por prescripción facultativa, seguirán el rotatorio del código de dietas.

El 31 de Diciembre de 2016, los pacientes de la sala de Santiago, recibirán las uvas de la suerte en la bandeja, pero no el cotillón.

Nombre:	Menus Navidad 2016-2017	Código:	DIE-AX-026
Aprobado:	Supervisora Farmacia y Biotecnología/Jefe Sección de Nutrición	Edición:	B
Fecha:	26/10/2016	Página:	7 de 7

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DIETA 1000 KCAL INVIERNO 2015

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	
DÍA 1	<ul style="list-style-type: none">- Leche de vaca desnatada 200 cc.- Cereales 20 gr.- Zumo de naranja natural 100 cc. <p>ACEITE TOTAL DIA 20 CC.</p>	<ul style="list-style-type: none">- Sopa de fideos: Pasta 96 gr. (cocida) ó 30 gr. (crudo).- Pollo plancha 70 gr.- Lechuga 25 gr. + Tomate 25 gr.- Pan 10 gr.- Fruta 100 gr.	<ul style="list-style-type: none">- Yogur desnatado natural 125 gr.- Fruta 100 gr.	<ul style="list-style-type: none">- Puré de verduras 150 gr.- Tortilla francesa 60 gr. (1huevo)- Lechuga 20 gr.- Pan 10 gr.- Fruta 100 gr.	
DÍA 2	<ul style="list-style-type: none">- Leche de vaca desnatada 200 cc.- Bollería casera 20 gr.- Zumo de naranja natural 100 cc. <p>ACEITE TOTAL DIA 20 CC.</p>	<ul style="list-style-type: none">- Arroz marinera 100 gr.- Pollo en su jugo 60 gr.- Lechuga 25 gr.- Pan 10 gr.- Fruta 100 gr.	<ul style="list-style-type: none">- Yogur desnatado natural 125 gr.- Fruta 100 gr.	<ul style="list-style-type: none">- Acelgas rehogadas con patata 125 gr.- Ternera plancha 75 gr.- Tomate en rodajas 30 gr.- Pan 10 gr.- Fruta 100 gr.	
DÍA 3	<ul style="list-style-type: none">- Leche de vaca desnatada 200 cc- Galletas integrales 14 gr. (3 unidades)- Zumo de naranja natural 100 cc. <p>ACEITE TOTAL DIA 20 CC.</p>	<ul style="list-style-type: none">- Lentejas estofadas: Lentejas 90 (cocidas) ó 30 gr. (crudo). + zanahoria 20 gr.- Tortilla francesa de 1 huevo.- Lechuga 25 gr.- Pan 10 gr.- Macedonia de frutas 100 gr.	<ul style="list-style-type: none">- Yogur desnatado natural 125 gr.- Fruta 100 gr.	<ul style="list-style-type: none">-Crema de calabacín : Patata cocida 50 gr. + calabacín 100 gr. + queso 7 gr.- Lenguado en su jugo 75 gr.- Tomate 45 gr.- Pan 10 gr.- Fruta 100 gr.	
Nombre		Dieta 1000 kcal. Invierno 2015		Código	DIE-AX-006
Aprobado		Supervisora Farmacia y Biberonería		Edición	A
Fecha		06/07/2015		Página	54 de 153

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 4	- Leche desnatada 200 cc. - Cereales 20 gr. - Zumo de naranja natural 100 cc. ACEITE TOTAL DIA 20 CC.	- Sopa de fideos (65 gr. cocido) ó 20 gr. (crudo) - Bacalao al horno 60 gr. - Ensalada de lechuga 50 gr - Pan 10 gr. - Fruta 100 gr	- Yogur desnatado natural 125 gr. - Fruta 100 gr.	- Guisantes 50 gr. + Jamón 8 gr. - Pollo asado en su jugo 85 gr. (Con hueso) - Tomate en rodajas 40 gr. - Pan 10 gr. - Fruta 100 gr.
DÍA 5	- Leche desnatada 200 cc - Pan 20 gr. - Aceite de oliva - Zumo de naranja natural 100 cc ACEITE TOTAL DIA 20 CC.	-Arroz con tomate 100 gr. - Albóndigas en salsa 50 gr. - Ensalada de lechuga 25 gr - Pan 10 gr. - Fruta 100 gr.	- Yogur desnatado natural 125 gr. - Fruta 100 gr	- Puré de patata + puerro y zanahoria 150 gr. - Huevo al horno con bechamel (1 mitad) - Lechuga 25 gr. - Pan 10 gr. - Fruta 100 gr.
DÍA 6	- Leche desnatada 200 cc - Galletas 19 gr. (4 unidades) - Zumo de naranja natural 100 cc. ACEITE TOTAL DIA 20 CC.	- Espaguetis con tomate 120 gr. - Lomo plancha 40 gr. - Ensalada de lechuga 25 gr. - Pan 10 gr. - Fruta 100 gr.	- Yogur desnatado natural 125 gr. - Fruta 100 gr.	- Judías verdes rehogadas 130 gr. - Filete de pavo a la plancha 50 gr. - Tomate en rodajas 40 gr. - Pan 10 gr. - Fruta 100 gr.
DÍA 7	- Leche desnatada 200 cc. - Cereales 20 gr. - Zumo de naranja natural 100 cc. ACEITE TOTAL DIA 20 CC.	- Canelones gratinados de verduras y atún (1 unidad) - Merluza a la marinera 70 gr. - Pan 10 gr. - Fruta 100 gr.	- Yogur desnatado natural 125 gr. - Fruta 100 gr.	- Sopa de verduras 175 gr. - Lenguado en su jugo 75 gr. - Ensalada de : Lechuga 25 gr. + tomate 25 gr. - Pan 10 gr. - Fruta 100 gr.

Nombre	Dieta 1000 kcal. Invierno 2015	Código	DIE-AX-006
Aprobado	Supervisora Farmacia y Biberonería	Edición	A
Fecha	06/07/2015	Página	55 de 153

DIETA 1000 KCAL VERANO 2015

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 1	- Leche de vaca desnatada 200 cc. - Cereales 24 gr. - Zumo de naranja natural 100 cc. ACEITE TOTAL 15 cc.	-Ensaladilla rusa 90 gr. -Pollo salteado con verduras 90 gr. -Pan 15 gr -Fruta 100 gr.	-Yogur desnatado natural 125 gr. -Azúcar 8 gr. -Fruta 100 gr.	-Crema zanahoria 130 gr. -Cinta lomo a la plancha 70 gr. -Ensalada de tomate lechuga 50 gr. -Pan 15 gr -Fruta 100 gr.
DÍA 2	-Leche de vaca desnatada 200 cc -Bollería casera 20 gr. -Fruta 100 gr. ACEITE TOTAL 20 cc.	-Arroz con tomate 125 gr. -Arroz cocido 105 gr. ó crudo 35 gr. Tomate 20 gr. -Ternera asada + guarnición 75 gr. Pan 15 gr. -Fruta 100 gr.	-Yogur desnatado de sabores 125 gr. -Fruta 100 gr.	-Ensalada mixta completa 100 gr. -Corvina al horno 70 gr. -Pan 15 gr -Fruta 100 gr.
DÍA 3	Leche de vaca desnatada 200 cc Pan de molde tostado 20 gr. Tomate triturado 15 gr. + sal. Zumo de naranja natural 100 cc. ACEITE TOTAL 17 cc	-Lentejas estofadas 150 gr. -Lentejas 75 gr. cocidas ó 25 gr en crudo. -Zanahoria 15 gr -Huevos rellenos 60 gr. --- Ensalada de lechuga 20 gr. Pan 15 gr Macedonia de frutas 100 gr.	-Yogur desnatado natural 125 gr. -Azúcar 8 gr. -Fruta 100 gr.	-Panaché de verdura 100 gr. -Pizza 75 gr. -Tomate en rodajas 30 gr. -Fruta 100 gr.

Nombre:	Dieta 1000 Kcal. Menú verano 2015	Código:	DIE-AX-007
Aprobado:	Supervisora Farmacia y Biberonería/Jefe Sección de Nutrición	Edición:	A
Fecha:	06/07/2015	Página:	56 de 153

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 4	- Leche desnatada 200 cc. - Galletas 3 unid. - Zumo de naranja natural 100 cc. ACEITE TOTAL 15 CC	- Macarrones con tomate 85 gr. - Pasta en crudo 20 gr, cocida 65 gr. - Salmón al horno 50 gr - Ensalada de lechuga 20 gr. - Pan 15 gr. - Fruta 100 gr.	- Yogur desnatado de sabores 125 gr. - Fruta 100 gr.	- Puré de verduras 130 gr. - Jamón York 45 gr. - Tomate en rodajas 50 gr. - Pan 15 gr. - Fruta 100 gr.
DÍA 5	- Leche de vaca desnatada 200 cc. - Pan de molde tostado 20 gr. - Tomate triturado 15 gr. + sal. - Zumo de naranja natural 100 cc. ACEITE TOTAL 20 CC	- Judías verdes rehogadas 100 gr - Ternera picada plancha 75 gr - Ensalada de lechuga 25 gr - Pan 15 gr - Fruta 100 gr.	- Yogur desnatado natural 125 gr. - Azúcar 8 gr. - Fruta 100 gr.	- Ensalada de pasta 100 gr. - Merluza a la vasca 75 gr. - Pan 15 gr - Fruta 100 gr.
DÍA 6	- Leche de vaca desnatada 200 cc - Cereales 24 gr. - Zumo de naranja natural 100 cc. ACEITE TOTAL 16 CC	- Arroz tres delicias 130 gr. - Pollo asado 50 gr - Ensalada de lechuga 25 gr - Fruta 100 gr. - Pan 15 gr.	- Yogur desnatado de sabores 125 gr - Fruta 100gr.	- Guisantes con jamón 85 gr. - Croquetas 60 gr. - Tomate en rodajas 50 gr - Pan 15 gr - Fruta 100 gr.
DÍA 7	- Leche desnatada 200 cc. - Galletas 14 gr. (3 unidades) - Zumo de naranja natural 100 cc. ACEITE TOTAL 15 CC	- Espaguetis salteados 110 gr. - Albóndigas de pescado 75 gr. - Pan 15 gr. - Fruta 100 gr.	- Yogur desnatado natural 125 gr. - Azúcar 8 gr. - Fruta 100 gr.	- Pisto de calabacín 130 gr - Tortilla francesa 60 gr. - Lechuga 25 gr. - Pan 15 gr. - Fruta 100 gr.

Nombre:	Dieta 1000 Kcal. Menú verano 2015	Código:	DIE-AX-007
Aprobado:	Supervisora Farmacia y Biberonería/Jefe Sección de Nutrición	Edición:	A
Fecha	06/07/2015	Página	57 de 153

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DIETA DE 1200 KCAL INVIERNO 2015

Nombre		Dieta de 1200 Kcal . Invierno 2015		Código		DIE-AX-008	
DÍA	DESAYUNO	COMIDA		MERIENDA	CENA		
DÍA 1	<ul style="list-style-type: none">- Leche entera 200 cc- Cereales 20 gr.- Zumo de naranja natural 125 cc. ACEITE TOTAL DIA 20 CC	<ul style="list-style-type: none">- Sopa de fideos: pasta 96 gr (cocida) ó 30 gr. (crudo)- Pollo plancha 80 gr.- Lechuga 50 gr. + Tomate 50 gr.- Pan 20 gr- Fruta 100 gr.		<ul style="list-style-type: none">- Yogur desnatado de sabores 125 gr.- Fruta 100 gr.	<ul style="list-style-type: none">- Puré de verduras 200 gr.- Tortilla francesa 60 gr (1 huevo).- Ensalada de lechuga 50 gr.- Pan 20 gr- Fruta 100 gr.		
DÍA 2	<ul style="list-style-type: none">- Leche entera 200 cc- Bollería casera 30 gr.- Zumo de naranja natural 125 cc. ACEITE TOTAL DIA 20 CC	<ul style="list-style-type: none">- Arroz marinera 125 gr.- Muslos de pollo en su jugo 100 gr.- Ensalada de lechuga 25 gr- Pan 20 gr- Fruta 100 gr.		<ul style="list-style-type: none">- Yogur desnatado de sabores 125 gr.-Fruta 100 gr.	<ul style="list-style-type: none">- Acelgas rehogadas con patatas 125 gr.- Ternera plancha 75 gr.- Tomate en rodajas 50 gr.- Pan 20 gr- Fruta 100 gr.		
DÍA 3	<ul style="list-style-type: none">- Leche entera 200 cc- Galletas 25 gr.- Zumo de naranja natural 125 cc. ACEITE TOTAL DIA 20 CC	<ul style="list-style-type: none">- Lentejas estofadas 90 gr. (cocidas) + Zanahoria 20 gr.- Tortilla francesa de 1 huevo.- Ensalada de lechuga 25 gr.- Pan 20 gr- Macedonia de frutas frescas 125 gr.		<ul style="list-style-type: none">- Yogur desnatado de sabores 125 gr.- Fruta 100 gr.	<ul style="list-style-type: none">- Crema de calabacín 175 gr.- Lenguado en su jugo 75 gr.- Tomate en rodajas 45 gr- Pan 20 gr- Fruta 100 gr.		
Aprobado		Supervisora de Farmacia y Biberonería / Jefe Sección de Nutrición		Edición		A	
Fecha		06/07/2015		Página		58 de 153	

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 4	<div>- Leche entera 200 cc</div> <div>- Cereales 30 gr</div> <div>- Zumo de naranja natural 125 cc.</div> <div>ACEITE TOTAL DIA 20 CC</div>	<div>- Sopa de fideos.</div> <div>- Pasta 65gr. (cocida) ó 20 gr.(cruda)</div> <div>- Bacalao al horno 80 gr.</div> <div>- Ensalada de lechuga 50 gr.</div> <div>- Pan 20 gr</div> <div>- Fruta 100 gr.</div>	<div>- Yogur desnatado de sabores 125 gr.</div> <div>- Fruta 100 gr.</div>	<div>- Guisantes con jamón.</div> <div>- Guisantes 50 gr + jamón 8 gr.</div> <div>- Pollo asado en su jugo 100 gr.</div> <div>- Tomate en rodajas 40 gr.</div> <div>- Pan 20 gr</div> <div>- Fruta 100 gr.</div>
DÍA 5	<div>- Leche entera 200 cc.</div> <div>- Pan 20 gr.</div> <div>- Mermelada 17 gr.</div> <div>- Zumo de naranja natural 125 cc.</div> <div>ACEITE TOTAL DIA 20 CC</div>	<div>- Arroz con tomate 120 gr.</div> <div>- Albóndigas en salsa 60 gr.</div> <div>- Ensalada de lechuga 40 gr.</div> <div>- Pan 20 gr.</div> <div>- Fruta 100 gr.</div>	<div>- Yogur desnatado de sabores 125 gr.</div> <div>- Fruta 100 gr.</div>	<div>- Puré de patata + zanahoria + puerro 175 gr.</div> <div>- Huevos al horno con bechamel (1 mitad).</div> <div>- Ensalada de lechuga 40 gr.</div> <div>- Pan 20 gr.</div> <div>- Fruta 100 gr.</div>
DÍA 6	<div>- Leche entera 200 cc</div> <div>- Galletas 25 gr.</div> <div>- Zumo de naranja natural 125 cc.</div> <div>ACEITE TOTAL DIA 20 CC</div>	<div>- Espaguetis con tomate 150 gr.</div> <div>- Lomo plancha 50 gr.</div> <div>- Ensalada de lechuga 40 gr.</div> <div>- Pan 20 gr.</div> <div>- Fruta 100 gr.</div>	<div>- Yogur desnatado de sabores 125 gr.</div> <div>- Fruta 100 gr.</div>	<div>- Judías verdes rehogadas 140 gr.</div> <div>- Filete de pavo plancha 75 gr.</div> <div>- Pan 20 gr.</div> <div>- Fruta 100 gr.</div>
DÍA 7	<div>- Leche entera 200 cc</div> <div>- Cereales 30 gr.</div> <div>- Zumo de naranja natural 125 cc.</div> <div>ACEITE TOTAL DIA 20 CC</div>	<div>- Canelones gratinados de atún y verdura (1 unidad)</div> <div>- Merluza a la marinera 80gr.</div> <div>- Pan 20 gr</div> <div>- Fruta 100 gr.</div>	<div>- Yogur desnata-do de sabores 125 gr.</div> <div>- Fruta 100 gr.</div>	<div>- Sopa de verduras 175 gr.</div> <div>- Pizza 80 gr.</div> <div>- Ensalada de lechuga + tomate 50 gr.</div> <div>- Fruta 100 gr</div>

Nombre	Dieta de 1200 Kcal . Invierno 2015	Código	DIE-AX-008
Aprobado	Supervisora de Farmacia y Biberonería / Jefe Sección de Nutrición	Edición	A
Fecha	06/07/2015	Página	59 de 153

DIETA 1200 Kcal MENÚ VERANO 2015

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 1	<ul style="list-style-type: none"> - Leche de vaca desnatada 200 cc. - Cereales 24 gr. - Zumo de naranja natural 125 cc <p>ACEITE TOTAL 16 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ensaladilla rusa 100 gr. - Pollo salteado con verduras 90 gr. - Pan 20 gr - Fruta 125 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur desnatado natural 125 gr. - Azúcar 8 gr. - Fruta 125 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de zanahoria 150 gr. - Cinta de lomo a la plancha 80 gr. - Ensalada de lechuga y tomate 60 gr - Pan 20 gr - Fruta 125 gr.
DÍA 2	<ul style="list-style-type: none"> - Leche de vaca desnatada 200 cc - Bollería casera 30 gr. - Fruta 125 gr. <p>ACEITE TOTAL 22 CC.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz con tomate 135 gr. - Arroz cocido 110 gr. ó crudo 37 gr. - Tomate 25 gr. - Ternera asada + guarnición 75 gr. - Pan 20 gr - Fruta 125 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur desnatado de sabores 125 gr. - Fruta 125 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada mixta completa 125 gr. - Corvina al horno 80 gr. - Pan 20 gr - Fruta 125 gr.
DÍA 3	<ul style="list-style-type: none"> - Leche de vaca desnatada 200 cc - Pan de molde tostado 20 gr. - Tomate triturado 20 gr. + sal - Zumo de naranja natural 125 gr. <p>ACEITE TOTAL 22CC.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas estofadas 150 gr. - Lentejas 75 (cocidas) ó 25 gr (crudo) - Zanahoria 25 gr. - Patata 35 gr. - Huevos rellenos 60 gr - Ensalada de lechuga 20 gr - Pan 20 gr - Macedonia de frutas 125 gr 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur desnatado natural 125 gr. - Azúcar 8 gr. - Fruta 12 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Panaché de verdura 150 gr: - Pizza 100 gr. - Tomate en rodajas 50 gr - Fruta 125 gr.

Nombre:	Dieta 1200 Kcal. Menú verano 2015	Código:	DIE-AX-009
Aprobado:	Supervisora Farmacia y Biberonería/Jefe Sección de Nutrición	Edición:	A
Fecha:	06/07/2015	Página:	60 de 153

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DÍA	DESAYUNO	COMIDA		MERIENDA	CENA
DÍA 4	<ul style="list-style-type: none"> - Leche desnatada 200 cc. - Galletas 25 gr. - Zumo de naranja natural 125 cc. <p>ACEITE TOTAL 22 CC.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Macarrones con tomate 130 gr. - Pasta 90 gr (cocida) ó 28 gr (crudo) - Salmón al horno 60 gr - Ensalada de lechuga 20gr. - Pan 20 gr - Fruta 125 gr. 		<ul style="list-style-type: none"> - Yogur desnatado de sabores 125 gr. - Fruta 125 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de verduras 150 gr. - Jamón York 45 gr. - Tomate en rodajas 70 gr - Pan 20 gr - Fruta 125 gr.
DÍA 5	<ul style="list-style-type: none"> - Leche de vaca desnatada 200 cc - Pan de molde tostado 20 gr. - Tomate triturado 20gr. - Zumo de naranja natural 125 cc. <p>ACEITE TOTAL 22 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Judías verdes rehogadas 125 gr - Ternera picada plancha 75 gr - Patata vapor 30gr - Pan 20 gr - Fruta 125 gr. 		<ul style="list-style-type: none"> - Yogur desnatado natural 125 gr. - Azúcar 8 gr. - Fruta 125 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada de pasta 125 gr. - Merluza a la vasca 80 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 125 gr.
DÍA 6	<ul style="list-style-type: none"> - Leche de vaca desnatada 200 cc - Cereales 24 gr. - Zumo de naranja natural 125 cc <p>ACEITE TOTAL 22 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz tres delicias 150 gr. - Pollo asado 85 gr. - Ensalada de lechuga 30 gr - Pan 20 gr - Fruta 125 gr. 		<ul style="list-style-type: none"> - Yogur desnatado de sabores 125 gr - Fruta 125 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Guisante con jamón 85 gr. - Croquetas 70 gr. - Tomate en rodajas 70 gr. - Pan 20 gr - Fruta 125 gr.
DÍA 7	<ul style="list-style-type: none"> - Leche desnatada 200 cc. - Galletas 25 gr. - Zumo de naranja natural 125 cc. <p>ACEITE TOTAL 22 CC.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Espaguetis salteados 125 gr. - Albóndigas de pescado 80 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 125 gr. 		<ul style="list-style-type: none"> - Yogur desnatado natural 125 gr. - Azúcar 8 gr. - Fruta 125 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pisto de calabacín 150 gr. - Tortilla francesa 70 gr. - Lechuga 50 gr. - Pan 30 gr. - Fruta 125 gr.

Nombre:	Dieta 1200 Kcal. Menú verano 2015	Código:	DIE-AX-009
Aprobado:	Supervisora Farmacia y Biberonería/Jefe Sección de Nutrición	Edición:	A
Fecha:	06/07/2015	Página:	61 de 153

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DIETA DE 1500 KCAL INVIERNO 2015

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 1	<ul style="list-style-type: none"> - Leche entera 200 cc. - Cereales 30 gr. - Zumo de naranja natural 150 cc. <p>ACEITE TOTAL DÍA 20 CC</p>	<p>Cocido :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pasta 60 gr. (cocida) - Garbanzos 60 gr. + Zanahoria 15 gr. + Patata 30 gr. (todo pesado cocido) - Pollo 25 gr. + ternera 25 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur de sabores 125 gr. - Fruta 125 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de verduras 200 gr. - Tortilla de patata 125 gr. - Ensalada de lechuga y tomate 100 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr.
DÍA 2	<ul style="list-style-type: none"> - Leche entera 200 cc - Bollería casera 40 gr. - Zumo de naranja natural 150 cc. <p>ACEITE TOTAL DÍA 20 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz marinera 150 gr. - Muslos de pollo en su jugo 100 gr. - Ensalada de lechuga 50 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural. - Azúcar 1 sobre - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Acelgas rehogadas + Patata 150 gr. - Ternera plancha 75 gr. - Tomate en rodajas 50 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr.
DÍA 3	<ul style="list-style-type: none"> - Leche entera 200 cc - Galletas 25 gr. - Zumo de naranja natural 150 cc. <p>ACEITE TOTAL DÍA 28 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas estofadas 150 gr. - Tortilla francesa de 1 huevo. - Ensalada de lechuga 50 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur de sabores 125 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabacín 175 gr. - Filete de lenguado en su jugo 80 gr. - Tomate en rodajas 100 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr.

Nombre	Dieta de 1500 Kcal. Menú invierno 2015	Código	DIE-AX-010
Aprobado	Supervisora de Farmacia y Biberonería / Jefe Sección de Nutrición	Edición	A
Fecha	06/07/2015	Página	62 de 153

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 4	<ul style="list-style-type: none"> - Leche entera 200 cc - Cereales 30 gr. - Zumo de naranja natural 150 cc. <p>ACEITE TOTAL DÍA 22 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de picadillo 150 gr. - Bacalao al horno con tomate 80 gr. - Ensalada de lechuga 50 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural 125 gr. - Azúcar 1 sobre - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Guisantes con jamón 85 gr. - Pollo asado 100 gr. - Tomate en rodajas 50 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr.
DÍA 5	<ul style="list-style-type: none"> - Leche entera 200 cc - Pan 20 gr. - Mermelada 17 gr. - Zumo de naranja natural 150 cc. <p>ACEITE TOTAL DÍA 28 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz blanco con tomate 150 gr. - Albóndigas en salsa 75 gr. - Patatas fritas 50 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur de sabores 125 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de patata + puerro + zanahoria 175 gr. - Huevos al horno con bechamel (2 mitades) - Ensalada de lechuga + tomate 80 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr.
DÍA 6	<ul style="list-style-type: none"> - Leche entera 200 cc - Galletas 25 gr. - Zumo de naranja natural 150 cc. <p>ACEITE TOTAL DÍA 20 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Espaguetis con tomate 150 gr. - Lomo plancha 60 gr. - Lechuga 50 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Batido de vainilla. - Fruta 125 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Judías rehogadas + patata 150 gr. - Filete de pavo empanado 80 gr. - Tomate rodajas 50 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr.
DÍA 7	<ul style="list-style-type: none"> - Leche entera 200 cc - Cereales 30 gr. - Zumo de naranja natural 150 cc. <p>ACEITE TOTAL DÍA 25 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Canelones gratinados de verdura y atún (1 unidad) - Merluza a la marinera 85 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur de Sabores 125 gr. - Fruta 125 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de verdura 175 gr. - Pizza 110 gr. - Ensalada de lechuga y tomate 50 gr. - Flan 75 gr.

Nombre	Dieta de 1500 Kcal. Menú invierno 2015	Código	DIE-AX-010
Aprobado	Supervisora de Farmacia y Biberonería / Jefe Sección de Nutrición	Edición	A
Fecha	06/07/2015	Página	63 de 153

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DIETA 1500 Kcal MENÚ VERANO 2015

DÍA	DESAYUNO	COMIDA		MERIENDA	CENA
DÍA 1	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc - Cereales 35 gr. - Azúcar 8 gr. - Zumo de naranja natural 150 cc. <p>ACEITE TOTAL 18CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ensaladilla rusa 125 gr. - Pollo salteado con verduras 100 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150gr. 		<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural 125 gr. - Azúcar 8 gr. - Fruta del tiempo 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de zanahoria 180 gr. - Cinta de lomo empanado 85 gr - Ensalada de lechuga, tomate, y aceitunas 50 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr.
DÍA 2	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Bollería casera 40 gr. - Fruta 150 gr. <p>ACEITE TOTAL 24 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz con tomate 150 gr.: Arroz 120 gr. (cocido) ó 40 gr. (crudo) Tomate 30 gr. - Ternera asada en su jugo + guarnición 80 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr. 		<ul style="list-style-type: none"> - Yogur de sabores 125 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada mixta completa 150 gr. - Corvina rebozada 80 gr. - Patata vapor 20 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr.
DÍA 3	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Pan 30 gr. - Mantequilla 6 gr. - Zumo de naranja natural 150 cc. <p>ACEITE TOTAL 27 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas estofadas 150 gr. Lentejas 25 crudas ó 75 gr. cocidas Patata 15 gr. - Huevos rellenos (2 mitades) - Ensalada de lechuga 20 gr. - Pan 20 gr. - Macedonia de frutas 150 gr. 		<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural 125 gr. - Azúcar 8 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Panaché de verduras 150 gr. - Pizza 120 gr. - Ensalada de lechuga y tomate 100 gr. - elado lácteo 45 gr.

Nombre:	Dieta 1500 Kcal. Menú verano 2015	Código:	DIE-AX-011
Aprobado:	Supervisora Farmacia y Biberonería/Jefe Sección de Nutrición	Edición:	A
Fecha:	06/07/2015	Página:	64 de 153

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 4	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc - Galletas 25 gr. - Zumo de naranja natural 150 cc. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL 27 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Macarrones gratinados 150 gr. - Pasta en crudo 100 gr., cocida 31 gr. - Salmón al horno 70 gr. - Lechuga 20 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur sabores 125 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de verduras 180 gr. - San Jacobo 75 gr. - Tomate en rodajas 50 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr.
DÍA 5	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Pan 30 gr. - Mantequilla 6 gr. - Zumo de naranja natural 150 gr. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL 27 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Judías verdes con jamón 125 gr. - Filetes rusos en salsa 90 gr. - Patata fritas 30 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural 125 gr. - Azúcar 8 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada de pasta 150 gr. - Merluza a la vasca 100 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr.
DÍA 6	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cereales 35 gr. - Zumo de naranja natural 150 gr. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL 27 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz tres delicias 150 gr. - Pollo asado 100 gr. - Ensalada de lechuga 30 gr. - Pan 20 gr. - Helado lácteo 45 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur de sabores 125 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Guisantes con jamón 85 gr. - Croquetas 50 gr. - Calamares 50 gr. - Tomate en rodajas 50 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr.
DÍA 7	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Galletas 25 gr. - Zumo de naranja natural 150 cc. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL 27 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Espaguetis salteados 150 gr. - Albóndigas de pescado 90 gr. - Ensalada de lechuga 30 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural 125 gr. - Azúcar 8 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pisto de calabacín 180 gr. - Tortilla francesa (1 huevo) - Ensalada de lechuga 50 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr.

Nombre:	Dieta 1500 Kcal. Menú verano 2015	Código:	DIE-AX-011
Aprobado:	Supervisora Farmacia y Biberonería/Jefe Sección de Nutrición	Edición:	A
Fecha:	06/07/2015	Página:	65 de 153

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DIETA 1800 KCAL INVIERNO 2015

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 1	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc - Cereales 35 gr - Zumo de naranja natural 180 cc <p>ACEITE TOTAL DÍA 21 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Sopa de cocido 60 gr de fideos cocidos. - Garbanzos 70 gr + Zanahoria 15 gr. + Patata 30 gr.(todo pesado cocido) - Pollo 25 gr + Ternera 25 gr + Chorizo 10 gr - Pan 20 gr - Fruta 150 gr 	<ul style="list-style-type: none"> - Batido de chocolate. - Fruta 125 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de verduras 200 gr - Tortilla de patatas 150 gr - Ensalada de lechuga + tomate 100 gr - Pan 20 gr - Fruta 150 gr
DÍA 2	<ul style="list-style-type: none"> -Leche 200 cc -Cola Cao 9 gr -Bollería casera 50 gr -Zumo de naranja natural 180 cc <p>ACEITE TOTAL DÍA 22 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz marinera 180 gr - Muslos de pollo en salsa 125 gr -Ensalada de lechuga 50 gr - Pan 20 gr - Fruta 150 gr 	<ul style="list-style-type: none"> - Bocadillo de lomo: Pan 30 gr Lomo embuchado 15 gr - Yogur de sabores 125 gr 	<ul style="list-style-type: none"> - Acelgas rehogadas con patata 200 gr - Empanadillas, calamares y croquetas 150 gr - Tomate en rodajas 50 gr - Pan 20 gr - Fruta 150 gr
DÍA 3	<ul style="list-style-type: none"> -Leche 200 cc --Cola Cao 9 gr -Pan 25 gr -Mantequilla 6 gr -Zumo de naranja natural 180 cc <p>ACEITE TOTAL DÍA 30 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Lentejas estofadas + chorizo 200 gr -Tortilla de jamón York 90 gr. - Champiñones 50 gr - Pan 20 gr - Macedonia de frutas 150 gr 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur sabores 125 gr - Fruta 150 gr 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabacín 200 gr - Lenguado romana 120 gr - Tomate en rodajas 100 gr - Pan 20 gr - Fruta 150 gr

Nombre	Dieta 1500 kcal. Invierno 2015	Código	DIE-AX-012
Aprobado	Supervisora de Farmacia y Biberonería / Jefe Sección de Nutrición	Edición	A
Fecha	06/07/2015	Página	66 de 153

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 4	<div>- Leche 200 cc.</div> <div>- Cereales 30 gr</div> <div>- Zumo de naranja natural 180 cc</div> <div>ACEITE TOTAL DÍA 25 CC</div>	<div>- Sopa de picadillo 175 gr</div> <div>- Bacalao al horno con tomate 100 gr</div> <div>- Patatas panaderas 30 gr</div> <div>- Pan 20 gr</div> <div>- Postre casero 100 gr</div>	<div>- Batido de fresa 200 cc</div> <div>- Fruta 150 gr</div>	<div>- Guisantes con jamón 100 gr</div> <div>- Pollo asado 100 gr</div> <div>- Tomate en rodajas 70 gr</div> <div>- Pan 20 gr</div> <div>- Fruta 150 gr</div>
DÍA 5	<div>- Leche 200 cc</div> <div>- Cola Cao 9 gr</div> <div>- Pan 40 gr</div> <div>- Mermelada 17 gr.</div> <div>- Zumo de naranja natural 180 cc</div> <div>ACEITE TOTAL DÍA 27 CC</div>	<div>- Arroz blanco con tomate 175 gr</div> <div>- Albóndigas en salsa 100 gr</div> <div>- Patatas fritas 50 gr</div> <div>- Pan 20 gr</div> <div>- Fruta 150 gr</div>	<div>- Yogur de sabores 125 gr.</div> <div>- Fruta 150 gr.</div>	<div>- Puré de patata + puerro + zanahoria 200 gr</div> <div>- Huevos al horno con bechamel (2 mitades)</div> <div>- Ensalada lechuga + tomate 80 gr</div> <div>- Pan 20 gr</div> <div>- Fruta 150 gr.</div>
DÍA 6	<div>- Leche 200 cc</div> <div>- Cereales 35 gr</div> <div>- Cola Cao 9 gr</div> <div>- Zumo de naranja natural180 cc</div> <div>ACEITE TOTAL DÍA 22 CC</div>	<div>- Espaguetis con tomate 175 gr</div> <div>- Lomo plancha 70 gr</div> <div>- Puré de patata 30 gr</div> <div>- Pan 20 gr</div> <div>- Fruta 150 gr</div>	<div>- Batido de vainilla</div> <div>- Fruta 150 gr</div>	<div>- Judías verdes + patata 200 gr</div> <div>- Filete de pavo empanado 100 gr</div> <div>- Tomate en rodajas 75 gr</div> <div>- Pan 20 gr</div> <div>- Fruta 150 gr</div>
DÍA 7	<div>- Leche 200 gr.</div> <div>- Cola Cao 9 gr.</div> <div>- Pan 20 gr.</div> <div>- Mermelada 17 gr.</div> <div>- Zumo de naranja natural 180 cc.</div> <div>ACEITE TOTAL DIA 28 CC</div>	<div>- Canelones gratinados de verdura y atún (1 y media unidad)</div> <div>- Merluza a la marinera 100 gr.</div> <div>- Pan 20 gr.</div> <div>- Fruta 150 gr.</div>	<div>- Yogur de sabores 125 gr.</div> <div>- Fruta 150 gr.</div>	<div>- Sopa de verduras 200 gr.</div> <div>- Pizza 150 gr.</div> <div>- Ensalada de lechuga + tomate 100 gr.</div> <div>- Flan casero 110 gr.</div>

Nombre	Dieta 1500 kcal. Invierno 2015	Código	DIE-AX-012
Aprobado	Supervisora de Farmacia y Biberonería / Jefe Sección de Nutrición	Edición	A
Fecha	06/07/2015	Página	67 de 153

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DIETA 1800 Kcal MENÚ VERANO 2015

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 1	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc - Cereales 35 gr. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 9 gr. (medio sobre) - Zumo de naranja natural 180 cc. <p>ACEITE TOTAL 20CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ensaladilla rusa 150 gr. - Pollo salteado con verduras 100 gr. - Pan 30 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur sabores 125 gr. - Fruta del tiempo 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de zanahoria 200 gr. - Cinta de lomo empanado 100 gr. - Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas 60 gr. - Pan 30 gr. - Flan casero 110 gr.
DÍA 2	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 9 gr. (medio sobre) - Bollería casera 50 gr. - Fruta 150 gr. <p>ACEITE TOTAL 26 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz con tomate 180 gr.: Arroz 130 gr. (cocido) ó 43 gr. (crudo) Tomate 50 gr. - Ternera asada en su jugo + guarnición 90 gr. - Pan 30 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bocadillo de lomo embuchado 40 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada mixta completa 175 gr. - Corvina rebozada 90 gr. - Patatas fritas 30 gr. - Pan 30 gr. - Fruta 150 gr.
DÍA 3	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Pan 30 gr. - Cola Cao 9 gr. (medio sobre) - Mantequilla 6 gr. - Zumo de naranja natural 180 cc. <p>ACEITE TOTAL 27CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas estofadas 200 gr.: Lentejas 30 crudas ó cocidas 90 gr. Patata 10 gr. Chorizo 10 gr. - Huevos rellenos (2 mitades) - Ensalada de lechuga 20 gr. - Pan 30 gr. - Macedonia de frutas 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural 125 gr. - Azúcar 8 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Panaché de verduras 180 gr. - Pizza 140 gr. - Ensalada de lechuga y tomate 100 gr. - Helado lácteo 45 gr.

Nombre:	Dieta 1800 Kcal. Menú verano 2015	Código:	DIE-AX-013
Aprobado:	Supervisora Farmacia y Biberonería/Jefe Sección de Nutrición	Edición:	A
Fecha:	06/07/2015	Página:	68 de 153

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 4	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 9 gr. (medio sobre) - Galletas 25 gr. - Zumo de naranja natural 180 cc. <p>ACEITE TOTAL 30 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Macarrones gratinados 175 gr. Pasta en crudo 35 gr., cocida 110 gr. - Salmón al horno 80 gr. - Lechuga 25 gr. - Pan 30 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> -Bocadillo de jamón serrano 40 gr. - Yogur de sabores 125 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de verduras + picatostes 200 gr. - San Jacobo 90 gr. - Tomate en rodajas 70 gr. - Pan 30 gr. - Fruta 150 gr.
DIA 5	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 9 gr. (medio sobre) - Pan 30 gr. - Mantequilla 6 gr. - Zumo de naranja natural 180 cc. <p>ACEITE TOTAL 30 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Judías verdes con jamón 150 gr. - Filetes rusos en salsa 100 gr. - Patatas fritas 40 gr. - Pan 30 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural 125 gr. - Azúcar 8 gr. - Fruta 150 gr. - Galletas 25 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada de pasta 175 gr. - Merluza a la vasca 100 gr. - Pan 30 gr. - Fruta 150 gr.
DÍA 6	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola cao 9 gr. (medio sobre) - Cereales 35 gr. gr. - Zumo de naranja natural 180 cc. <p>ACEITE TOTAL 30CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz tres delicias 180 gr. - Pollo asado 120 gr. - Ensalada de lechuga 40 gr. - Pan 30 gr. - Helado lácteo 45 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - 1/2 Sándwich mixto. - Yogur de sabores 125 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Guisantes con jamón 100 gr. - Croquetas, calamares, empanadillas 120 gr. - Tomate en rodajas 70 gr. - Pan 30 gr. - Fruta 150 gr.

Nombre: Dieta 1800 Kcal. Menú verano 2015

Aprobado: Supervisora Farmacia y Biberonería/Jefe Sección de Nutrición

Fecha: 06/07/2015

Código: DIE-AX-013

Edición: A

Página: 69 de 153

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 7	<div>- Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 9 gr. (medio sobre) - Galletas 25 gr. - Zumo de naranja natural 180 cc. ACEITE TOTAL 30 CC</div>	<div>- Espaguetis salteados 180 gr. - Albóndigas de pescado 100 gr. - Ensalada de lechuga 40 gr. - Pan 30 gr. - Fruta 150 gr.</div>	<div>- Yogur natural 125 gr. - Azúcar 8 gr. - Fruta 150 gr.</div>	<div>Pisto de calabacín 180 gr. Tortilla de patata 90 gr. Ensalada de lechuga 60 gr. Pan 30 gr. Fruta 150 gr.</div>

Nombre:	Dieta 1800 Kcal. Menú verano 2015	Código:	DIE-AX-013
Aprobado:	Supervisora Farmacia y Biberonería/Jefe Sección de Nutrición	Edición:	A
Fecha	06/07/2015	Página	70 de 153

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DIETA 2000 KCAL INVIERNO 2015

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 1	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc - Colacao 9 gr. - Cereales 40 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. <p>ACEITE TOTAL DÍA 21 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Sopa de cocido (65 gr. de fideos cocidos). - Garbanzos 80 gr. + Zanahoria 15 gr. + Patata 30 gr. (todo pesado cocido) - Pollo 25 gr. + 25 gr. Ternera + Chorizo 10 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Batido de chocolate. - Fruta 125 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de verduras + picatostes 200 gr. - Tortilla de patatas 175 gr. - Ensalada de lechuga + tomate 100 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 150 gr.
DÍA 2	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Cola Cao 9 gr. - Bollería casera 60 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. <p>ACEITE TOTAL DIA 20 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz marinera 200 gr. - Muslos de pollo en salsa 150 gr. - Ensalada de lechuga 50 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bocadillo de lomo: Pan 30 gr. - Lomo embuchado 20 gr. - Batido de fresa 	<ul style="list-style-type: none"> - Acelgas rehogadas con patata 200 gr. - Empanadillas, croquetas y calamares 150 gr. - Tomate en rodajas 100 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 150 gr.
DÍA 3	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Cola Cao 9 gr. - Pan 30 gr. - Mantequilla 6 gr. - Mermelada 17gr. -Zumo de naranja natural 200 cc. <p>ACEITE TOTAL DÍA 30 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas estofadas 250 gr. - Tortilla de jamón York. 100 gr. - Champiñones 50 gr. - Pan 40 gr. - Macedonia de frutas 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur desabores 125gr. - Galletas 25 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabacín 250 gr. - Lenguado a la romana 120 gr. - Tomate en rodajas 100 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 150 gr.

Nombre	Dieta 2000 kcal Invierno 2015	Código	DIE-AX-014
Aprobado	Supervisora Farmacia y Biberonería / Jefe Sección de Nutrición	Edición	A
Fecha	06/07/2015	Página	71 de 153

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 4	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Colacao 9 gr. - Cereales 30 gr. - Fruta 150 gr. <p>ACEITE TOTAL DÍA 25 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de picadillo 200 gr. - Bacalao con tomate 120 gr. - Patatas panaderas 50 gr. - Pan 40 gr. - Postre casero 100gr 	<ul style="list-style-type: none"> - Bocadillo de Jamón serrano: - Pan 30 gr. - Jamón serrano 25 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Guisantes con jamón 100 gr. - Pollo asado 120 gr. - Tomate en rodajas 70 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 150 gr.
DÍA 5	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Pan 40 gr. - Mermelada 17 gr. - Cola Cao 9 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. <p>ACEITE TOTAL DÍA 33 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz blanco con tomate 200 gr. - Albóndigas en salsa 125 gr. - Patatas fritas 80 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur de sabores 125 gr. - Galletas 25 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de patata + zanahoria + puerro 200 gr. - Huevos al horno con bechamel (2 mitades) - Ensalada lechuga + tomate 100 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 150 gr.
DÍA 6	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Cereales 40 gr. - Colacao 9 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. <p>ACEITE TOTAL DÍA 22 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Espaguetis con toma te 200 gr. - Lomo plancha 80 gr. - Puré de patata 50 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bocadillo de: - Pan 30 gr. - Queso 15 gr. - Jamón york 15 gr - Batido de vainilla 	<ul style="list-style-type: none"> - Judías verdes con patata 200 gr. - Filete de pavo empanado 125 gr. - Tomate en rodajas 100 gr. - Pan 40 g. - Fruta 150 gr.
DÍA 7	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Colacao 9 gr. - Pan 30 gr. - Mantequilla 6gr. - Mermelada 17gr - Zumo de naranja natural 200 cc. <p>ACEITE TOTAL DÍA 29 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Canelones gratinados de verdura y atún (2 unidades) - Merluza marinera 100 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur de sabores 125 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de verduras 250 gr. - Pizza 165 gr. - Ensalada de lechuga y tomate 100 gr. - Flan casero 110 gr.

Nombre	Dieta 2000 kcal Invierno 2015	Código	DIE-AX-014
Aprobado	Supervisora Farmacia y Biberonería / Jefe Sección de Nutrición	Edición	A
Fecha	06/07/2015	Página	72 de 153

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DIETA 2000 Kcal. VERANO 2015

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 1	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 9 gr. (medio sobre) - Cereales 40 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. <p>ACEITE TOTAL 23 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ensaladilla Rusa 200 gr. - Pollo salteado con verduras 125 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Batido lácteo de chocolate 200 cc - Plátano 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de zanahoria 225 gr. - Cinta de lomo empanada 110 gr. - Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas 70 gr. - Pan 40 gr. - Flan 110 gr.
DÍA 2	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 9 gr. (medio sobre) - Bollería casera 60 gr. - Fruta 175 gr. <p>ACEITE TOTAL 28 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz con tomate 200 gr: Arroz 150 gr. cocido ó 50 gr. crudo. Tomate 50 gr. - Ternera asada en su jugo + guarnición 100 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bocadillo de lomo embuchado 50 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada mixta 200 gr. - Corvina rebozada 100 gr. - Patatas fritas 40 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 150 gr.
DÍA 3	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 9 gr. (medio sobre) - Pan 40 gr. - Mantequilla 6 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. <p>ACEITE TOTAL 30 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas estofadas 250 gr: -Lentejas 105 gr. cocidas ó 35 gr. crudas -Patata 15 gr. -Chorizo 10 gr. - Huevos rellenos (3 mitades) - Ensalada de lechuga 20 gr. - Pan 40 gr. - Macedonia de frutas 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural 125 gr. - Azúcar 8 gr. - Cereales 24 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Panaché de verduras 200 gr. - Pizza 150 gr. - Ensalada de lechuga y tomate 100 gr. -Helado lácteo 45 gr.

Nombre:	Dieta 2000 Kcal. Verano 2015	Código:	DIE-AX-015
Aprobado:	Supervisora Farmacia y Biberonería/Jefe Sección de Nutrición	Edición:	A
Fecha:	06/07/2015	Página:	73 de 153

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DIA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 4	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 9 gr. (medio sobre) - Galletas 40 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. <p>ACEITE TOTAL 30 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Macarrones gratinados 200 gr. - Pasta en crudo 40 gr, cocida 130 gr. - Salmón al horno 90 gr. - Ensalada de lechuga 30 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bocadillo de jamón serrano 50 gr. - Yogur de sabores 125 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de verduras 225 gr. + picatostes. - San Jacobo 100 gr. - Tomate en rodajas 80 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 150 gr.
DÍA 5	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola cao 9 gr. (medio sobre) - Pan 40 gr. - Mantequilla 6 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. <p>ACEITE TOTAL 33 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Judías verdes con jamón 175 gr. - Filetes rusos en salsa 120 gr. - Patatas fritas 50 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural 125 gr. - Azúcar 8 gr. - Galletas 25 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada de pasta 200 gr. - Merluza a la vasca 135 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 150 gr.
DÍA 6	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola cao 9 gr. (medio sobre) - Cereales 40 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. <p>ACEITE TOTAL 33 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz tres delicias 200 gr. - Pollo asado 130 gr. - Ensalada lechuga 50 gr. - Pan 40 gr. - Helado lácteo 45 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - 1/2 sándwich mixto. - Batido de fresa 200 cc 	<ul style="list-style-type: none"> - Guisantes con Jamón 110 gr. - Croquetas, Empanadillas y Calamares 130 gr. - Tomate en rodajas 80 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 175 gr.

Nombre:	Dieta 2000 Kcal. Verano 2015
Aprobado:	Supervisora Farmacia y Biberonería/Jefe Sección de Nutrición
Fecha:	06/07/2015

Código:	DIE-AX-015
Edición:	A
Página:	74 de 153

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DIA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 7	<div>- Leche 200 cc.</div> <div>- Azúcar 8 gr.</div> <div>- Cola cao 9 gr.</div> <div>- Pan 40 gr.</div> <div>- Mantequilla 6 gr.</div> <div>- Zumo de naranja natural 200 cc.</div> <div>ACEITE TOTAL 33 CC</div>	<div>- Espaguetis salteados 200 gr.</div> <div>- Albóndigas de pescado 110 gr.</div> <div>- Ensalada de lechuga 50 gr.</div> <div>- Pan 40 gr.</div> <div>- Fruta 150 gr.</div>	<div>- Yogur natural 125 gr.</div> <div>- Azúcar 8 gr.</div> <div>- Galletas 25 gr.</div> <div>- Fruta 150 gr.</div>	<div>- Pisto de calabacín 200 gr.</div> <div>- Tortilla de patata 100 gr.</div> <div>- Ensalada de lechuga y aceitunas 70 gr.</div> <div>- Pan 40 gr.</div> <div>- Fruta 150 gr.</div>

Nombre:	Dieta 2000 Kcal. Verano 2015	Código:	DIE-AX-015
Aprobado:	Supervisora Farmacia y Biberonería/Jefe Sección de Nutrición	Edición:	A
Fecha	06/07/2015	Página	75 de 153

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DIETA 2200 KCAL INVIERNO 2015

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 1	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc - Cola Cao 18 gr - Cereales 45 gr. - Zumo de naranja natural 225 cc. <p>ACEITE TOTAL DÍA 21 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Sopa de cocido (80 gr.de fideos cocidos). - Garbanzos 90 gr.+ Zanahoria 15 gr. + Patata 30 gr. (todo pesado cocido) - Pollo 30 gr. + 30 gr. Ternera + chorizo 15 gr. - Fruta 175 gr. - Pan 40 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Batido de chocolate. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de verduras + picatostes 250 gr. - Tortilla de patatas 175 gr. - Ensalada de lechuga + tomate 100 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 175 gr.
DÍA 2	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc - Cola Cao 18 gr - Bollería casera 70 gr. - Zumo de naranja natural 225 cc. <p>ACEITE TOTAL DÍA 22 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz marinera 230 gr. - Muslos de pollo en salsa 175 gr. - Ensalada de lechuga 50 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 175 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bocadillo de lomo: Pan 40 gr. - Lomo embuchado 30 gr. - Batido de fresa. 	<ul style="list-style-type: none"> - Acelgas rehogadas con patata y jamón 250 gr. - Empanadillas, croquetas y calamares 150 gr. - Tomate en rodajas 100 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 175 gr.
DÍA 3	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc - Cola Cao 18 gr. - Pan 30 gr. - mantequilla 6 gr - Mermelada 17gr - Zumo de naranja natural 225 cc. <p>ACEITE TOTAL DÍA 30 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas estofadas 250 gr. - Tortilla de jamón York 100 gr. - Champiñones 75 gr. - Pan 40 gr. - Macedonia de frutas 175 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur de sabores 125 gr. - Galletas 25 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabacín 300 gr. - Lenguado rebozado 120 gr. - Tomate en rodajas 100 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 175 gr.

Nombre	Dieta 2200 kcal. Invierno 2015	Código	DIE-AX-016
Aprobado	Supervisora Farmacia y Biberonería / Jefe Sección de Nutrición	Edición	A
Fecha	06/07/2015	Página	76 de 153

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 4	- Leche 200 cc - Cola Cao 18 gr. - Cereales 40 gr. - Fruta 200 gr. ACEITE TOTAL DÍA 27 CC	- Sopa de picadillo 225 gr. - Bacalao con tomate 120 gr. - Patatas panaderas 50 gr. - Pan 40 gr. - Postre casero 100 gr	-- Bocadillo de Jamón serrano: Pan 40 gr. Jamón serrano 30 gr. - Zumo de naranja natural 225 cc	- Guisantes con jamón 120 gr. - Pollo asado 120 gr. - Tomate en rodajas 70 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 175 gr.
DÍA 5	- Leche 200 cc - Pan 40 gr. - Mantequilla 6 gr. - Mermelada 17 gr. - Cola Cao 18 gr. - Zumo de naranja natural 225 gr. ACEITE TOTAL DÍA 31 CC	- Arroz blanco con tomate 225 gr. - Albóndigas en salsa 125 gr. - Patatas fritas 80 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 175 gr.	- Yogur de sabores 125 gr. - Galletas 25 gr. - Fruta 150 gr.	- Puré de patata + zanahoria + puerro 200 gr. - Huevos al horno con bechamel (3 mitades) - Ensalada lechuga + tomate 100 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 175 gr.
DÍA 6	- Leche 200 gr. - Cola Cao 18 gr. - Cereales 40 gr. - Zumo de naranja natural 225 cc. ACEITE TOTAL DÍA 27 CC	- Espaguetis con tomate 225 gr. - Lomo plancha 90 gr. - Puré de patata 50 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 175 gr.	- Bocadillo de: Pan 40 gr. Queso 20 gr. Jamón york 20 gr - Batido de vainilla.	- Judías verdes con patata 200 gr. - Filete de pavo empanado 150 gr. - Tomate en rodajas 100 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 175 gr.
DÍA 7	- Leche 200 cc. - Cola Cao 18 gr - Pan 40 gr. - Mantequilla 6 gr. - Mermelada 17 gr. - Zumo de naranja natural 225 cc. ACEITE TOTAL DIA 32 CC.	- Canelones gratinados de verdura y atún 225 gr. - Merluza a la marinera 100 gr. - Pan 40 g. - Fruta 175 gr.	- Yogur de sabores 125 gr - Fruta 150 gr.	- Sopa de verduras 300 gr. - Pizza 165 gr. - Ensalada de lechuga y tomate 100 gr. - Flan casero 110 gr.

Nombre	Dieta 2200 kcal. Invierno 2015	Código	DIE-AX-016
Aprobado	Supervisora Farmacia y Biberonería / Jefe Sección de Nutrición	Edición	A
Fecha	06/07/2015	Página	77 de 153

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DIETA 2200 Kcal VERANO 2015

DIA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 1	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 18 gr. - Cereales 40 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. <p>ACEITE TOTAL 27 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ensaladilla Rusa 225 gr. - Pollo salteado con verduras 135 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 175 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Batido lácteo de chocolate 200 cc. - Plátano 150 gr. - Galletas 25 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de zanahoria 250 gr. - Cinta de lomo empanada 120 gr. - Ensalada de lechuga tomate y aceitunas 80 gr. - Pan 40 gr. - Flan casero 110 gr.
DÍA 2	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola cao 18 gr. - Bollería casera 70 gr. - Fruta 175 gr. <p>ACEITE TOTAL 30 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz con tomate 225 gr: Arroz 165 gr. cocido ó 55 gr. crudo Tomate 60 gr. - Ternera asada en su jugo + guarnición 115 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 175 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bocadillo de lomo embuchado 60 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada mixta completa 225 gr. - Corvina rebozada 115 gr. - Patatas fritas 50 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 175 gr.
DÍA 3	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 18 gr. - Pan 40 gr. - Mermelada 30 gr. - Mantequilla 6 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. <p>ACEITE TOTAL 30 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas estofadas 275 gr: Lentejas 120 gr. cocidas ó 40 gr crudas. Patata 20 gr. Chorizo 10 gr. - Huevos rellenos (3 mitades) - Ensalada de lechuga 20 gr. - Pan 40 gr. - Macedonia de frutas 175 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural 125 gr. - Azúcar 8 gr - Cereales 35gr. - Fruta 175 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Panaché de verduras 225 gr - Pizza 175 gr. - Ensalada de lechuga y tomate 125 gr: - Helado lácteo 45 gr.

Nombre:	Dieta 2200 Kcal. Verano 2015	Código:	DIE-AX-017
Aprobado:	Supervisora Farmacia y Biberonería/Jefe Sección de Nutrición	Edición:	A
Fecha:	06/07/2015	Página:	78 de 153

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DIA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 4	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 18 gr. - Galletas 50 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. <p>ACEITE TOTAL 30 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Macarrones gratinados 225 gr. - Pasta en crudo 45 gr., cocida 145 gr. - Salmón al horno 100 gr. - Ensalada de lechuga 40gr. - Pan 40 gr. - Fruta 175 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bocadillo de jamón serrano 60 gr. - Batido de vainilla 200 cc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de verduras + picatostes 250 gr. - San Jacobo 120 gr. - Tomate en rodajas 90 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 175 gr.
DÍA 5	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola-Cao 18 gr. - Pan 40 gr. - Mermelada 30 gr. - Mantequilla 6 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. <p>ACEITE TOTAL 37 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Judías verdes con jamón 200 gr. - Filetes rusos en salsa 120 gr. - Patatas fritas 60 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 175 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur de sabores 125 gr. - Galletas 25 gr. - Fruta 200 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada de pasta 225 gr. - Merluza a la vasca 135 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 175 gr.
DÍA 6	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola cao 18 gr. - Cereales 40 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. <p>ACEITE TOTAL 37 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz tres delicias 225 gr. - Pollo asado 140 gr. - Ensalada lechuga 60 gr. - Pan 40 gr. - Helado lácteo 45 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - 3/4 sándwich mixto - Batido de fresa 200 cc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Guisantes con Jamón 120 gr: - Croquetas, calamares y empanadillas 150 gr. - Tomate en rodajas 90 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 175 gr.

Nombre:	Dieta 2200 Kcal. Verano 2015	Código:	DIE-AX-017
Aprobado:	Supervisora Farmacia y Biberonería/Jefe Sección de Nutrición	Edición:	A
Fecha:	06/07/2015	Página:	79 de 153

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 7	<div>- Leche 200 cc.</div> <div>- Azúcar 8 gr.</div> <div>- Cola Cao 18 gr.</div> <div>- Pan 40 gr.</div> <div>- Mantequilla 6 gr.</div> <div>- Mermelada 30 gr.</div> <div>- Zumo de naranja natural 200 cc.</div> <div>ACEITE TOTAL 37 CC</div>	<div>- Espaguetis salteados 225 gr.</div> <div>- Albóndigas de pescado 120 gr.</div> <div>- Ensalada de lechuga 60 gr.</div> <div>- Pan 40 gr.</div> <div>- Fruta 175 gr.</div>	<div>- Yogur natural 125gr.</div> <div>- Azúcar 8 gr.</div> <div>- Galletas 25 gr.</div> <div>- Fruta 175 r.</div>	<div>- Pisto de calabacín 225 gr.</div> <div>- Tortilla de patata 125 gr.:</div> <div>- Ensalada de lechuga y aceitunas 80 gr.</div> <div>- Pan 40 gr.</div> <div>- Fruta 175 gr.</div>

Nombre:	Dieta 2200 Kcal. Verano 2015	Código:	DIE-AX-017
Aprobado:	Supervisora Farmacia y Biberonería/Jefe Sección de Nutrición	Edición:	A
Fecha	06/07/2015	Página	80 de 153

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DIETA 2500 KCAL INVIERNO 2015

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 1	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc - Cola Cao 18 gr. - Cereales 45 gr. - Zumo naranja natural 250 cc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de cocido (80 gr. de fideos cocidos). - Garbanzos 100 gr.+ zanahoria 15 gr. + Patata 30 gr. (todo pesado en cocido) - Pollo 40 gr. + 40 gr. Ternera + Chorizo 20 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 200 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Batido de chocolate - Fruta 150 gr. - Galletas 25 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de verduras + picatostes 300 gr. - Tortilla de patatas 200 gr. - Ensalada de lechuga + tomate 125 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 200 gr.
DÍA 2	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc - Cola Cao 18 gr. - Bollería casera 80 gr - Zumo naranja natural 250 cc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz marinera 250 gr. - Muslos de pollo en salsa 175 gr. - Ensalada de lechuga 50 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 200 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bocadillo de lomo: Pan 40 gr. Lomo embuchado 30 gr. - Batido fresa. 	<ul style="list-style-type: none"> - Acelgas rehogadas con patata y jamón 250 gr. - Empanadillas, croquetas y calamares 200 gr. - Tomate en rodajas 125 gr. - Pan 40 gr.
DÍA 3	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc - Cola Cao 18 gr. - Pan 40 gr. - Mantequilla 6 gr - Mermelada 17 gr. - Zumo naranja natural 250 cc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas estofadas 300 gr. - Tortilla de jamón York 125 gr. - Champiñones 75 gr - Pan 40 gr. - Macedonia de frutas frescas 200 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur de sabores 125 gr. - Galletas 50 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabacín 300 gr. - Lenguado rebozado 150 gr. - Tomate en rodajas 125 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 200 gr.

Nombre	Dieta 2500 kcal. Invierno 2015	Código	DIE-AX-018
Aprobado	Supervisora de Farmacia y Biberonería / Jefe Sección de Nutrición	Edición	A
Fecha	06/07/2015	Página	81 de 153

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 4	<ul style="list-style-type: none">- Leche 200 cc- Cola Cao 18 gr- Cereales 40 gr- Fruta 200 gr	<ul style="list-style-type: none">- Sopa de picadillo 300 gr- Bacalao con tomate 150 gr- Patatas panaderas 100 gr- Pan 40 gr- Postre casero 150 gr	<ul style="list-style-type: none">- Zumo naranja natural 250 cc- Bocadillo de jamón serrano: Pan 40 gr Jamón serrano 30 gr	<ul style="list-style-type: none">- Guisantes con jamón 175 gr- Pollo asado 200 gr- Tomate en rodajas 100 gr- Pan 40 gr- Plátano 150 gr
DÍA 5	<ul style="list-style-type: none">- Leche 200 cc- Cola Cao 18 gr- Pan 40 gr- Mantequilla 6 gr- Mermelada 17gr- Zumo naranja natural 250 cc	<ul style="list-style-type: none">- Arroz blanco con tomate 250 gr- Albóndigas en salsa 150 gr- Patatas fritas 100 gr- Pan 40 gr- Fruta 175 gr	<ul style="list-style-type: none">- Yogur de sabores 125 gr- Galletas 50 gr- Fruta 150 gr	<ul style="list-style-type: none">- Puré de patata + puerro + zanahoria 300 gr- Huevos al horno con bechamel (3 mitades)- Ensalada de lechuga + tomate 125 gr- Pan 40 gr- Fruta 175 gr
DÍA 6	<ul style="list-style-type: none">- Leche 200 cc- Cola Cao 18 gr- Cereales 40 gr- Zumo naranja natural 250 cc	<ul style="list-style-type: none">- Espaguetis con tomate 250 gr- Lomo plancha 100 gr- Puré de patata 75 gr- Pan 40 gr- Fruta 175 gr	<ul style="list-style-type: none">- Bocadillo mixto: Pan 40 gr Queso 20 gr Jamón York 20 gr- Batido vainilla	<ul style="list-style-type: none">- Judías verdes 150 gr. + patata 50 gr- Filete de pavo empanado 170 gr- Tomate en rodajas 125 gr- Pan 40 gr- Fruta 175 gr

Nombre	Dieta 2500 kcal. Invierno 2015	Código	DIE-AX-018
Aprobado	Supervisora de Farmacia y Biberonería / Jefe Sección de Nutrición	Edición	A
Fecha	06/07/2015	Página	82 de 153

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 7	- Leche 200 cc - Cola Cao 18 gr - Pan 40 gr - Mantequilla 6 gr - Mermelada 17 gr - Zumo naranja natural 250 cc	- Canelones gratinados de verdura y atún (3 unidades) - Merluza a la marinera 100 gr - Pan 40 gr - Fruta 175 gr	- Yogur sabores 125 gr - Galletas 25 gr - Fruta 175 gr	- Sopa de verduras 300 gr - Pizza 180 gr - Ensalada de lechuga y tomate 100 gr - Flan casero 110 gr

- ACEITE DE OLIVA TOTAL AL DÍA: 35 – 40 CC.
- TODOS LOS ALIMENTOS ESTÁN PESADOS EN COCIDO.

Nombre	Dieta 2500 kcal. Invierno 2015	Código	DIE-AX-018
Aprobado	Supervisora de Farmacia y Biberonería / Jefe Sección de Nutrición	Edición	A
Fecha	06/07/2015	Página	83 de 153

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DIETA 2500 KCAL. VERANO 2015

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 1	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 18 gr. - Cereales 40 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. <p>ACEITE TOTAL 30 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ensaladilla Rusa 250 gr. - Pollo salteado con verduras 150 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 200 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Batido de chocolate 200 cc - Plátano 150 gr. - Galletas 50 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de zanahoria 275 gr. - Cinta de lomo empanada 140 gr. - Ensalada de tomate lechuga y aceitunas 100 gr. - Pan 40 gr. - Flan casero 110gr.
DÍA 2	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 18 gr. - Bollería casera 80 gr. - Fruta 200 gr. <p>ACEITE TOTAL 30 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz con tomate 250 gr. - Arroz 190 gr. cocido ó 63 gr. crudo. - Tomate frito 60 gr. - Ternera asada en su jugo + guarnición 130 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 200 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bocadillo de lomo embuchado 70 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada mixta completa 250 gr. - Corvina rebozada 130 gr. - Patatas fritas 60 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 200 gr.
DÍA 3	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 18 gr. - Pan 40 gr. - Mantequilla 6 gr. - Mermelada 30gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. <p>ACEITE TOTAL 30 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas estofadas 300 gr.: - Lentejas 210 gr. cocidas ó 70 gr. crudo. - Patata 20 gr. - Chorizo 15 gr. - Huevos rellenos (4 mitades) - Ensalada de lechuga 20 gr. - Pan 40 gr. - Macedonia de frutas 200 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural 125 gr. - Azúcar 8 gr. - Cereales 45 gr. - Fruta del tiempo 200 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Panaché de verduras 250 gr. - Pizza 200 gr. - Ensalada de lechuga y tomate 125 gr.: - Helado 45 gr.

Nombre:	Dieta 2500 Kcal. Verano 2015	Código:	DIE-AX-019
Aprobado:	Supervisora Farmacia y Biberonería/Jefe Sección de Nutrición	Edición:	A
Fecha:	06/07/2015	Página:	84 de 153

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 4	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 18 gr. - Galletas 50 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. <p>ACEITE TOTAL 30 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Macarrones gratinados 250 gr. - Pasta en crudo 50 gr., cocida 160 gr. - Salmón al horno 125 gr. - Ensalada de lechuga 50gr. - Pan 40 gr. - Fruta 200 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bocadillo de jamón serrano 70 gr.: - Batido de vainilla 200 cc 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de verduras con picatostes 275 gr. - San Jacobo 130 gr. - Tomate en rodajas 100 gr. - Pan 40 gr. -Fruta 200 gr.
DÍA 5	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 18 gr. - Pan 40 gr. - Mantequilla 6 gr. - Mermelada 30 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. <p>ACEITE TOTAL 40 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Judías verdes con jamón 200 gr. - Filetes rusos en salsa 150 gr. - Patatas fritas 70 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 200 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur sabores 125 gr. - Galletas 50 gr. - Fruta 200 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada de pasta 250 gr. - Merluza a la Vasca 150 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 200 gr.
DÍA 6	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 18 gr. - Cereales 40 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. <p>ACEITE TOTAL 40 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz tres delicias 250 gr. - Pollo asado 150 gr. - Ensalada lechuga 70 gr. - Pan 40 gr. - Helado lácteo 45 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 sándwich mixto - Batido de fresa 200 cc 	<ul style="list-style-type: none"> - Guisantes con jamón 130 gr. - Croquetas, calamares y empanadillas 180 gr. - Tomate en rodajas 100 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 200 gr.

Nombre:	Dieta 2500 Kcal. Verano 2015	Código:	DIE-AX-019
Aprobado:	Supervisora Farmacia y Biberonería/Jefe Sección de Nutrición	Edición:	A
Fecha:	06/07/2015	Página:	85 de 153

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 7	<div>- Leche 200 cc.</div> <div>- Azúcar 8 gr.</div> <div>- Cola Cao 18 gr.</div> <div>- Pan 40 gr.</div> <div>- Mantequilla 6 gr.</div> <div>- Mermelada 30 gr.</div> <div>- Zumo de naranja natural 200 cc.</div> <div>ACEITE TOTAL 38 CC</div>	<div>- Espaguetis salteados 250 gr.</div> <div>- Albóndigas de pescado 130 gr.</div> <div>- Ensalada de lechuga 70 gr.</div> <div>- Pan 40 gr.</div> <div>- Fruta 200 gr.</div>	<div>- Yogur natural 125 gr.</div> <div>- Azúcar 8 gr.</div> <div>- Galletas 50 gr.</div> <div>- Fruta 200 gr.</div>	<div>- Pisto de calabacín 250 gr.:</div> <div>- Tortilla de patata 150 gr.</div> <div>- Ensalada de lechuga + aceitunas 100 gr.</div> <div>- Pan 40 gr.</div> <div>- Fruta 200 gr.</div>

Nombre:	Dieta 2500 Kcal. Verano 2015	Código:	DIE-AX-019
Aprobado:	Supervisora Farmacia y Biberonería/Jefe Sección de Nutrición	Edición:	A
Fecha	06/07/2015	Página	86 de 153

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DIETA 3000 KCAL INVIERNO 2015

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 1	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc - Cola Cao 18 gr - Cereales 45 gr - Zumo naranja natural 250 cc 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de cocido (80 gr de fideos cocidos) - Garbanzos 100 gr. + Zanahoria 15 gr. + Patata 30 gr (todo pesado cocido) - Pollo 40 gr + 40 gr Ternera + Chorizo 20 gr - Pan 40 gr 	<ul style="list-style-type: none"> - Batido de chocolate - Fruta 150 gr - Galletas 25 gr 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de verduras + picatostes 300 gr - Tortilla de patatas 200 gr - Ensalada de lechuga + tomate 125 gr - Pan 40 gr - Fruta 200 gr
DÍA 2	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc - Cola Cao 18 gr - Bollería casera 80 gr - Mermelada 17gr - Zumo naranja natural 250 cc 	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz marinera 250 gr - Muslos de pollo en salsa 175 gr - Ensalada de lechuga 50 gr - Pan 40 gr - Fruta 200 gr 	<ul style="list-style-type: none"> - Bocadillo de lomo: Pan 40 gr - Lomo embuchado 30 gr - Batido de fresa. 	<ul style="list-style-type: none"> - Acelgas rehogadas con patata y jamón 250 gr - Empanadillas, croquetas y calamares 200 gr - Tomate en rodajas 125 gr - Pan 40 gr - Fruta 200 gr
DÍA 3	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc - Cola Cao 18 gr - Pan 40 gr - Mantequilla 6gr - Mermelada 17gr - Zumo naranja natural 250 cc 	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas estofadas 300 gr - Tortilla de jamón York 125 gr - Champiñones 75 gr - Pan 40 gr - Macedonia de frutas frescas 200 gr 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur de sabores 125 gr - Galletas 50 gr - Fruta 150 gr 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabacín 300 gr - Lenguado rebozado 150 gr - Tomate en rodajas 125 gr - Pan 40 gr - Fruta 200 gr

Nombre	Dieta 3000 kcal. Invierno 2015	Código	DIE-AX-020
Aprobado	Supervisora Farmacia y Biberonería / Jefe Sección de Nutrición	Edición	A
Fecha	06/07/2015	Página	87 de 153

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 4	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc - Cola Cao 18 gr - Cereales 40 gr - Fruta 200 gr 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de picadillo 250 gr - Bacalao con tomate 150 gr - Patatas panaderas 80 gr - Pan 40 gr - Postre casero 100 gr 	<ul style="list-style-type: none"> - Zumo naranja natural 250 cc - Bocadillo de jamón serrano: Pan 40 gr Jamón serrano 30 gr 	<ul style="list-style-type: none"> - Guisantes con jamón 150 gr - Pollo asado 150 gr - Tomate en rodajas 80 gr - Pan 40 gr - Fruta 200 gr
DÍA 5	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc - Cola Cao 18 gr - Pan 40 gr - Mantequilla 6 gr - Mermelada 17 gr - Zumo naranja natural 250 cc 	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz blanco con tomate 250 gr - Albóndigas en salsa 150 gr - Patatas fritas 100 gr - Pan 40 gr - Fruta 175 gr 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur de sabores 125 gr - Galletas 50 gr - Fruta 150 gr 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de patata + puerro + zanahoria 300 gr - Huevos al horno con bechamel (3 mitades) - Ensalada de lechuga + tomate 125 gr - Pan 40 gr - Fruta 175 gr
DÍA 6	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc - Cola Cao 18 gr - Cereales 45 gr - Fruta 175 gr 	<ul style="list-style-type: none"> - Espaguetis con tomate 250 gr - Lomo plancha 100 gr - Puré de patata 75 gr - Pan 40 gr - Fruta 200 gr 	<ul style="list-style-type: none"> - Bocadillo mixto Pan 40 gr Queso 20 gr Jamón York 25 gr - Batido vainilla 	<ul style="list-style-type: none"> - Judías verdes con patata 250 gr - Filete de pavo empanado 170 gr - Tomate en rodajas 125 gr - Pan 40 gr - Fruta 200 gr

Nombre	Dieta 3000 kcal. Invierno 2015		Código	DIE-AX-020
Aprobado	Supervisora Farmacia y Biberonería / Jefe Sección de Nutrición		Edición	A
Fecha	06/07/2015		Página	88 de 153

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA7	- Leche 200 cc - Cola Cao 18 gr - Pan 40 gr - Mantequilla 6gr - Mermelada 17gr -Zumo naranja natural 250 cc	- Canelones gratinados de verdura y atún (3 unidades) - Merluza a la marinera 100 gr - Pan 40 gr - Fruta 175 gr	- Yogur sabores 125 gr - Galletas 25 gr - Fruta 175 gr	- Sopa de verduras 300 gr - Pizza 180 gr - Ensalada de lechuga y tomate 100 gr - Flan casero 110 gr

- ANTES DE ACOSTARSE, O A LO LARGO DEL DÍA, TIENE QUE TOMAR 500 KCAL. EN FORMA DE BATIDO HIPERCALÓRICO.
- ACEITE DE OLIVA TOTAL AL DÍA: 35 – 40 CC.
- TODOS LOS ALIMENTOS ESTÁN PESADOS EN COCIDO.

Nombre	Dieta 3000 kcal. Invierno 2015	Código	DIE-AX-020
Aprobado	Supervisora Farmacia y Biberonería / Jefe Sección de Nutrición	Edición	A
Fecha	06/07/2015	Página	89 de 153

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DIETA 3000 KCAL. VERANO 2015

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 1	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 18 gr. - Cereales 40 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. <p>ACEITE TOTAL 28 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ensaladilla Rusa 250 gr. - Pollo salteado con verduras 150 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 200 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Batido de chocolate 200 cc - Plátano 150 gr. - Galletas 50 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de zanahoria 275 gr. - Cinta de lomo empanada 140 gr. - Ensalada de tomate lechuga y aceitunas 100 gr. - Pan 40 gr. - Flan casero 110gr.
DÍA 2	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 18 gr. - Bollería casera 80 gr. - Fruta 200 gr. <p>ACEITE TOTAL 30 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz con tomate 250 gr. - Arroz 190 gr. cocido ó 63 gr. crudo. - Tomate frito 60 gr. - Ternera asada en su jugo + guarnición 130 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 200 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bocadillo de lomo embuchado 70 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada mixta completa 250 gr. - Corvina rebozada 130 gr. - Patatas fritas 60 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 200 gr.
DÍA 3	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 18 gr. - Pan 40 gr. - Mantequilla 6 gr. - Mermelada 30gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. <p>ACEITE TOTAL 30 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas estofadas 300 gr.: - Lentejas 210 gr. cocidas ó 70 gr. crudo. - Patata 20 gr. - Chorizo 15gr. - Huevos rellenos (4 mitades) - Ensalada de lechuga 20 gr. - Pan 40 gr. - Macedonia de frutas 200 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural 125 gr. - Azúcar 8 gr. - Cereales 45 gr. - Fruta del tiempo 200 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Panaché de verduras 250 gr. - Pizza 200 gr. - Ensalada de lechuga y tomate 125 gr.: - Helado 45 gr.

Nombre: Dieta 3000 Kcal. Verano 2015
Aprobado: Supervisora Farmacia y Biberonería/Jefe Sección de Nutrición
Fecha: 06/07/2015

Código: DIE-AX-021
Edición: A
Página: 90 de 153

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 4	<div>- Leche 200 cc.</div> <div>- Azúcar 8 gr.</div> <div>- Cola Cao 18 gr.</div> <div>- Galletas 50 gr.</div> <div>- Zumo de naranja natural 200 cc.</div> <div>ACEITE TOTAL 30 CC</div>	<div>- Macarrones gratinados 250 gr.</div> <div>- Pasta en crudo 50 gr, cocida 160 gr.</div> <div>- Salmón al horno 125 gr.</div> <div>- Ensalada de lechuga 50gr.</div> <div>- Pan 40 gr.</div> <div>- Fruta 200 gr.</div>	<div>- Bocadillo de jamón serrano 70 gr.:</div> <div>- Batido de vainilla 200 cc</div>	<div>- Puré de verduras con picatostes 275 gr.</div> <div>- San Jacobo 130 gr.</div> <div>- Tomate en rodajas 100gr.</div> <div>- Pan 40 gr.</div> <div>-Fruta 200 gr.</div>
DÍA 5	<div>- Leche 200 cc.</div> <div>- Azúcar 8 gr.</div> <div>- Cola Cao 18 gr.</div> <div>- Pan 40 gr.</div> <div>- Mantequilla 6 gr.</div> <div>- Mermelada 30 gr.</div> <div>- Zumo de naranja natural 200 cc.</div> <div>ACEITE TOTAL 40 CC</div>	<div>- Judías verdes con jamón 200gr.</div> <div>- Filetes rusos en salsa 150 gr.</div> <div>- Patatas fritas 70 gr.</div> <div>- Pan 40 gr.</div> <div>- Fruta 200 gr.</div>	<div>- Yogur sabores 125 gr.</div> <div>- Galletas 50 gr.</div> <div>- Fruta 200 gr.</div>	<div>- Ensalada de pasta 250 gr.</div> <div>- Merluza a la Vasca 150 gr.</div> <div>- Pan 40 gr.</div> <div>- Fruta 200 gr.</div>
DÍA 6	<div>- Leche 200 cc.</div> <div>- Azúcar 8 gr.</div> <div>- Cola Cao 18 gr.</div> <div>- Cereales 40 gr.</div> <div>- Zumo de naranja natural 200 cc.</div> <div>ACEITE TOTAL 40 CC</div>	<div>- Arroz tres delicias 250 gr.</div> <div>- Pollo asado 150 gr.</div> <div>- Ensalada lechuga 70 gr.</div> <div>- Pan 40 gr.</div> <div>- Helado lácteo 45 gr.</div>	<div>- 1 sándwich mixto.</div> <div>- Batido de fresa 200 cc</div>	<div>- Guisantes con jamón 130 gr.</div> <div>- Croquetas, calamares y empanadillas 180 gr.</div> <div>- Tomate en rodajas 100 gr.</div> <div>- Pan 40 gr.</div> <div>- Fruta 200 gr.</div>
Nombre:	Dieta 3000 Kcal. Verano 2015		Código:	DIE-AX-021
Aprobado:	Supervisora Farmacia y Biberonería/Jefe Sección de Nutrición		Edición:	A
Fecha:	06/07/2015		Página	91 de 153

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 7	<div><div>- Leche 200 cc.</div><div>- Azúcar 8 gr.</div><div>- Cola Cao 18 gr.</div><div>- Pan 40 gr.</div><div>- Mantequilla 6 gr.</div><div>- Mermelada 30 gr.</div><div>- Zumo de naranja natural 200 cc.</div></div> <div>ACEITE TOTAL 38 CC</div>	<div><div>- Espaguetis salteados 250 gr.</div><div>- Albóndigas de pescado 130 gr.</div><div>- Ensalada de lechuga 70 gr.</div><div>- Pan 40 gr.</div><div>- Fruta 200 gr.</div></div>	<div><div>- Yogur natural 125 gr.</div><div>- Azúcar 8 gr.</div><div>- Galletas 50 gr.</div><div>- Fruta 200 gr.</div></div>	<div><div>- Pisto de calabacín 250 gr.</div><div>- Tortilla de patata 150 gr.</div><div>- Ensalada de lechuga + aceitunas 100 gr.:</div><div>- Pan 40 gr.</div><div>- Fruta 200 gr.</div></div>

Antes de acostarse tomará 250 cc de batido hipercalórico

Nombre:	Dieta 3000 Kcal. Verano 2015	Código:	DIE-AX-021
Aprobado:	Supervisora Farmacia y Biberonería/Jefe Sección de Nutrición	Edición:	A
Fecha	06/07/2015	Página	92 de 153

HOSPITAL DE DÍA DE AUTISTAS. INVIERNO

MARTES

- 1º PLATO:
LENTEJAS DE PRIMERO
- 2º PLATO:
EL DE LAS BASALES

MIÉRCOLES Y JUEVES

- 1º PLATO:
MENÚ DEL HOSPITAL
- 2º PLATO:
EL JUEVES EL SEGUNDO PLATO LOMO ADOBADO EMPANADO+PATAS FRITAS.

VIERNES

- 1º PLATO:
BASALES
- 2º PLATO:
POLLO EMPANADO QUE ESTE TIERNO Y JUGOSO+ PATAS FRITAS.

SUPERVISORA DE UNIDAD

Nombre	Hospital de autistas. Invierno	Código	D:E-AX-022
Aprobado	Supervisora de Farmacia y Biberonería	Edición	A
Fecha	08/07/2015	Página	1 de 1

HOSPITAL DE DÍA AUTISTAS. VERANO

MARTES

1º PLATO

- LENTEJAS ESTOFADAS

2º PLATO

- TORTILLA FRANCESA+ JAMÓN DE YORK

JUEVES

1º PLATO

- ARROZ TRES DELICIAS CON UNA TAZA DE TOMATE FRITO POR SI QUISIERAN

2º PLATO

- POLLO EMPANADO

SUPERVISORA DE DIETÉTICA

Nombre:	Hospital de autistas. Verano 2015	Código:	DIE-AX-223
Aprobado:	Supervisora Farmacia y Biberonería/Jefe Sección de Nutrición	Edición:	A
Fecha:	08/07/2015	Página:	1 de 1

MENÚ DE TOLERANCIA

PACIENTES DE OTORRINO Y BUCODENTAL

- NATILLAS, YOGUR, LECHE Y SOBRE DE AZÚCAR

RESTO DE PACIENTES QUIRÚRGICOS:

- YOGURT, ZUMO, GALLETAS Y SOBRE DE AZÚCAR.

MENÚ DE COLACIÓN

- BRICK LECHE DE 200 cc O LECHE ADAPTADA A SUS NECESIDADES
- 1 SOBRE DE AZÚCAR.
- 1 SOBRE COLA CAO® / NESQUICK®.
- BRICK ZUMO DE FRUTAS.
- INFUSIÓN.
- YOGUR NATURAL CON SOBRE DE AZÚCAR.

PRODUCTOS DIETAS TERAPÉUTICAS

- 5 GALLETAS TIPO "MARÍA" (1 paquete)

Nombre	Menú de Tolerancia / Colación	Código	DIE-AX-026
Aprobado	Supervisora de Farmacia y Sideronería / Jefe Sección de Nutrición	Edición	8
Fecha	28/10/2016	Página	1 de 1

Listado de productos de dietas terapéuticas no incluidos en el código de dietas.

Incluir todos los alimentos descritos en el anexo de dietas Modificadas de Atkins.

Ingredientes necesarios para la realización de recetas indicadas para la dieta cetogénica:

- | | | |
|-------------------------------|------------------------------|------------------------------------|
| ▪ Nueces | ▪ Manzana | ▪ Ketchup |
| ▪ Muesly o copos de avena | ▪ Nata | ▪ Perejil |
| ▪ Aceite de nuez | ▪ Fresas | ▪ Cilantro |
| ▪ Almendra en polvo | ▪ Coco en polvo | ▪ Comino |
| ▪ Harina de Avena | ▪ Láminas de gelatina neutra | ▪ Nuez Moscada |
| ▪ Semilla de Sésamo | ▪ Piñones | ▪ Queso Azul crema de leche 35% mg |
| ▪ Jengibre en polvo | ▪ Salvado de trigo | ▪ Bacon |
| ▪ Avena | ▪ Jamón Serrano graso | ▪ Pimientos de piquillo |
| ▪ Pan Integral | ▪ Espinacas | ▪ Queso Parmesano |
| ▪ Nabo | ▪ Aceitunas negras | ▪ Pasta filo |
| ▪ Aceite de Coco | ▪ Pate de olivas | ▪ Carne picada de cerdo |
| ▪ Aceite de Nuez | ▪ Ajo fresco | ▪ Foie-gras |
| ▪ Extracto de Vainilla | ▪ Champiñones | ▪ Queso Mascarpone |
| ▪ Almendra y nueces troceadas | ▪ Morcilla | ▪ Canónigos |
| ▪ Yogurt Griego | ▪ Espárragos Verdes | ▪ Sobrasada |
| ▪ Queso Philadelphia | ▪ Gambas | ▪ Avellanas |
| ▪ Avellanas | ▪ Aguacate | ▪ Almendras tostadas |
| | ▪ Mezcla de lechugas | |

Nombre:	Listado productos de dietas terapéuticas no incluidas en el código de dietas	Código:	DIE-AX-029
Aprobado:	Supervisora Farmacia y Biberonería/Jefe Sección de Nutrición	Edición:	A
Fecha:	06/07/2015	Página:	1 de 2

- Cacao amargo
- Danonino líquido
- Queso Kiri

- Queso minibabibel
- Ganchitos
- Coco fresco

- Avena en copos
- Panceta frita

Para las dietas con bajo contenido en proteínas cualquier producto de la gama Ioprofin:

- Pan
- Galletas
- Cereales
- Pasta
- Arroz
- Harina

Productos alimenticios indicados por la face para celíacos y con el símbolo sin gluten.

Hay dietas que varían según patologías y estudios de investigación recientes que se adaptarán según necesidades del niño ya que forman parte del tratamiento. Dependerá de cada enfermedad deberán comer distintos alimentos.

Enfermos neurológicos:

- Dietas para epilepsia refractaria y glut 1.
- Dietas cetogénicas.
- Dietas para enfermedades metabólicas.
- Niños con el tratamiento de miglustat.
- Niños con déficit de sacarasa-isomaltasa.

Estas dietas que son terapéuticas se prescribirán al ingreso y los ingredientes tendrán que estar para las siguientes ingestas.⁹

Nombre:	Listado productos de dietas terapéuticas no incluidas en el código de dietas	Código:	DIE-AX-029
Aprobado:	Supervisora Farmacia y Biberonería/Jefe Sección de Nutrición	Edición:	A
Fecha:	06/07/2016	Página:	2 de 2

PRODUCTOS BAJOS EN PROTEINAS

- **NUTRICIA**: Teléfono: 900 444 800 / web: www.nutriciaclinico.es (sección productos-> apartado enfermedades metabólicas-> productos **loprofin**).

Los productos bajos en proteínas de la casa NUTRICIA se llaman **PRODUCTOS LOPROFIN**→ Están de venta en farmacias.

- **SANAVI**: Teléfono: 95 845 71 27 (Granada) / web: www.sanavi.com (sección productos-> productos **harifen**).

Los productos bajos en proteínas de la casa SANAVI se llaman **PRODUCTOS HARIFEN**→ se compran directamente a fabrica por caja y salen mas baratos.

- **ECODIET**: Teléfono: 902 23 05 06 (Logroño) / web: www.ecodiet.com (apartado alimentación sin gluten, sin leche, PKU...→ entrar en apartado de **PKU**).

Se compran por Internet directamente. Se puede comprar por unidades.

Al entrar en el apartado **PKU** se abre la relación de productos con su descripción y la opción de comprarlos.

- Se puede usar cualquier marca de producto bajo en proteínas.
- **Ante cualquier duda contactar con el servicio de dietética del Hospital Infantil Universitario Niño Jesús.**
Móvil: 658 77 35 71 (Begoña y Beatriz).

Nombre	Productos bajos en proteínas	Código	DIE-AX-027
Aprobado	Supervisora de Farmacia y Biberonería / Jefe Servicio de Nutrición	Edición	A
Fecha	06/07/2015	Página	98 de 153

DIETA MODIFICADA DE ATKINS

PACIENTE: UNIDAD DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

FECHA:

Nº DE HISTORIA:

DIETA MODIFICADA DE ATKINS (30% proteínas- 64% lípidos- 6% CHO)

Alimentos naturales + Ketocal

DESAYUNOS Y MERIENDAS

	150 KCAL	200 KCAL	250 KCAL	300 KCAL	350 KCAL
LECHE ENTERA SIN LACTOSA	55 CC	90 CC	110 CC	135 CC	160 CC
HUEVO ENTERO	28 GR	37 GR	47 GR	56 GR	65 GR
CLARA DE HUEVO	56 GR	74 GR	93 GR	110 GR	130 GR
ACEITE DE OLIVA	4,5 CC	8 CC	10 CC	12 CC	13 CC
	150 KCAL	200 KCAL	250 KCAL	300 KCAL	350 KCAL
QUESO MANCHEGO	40 GR	50 GR	60 GR	75 GR	85 GR
MANZANA	15 GR	20 GR	25 GR	30 GR	35 GR
	150 KCAL	200 KCAL	250 KCAL	300 KCAL	350 KCAL
LECHE ENTERA SIN LACTOSA	65 CC	95 CC	120 CC	145 CC	165 CC
LOMO EMBUCHADO	26 GR	35 GR	45 GR	50 GR	65 GR
ACEITE DE OLIVA	4 CC	7 CC	8 CC	10 CC	12 CC
	150 KCAL	200 KCAL	250 KCAL	300 KCAL	350 KCAL
YOGUR NATURAL GRIEGO	60 GR	75 GR	90 GR	110 GR	130 GR
JAMÓN SERRANO	40 GR	40 GR	50 GR	60 GR	70 GR
NUECE O PIÑONES	3 GR	3 GR	4 GR	5 GR	6 GR
	150 KCAL	200 KCAL	250 KCAL	300 KCAL	350 KCAL
YOGUR NATURAL GRIEGO	60 GR	85 GR	100 GR	125 GR	143 GR
ATÚN AL NATURAL	40 GR	50 GR	65 GR	73 GR	85 GR
ACEITE DE OLIVA	5 CC	6 CC	8 CC	9 CC	11,5 CC
	150 KCAL	200 KCAL	250 KCAL	300 KCAL	350 KCAL
JAMÓN SERRANO	28 GR	40 GR	49 GR	55 GR	76 GR
NUECES	5 GR	7 GR	9 GR	10 GR	12 GR
YOGUR GRIEGO	30 GR	45 GR	58 GR	65 GR	80 GR
	150 KCAL	200 KCAL	250 KCAL	300 KCAL	350 KCAL
LECHE ENTERA SIN LACTOSA	80 CC	104 CC	130 CC	155 CC	185 CC
SALMÓN AHUMADO	50 GR	60 GR	70 GR	89,6 GR	105 GR
ACEITE DE OLIVA	5 CC	6 CC	7,5 CC	9 CC	11 CC
	150 KCAL	200 KCAL	250 KCAL	300 KCAL	350 KCAL
LECHE ENTERA SIN LACTOSA	85 CC	113 CC	145 CC	170 CC	198 CC
PECHUGA DE PAVO	41,3 GR	54,6 GR	70 GR	85 GR	96 GR
ACEITE DE OLIVA	7,5 CC	10 CC	13 CC	15 CC	18 CC
	150 KCAL	200 KCAL	250 KCAL	300 KCAL	350 KCAL
LECHE ENTERA SIN LACTOSA	50 CC	70 CC	90 CC	100 CC	125 CC
JAMÓN SERRANO	25 GR	28 GR	36 GR	40 GR	50 GR
PISTACHOS	2,5 GR	3,5 GR	4 GR	5 GR	6 GR
HUEVO ENTERO	25 GR	29 GR	38 GR	42 GR	52 GR
ACEITE DE OLIVA	3 CC	3 CC	4 CC	4 CC	6 CC
	150 KCAL	200 KCAL	250 KCAL	300 KCAL	350 KCAL
LECHE ENTERA SIN LACTOSA	55 CC	75 CC	95 CC	110 CC	135 CC
LOMO EMBUCHADO	18 GR	25 GR	35 GR	35 GR	45 GR
ALMENDRAS	2,5 GR	3 GR	4 GR	5 GR	6 GR
HUEVO ENTERO	20 GR	28 GR	40 GR	40 GR	50 GR
ACEITE DE OLIVA	1,5 CC	2,5 CC	3,5 CC	3,5 CC	4,5 CC

Nombre: Dieta modificada de Atkins

Aprobado: Supervisora Farmacia y Biberonería / Jefe Sección de Nutrición

Fecha: 6-junio-2015

Código: DIE-IM-027

Edición: A

Página: 1 de 1

DIETA MODIFICADA DE ATKINS

	150 KCAL	200 KCAL	250 KCAL	300 KCAL	350 KCAL
LECHE ENTERA SIN LACTOSA	85 CC	109 CC	125 CC	168 CC	190 CC
SALMÓN AHUMADO	22 GR	27 GR	40 GR	42 GR	50 GR
HUEVO ENTERO	32 GR	47 GR	60 GR	72 GR	82 GR
ACEITE DE OLIVA	1,5 CC	2 CC	4 CC	3,5 CC	4 CC
	150 KCAL	200 KCAL	250 KCAL	300 KCAL	350 KCAL
LECHE ENTERA SIN LACTOSA	78 CC	100 CC	125 CC	155 CC	180 CC
ATÚN EN ACEITE DE OLIVA	18 GR	23 GR	29 GR	36 GR	41 GR
HUEVO ENTERO	36 GR	47 GR	59 GR	72 GR	82 GR
ACEITE DE OLIVA	2,5 CC	3,5 CC	4 CC	5 CC	6 CC
	150 KCAL	200 KCAL	250 KCAL	300 KCAL	350 KCAL
LECHE ENTERA SIN LACTOSA	80 CC	110 CC	100 CC	140 CC	170 CC
LACÓN	16 GR	25 GR	27 GR	32 GR	38 GR
HUEVO ENTERO	24 GR	32 GR	40 GR	48 GR	57 GR
CLARA DE HUEVO	24 GR	32 GR	40 GR	48 GR	57 GR
ACEITE DE OLIVA	4,5 CC	6 CC	7,5 CC	9 CC	11 CC
	150 KCAL	200 KCAL	250 KCAL	300 KCAL	350 KCAL
YOGUR GRIEGO	62 GR	81 GR	80 GR	123 GR	135 GR
LACÓN	53 GR	70 GR	80 GR	106 GR	115 GR
ACEITE DE OLIVA	2,5 CC	3 CC	4,5 CC	5,5 CC	6,5 CC
	150 KCAL	200 KCAL	250 KCAL	300 KCAL	350 KCAL
YOGUR NATURAL SIN AZÚCAR	48 GR	64 GR	70 GR	95 GR	112 GR
KETOCAL VAINILLA	5,7 GR	7,6 GR	9,6 GR	11,5 GR	13,4 GR
HUEVO ENTERO	30 GR	42 GR	50 GR	62,5 GR	73 GR
ATÚN CLARO AL NATURAL	19 GR	25,5 GR	30 GR	38,5 GR	45 GR
ACEITE DE OLIVA	1 CC	1 CC	1,5 CC	2 CC	2 CC
	150 KCAL	200 KCAL	250 KCAL	300 KCAL	350 KCAL
LECHE ENTERA SIN LACTOSA	65 CC	90 CC	118 CC	144 CC	145 CC
KETOCAL VAINILLA	4,6 GR	6,2 GR	8 GR	9,6 GR	11 GR
HUEVO ENTERO	25 GR	30 GR	49 GR	72 GR	68,5 GR
CLARA DE HUEVO	20 GR	50 GR	39 GR	48 GR	55 GR
PECHUGA DE PAVO	15 GR	10 GR	15 GR	20 GR	25 GR
ACEITE DE OLIVA	1 CC	2,5 CC	2 CC	3,5 CC	3,5 CC
	150 KCAL	200 KCAL	250 KCAL	300 KCAL	350 KCAL
QUESO MANCHEGO CURADO	35 GR	48 GR	60 GR	72 GR	84 GR
PECHUGA DE PAVO	5 GR	6,5 GR	5 GR	5 GR	11 GR
PERA	10 GR	20 GR	20 GR	25 GR	25 GR
	150 KCAL	200 KCAL	250 KCAL	300 KCAL	350 KCAL
MANDARINA	16 GR	20 GR	27 GR	30 GR	37 GR
NUECES	4 GR	6 GR	7 GR	9 GR	10 GR
KETOCAL VAINILLA	4,6 GR	6,1 GR	7,7 GR	9,2 GR	10,8 GR
LOMO EMBUCHADO	30 GR	40 GR	50 GR	60 GR	65 GR
	150 KCAL	200 KCAL	250 KCAL	300 KCAL	350 KCAL
YOGUR NATURAL	47,7 GR	63,9 GR	80,1 GR	92 GR	112,5 GR
KETOCAL VAINILLA	5,3 GR	7,1 GR	8,9 GR	10,7 GR	12,5 GR
JAMÓN SERRANO	13,78 GR	18,46 GR	23,14 GR	27,82 GR	32,5 GR
LOMO EMBUCHADO	13,78 GR	18,46 GR	23,14 GR	27,82 GR	32,5 GR
ACEITE DE OLIVA	1 CC	1,5 CC	2 CC	2 CC	2,5 CC
	150 KCAL	200 KCAL	250 KCAL	300 KCAL	350 KCAL
YOGUR NATURAL GRIEGO	45 GR	60 GR	83,5 GR	110 GR	118 GR
KETOCAL VAINILLA	2,8 GR	3,7 GR	4,65 GR	5,6 GR	6,55 GR
JAMÓN SERRANO	28 GR	40 GR	50 GR	65 GR	65,5 GR
	150 KCAL	200 KCAL	250 KCAL	300 KCAL	350 KCAL
PECHUGA DE PAVO	54 GR	75 GR	85 GR	108,5 GR	127,5 GR
KETOCAL VAINILLA	9 GR	12 GR	12,12 GR	18,12 GR	21,24 GR
NUECES	7 GR	9 GR	9 GR	13,6 GR	15,93 GR

DIETA MODIFICADA DE ATKINS

	150 KCAL	200 KCAL	250 KCAL	300 KCAL	350 KCAL
LECHE ENTERA SIN LACTOSA	56 CC	74 CC	93 CC	112 CC	131 CC
JAMÓN SERRANO	30 GR	37 GR	46,5 GR	56 GR	65,5 GR
KETOCAL	6,72 GR	8,88 GR	11,16 GR	13,44 GR	15,72 GR
CAFÉ	5,6 GR	7,4 GR	9,3 GR	11,2 GR	13,1 GR
	150 KCAL	200 KCAL	250 KCAL	300 KCAL	350 KCAL
LECHE ENTERA SIN LACTOSA	40 CC	56,8 CC	75 CC	85,5 CC	100 CC
KETOCAL	4,24 GR	5,68 GR	7,12 GR	8,56 GR	10 GR
HUEVO ENTERO	37 GR	49,5 GR	62 GR	75 GR	87,5 GR
CLARA DE HUEVO	26,5 GR	35,5 GR	44,5 GR	53,5 GR	62,5 GR
PECHUGA DE PAVO	11,67 GR	15,6 GR	19,6 GR	25 GR	27,5 GR
ACEITE DE OLIVA	1 CC	2 CC	2,5 CC	3 CC	3,5 CC

MEDIA MAÑANA: PUEDE DAR NUECES, PIÑONES, PISTACHOS O AVELLANAS +
LOMO Ó JAMÓN SERRANO O YORK O PAVO

TAMBIÉN PUEDE DARLE KETOCAL: SIEMPRE EN LA MISMA PROPORCIÓN:
POR CADA 30 CC. DE AGUA UN CACITO RASO DE KETOCAL. (A CUALQUIER
HORA DEL DÍA)
1 cacito de ketocal es aproximadamente 4 gr.

DIETA MODIFICADA DE ATKINS

COMIDAS Y CENAS						
	ALIMENTOS	300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
1.	ZANAHORIA	10 GR	11,5 GR	13 GR	15 GR	16,5 GR
	CALABACÍN	35 GR	46 GR	53 GR	60 GR	66 GR
	JUDÍAS VERDES	20 GR	23 GR	26 GR	30 GR	33 GR
	POLLO	105 GR	123 GR	141 GR	160 GR	176 GR
	ACEITE DE OLIVA	18,5 CC	21,5 CC	24,5 CC	28 CC	31 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
2.	AGUACATE	30 GR	30 GR	40 GR	45 GR	49,5 GR
	ZANAHORIA	20 GR	28 GR	31 GR	35 GR	38,5 GR
	ESPINACAS	36 GR	40 GR	48,5 GR	55 GR	60,5 GR
	MERLUZA	120 GR	140 GR	158,5 GR	180 GR	200 GR
	ACEITE DE OLIVA	15 CC	17,5 CC	20 CC	23 CC	25,5 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
3.	ACELGAS	53 GR	62 GR	71 GR	80 GR	89 GR
	JAMÓN SERRANO	27 GR	31 GR	36 GR	40 GR	45 GR
	TOMATE	26 GR	31 GR	36 GR	40 GR	45 GR
	LECHUGA	18 GR	21 GR	24 GR	27 GR	30 GR
	SALMÓN	60 GR	94 GR	107 GR	121 GR	134 GR
	ACEITE DE OLIVA	9 CC	10,5 CC	12 CC	13,5 CC	14,5 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
4.	COLIFLOR	33 GR	38 GR	43 GR	49 GR	55 GR
	JAMÓN SERRANO	14 GR	16 GR	19 GR	21 GR	23 GR
	COSTILLAS CORDERO	85 GR	97 GR	111 GR	125 GR	140 GR
	YOGUR NATURAL	60 GR	68 GR	80 GR	90 GR	97 GR
	ACEITE DE OLIVA	3,5 CC	4,5 CC	5 CC	5 CC	5,5 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
5.	JUDÍAS VERDES	30 GR	40 GR	53 GR	59 GR	66 GR
	TOMATE	20 GR	23 GR	26 GR	30 GR	33 GR
	EMPERADOR	125 GR	145 GR	163 GR	185 GR	203 GR
	ACEITE DE OLIVA	20 CC	23 CC	26 CC	29 CC	33 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
6.	PUERRO	15 GR	16 GR	18 GR	20 GR	23 GR
	CALABACÍN	26 GR	32 GR	36 GR	40 GR	46 GR
	JUDÍAS VERDES	26 GR	32 GR	36 GR	35 GR	46 GR
	DORADA	120 GR	145 GR	159 GR	170 GR	205 GR
	ACEITE DE OLIVA	20 CC	23 CC	26 CC	28 CC	32 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
7.	TOMATE	29,5 GR	34 GR	39 GR	44 GR	49 GR
	LECHUGA	29,5 GR	34 GR	39 GR	44 GR	49 GR
	MAÍZ	6,5 GR	7,5 GR	9 GR	10 GR	11 GR
	NUECES	6,5 GR	7,5 GR	9 GR	10 GR	11 GR
	ESPÁRRAGOS	15 GR	15 GR	17 GR	19 GR	22 GR
	PEPINO	7 GR	7,5 GR	9 GR	10 GR	11 GR
	GALLO	130 GR	146 GR	168 GR	189 GR	211 GR
	ACEITE DE OLIVA	17,5 CC	20 CC	23 CC	26 CC	29 CC

DIETA MODIFICADA DE ATKINS

	ALIMENTOS	300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
8.	COLIFLOR	54 GR	60 GR	73 GR	52 GR	91 GR
	SOLOMILLO DE CERDO	109 GR	122 GR	146 GR	165 GR	182 GR
	PATATA	14 GR	15 GR	18 GR	20,5 GR	23 GR
	ACEITE DE OLIVA	21 CC	25 CC	28 CC	31,5 CC	35 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
9.	TOMATE	48 GR	50 GR	64 GR	71 GR	80 GR
	ACEITUNAS	14 GR	16 GR	18 GR	20 GR	23 GR
	HUEVO	61 GR	75 GR	82 GR	92 GR	102,5 GR
	CLARA DE HUEVO	61 GR	75 GR	82 GR	92 GR	102,5 GR
	PECHUGA DE PAVO	44 GR	52 GR	59 GR	66 GR	74 GR
	ACEITE DE OLIVA	12,5 CC	15 CC	17 CC	19 CC	21 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
10.	ESPARRAGOS LATA	53 GR	61,5 GR	70,5 GR	80 GR	88 GR
	MAYONESA	10,5 GR	12 GR	14 GR	16 GR	17,5 GR
	PAVO	66 GR	77 GR	88 GR	100 GR	110 GR
	MANDARINA	30 GR	35 GR	44 GR	50 GR	55 GR
	ACEITE DE OLIVA	6,5 CC	7,5 CC	9 CC	10 CC	11 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
11.	HUEVO	66 GR	77 GR	88 GR	100 GR	110 GR
	CLARA DE HUEVO	89 GR	104 GR	119 GR	135 GR	149,5 GR
	CALABACÍN	39,5 GR	46 GR	53 GR	60 GR	66 GR
	TOMATE	20 GR	23 GR	26,5 GR	30 GR	33 GR
	ATÚN AL NATURAL	13 GR	15,5 GR	17,5 GR	20 GR	22 GR
	LECHUGA	13 GR	15,5 GR	17,5 GR	20 GR	22 GR
	ACEITE DE OLIVA	14 CC	16 CC	18,5 CC	21 CC	23 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
12.	PERA	11 GR	13,5 GR	15,5 GR	17,5 GR	19,5 GR
	MANZANA	11 GR	13,5 GR	15,5 GR	17,5 GR	19,5 GR
	NARANJA	11 GR	13,5 GR	15,5 GR	17,5 GR	19,5 GR
	HUEVO	102 GR	119,5 GR	137 GR	154 GR	171,5 GR
	ATÚN AL NATURAL	35 GR	41,5 GR	47,5 GR	53,5 GR	59,5 GR
	ACEITE DE OLIVA	9 CC	11,5 CC	12,5 CC	14,5 CC	16,5 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
13.	BERENJENA	20 GR	23 GR	26,5 GR	30 GR	33 GR
	CALABACÍN	33 GR	39,5 GR	44 GR	50 GR	55 GR
	PIMIENTO	3,5 GR	4 GR	4,5 GR	5 GR	5,5 GR
	CEBOLLA	3,5 GR	4 GR	4,5 GR	5 GR	5,5 GR
	TOMATE	20 GR	23 GR	26,5 GR	30 GR	33 GR
	TRUCHA	119 GR	138,5 GR	158,5 GR	180 GR	198 GR
	ACEITE DE OLIVA	18,5 CC	22 CC	25,5 CC	29 CC	32 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
14.	CALABAZA	23 GR	27 GR	31 GR	35 GR	38,5 GR
	CALABACÍN	23 GR	27 GR	31 GR	35 GR	38,5 GR
	LECHE ENTERA	13 CC	15,5 CC	17,5 CC	20 CC	22 CC
	SALCHICHA FRESCA	39,5 GR	46 GR	53 GR	60 GR	66 GR
	HUEVO	46 GR	54 GR	61,5 GR	70 GR	77 GR
	CLARA DE HUEVO	92 GR	108 GR	123 GR	140 GR	154 GR
	ACEITE DE OLIVA	3,5 CC	4 CC	4,5 CC	5 CC	5,5 CC

DIETA MODIFICADA DE ATKINS

	ALIMENTOS	300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
15.	GAMBAS	46 GR	54 GR	65 GR	71,5 GR	77 GR
	COLIFLOR	30 GR	39,5 GR	60 GR	51 GR	56,5 GR
	SALCHICHA FRANKFURT	54,5 GR	63 GR	73 GR	84 GR	90,5 GR
	KETCHUP	3,5 GR	4 GR	4 GR	5 GR	5,5 GR
	TOMATE NATURAL	47 GR	55,5 GR	50 GR	73,5 GR	79 GR
	ACEITE DE OLIVA	7,5 CC	8,5 CC	10,5 CC	11,5 CC	12,5 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
16.	HUEVO ENTERO	43,5 GR	55 GR	57,5 GR	65 GR	71,5 GR
	CLARA DE HUEVO	112 GR	130 GR	148 GR	167 GR	184 GR
	PECHUGA DE PAVO	24,5 GR	28,5 GR	32,5 GR	37 GR	40,5 GR
	MELOCOTÓN	24,5 GR	28,5 GR	32,5 GR	37 GR	40,5 GR
	ACEITE DE OLIVA	17,5 CC	20 CC	23 CC	26 CC	28,5 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
17.	PATATA	22,5 GR	25 GR	30 GR	34 GR	37,5 GR
	HUEVO ENTERO	29,5 GR	34 GR	38,5 GR	43,5 GR	50 GR
	CLARA DE HUEVO	136,5 GR	157,5 GR	180,5 GR	203,5 GR	225 GR
	CHORIZO	14,5 GR	17 GR	19 GR	21,5 GR	25 GR
	ACEITE DE OLIVA	12 CC	13 CC	16,5 CC	18,5 CC	20,5 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
18.	JUDIAS VERDES	65 GR	71 GR	81,5 GR	92 GR	105 GR
	SARDINAS	97,5 GR	112,5 GR	129 GR	145,5 GR	160,5 GR
	ACEITE DE OLIVA	15,5 CC	16,5 CC	20,5 CC	22,5 CC	25,5 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
19.	ACELGAS	45 GR	56 GR	64,5 GR	72,5 GR	80 GR
	PATATA	10 GR	16,5 GR	19 GR	21,5 GR	23,5 GR
	BOQUERÓN	97,5 GR	115 GR	135 GR	150 GR	165,5 GR
	ACEITE DE OLIVA	14 CC	18 CC	20,5 CC	23 CC	25,5 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
20.	ACELGAS	64 GR	70 GR	86 GR	96 GR	107 GR
	JAMÓN SERRANO	19 GR	22,5 GR	26 GR	27 GR	32 GR
	LECHUGA	13 GR	15 GR	17 GR	19 GR	21,5 GR
	ACEITUNAS	13 GR	15 GR	17 GR	19 GR	21,5 GR
	TRUCHA	83 GR	97,5 GR	112 GR	125 GR	139 GR
	ACEITE DE OLIVA	15,5 CC	18 CC	20,5 CC	23 CC	25,5 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
21.	JUDIAS VERDES	61 GR	72 GR	82 GR	93 GR	102,5 GR
	SALMÓN	125 GR	152 GR	173 GR	195,5 GR	216,5 GR
	ACEITE DE OLIVA	5 CC	7 CC	8 CC	9 CC	10 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
22.	ESPÁRRAGOS	37 GR	44 GR	50 GR	58,5 GR	62,5 GR
	MAYONESA	10 GR	11,5 GR	13 GR	15 GR	16,5 GR
	GALLO	120 GR	146 GR	166 GR	188 GR	208 GR
	ACEITE DE OLIVA	11 CC	14 CC	15,5 CC	18 CC	20 CC
	MANZANA	25 GR	29 GR	33 GR	37,5 GR	41,5 GR
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
23.	JUDIAS VERDES	55 GR	69,5 GR	79 GR	90 GR	99 GR
	CARNE DE PAVO	60 GR	77 GR	88 GR	100 GR	110 GR
	TOMATE	10 GR	15,5 GR	17,5 GR	20 GR	22 GR
	ACEITE DE OLIVA	15,5 CC	19 CC	22 CC	25 CC	27,5 CC

DIETA MODIFICADA DE ATKINS

	ALIMENTOS	300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
24.	ZANAHORIA	20,5 GR	22 GR	25 GR	30 GR	34 GR
	PUERRO	20,5 GR	22 GR	25 GR	30 GR	34 GR
	CALABACÍN	20,5 GR	22 GR	25 GR	30 GR	34 GR
	POLLO ASADO (C/ HUESO)	149,5 GR	176 GR	200 GR	226,5 GR	251 GR
	TOMATE	10 GR	12 GR	13,5 GR	15,5 GR	17 GR
	ACEITE DE OLIVA	18,5 CC	21,5 CC	24,5 CC	28 CC	31 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
25.	ESPINACAS	60 GR		70,5 GR	80 GR	88 GR
	SOLOMILLO DE CERDO	95,5 GR	111,5 GR	127,5 GR	145 GR	159,5 GR
	NUECES	16,5 GR	19 GR	22 GR	25 GR	27,5 GR
	ACEITE DE OLIVA	10 CC	11,5 CC	13 CC	15 CC	16,5 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
26.	LENTEJAS CRUDAS	6,5 GR	7,5 GR	9 GR	10 GR	11 GR
	ACELGAS	15 GR	21 GR	24,5 GR	27,5 GR	30,5 GR
	CARNE DE TERNERA	109,5 GR	127,5 GR	147 GR	176 GR	183 GR
	ACEITE DE OLIVA	11 CC	13 CC	15 CC	16,5 CC	18 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
27.	BERBERECHOS	81,5 GR	95,5 GR	109 GR	123 GR	135,5 GR
	MEJILLONES	78 GR	91,5 GR	104,5 GR	117,5 GR	130 GR
	TOMATE TRITURADO	8 GR	9 GR	10,5 GR	11,5 GR	13 GR
	CHAMPIÑONES	25 GR	29 GR	33 GR	37,5 GR	41,5 GR
	ACEITE DE OLIVA	20,5 CC	24 CC	27,5 CC	31 CC	34 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
28.	CHAMPIÑONES	95 GR	108 GR	123 GR	140 GR	154 GR
	HUEVO	79 GR	92,5 GR	105,5 GR	120 GR	132 GR
	JAMÓN SERRANO	30 GR	38,5 GR	44 GR	50 GR	55 GR
	ACEITE DE OLIVA	8 CC	9 CC	10,5 CC	12 CC	13 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
29.	GUISANTES	20 GR	22,5 GR	26 GR	29 GR	32 GR
	JAMÓN SERRANO	68 GR	78,5 GR	90,5 GR	102 GR	112,5 GR
	CEBOLLA	6,5 GR	7,5 GR	8,5 GR	9,5 GR	10,5 GR
	ACEITE DE OLIVA	13,5 CC	15,5 CC	18 CC	20,5 CC	22,5 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
30.	LOMBARDA	97 GR	110 GR	126,5 GR	142 GR	157,5 GR
	SALCHICHAS	34 GR	40 GR	46 GR	51,5 GR	57 GR
	GAMBAS	76,5 GR	90 GR	105 GR	120 GR	129 GR
	ACEITE DE OLIVA	11 CC	13 CC	15 CC	17 CC	18,5 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
31.	JUDIAS VERDES	65 GR	71 GR	81,5 GR	95 GR	101,5 GR
	MERLUZA	121,5 GR	142,5 GR	163 GR	184 GR	203 GR
	ACEITE DE OLIVA	20,5 CC	24 CC	27,5 CC	31 CC	34 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
32.	ACELGAS	90 GR	102 GR	117,5 GR	132 GR	146,5 GR
	POLLO	100 GR	119 GR	137 GR	154 GR	171 GR
	ACEITE DE OLIVA	18 CC	21 CC	24,5 CC	27,5 CC	30,5 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
33.	TOMATE	79 GR	92 GR	105 GR	119 GR	132 GR
	LECHUGA	19,5 GR	23 GR	26 GR	30 GR	33 GR
	MAÍZ	8 GR	9 GR	10,5 GR	12 GR	13 GR
	TERNERA LIMPIA S/G	110,5 GR	129 GR	150 GR	166,5 GR	185 GR
	ACEITE DE OLIVA	21 CC	25 CC	28,5 CC	32 CC	35,5 CC

DIETA MODIFICADA DE ATKINS

	ALIMENTOS	300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
34.	PERA	34 GR	45 GR	45 GR	50,5 GR	56,5 GR
	LENGUADO	136 GR	170 GR	185 GR	203 GR	225,5 GR
	ACEITE DE OLIVA	9,5 CC	11,5 CC	13 CC	14,5 CC	16 CC
	MAYONESA	14,5 GR	17 GR	19,5 GR	21,5 GR	24 GR
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
35.	MANZANA	40 GR	40 GR	45,5 GR	51,5 GR	57 GR
	POLLO	102 GR	120 GR	136,5 GR	154,5 GR	171 GR
	BEICON	13,5 GR	16 GR	18 GR	20,5 GR	23 GR
	ACEITE DE OLIVA	8 CC	9,5 CC	11 CC	12,5 CC	13,5 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
36.	COLIFLOR	55 GR	62,5 GR	71,5 GR	80,5 GR	89 GR
	MERLUZA	121,5 GR	142,5 GR	163 GR	184 GR	203 GR
	PATATA	11,5 GR	13,5 GR	15,5 GR	17 GR	19 GR
	ACEITE DE OLIVA	20,5 CC	24 CC	27,5 CC	31 CC	34 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
37.	CORDERO	66 GR	77 GR	88 GR	100 GR	110 GR
	GAMBAS	33 GR	38,5 GR	44 GR	50 GR	55 GR
	MEJILLONES	35 GR	38,5 GR	44 GR	50 GR	55 GR
	MANZANA	29,5 GR	34,5 GR	39,5 GR	45 GR	49,5 GR
	ACEITE DE OLIVA	8 CC	9 CC	10,5 CC	12,5 CC	13 CC
38.	GUISANTES	24 GR	28 GR	32 GR	36 GR	45 GR
	BACON	18 GR	21 GR	24 GR	27 GR	30,5 GR
	MEJILLONES	30 GR	35 GR	40 GR	45 GR	50,5 GR
	ATUN AL NATURAL	66 GR	77 GR	88 GR	99 GR	111 GR
	ACEITE DE OLIVA	8,5 CC	10 CC	11 CC	12,5 CC	14 CC
39.	TERNERA	102 GR	125 GR	136,5 GR	154,5 GR	171 GR
	CLARA	20,5 GR	25 GR	27 GR	31 GR	34 GR
	KETCHUP	10 GR	12 GR	13,5 GR	15 GR	17 GR
	LECHUGA	20,5 GR	20 GR	27 GR	30 GR	34 GR
	TOMATE	34 GR	30 GR	40 GR	50 GR	57 GR
40.	ACEITE DE OLIVA	10,5 CC	12,5 CC	14 CC	16 CC	17,5 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
	MORCILLA	32 GR	37 GR	42 GR	47,5 GR	52 GR
	HUEVO	40 GR	47 GR	53 GR	60 GR	66,5 GR
	OREJA	71 GR	85 GR	95 GR	107,5 GR	119 GR
41.	ACEITE DE OLIVA	5,5 CC	6,5 CC	7,5 CC	8,5 CC	9,5 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
	MEJILLONES	55 GR	63 GR	73,5 GR	83 GR	93 GR
	GAMBAS	34,5 GR	40,5 GR	46 GR	52 GR	58 GR
	COL	80 GR	81 GR	92 GR	104 GR	116 GR
42.	CORDERO	41,5 GR	48,5 GR	55 GR	62,5 GR	69,5 GR
	ACEITE DE OLIVA	14 CC	16 CC	18,5 CC	21 CC	23 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
	GULAS	31 GR	36 GR	41 GR	46,5 GR	50 GR
	SALMÓN	122 GR	142 GR	162 GR	183 GR	250 GR
43.	NARANJA	35 GR	34,5 GR	40 GR	44,5 GR	70 GR
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
	BRÓCOLI	75 GR	90 GR	100 GR	115 GR	130 GR
	SALMÓN	130 GR	150 GR	175 GR	200 GR	215 GR
	FRESAS	15 GR	15 GR	20 GR	24 GR	25 GR
43.	ACEITE DE OLIVA	7 CC	8,5 CC	10 CC	11 CC	12 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL

DIETA MODIFICADA DE ATKINS

	ALIMENTOS	300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
44.	ESPINACAS	101 GR	125 GR	136 GR	155 GR	176 GR
	CORDERO	65 GR	75 GR	87 GR	97,5 GR	109 GR
	GAMBAS	24 GR	28,5 GR	33 GR	36,5 GR	41 GR
	ACEITE DE OLIVA	8 CC	9 CC	11 CC	12 CC	13,5 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
45.	CALABACÍN	66,5 GR	77,5 GR	88 GR	100 GR	110,5 GR
	TERNERA	111 GR	129 GR	147 GR	166,5 GR	185 GR
	ACEITE DE OLIVA	10 CC	12 CC	13,5 CC	15,5 CC	17 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
46.	LECHUGA	37 GR	35 GR	45G R	55,5 GR	61,5 GR
	ESPÁRRAGOS	64,5G R	75 GR	86 GR	97 GR	108 GR
	AGUACATE	27,5 GR	33 GR	37 GR	41,5 GR	46 GR
	MERLUZA	115 GR	135 GR	154 GR	174 GR	192,5 GR
	ACEITE DE OLIVA	15,5 CC	18 CC	21 CC	23,5 CC	26 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
47.	CHAMPINÓN	37GR	40 GR	50 GR	55,5 GR	61,5 GR
	GULAS	46 GR	54 GR	62,5 GR	69,5 GR	77 GR
	HUEVO	46 GR	55 GR	62,5 GR	69,5 GR	77 GR
	CLARA	83 GR	100 GR	112,5 GR	126 GR	141 GR
	ACEITE DE OLIVA	10 CC	12 CCC	14 CC	15 CC	17 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
48.	COUFLOR	75 GR	73 GR	84 GR	105 GR	104,5 GR
	HUEVO	107 GR	124,5 GR	145 GR	159,5 GR	178,5 GR
	CLARA	59 GR	69 GR	79 GR	88 GR	98,5 GR
	ACEITE DE OLIVA	9 CC	11 CC	12,5 CC	13,5 CC	16 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
49.	SALMÓN	140 GR	160 GR	183,5 GR	207 GR	230 GR
	FRESAS	65 GR	71 GR	81,5 GR	95 GR	105 GR
	ACEITE DE OLIVA	5,5 CC	6 CC	7 CC	8 CC	9 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
50.	GALLO	129 GR	151 GR	172,5 GR	194,5 GR	216 GR
	BACON	18 GR	21 GR	24 GR	27 GR	30 GR
	PERA	31 GR	36,5 GR	41,5 GR	47 GR	52 GR
	ACEITE DE OLIVA	8 CC	9 CC	10,5 CC	12 CC	13,5 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
51.	PUERRO	55,5 GR	64,5 GR	73,5 GR	83,5 GR	92,5 GR
	SALCHICHAS	31,5 GR	37 GR	45 GR	47,5 GR	53 GR
	GAMBAS	79 GR	92 GR	105 GR	119 GR	132 GR
	MAYONESA	13,5 CC	15,5 CC	18 CC	20 CC	22,5 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
52.	BORRAJA	82,5 GR	96 GR	109,5 GR	123 GR	137 GR
	PATATA	12 GR	13 GR	15 GR	18 GR	20 GR
	JAMÓN SERRANO	24 GR	30 GR	35 GR	38 GR	40 GR
	TRUCHA	75 GR	84,5 GR	100 GR	110 GR	123 GR
	ACEITE DE OLIVA	17,5 CC	20 CC	23 CC	26 CC	29 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
53.	ACELGA	90 GR	101,5 GR	116 GR	130,5 GR	145 GR
	LENGUADO	125 GR	147 GR	167,5 GR	189,5 GR	209,5 GR
	ACEITE DE OLIVA	21 CC	25 CC	28 CC	32 CC	35,5 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
54.	JUDÍAS VERDES	65 GR	68 GR	80 GR	92 GR	97,5 GR
	PAVO	65,5 GR	76,5 GR	88 GR	99 GR	110 GR
	ACEITE DE OLIVA	16 CC	19 CC	21,5 CC	24 CC	27 CC

DIETA MODIFICADA DE ATKINS

	ALIMENTOS	300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
55.	ZANAHORIA	17 GR	17 GR	20 GR	22 GR	24,5 GR
	CALABAZA	15 GR	17 GR	20 GR	22 GR	24,5 GR
	PUERRO	30 GR	34 GR	40 GR	44 GR	49 GR
	ACEITE DE OLIVA	16 CC	19 CC	22 CC	24 CC	27 CC
	PAVO	66,5 GR	77,5 GR	89 GR	99 GR	110,5 GR
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
56.	BORRAJA	95	110	128	142	157
	SOLOMILLO TERNERA	105	120	140	158	174
	NUECES	11	12	14	16,5	18
	ACEITE DE OLIVA	14,5	16,8 CC	19,2 CC	21,7 CC	23,3 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
57.	ACELGA	56 GR	65 GR	74 GR	83,5 GR	92,5 GR
	PATATA	13 GR	13 GR	15 GR	18 GR	23 GR
	SOLOMILLO TERNERA	115 GR	135 GR	147,5 GR	167 GR	185 GR
	ACEITE DE OLIVA	21,5 CC	25 CC	28 CC	32 CC	35,5 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
58.	GUISANTES	26 GR	31 GR	35 GR	39 GR	44 GR
	JAMÓN SERRANO	19 GR	22 GR	25 GR	28 GR	31 GR
	POLLO (PESO BRUTO)	105 GR	122,5 GR	140 GR	158 GR	175 GR
	ACEITE DE OLIVA	18 CC	21 CC	24 CC	27 CC	30 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
59.	COLIFLOR	23 GR	26 GR	30 GR	34 GR	38 GR
	HARINA	4,5 GR	5 GR	6 GR	7 GR	8 GR
	HUEVO ENTERO	11 GR	13 GR	15 GR	17 GR	19 GR
	POLLO (PESO BRUTO)	139 GR	162 GR	185 GR	208 GR	231 GR
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
60.	CALABACIN	65 GR	76 GR	87 GR	98 GR	109 GR
	QUESITO	18 GR	21 GR	24 GR	27 GR	30 GR
	ACEITE DE OLIVA	19 CC	22 CC	25 CC	28,5 CC	32 CC
	LENGUADO	120 GR	140 GR	160 GR	180 GR	200 GR
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
61.	ACELGAS	55 GR	61 GR	73 GR	82 GR	90 GR
	PATATA	10 GR	11 GR	13 GR	15 GR	16 GR
	JAMÓN SERRANO	24 GR	26 GR	32 GR	36 GR	40 GR
	TRUCHA	80 GR	93 GR	106 GR	120 GR	130 GR
	ACEITE DE OLIVA	17,80 CC	20,7 CC	23,7 CC	26,7 CC	29,6 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
62.	ESPINACAS	70 GR	78 GR	93 GR	105 GR	116 GR
	NUECES O PIÑONES	15 GR	17 GR	20 GR	22,5 GR	25 GR
	SOLOMILLO DE TERNER	100 GR	112 GR	133 GR	150 GR	166,6 GR
	ACEITE DE OLIVA	12,3 CC	14,3 CC	15,5 CC	18,4 CC	20,5 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
63.	COLIFLOR	30 GR	35 GR	40 GR	45 GR	50 GR
	BRECOL	30 GR	35 GR	40 GR	45 GR	50 GR
	SOLOMILLO DE TERNER	97 GR	110GR	129 GR	145 GR	160 GR
	NUECES O PIÑONES	17 GR	20 GR	22 GR	25 GR	26 GR
	ACEITE DE OLIVA	11 CC	12,5 CC	14,5 CC	16,5 CC	18,5 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
64.	PÉRA	12 GR	13 GR	16 GR	18 GR	20 GR
	MANZANA	12 GR	13 GR	16 GR	18 GR	20 GR
	NARANJA	12 GR	13 GR	16 GR	18 GR	20 GR
	HUEVO ENTERO	105 GR	120 GR	140 GR	157 GR	175 GR
	BACALAO	55 GR	60 GR	73 GR	82 GR	91 GR
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
	ACEITE DE OLIVA	10 CC	11 CC	13 CC	15 CC	17 CC

DIETA MODIFICADA DE ATKINS

	ALIMENTOS	300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
65.	BERENJENA O CALABAC	15 GR	17 GR	20 GR	22 GR	25 GR
	PAVO	70 GR	81 GR	93 GR	105 GR	116 GR
	MANDARINAN O NARANJA	45 GR	50 GR	55 GR	67 GR	75 GR
	ACEITE DE OLIVA	16,5 CC	19 CC	22 CC	24 CC	27 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
66.	PERA	33 GR	35 GR	46 GR	52 GR	58 GR
	LENGUADO O GALLO	145 GR	160 GR	180 GR	210 GR	233 GR
	ACEITE DE OLIVA	22,5 CC	26 CC	29 CC	33,3 CC	37 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
67.	HUEVO ENTERO	65 GR	75 GR	86 GR	97 GR	108 GR
	MORCILLA DE ARROZ	25 GR	28 GR	33 GR	37 GR	41 GR
	GAMBAS O LANGOSTINOS	60 GR	70 GR	80 GR	90 GR	100 GR
	ACEITE DE OLIVA	9 CC	10,5 CC	12 CC	13,5 CC	15 CC
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
68.	BACALAO	116	134	154	173	192
	TOMATE RODAJAS	47	55	62	70	77
	ACEITE OLIVA	20,5	23	27	30	33
	YOGURT NATURAL	70	80	92	104	115
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
69.	POLLO	107	120	140	159	178
	CALABACIN	33	36	41	46	51
	ZANAHORIA	33	36	41	46	51
	ACEITE OLIVA	19	22	25	28	31
		300 KCAL	350 KCAL	400 KCAL	450 KCAL	500 KCAL
70.	GUISANTES	25	29	33	37	41
	SOLOMILLO TERNERA	110	128	146	164	182
	ESPARRAGOS	20	24	27	30	34
	ACEITE OLIVA	22	25	28	32	35

** TAMBIÉN PUEDE DARLE KETOCAL: SIEMPRE EN LA MISMA PROPORCIÓN:
 POR CADA 30 CC DE AGUA UN CACITO RASO DE KETOCAL (A CUALQUIER HORA
 DEL DÍA)

1 cacito raso de ketocal es aproximadamente 4 gr.

ENFERMERAS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
 D^a BEATRIZ GARCIA ALCOLEA Y D^a ANA BEGOÑA GOMEZ FERNANDEZ

ANEXO II

**MENUS DE ONCOLOGIA: INVIERNO Y
VERANO ESTAS DIETAS SE ASIMILARAN
A LAS BASALES**



Hospital Infantil
Universitario
Nino Jesús
Comunidad de Madrid

MENÚ DE VERANO LUNES

SALA..... CAMA..... NOMBRE

INSTRUCCIONES PARA RELLENAR CORRECTAMENTE ESTE MENÚ:

- 1.- Indique el nombre de la Sala y el n° de cama en la que se encuentra su hijo
- 2.- Marque con una "X" la opción deseada (Una por grupo)
- 3.- Intente consumir todos los alimentos de su bandeja, es importante para su recuperación
- 4.- Una vez marcado y entregado "NO" se admiten cambios

IMPORTANTE:

No se tendrán en cuenta las anotaciones escritas a mano, así como sólo se servirán las opciones elegidas

DESAYUNO

(Elegir sólo un lácteo)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Leche | <input type="checkbox"/> Galletas Integrales |
| <input type="checkbox"/> Leche sin lactosa | <input type="checkbox"/> Mermelada |
| <input type="checkbox"/> Yogurt natural | <input type="checkbox"/> Zumo de naranja natural |
| <input type="checkbox"/> Manzaniilla | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Cola-Cao | <input type="checkbox"/> Galletas |
| <input type="checkbox"/> Mantequilla | <input type="checkbox"/> Pan |
| <input type="checkbox"/> Tostada | <input type="checkbox"/> Sandwich mixto |
| | <input type="checkbox"/> Zumo envasado |

MERIENDA

(Elegir sólo un lácteo)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Yogurt natural | <input type="checkbox"/> Miel |
| <input type="checkbox"/> Yogurt sabores | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Batido de fruta | <input type="checkbox"/> Plátano |
| <input type="checkbox"/> Arroz con leche | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Galletas | <input type="checkbox"/> Zumo naranja nat. |
| <input type="checkbox"/> Mantequilla | <input type="checkbox"/> Natillas |
| <input type="checkbox"/> Jamón York | <input type="checkbox"/> Zumo envasado |
| <input type="checkbox"/> Sandwich mixto | <input type="checkbox"/> Cereales |
| | <input type="checkbox"/> Bocadillo-chorizo |

COMIDA

1º PLATO

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Lentejas estofadas | <input type="checkbox"/> Puré de lentejas |
| <input type="checkbox"/> Sopa de pasta | |
| <input type="checkbox"/> Puré de verduras | |

2º PLATO

- | |
|--|
| <input type="checkbox"/> Huevos rellenos |
| <input type="checkbox"/> Tortilla de atún |
| <input type="checkbox"/> Cinta de lomo plancha |

GUARNICIÓN

- | |
|---|
| <input type="checkbox"/> Patatas vapor |
| <input type="checkbox"/> Ensalada de lechuga y tomate |

POSTRE

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Batido de fruta | <input type="checkbox"/> Natillas |
| <input type="checkbox"/> Macedonia frutas | <input type="checkbox"/> Plátano |
| <input type="checkbox"/> Yogurt | <input type="checkbox"/> Fruta temporada |
| <input type="checkbox"/> Zumo de naranja nat. | |

CENA

1º PLATO

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Panaché de verduras | |
| <input type="checkbox"/> Sopa de fideos | <input type="checkbox"/> Espárragos con mahonesa |
| <input type="checkbox"/> Puré de patatas | |

2º PLATO

- | |
|---|
| <input type="checkbox"/> Pizza |
| <input type="checkbox"/> Muslos de pollo asados |
| <input type="checkbox"/> Calamares rebozados |

GUARNICIÓN

- | |
|---|
| <input type="checkbox"/> Patatas vapor |
| <input type="checkbox"/> Tomate en rodajas |
| <input type="checkbox"/> Ensalada de lechuga y tomate |

POSTRE

- | | |
|---|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Yogurt natural | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Helado | <input type="checkbox"/> Flan |
| <input type="checkbox"/> Batido de fruta | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Fruta de temporada | |

NOTA: Las raciones son iguales que las del código de dietas. Las cantidades de las dietas están elaboradas. Directamente al paciente.

MENÚ DE VERANO MARTES

SALA..... CAMA..... NOMBRE.....

INSTRUCCIONES PARA RELLENAR CORRECTAMENTE ESTE MENÚ:

- 1.- Indique el nombre de la Sala y el nº de cama en la que se encuentra su hijo
- 2.- Marque con una "X" la opción deseada (Una por grupo)
- 3.- Intente consumir todos los alimentos de su bandeja, es importante para su recuperación
- 4.- Una vez marcado y entregado "NO" se admiten cambios

IMPORTANTE:

No se tendrán en cuenta las anotaciones escritas a mano así como sólo se servirán las opciones elegidas

DESAYUNO

(Elegir sólo un lácteo)

- ☐ Leche
- ☐ Leche sin lactosa
- ☐ Yogurt natural
- ☐ Manzana
- ☐ Cola-cao
- ☐ Mantequilla
- ☐ Tostada
- ☐ Zumo envasado

- ☐ Galletas Integrales
- ☐ Mermelada
- ☐ Zumo de naranja natural
- ☐ Manzana
- ☐ Galletas
- ☐ Pan
- ☐ Sandwich mixto

MERIENDA

(Elegir sólo un lácteo)

- ☐ Zumo envasado
- ☐ Jamón York
- ☐ Bocadillo de Jamón
- ☐ Galletas
- ☐ Mantequilla
- ☐ Pan tostado
- ☐ Yogurt sabores
- ☐ Yogurt natural
- ☐ Queso de Burgos
- ☐ Plátano
- ☐ Zumo naranja natural
- ☐ Zumo envasado
- ☐ Manzana
- ☐ Pera
- ☐ Sandwich

COMIDA

1º PLATO

- ☐ Puré de patata + zanahoria
- ☐ Macarrones gratinados
- ☐ Sopa de pasta
- ☐ Ensalada Campesina (patata, atún, aceitunas)

2º PLATO

- ☐ Salmón al horno
- ☐ Pescado a la plancha
- ☐ Pollo asado

GUARNICIÓN

- ☐ Patatas vapor
- ☐ Ensalada de lechuga y tomate
- ☐ Patatas fritas

POSTRE

- ☐ Yogurt natural
- ☐ Yogurt sabores
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Zumo de naranja natural

- ☐ Plátano
- ☐ Manzana
- ☐ Pera
- ☐ Fruta de temporada

CENA

1º PLATO

- ☐ Sopa de arroz
- ☐ Puré de verduras más picalostes
- ☐ Ensalada mixta (Lechuga, tomate, atún, aceitunas, espárragos)

2º PLATO

- ☐ San Jacobo
- ☐ Tortilla francesa más Pechuga Pavo
- ☐ Cinta de lomo a la plancha

GUARNICIÓN

- ☐ Patatas vapor
- ☐ Tomate en rodajas
- ☐ Ensalada de lechuga

POSTRE

- ☐ Yogurt natural
- ☐ Yogurt sabores
- ☐ Manzana asada
- ☐ Helado
- ☐ Manzana
- ☐ Plátano
- ☐ Pera
- ☐ Fruta de temporada

NOTA: Las raciones son iguales que las del código de dietas. Las cantidades de las dietas están elaboradas. Directamente al paciente.



Hospital Infantil
Universitario
Nino Jesús

MENÚ DE VERANO MIÉRCOLES

SALA..... CAMA..... NOMBRE

INSTRUCCIONES PARA RELLENAR CORRECTAMENTE ESTE MENÚ:

- 1.- Indique el nombre de la Sala y el nº de cama en la que se encuentra su hijo
- 2.- Marque con una "X" la opción deseada (Una por grupo)
- 3.- Intente consumir todos los alimentos de su bandeja, es importante para su recuperación
- 4.- Una vez marcado y entregado "NO" se admiten cambios

IMPORTANTE:

No se tendrán en cuenta las anotaciones escritas a mano, así como sólo se servirán las opciones elegidas

DESAYUNO

(Elegir sólo un lácteo)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Leche | <input type="checkbox"/> Pan |
| <input type="checkbox"/> Leche sin lactosa | <input type="checkbox"/> Pan Integral |
| <input type="checkbox"/> Yogurt natural | <input type="checkbox"/> Mermelada |
| <input type="checkbox"/> Manzana | <input type="checkbox"/> Zumo naranja nat. |
| <input type="checkbox"/> Cola-caó | <input type="checkbox"/> Galletas |
| <input type="checkbox"/> Mantequilla | <input type="checkbox"/> Pan |
| <input type="checkbox"/> Tostada | <input type="checkbox"/> Sandwich mixto |
| <input type="checkbox"/> Zumo envasado | |

MERIENDA

(Elegir sólo un lácteo)

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Yogurt natural | <input type="checkbox"/> Batido de fruta |
| <input type="checkbox"/> Yogurt sabores | <input type="checkbox"/> Quesitos |
| <input type="checkbox"/> Manzana | <input type="checkbox"/> Pan |
| <input type="checkbox"/> Plátano | <input type="checkbox"/> Mantequilla |
| <input type="checkbox"/> Pera | <input type="checkbox"/> Mermelada |
| <input type="checkbox"/> Galletas | <input type="checkbox"/> Zumo de naranja nat. |
| <input type="checkbox"/> Jamón York | <input type="checkbox"/> Zumo envasado |
| <input type="checkbox"/> Bocadillo de chorizo | <input type="checkbox"/> Sandwich |

COMIDA

1º PLATO

- ☐ Arroz blanco con tomate
☐ Judías verdes con jamón
☐ Puré de verduras
☐ Sopa de pasta

2º PLATO

- ☐ Filete Ruso en salsa
☐ Filete de ternera plancha
☐ Alitas de pollo
☐ Bacalao rebozado

POSTRE

- | | |
|--|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Yogurt natural | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Naranja | <input type="checkbox"/> Plátano |
| <input type="checkbox"/> Zumo naranja natural | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Fruta de temporada | <input type="checkbox"/> Natillas |
| <input type="checkbox"/> Zumo de naranja natural | |

GUARNICIÓN

- ☐ Patatas fritas
☐ Ensalada de lechuga y tomate

CENA

1º PLATO

- ☐ Ensalada de pasta
☐ Sopa de arroz
☐ Puré de patata
☐ Espárragos con mahonesa

2º PLATO

- ☐ Merluza vasca
☐ Merluza hervida + patata + zanahoria
☐ Tortilla francesa
☐ Sandwich mixto

POSTRE

- | | |
|---|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Yogurt natural | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Yogur sabores | <input type="checkbox"/> Plátano |
| <input type="checkbox"/> Flan | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Fruta de temporada | <input type="checkbox"/> Helado |

GUARNICIÓN

- ☐ Patatas vapor
☐ Tomate en rodajas
☐ Ensalada de lechuga

NOTA: Las raciones son iguales que las del código de dietas. Las cantidades de las dietas están elaboradas. Directamente al paciente.

Nombre: Menú de Verano, Miércoles
Aprobado: Supervisora de Farmacia y Biberonería/Jefe Sección de Nutrición
Fecha: 23-11-2016

Código: DIE-IM-13
Edición: B
Página: 1 de 1

MENÚ DE VERANO JUEVES

SALA..... CAMA..... NOMBRE

INSTRUCCIONES PARA RELLENAR CORRECTAMENTE ESTE MENÚ:

- 1.- Indique el nombre de la Sala y el nº de cama en la que se encuentra su hijo
- 2.- Marque con una "X" la opción deseada (Una por grupo)
- 3.- Intente consumir todos los alimentos de su bandeja, es importante para su recuperación
- 4.- Una vez marcado y entregado "NO" se admiten cambios

IMPORTANTE:

No se tendrán en cuenta las anotaciones escritas a mano, así como sólo se servirán las opciones elegidas

DESAYUNO

(Elegir sólo un lácteo)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Leche | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Leche sin lactosa | <input type="checkbox"/> Kiwi |
| <input type="checkbox"/> Yogurt natural | <input type="checkbox"/> Pan |
| <input type="checkbox"/> Cola-caó | <input type="checkbox"/> Galletas |
| <input type="checkbox"/> Mantequilla | <input type="checkbox"/> Zumo naranja nat. |
| <input type="checkbox"/> Mermelada | <input type="checkbox"/> Cereales |
| <input type="checkbox"/> Tostada | <input type="checkbox"/> Sandwich mixto |
| <input type="checkbox"/> Zumo envasado | |

MERIENDA

(Elegir sólo un lácteo)

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Zumo envasado | <input type="checkbox"/> Zumo naranja natural |
| <input type="checkbox"/> Yogurt natural | <input type="checkbox"/> Embutido pavo |
| <input type="checkbox"/> Mantequilla | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Mermelada | <input type="checkbox"/> Plátano |
| <input type="checkbox"/> Jamón York | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Bocadillo York y queso | <input type="checkbox"/> Galletas |
| | <input type="checkbox"/> Sandwich |

COMIDA

1º PLATO

- ☐ Puré de verduras
☐ Arroz Tres Delicias
☐ Sopa de arroz
☐ Espárragos con mahonesa

2º PLATO

- ☐ Pollo asado
☐ Pescado plancha + limón
☐ Filete de ternera plancha

GUARNICIÓN

- ☐ Patatas vapor
☐ Ensalada de lechuga y tomate

POSTRE

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Yogurt natural | <input type="checkbox"/> Yogurt natural |
| <input type="checkbox"/> Zumo naranja natural | <input type="checkbox"/> Plátano |
| <input type="checkbox"/> Manzana asada | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Fruta de temporada | <input type="checkbox"/> Helado |
| <input type="checkbox"/> Natillas | <input type="checkbox"/> Arroz con leche |

CENA

1º PLATO

- ☐ Puré de verduras
☐ Sopa de pasta
☐ Guisantes rehogados c/jamón
☐ Ensalada mixta (lechuga, tomate, atún, aceituna, espárragos)

2º PLATO

- ☐ Croquetas, calamares empanadillas
☐ Pollo empanado
☐ Tortilla francesa

GUARNICIÓN

- ☐ Patatas vapor
☐ Tomate en rodajas
☐ Ensalada de lechuga

POSTRE

- | | |
|--|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Yogurt natural | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Yogurt sabores | <input type="checkbox"/> Plátano |
| <input type="checkbox"/> Flan | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Fruta temporada | <input type="checkbox"/> Helado |

NOTA: Las raciones son iguales que las del código de dietas. Las cantidades de las dietas están ya elaboradas. Directamente al paciente.

MENÚ DE VERANO VIERNES

SALA..... CAMA..... NOMBRE.....

INSTRUCCIONES PARA RELLENAR CORRECTAMENTE ESTE MENÚ:

- 1.- Indique el nombre de la Sala y el nº de cama en la que se encuentra su hijo
- 2.- Marque con una "X" la opción deseada. (Una por grupo)
- 3.- Intente consumir todos los alimentos de su bandeja, es importante para su recuperación
- 4.- Una vez marcado y entregado "NO" se admiten cambios

IMPORTANTE:

No se tendrán en cuenta las anotaciones escritas a mano, así como sólo se servirán las opciones elegidas

DESAYUNO

(Elegir sólo un lácteo)

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Leche | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Leche sin lactosa | <input type="checkbox"/> Plátano |
| <input type="checkbox"/> Yogur natural | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Yogur sabores | <input type="checkbox"/> Galletas |
| <input type="checkbox"/> Zumo naranja natural | <input type="checkbox"/> Mantequilla |
| <input type="checkbox"/> Cereales | <input type="checkbox"/> Cola-caó |
| <input type="checkbox"/> Pan | <input type="checkbox"/> Mermelada |
| <input type="checkbox"/> Tostada | <input type="checkbox"/> Sandwich mixto |
| <input type="checkbox"/> Zumo envasado | |

MERIENDA

(Elegir sólo un lácteo)

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Mermelada | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Yogur natural | <input type="checkbox"/> Natillas |
| <input type="checkbox"/> Yogur sabores | <input type="checkbox"/> Zumo naranja natural |
| <input type="checkbox"/> Batido frutas+yogur | <input type="checkbox"/> Zumo envasado |
| <input type="checkbox"/> Manzana | <input type="checkbox"/> Mermelada |
| <input type="checkbox"/> Plátano | <input type="checkbox"/> Mantequilla |
| <input type="checkbox"/> Jamón York | <input type="checkbox"/> Quesitos |
| <input type="checkbox"/> Sandwich | <input type="checkbox"/> Bocadillo chorizo |

COMIDA

1º PLATO

- ☐ Puré de patata + puerro
☐ Espaguetis salteados
☐ Sopa de pasta
☐ Ensalada campera (patata, atún, aceitunas)

2º PLATO

- ☐ Albóndigas de pescado
☐ Pescado en su jugo
☐ Cinta de lomo plancha
☐ Carne picada plancha

GUARNICIÓN

- ☐ Patatas vapor
☐ Ensalada lechuga y tomate

POSTRE

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Natillas | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Manzana asada | <input type="checkbox"/> Plátano |
| <input type="checkbox"/> Kiwi | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Fruta de temporada | <input type="checkbox"/> Queso Burgos miel o membrillo |
| <input type="checkbox"/> Zumo naranja natural | |

CENA

1º PLATO

- ☐ Pisto de calabacín
☐ Puré de patata + calabacín
☐ Sopa de pasta
☐ Arroz blanco

2º PLATO

- ☐ Tortilla de patata
☐ Tortilla francesa
☐ Filete pollo empanado

GUARNICIÓN

- ☐ Patatas vapor
☐ Tomate en rodajas
☐ Ensalada de lechuga

POSTRE

- | | |
|--|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Yogur natural | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Yogur sabores | <input type="checkbox"/> Plátano |
| <input type="checkbox"/> Zumo naranja nat. | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Fruta del tiempo | <input type="checkbox"/> Helado |

NOTA: Los raciones son iguales que las del código de dietas. Las cantidades de las dietas están estandarizadas. Directamente al paciente

MENÚ DE VERANO SÁBADO

SALA..... CAMA..... NOMBRE

INSTRUCCIONES PARA RELLENAR CORRECTAMENTE ESTE MENÚ:

- 1.- Indique el nombre de la Sala y el nº de cama en la que se encuentra su hijo
- 2.- Marque con una "X" la opción deseada (Una por grupo)
- 3.- Intente consumir todos los alimentos de su bandeja, es importante para su recuperación
- 4.- Una vez marcado y entregado "NO" se admiten cambios

IMPORTANTE:

No se tendrán en cuenta las anotaciones escritas a mano, así como sólo se servirán las opciones elegidas

DESAYUNO

(Elegir sólo un lácteo)

- ☐ Leche
- ☐ Leche desnatada
- ☐ Yogurt natural
- ☐ Manzana
- ☐ Leche + Cola-caó
- ☐ Mantequilla
- ☐ Tostada
- ☐ Zumo envasado

- ☐ Pan
- ☐ Pan Integral
- ☐ Mermelada
- ☐ Zumo de naranja natural
- ☐ Galletas
- ☐ Cereales
- ☐ Sandwich mixto

MERIENDA

(Elegir sólo un lácteo)

- ☐ Leche
- ☐ Yogurt sabores
- ☐ Yogurt natural
- ☐ Papilla de frutas
- ☐ Membrillo
- ☐ Jamón York
- ☐ Sandwich mixto

- ☐ Mantequilla
- ☐ Batido Sabores
- ☐ Galletas
- ☐ Plátano
- ☐ Manzana
- ☐ Pera
- ☐ Zumo envasado
- ☐ Zumo naranja natural

COMIDA

1º PLATO

- ☐ Ensaladilla rusa
- ☐ Puré de patata
- ☐ Espaguetis con tomate
- ☐ Sopa de pasta

2º PLATO

- ☐ Pollo salteado con verduras
- ☐ Muslos de pollo asado en su jugo
- ☐ Pescado al horno
- ☐ Empanadillas

POSTRE

- ☐ Manzana asada
- ☐ Yogurt
- ☐ Fruta de temporada
- ☐ Zumo de naranja natural

GUARNICIÓN

- ☐ Patatas vapor
- ☐ Ensalada lechuga y tomate

- ☐ Manzana
- ☐ Plátano
- ☐ Pera
- ☐ Natillas

CENA

1º PLATO

- ☐ Espárragos con mahonesa
- ☐ Crema de zanahoria
- ☐ Puré de verduras
- ☐ Sopa de pasta

2º PLATO

- ☐ Cinta de lomo empanado
- ☐ Ternera plancha
- ☐ Tortilla de Atún
- ☐ Croquetas

POSTRE

- ☐ Flan casero
- ☐ Natillas
- ☐ Fruta del tiempo
- ☐ Helado

GUARNICIÓN

- ☐ Patatas vapor
- ☐ Tomate rodajas

- ☐ Ensalada mixta

- ☐ Manzana
- ☐ Plátano
- ☐ Pera
- ☐ Queso Burgos +miel o membrillo

NOTA: Las raciones son iguales que las del código de dietas. Las cantidades de las dietas están elaboradas. Directamente al paciente.

MENÚ DE VERANO DOMINGO

SALA..... CAMA..... NOMBRE.....

INSTRUCCIONES PARA RELLENAR CORRECTAMENTE ESTE MENÚ:

- 1.- Indique el nombre de la Sala y el nº de cama en la que se encuentra su hijo
- 2.- Marque con una "X" la opción deseada (Una por grupo)
- 3.- Intente consumir todos los alimentos de su bandeja, es importante para su recuperación
- 4.- Una vez marcado y entregado "NO" se admiten cambios

IMPORTANTE:

No se tendrán en cuenta las anotaciones escritas a mano, así como sólo se servirán las opciones elegidas

DESAYUNO

(Elegir sólo un lácteo)

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Leche | <input type="checkbox"/> Cereales Integrales |
| <input type="checkbox"/> Leche sin lactosa | <input type="checkbox"/> Pan |
| <input type="checkbox"/> Yogurt natural | <input type="checkbox"/> Bollería casera |
| <input type="checkbox"/> Manzana | <input type="checkbox"/> Mantequilla |
| <input type="checkbox"/> Cola-caó | <input type="checkbox"/> Mermelada |
| <input type="checkbox"/> Cereales | <input type="checkbox"/> Galletas |
| <input type="checkbox"/> Tostada | <input type="checkbox"/> Sandwich mixto |
| <input type="checkbox"/> Zumo naranja natural | <input type="checkbox"/> Zumo envasado |

CENA

(Elegir sólo un lácteo)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Zumo envasado | <input type="checkbox"/> Miel |
| <input type="checkbox"/> Zumo naranja nat. | <input type="checkbox"/> Arroz con leche |
| <input type="checkbox"/> Yogurt sabores | <input type="checkbox"/> Quesitos |
| <input type="checkbox"/> Yogurt natural | <input type="checkbox"/> Galletas |
| <input type="checkbox"/> Jamón York | <input type="checkbox"/> Mantequilla |
| <input type="checkbox"/> Bocadillo lomo emb. | <input type="checkbox"/> Batido lácteo |
| <input type="checkbox"/> Fruta de temporada | <input type="checkbox"/> Sandwich |

COMIDA

1º PLATO

- ☐ Guisantes con jamón
☐ Arroz blanco con tomate
☐ Sopa arroz
☐ Puré patata+zanah.+puerro

2º PLATO

- ☐ Ternera asada en su jugo
☐ Pescado al horno
☐ Añas de pollo

GUARNICIÓN

- ☐ Patata vapor
☐ Guisantes + zanahoria
☐ Ensalada lechuga y tomate

POSTRE

- | | |
|---|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Yogurt sabores | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Yogurt natural | <input type="checkbox"/> Plátano |
| <input type="checkbox"/> Zumo naranja natural | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Fruta temporada | <input type="checkbox"/> Nautias |

CENA

1º PLATO

- ☐ Ensalada mixta completa
☐ Puré de verduras
☐ Sopa de pasta
☐ Alcachofas con jamón

2º PLATO

- ☐ Corvina rebozada
☐ Pollo empanado
☐ Tortilla + pavo

GUARNICIÓN

- ☐ Patatas vapor
☐ Ensalada de lechuga
☐ Patatas fritas

POSTRE

- | | |
|--|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Yogurt sabores | <input type="checkbox"/> Plátano |
| <input type="checkbox"/> Yogurt natural | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Manzana asada | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Fruta temporada | <input type="checkbox"/> Helado |

NOTA: Las raciones son iguales que las del código de dietas. Las cantidades de las dietas están elaboradas. Directamente al paciente.

MENÚ DE VERANO EXTRA

FECHA

SALA..... CAMA..... NOMBRE.....

INSTRUCCIONES PARA RELLENAR CORRECTAMENTE ESTE MENÚ:

- 1.- Indique el nombre de la Sala y el nº de cama en la que se encuentra su hijo.
- 2.- Marque con una "X" la opción deseada (Una por grupo).
- 3.- Intente consumir todos los alimentos de su bandeja, es importante para su recuperación.
- 4.- Una vez marcado y entregado NO se admiten cambios

IMPORTANTE

-No se tendrán en cuenta las anotaciones escritas a mano, así como sólo se servirán las opciones elegidas

COMIDA

1º PLATO

- ☐ PATATAS FRITAS
☐ SOPA DE PASTA
☐ CALDO
☐ TOMATE FRITO
☐ TOMATE EN RODAJAS
☐ ENSALADA MIXTA

2º PLATO

- ☐ ALITAS DE POLLO
☐ CALAMARES ROMANA
☐ SANDWICH MIXTO
☐ SANDWICH VEGETAL
☐ SALCHICHAS
☐ PECHUGA DE PAVO

POSTRE

- ☐ ZUMO DE NARANJA
☐ YOGURT NATURAL
☐ YOGURT SABORES
☐ PLATANO
☐ MANZANA
☐ PERA
☐ NATILLAS
☐ HELADO
☐ FLAN
☐ MELOCOTÓN ALMIBAR
☐ PIÑA ALMIBAR
☐ PERA ALMIBAR

- ☐ ARROZ BLANCO
☐ ALCACHOFAS CON JAMÓN
☐ PATATAS AL VAPOR

- ☐ CHULETAS DE CORDERO
☐ JAMÓN YORK
☐ TORTILLA FRANCESA

- ☐ HAMBURGUESA
☐ PIZZA TARRADELLAS
☐ CINTA DE LOMO
☐ PESCADO PLANCHA
☐ FILETE DE POLLO
☐ FILETE DE TERNERA
☐ CROQUETAS
☐ HUEVO COCIDO
☐ HUEVO FRITO

CENA

1º PLATO

- ☐ PATATAS FRITAS
☐ SOPA DE PASTA
☐ CALDO
☐ TOMATE FRITO
☐ TOMATE EN RODAJAS
☐ ENSALADA MIXTA
☐ ARROZ BLANCO
☐ ALCACHOFAS CON JAMÓN
☐ PATATAS AL VAPOR

2º PLATO

- ☐ ALITAS DE POLLO
☐ CALAMARES ROMANA
☐ SANDWICH MIXTO
☐ SANDWICH VEGETAL
☐ SALCHICHAS
☐ PECHUGA DE PAVO
☐ CHULETAS DE CORDERO
☐ JAMÓN YORK
☐ TORTILLA FRANCESA

POSTRE

- ☐ ZUMO DE NARANJA
☐ ZUMO DE NARANJA
☐ YOGURT NATURAL
☐ YOGURT SABORES
☐ PLATANO
☐ MANZANA
☐ PERA
☐ NATILLAS
☐ HELADO
☐ FLAN
☐ MELOCOTÓN ALMIBAR
☐ PIÑA ALMIBAR
☐ PERA ALMIBAR

NOTA: Las raciones son iguales que las del código de dietas. Las cantidades de las dietas están elaboradas. Directamente al paciente.

MENÚ DE INVIERNO LUNES

FECHA.....

SALA.....

CAMA.....

NOMBRE.....

INSTRUCCIONES PARA RELLENAR CORRECTAMENTE ESTE MENÚ:

- 1.- Indique el nombre de la Sala y el n° de cama en la que se encuentra su hijo
- 2.- Marque con una "X" la opción deseada (una por grupo).
- 3.- Intente consumir todos los alimentos de su bandeja, es importante para su recuperación.
- 4.- Una vez marcado y entregado NO se admiten cambios.

IMPORTANTE

No se tendrán en cuenta las anotaciones escritas a mano, así como sólo se servirán las opciones elegidas

DESAYUNO

(Elegir sólo un lácteo)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Leche | <input type="checkbox"/> Cereales |
| <input type="checkbox"/> Leche sin lactosa | <input type="checkbox"/> Mermelada |
| <input type="checkbox"/> Yogur natural | <input type="checkbox"/> Zumo naranja nat. |
| <input type="checkbox"/> Manzana | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Cola-Cao | <input type="checkbox"/> Galletas |
| <input type="checkbox"/> Mantequilla | <input type="checkbox"/> Pan |
| | <input type="checkbox"/> Tostadas |

MERIENDA

(Elegir sólo un lácteo)

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Yogur natural | <input type="checkbox"/> Miel |
| <input type="checkbox"/> Yogur sabores | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Batido lácteo | <input type="checkbox"/> Plátano |
| <input type="checkbox"/> Batido de fruta | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Galletas | <input type="checkbox"/> Zumo naranja natural |
| <input type="checkbox"/> Mantequilla | <input type="checkbox"/> Natillas |
| <input type="checkbox"/> Bocadillo de chorizo | <input type="checkbox"/> Flan |

COMIDA

1º PLATO

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Sopa de pasta | <input type="checkbox"/> Puré de lentejas |
| <input type="checkbox"/> Lentejas estofadas | |
| <input type="checkbox"/> Puré de verduras | |

2º PLATO

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Pescado plancha | <input type="checkbox"/> Patatas vapor |
| <input type="checkbox"/> Tortilla de Jamón York | <input type="checkbox"/> Ensalada de lechuga y tomate |
| <input type="checkbox"/> Filete ternera empanado | <input type="checkbox"/> Champiñón rehogado con jamón |

POSTRE

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Batido de fruta | <input type="checkbox"/> Natillas |
| <input type="checkbox"/> Macedonia frutas | <input type="checkbox"/> Flan |
| <input type="checkbox"/> Yogur | <input type="checkbox"/> Plátano |
| <input type="checkbox"/> Zumo naranja nat. | <input type="checkbox"/> Fruta temporada |

CENA

1º PLATO

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Crema de calabacín | <input type="checkbox"/> Sopa de fideos |
| <input type="checkbox"/> Sopa de arroz | |
| <input type="checkbox"/> Ensalada mixta completa | |

2º PLATO

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Merluza rebozada | <input type="checkbox"/> Patatas vapor |
| <input type="checkbox"/> Pollo empanado | <input type="checkbox"/> Tomate en rodajas |
| <input type="checkbox"/> Cinta lomo plancha | <input type="checkbox"/> Patatas fritas |

POSTRE

- | | |
|---|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Yogur natural | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Helado | <input type="checkbox"/> Plátano |
| <input type="checkbox"/> Batido de fruta | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Fruta de temporada | <input type="checkbox"/> Natillas |

NOTA: Las raciones son iguales que las de los Códigos de Dietas.
Las cantidades de las dietas están ya elaboradas.

MENÚ DE INVIERNO **MARTES**

Fecha.....
SALA..... CAMA..... NOMBRE.....

INSTRUCCIONES PARA RELLENAR CORRECTAMENTE ESTE MENÚ:

- 1.- Indique el nombre de la Sala y el nº de cama en la que se encuentra su hijo.
- 2.- Marque con una "X" la opción deseada (una por grupo).
- 3.- Intente consumir todos los alimentos de su bandeja, es importante para su recuperación.
- 4.- Una vez marcado y entregado NO se admiten cambios.

IMPORTANTE

-No se tendrán en cuenta las anotaciones escritas a mano, así como sólo se servirán las opciones elegidas

DESAYUNO

(Elegir sólo un lácteo)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Leche | <input type="checkbox"/> Cereales |
| <input type="checkbox"/> Leche sin lactosa | <input type="checkbox"/> Galletas |
| <input type="checkbox"/> Yogur natural | <input type="checkbox"/> Pan |
| <input type="checkbox"/> Manzana | <input type="checkbox"/> Kiwi |
| <input type="checkbox"/> Cola-Cao | <input type="checkbox"/> Zumo naranja nat. |
| <input type="checkbox"/> Mantequilla | <input type="checkbox"/> Tostadas |

MERIENDA

(Elegir sólo un lácteo)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Galletas | <input type="checkbox"/> Plátano |
| <input type="checkbox"/> Mantequilla | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Pan tostado | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Zumo envasado | <input type="checkbox"/> Bocadillo de jamón |
| <input type="checkbox"/> Yogur sabores | <input type="checkbox"/> Queso de burgos |
| <input type="checkbox"/> Jamón York | <input type="checkbox"/> Queso desnatado |
| <input type="checkbox"/> Sandwich | <input type="checkbox"/> Zumo de naranja natural |

COMIDA

1º PLATO

- ☐ Sopa de picadillo
- ☐ Puré de patata + zanahoria
- ☐ Sopa de pasta
- ☐ Macarrones con tomate

CENA

1º PLATO

- ☐ Gusanito con jamón
- ☐ Puré de verduras
- ☐ Espárragos con mahonesa
- ☐ Sopa de arroz

2º PLATO

- ☐ Bacalao con tomate al horno
- ☐ Solomillo de cerdo
- ☐ Bacalao rebozado

GUARNICIÓN

- ☐ Patatas vapor
- ☐ Patatas panadera
- ☐ Ensalada de lechuga y tomate

2º PLATO

- ☐ Pollo asado
- ☐ Alitas de pollo
- ☐ Tortilla Francesa Loncha de pavo

GUARNICIÓN

- ☐ Patatas vapor
- ☐ Tomate en rodajas
- ☐ Ensalada de lechuga
- ☐ Patatas fritas

POSTRE

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Yogur natural | <input type="checkbox"/> Plátano |
| <input type="checkbox"/> Natillas | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Flan | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Fruta de temporada | <input type="checkbox"/> Manzana asada |
| <input type="checkbox"/> Zumo de naranja natural | <input type="checkbox"/> Postre casero |
| <input type="checkbox"/> Yogur sabores | |

POSTRE

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Yogur natural | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Helado | <input type="checkbox"/> Plátano |
| <input type="checkbox"/> Batido de fruta | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Fruta de temporada | <input type="checkbox"/> Zumo de naranja natural |
| <input type="checkbox"/> Yogur sabores | <input type="checkbox"/> Natillas |

NOTA: Las raciones son iguales que las de los Códigos de Dietas. Las cantidades de las dietas están ya elaboradas.

MENÚ DE INVIERNO MIÉRCOLES

FECHA.....

SALA.....

CAMA.....

NOMBRE.....

INSTRUCCIONES PARA RELLENAR CORRECTAMENTE ESTE MENÚ:

- 1.- Indique el nombre de la Sala y el nº de cama en la que se encuentra su hijo.
- 2.- Marque con una "X" la opción deseada (una por grupo).
- 3.- Intente consumir todos los alimentos de su bandeja, es importante para su recuperación.
- 4.- Una vez marcado y entregado NO se admiten cambios.

IMPORTANTE

-No se tendrán en cuenta las anotaciones escritas a mano, así como sólo se servirán las opciones elegidas

DESAYUNO

(Elegir sólo un lácteo)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Leche | <input type="checkbox"/> Zumo naranja nat. |
| <input type="checkbox"/> Leche sin lactosa | <input type="checkbox"/> Galletas |
| <input type="checkbox"/> Cola-Cao | <input type="checkbox"/> Cereales |
| <input type="checkbox"/> Yogur natural | <input type="checkbox"/> Kiwi |
| <input type="checkbox"/> Manzanilla | <input type="checkbox"/> Pan tostado |
| <input type="checkbox"/> Mantequilla | <input type="checkbox"/> Mermelada |
| | <input type="checkbox"/> Batido Lácteo |

MERIENDA

(Elegir sólo un lácteo)

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Yogur natural | <input type="checkbox"/> Batido de frutas |
| <input type="checkbox"/> Yogur sabores | <input type="checkbox"/> Quesitos |
| <input type="checkbox"/> Manzana | <input type="checkbox"/> Zumo de naranja nat. |
| <input type="checkbox"/> Plátano | <input type="checkbox"/> Pan |
| <input type="checkbox"/> Pera | <input type="checkbox"/> Mantequilla |
| <input type="checkbox"/> Galletas | <input type="checkbox"/> Mermelada |
| <input type="checkbox"/> Bocadillo de chorizo | <input type="checkbox"/> Sandwich Mixto |

COMIDA

1º PLATO

- ☐ Arroz blanco rehogado con tomate
- ☐ Puré de verduras
- ☐ Sopa de arroz
- ☐ Sopa de fideos

CENA

1º PLATO

- ☐ Puré de patatas + puerro + zanahoria
- ☐ Sopa de pasta
- ☐ Ensalada mixta completa
- ☐ Ensalada de pasta

2º PLATO

- ☐ Albóndigas en salsa
- ☐ Ternera picada plancha
- ☐ Pescado en su jugo

GUARNICIÓN

- ☐ Patatas fritas
- ☐ Ensalada de lechuga y tomate
- ☐ Patatas vapor

2º PLATO

- ☐ Huevos al horno
- ☐ Calamares romana
- ☐ Tortilla francesa + loncha pavo
- ☐ Croquetas

GUARNICIÓN

- ☐ Patatas vapor
- ☐ Tomate en rodajas
- ☐ Patatas fritas

POSTRE

- ☐ Yogur natural
- ☐ Yogur sabores
- ☐ Zumo naranja natural
- ☐ Fruta de temporada
- ☐ Natillas

- ☐ Manzana
- ☐ Plátano
- ☐ Pera
- ☐ Naranja
- ☐ Flan

POSTRE

- ☐ Yogur natural
- ☐ Yogur sabores
- ☐ Batido de fruta
- ☐ Fruta de temporada
- ☐ Natillas

- ☐ Manzana
- ☐ Plátano
- ☐ Pera
- ☐ Helado
- ☐ Arroz con leche

NOTA: Las raciones son iguales que las de los Códigos de Dietas
Las cantidades de las dietas están ya elaboradas



Hospital Infantil
Universitario
Nino Jesús

Comunidad de Madrid

MENÚ DE INVIERNO JUEVES

FECHA.....

SALA.....

CAMA.....

NOMBRE.....

INSTRUCCIONES PARA RELLENAR CORRECTAMENTE ESTE MENÚ:

- 1.- Indique el nombre de la Sala y el nº de cama en la que se encuentra su hijo.
- 2.- Marque con una "X" la opción deseada (una por grupo).
- 3.- Intente consumir todos los alimentos de su bandeja, es importante para su recuperación.
- 4.- Una vez marcado y entregado NO se admiten cambios.

IMPORTANTE:

No se tendrán en cuenta las anotaciones escritas a mano, así como sólo se servirán las opciones elegidas.

DESAYUNO

(Elegir sólo un lácteo)

- | | | | |
|--|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> Leche | <input type="checkbox"/> Manzanilla | <input type="checkbox"/> Zumo envasado | <input type="checkbox"/> Yogur sabores |
| <input type="checkbox"/> Leche sin lactosa | <input type="checkbox"/> Kiwi | <input type="checkbox"/> Yogur natural | <input type="checkbox"/> Zumo naranja nat. |
| <input type="checkbox"/> Yogur natural | <input type="checkbox"/> Pan | <input type="checkbox"/> Mantequilla | <input type="checkbox"/> Embutido pavo |
| <input type="checkbox"/> Cola-caó | <input type="checkbox"/> Zumo naranja nat. | <input type="checkbox"/> Mermelada | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Mantequilla | <input type="checkbox"/> Galletas | <input type="checkbox"/> Sandwich mixto | <input type="checkbox"/> Plátano |
| <input type="checkbox"/> Mermelada | <input type="checkbox"/> Cereales | <input type="checkbox"/> Bocadillo York+queso | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Tostadas | <input type="checkbox"/> Batido lácteo | <input type="checkbox"/> Natillas | <input type="checkbox"/> Galletas |

COMIDA

1º PLATO

- ☐ Espaguetis con tomate
☐ Puré de verduras
☐ Sopa de arroz
☐ Sopa de pasta

2º PLATO

- ☐ Lomo adobado plancha
☐ Filete de pollo plancha
☐ Alitas de pollo
☐ Salmón plancha

GUARNICIÓN

- ☐ Patatas vapor
☐ Patatas fritas
☐ Ensalada de lechuga y tomate

POSTRE

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Yogur natural | <input type="checkbox"/> Plátano |
| <input type="checkbox"/> Helado | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Manzana asada | <input type="checkbox"/> Zumo naranja nat. |
| <input type="checkbox"/> Fruta de temporada | <input type="checkbox"/> Natillas |
| <input type="checkbox"/> Yogur sabores | <input type="checkbox"/> Flan |

CENA

1º PLATO

- ☐ Judías rehogadas con patatas
☐ Puré de patatas + zanahoria
☐ Espárragos con mahonesa
☐ Sopa de pasta

2º PLATO

- ☐ Pescado rebozado
☐ Pescado en su jugo
☐ Filete pavo empanado
☐ Tortilla francesa

GUARNICIÓN

- ☐ Patatas vapor
☐ Tomate en rodajas
☐ Patatas fritas

POSTRE

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Yogur natural | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Yogur sabores | <input type="checkbox"/> Plátano |
| <input type="checkbox"/> Natillas | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Fruta de temporada | <input type="checkbox"/> Helado |
| <input type="checkbox"/> Arroz con leche | <input type="checkbox"/> Queso con Membrillo |

NOTA: Las raciones son iguales que las de los Códigos de Dietas.
Las cantidades de las dietas están ya elaboradas

MENÚ DE INVIERNO VIERNES

FECHA.....

SALA.....

CAMA.....

NOMBRE.....

INSTRUCCIONES PARA RELLENAR CORRECTAMENTE ESTE MENÚ:

- 1.- Indique el nombre de la Sala y el nº de cama en la que se encuentra su hijo.
- 2.- Marque con una "X" la opción deseada (una por grupo).
- 3.- Intente consumir todos los alimentos de su bandeja, es importante para su recuperación.
- 4.- Una vez marcado y entregado NO se admiten cambios.

IMPORTANTE

-No se tendrán en cuenta las anotaciones escritas a mano, así como sólo se servirán las opciones elegidas

DESAYUNO

(Elegir sólo un lácteo)

- | | | | |
|--|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> Leche | <input type="checkbox"/> Manzana | <input type="checkbox"/> Membrillo | <input type="checkbox"/> Bocadillo de chorizo |
| <input type="checkbox"/> Leche sin lactosa | <input type="checkbox"/> Plátano | <input type="checkbox"/> Yogur natural | <input type="checkbox"/> Natillas |
| <input type="checkbox"/> Yogur nat. | <input type="checkbox"/> Pera | <input type="checkbox"/> Yogur sabores | <input type="checkbox"/> Zumo naranja natural |
| <input type="checkbox"/> Yogur sab. | <input type="checkbox"/> Galletas | <input type="checkbox"/> Batido frutas+yogur | <input type="checkbox"/> Mermelada |
| <input type="checkbox"/> Manzanilla | <input type="checkbox"/> Mantequilla | <input type="checkbox"/> Manzana | <input type="checkbox"/> Mantequilla |
| <input type="checkbox"/> Cereales | <input type="checkbox"/> Zumo naranja nat. | <input type="checkbox"/> Plátano | <input type="checkbox"/> Quesitos |
| <input type="checkbox"/> Cola-Cao | <input type="checkbox"/> Pan | <input type="checkbox"/> Jamón york | <input type="checkbox"/> Sandwich |
| <input type="checkbox"/> Batido Lácteo | <input type="checkbox"/> Tostadas | <input type="checkbox"/> Cereales | <input type="checkbox"/> Pera |

COMIDA

1º PLATO

- ☐ Canelones
☐ Sopa de pasta
☐ Puré de patata + puerro
☐ Ensalada mixta completa

2º PLATO

- ☐ Merluza a la marinera
☐ Merluza rebozada
☐ Filete de ternera plancha
☐ Tortilla francesa

GUARNICIÓN

- ☐ Patatas vapor
☐ Ensalada lechuga+tomate
☐ Calabacín plancha

POSTRE

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Natillas | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Manzana asada | <input type="checkbox"/> Plátano |
| <input type="checkbox"/> Kiwi | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Fruta de temporada | <input type="checkbox"/> Queso + membrillo |
| <input type="checkbox"/> Zumo naranja natural | <input type="checkbox"/> Arroz con leche |

CENA

1º PLATO

- ☐ Sopa de verduras
☐ Arroz blanco rehogado
☐ Sopa de pasta
☐ Puré de verduras

2º PLATO

- ☐ Pizza
☐ Filete pollo empanado
☐ Empanadillas de atún

GUARNICIÓN

- ☐ Patatas vapor
☐ Patatas fritas
☐ Ensalada de lechuga

POSTRE

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Yogur natural | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Yogur sabores | <input type="checkbox"/> Plátano |
| <input type="checkbox"/> Zumo de naranja nat. | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Fruta del tiempo | <input type="checkbox"/> Natillas |
| <input type="checkbox"/> Flan casero | <input type="checkbox"/> Batido lácteo |

NOTA: Las raciones son iguales que las de los Códigos de Dietas
 Las cantidades de las dietas están ya elaboradas

MENÚ DE INVIERNO SÁBADO

FECHA.....

SALA.....

CAMA.....

NOMBRE.....

INSTRUCCIONES PARA RELLENAR CORRECTAMENTE ESTE MENÚ:

- 1.- Indique el nombre de la Sala y el nº de cama en la que se encuentra su hijo.
- 2.- Marque con una "X" la opción deseada (una por grupo).
- 3.- Intente consumir todos los alimentos de su bandeja, es importante para su recuperación.
- 4.- Una vez marcado y entregado **NO** se admiten cambios.

IMPORTANTE:

No se tendrán en cuenta las anotaciones escritas a mano, así como sólo se servirán las opciones elegidas.

DESAYUNO

(Elegir sólo un lácteo)

- | | | | |
|--|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> Leche | <input type="checkbox"/> Pan | <input type="checkbox"/> Batido lácteo | <input type="checkbox"/> Mantequilla |
| <input type="checkbox"/> Leche sin lactosa | <input type="checkbox"/> Tomate | <input type="checkbox"/> Natillas | <input type="checkbox"/> Bocadillo de chorizo |
| <input type="checkbox"/> Yogur natural | <input type="checkbox"/> Mermelada | <input type="checkbox"/> Yogur sabores | <input type="checkbox"/> Galletas |
| <input type="checkbox"/> Manzana | <input type="checkbox"/> Zumo naranja nat. | <input type="checkbox"/> Yogur natural | <input type="checkbox"/> Plátano |
| <input type="checkbox"/> Cola-caó | <input type="checkbox"/> Galletas | <input type="checkbox"/> Papilla de frutas | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Mantequilla | <input type="checkbox"/> Cereales | <input type="checkbox"/> Queso + membrillo | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Aceite | <input type="checkbox"/> Tostadas | <input type="checkbox"/> Jamón york | <input type="checkbox"/> Sandwich |
| | | <input type="checkbox"/> Pan | |

COMIDA

1º PLATO

- ☐ Sopa de cocido
☐ Puré patata+zanahoria+puerro
☐ Arroz blanco con tomate
☐ Espárragos con mahonesa

2º PLATO

- ☐ Cocido completo
☐ Filete pollo empanado
☐ Bacalao plancha con limón

GUARNICIÓN

- ☐ Patatas vapor
☐ Patatas fritas
☐ Ensalada lechuga y tomate

CENA

1º PLATO

- ☐ Puré de verduras con picatostes
☐ Sopa de arroz
☐ Ensalada mixta completa
☐ Sopa de fideos

2º PLATO

- ☐ Tortilla de patata
☐ Ternera picada plancha
☐ Tortilla francesa + pechuga de pavo
☐ Varitas de merluza

GUARNICIÓN

- ☐ Patatas vapor
☐ Tomate en rodajas
☐ Patatas fritas

POSTRE

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Natillas | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Manzana asada | <input type="checkbox"/> Plátano |
| <input type="checkbox"/> Kiwi | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Fruta de temporada | <input type="checkbox"/> Zumo naranja nat. |
| <input type="checkbox"/> Yogur natural | <input type="checkbox"/> Yogur sabores |

POSTRE

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Yogur natural | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Yogur sabores | <input type="checkbox"/> Plátano |
| <input type="checkbox"/> Zumo naranja nat. | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Fruta del tiempo | <input type="checkbox"/> Queso + membrillo |
| <input type="checkbox"/> Flan | <input type="checkbox"/> Arroz con leche |

NOTA: Las raciones son iguales que las de los Códigos de Dietas.
Las cantidades de las dietas están ya elaboradas.

MENÚ DE INVIERNO DOMINGO

FECHA.....

SALA.....

CAMA.....

NOMBRE.....

INSTRUCCIONES PARA RELLENAR CORRECTAMENTE ESTE MENÚ:

- 1.- Indique el nombre de la Sala y el nº de cama en la que se encuentra su hijo.
- 2.- Marque con una "X" la opción deseada (una por grupo).
- 3.- Intente consumir todos los alimentos de su bandeja, es importante para su recuperación.
- 4.- Una vez marcado y entregado NO se admiten cambios.

IMPORTANTE

No se tendrán en cuenta las anotaciones escritas a mano, así como sólo se servirán las opciones elegidas.

DESAYUNO

(Elegir sólo un lácteo)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Leche | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Leche sin lactosa | <input type="checkbox"/> Pan |
| <input type="checkbox"/> Yogur natural | <input type="checkbox"/> Zumo natj. nat. |
| <input type="checkbox"/> Manzana | <input type="checkbox"/> Mantequilla |
| <input type="checkbox"/> Cola-caó | <input type="checkbox"/> Mermelada |
| <input type="checkbox"/> Cereales | <input type="checkbox"/> Galletas |
| <input type="checkbox"/> Bollería casera | <input type="checkbox"/> Tostadas |

MERIENDA

(Elegir sólo un lácteo)

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Zumo envasado | <input type="checkbox"/> Miel |
| <input type="checkbox"/> Zumo de naranja nat. | <input type="checkbox"/> Pan |
| <input type="checkbox"/> Yogur sabores | <input type="checkbox"/> Quesitos desnatados |
| <input type="checkbox"/> Yogur natural | <input type="checkbox"/> Galletas |
| <input type="checkbox"/> Jamón York | <input type="checkbox"/> Mantequilla |
| <input type="checkbox"/> Bocadillo lomo emb. | <input type="checkbox"/> Batido lácteo |
| <input type="checkbox"/> Plazo fruta | <input type="checkbox"/> Sandwich |

COMIDA

1º PLATO

- ☐ Arroz marinera
☐ Sopa de arroz
☐ Puré patata+zanahoria+puerro
☐ Guisantes con jamón

2º PLATO

- ☐ Pescado a la romana
☐ Muslos de pollo en salsa
☐ Huevos rellenos

GUARNICIÓN

- ☐ Patatas vapor
☐ Patatas fritas
☐ Ensalada lechuga y tomate

POSTRE

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Yogur sabores | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Yogur natural | <input type="checkbox"/> Plátano |
| <input type="checkbox"/> Zumo naranja natural | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Fruta temporada | <input type="checkbox"/> Manzana asada |
| <input type="checkbox"/> Queso Burgos+miel o membrillo | <input type="checkbox"/> Flan |

CENA

1º PLATO

- ☐ Acelgas rehogadas con jamón
☐ Puré de verduras
☐ Sopa de pasta
☐ Ensalada de pasta

2º PLATO

- ☐ Empanadillas, croquetas y calamares
☐ Filetes ternera plancha
☐ Salmón plancha

GUARNICIÓN

- ☐ Patatas panaderas
☐ Lechuga
☐ Patatas fritas

POSTRE

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Yogur sabores | <input type="checkbox"/> Plátano |
| <input type="checkbox"/> Yogur natural | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Manzana asada | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Fruta de temporada | <input type="checkbox"/> Helado |
| <input type="checkbox"/> Natillas | <input type="checkbox"/> Zumo naranja natural |

NOTA: Las raciones son iguales que las de los Códigos de Dietas
 Las cantidades de las dietas están ya elaboradas

MENÚ INVIERNO EXTRA

FECHA.....

SALA.....

CAMA.....

NOMBRE.....

INSTRUCCIONES PARA RELLENAR CORRECTAMENTE ESTE MENÚ:

- 1.- Indique el nombre de la Sala y el nº de cama en la que se encuentra su hijo.
- 2.- Marque con una "X" la opción deseada (Una por grupo).
- 3.- Intente consumir todos los alimentos de su bandeja, es importante para su recuperación.
- 4.- Una vez marcado y entregado NO se admiten cambios.

IMPORTANTE:

Nos se tendrán en cuenta las anotaciones escritas a mano, así como sólo se servirán las opciones elegidas.

COMIDA

1º PLATO

- ☐ PATATAS FRITAS
- ☐ SOPA DE PASTA
- ☐ CALDO
- ☐ TOMATE FRITO
- ☐ TOMATE EN RODAJAS
- ☐ ENSALADA MIXTA
- ☐ ARROZ BLANCO

2º PLATO

- ☐ ALITAS DE POLLO
- ☐ CALAMARES ROMANA
- ☐ SANDWICH MIXTO
- ☐ SANDWICH VEGETAL
- ☐ SALCHICHAS
- ☐ PECHUGA DE PAVO
- ☐ CHULETAS DE CORDERO

POSTRE

- ☐ ZUMO DE NARANJA
- ☐ YOGURT NATURAL
- ☐ YOGURT SABORES
- ☐ PLATANO
- ☐ MANZANA
- ☐ PERA
- ☐ NATILLAS
- ☐ HELADO
- ☐ FLAN
- ☐ MELOCOTÓN ALMÍBAR
- ☐ PIÑA ALMÍBAR
- ☐ PERA ALMÍBAR

- ☐ ALCACHOFAS CON JAMÓN
- ☐ PATATAS AL VAPOR

- ☐ JAMÓN YORK
- ☐ EMPERADOR EMPANADO

- ☐ HUEVO COCIDO
- ☐ TORTILLA FRANCESA

CENA

1º PLATO

- ☐ PATATAS FRITAS
- ☐ SOPA DE PASTA
- ☐ CALDO
- ☐ TOMATE FRITO
- ☐ TOMATE EN RODAJAS
- ☐ ENSALADA MIXTA
- ☐ ARROZ BLANCO
- ☐ ALCACHOFAS CON JAMÓN
- ☐ PATATAS AL VAPOR

2º PLATO

- ☐ ALITAS DE POLLO
- ☐ CALAMARES ROMANA
- ☐ SANDWICH MIXTO
- ☐ SANDWICH VEGETAL
- ☐ SALCHICHAS
- ☐ PECHUGA DE PAVO
- ☐ CHULETAS DE CORDERO
- ☐ JAMÓN YORK
- ☐ PESCADO REBOZADO

POSTRE

- ☐ ZUMO DE NARANJA
- ☐ ZUMO DE NARANJA
- ☐ YOGURT NATURAL
- ☐ YOGURT SABORES
- ☐ PLATANO
- ☐ MANZANA
- ☐ PERA
- ☐ NATILLAS
- ☐ HELADO
- ☐ FLAN
- ☐ MELOCOTÓN ALMÍBAR
- ☐ PIÑA ALMÍBAR
- ☐ PERA ALMÍBAR

NOTA: Las raciones son iguales que las de los Códigos de dietas.
Los cantidades de las dietas están ya elaboradas. Directamente al paciente

ANEXO IIII- MATERIAS PRIMAS Y CLASIFICACIÓN DE ARTÍCULOS

CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS

CARNES Y AVES	1ª categoría
	Aspecto jugoso, sin viscosidades
	Sin colorantes anormales
	Consistencia firme
	Brillo del corte y sin olor desagradable (a la manipulación)
	Gramaje adecuado a la ración
	Temperatura 0°C / 4°C
PESCADO CONGELADO	1ª categoría
	Sin signos de descongelación parciales como reblandecimiento o exceso de escarcha
	Olor adecuado y consistencia firme (a la manipulación)
	Temperatura ≤ menos 18°C
FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS	1ª categoría
	Ausencia de suciedad, putrefacciones y/o enmohecimientos
	Libres de parásitos
	Aspecto jugoso, fresco y uniforme
	Tamaño adecuado a la ración
	Grado de maduración adecuada (se tomarán 2/3 piezas al azar, cortándose para verificar aspecto)
	Temperatura 0°C / 7°C
LEGUMBRES	1ª Categoría
	Producción nacional y del año
	Garbanzo pedrosillano
	Lenteja verdina
HUEVOS	1ª categoría
	Tamaño 65 a 70 gramos
	Aspecto exterior limpio, uniforme y cáscara íntegra
OVOPRODUCTOS	Huevina, clara, yema
	Temperatura 0°C / 4°C
EMBUTIDOS Y LÁCTEOS	1ª categoría
	Envases íntegros
	Temperatura 0° C / 4°C
PAN	1ª categoría
	Elaborado en el día, no congelado ni precocinado
	Raciones individuales de 40 gramos
	Empaquetado íntegro con etiquetado composición de alérgenos
ACEITE	Girasol alto oleico
	Oliva extra
PRODUCTOS NO PERECEDEROS	Sin abolladuras, abombamientos o pérdida de hermeticidad
	Aspecto exterior limpio
	Etiquetado íntegro

Nombre	Calidad de materias primas	Código	COC-AX-012
Aprobado	Responsable Jefe Sección de Hostelería	Edición	B
Fecha	2-11-2016	Página	128 de 153

CLASIFICACIÓN DE ARTÍCULOS

Nº orden	Subgrupo	Denominación	Unidad/Compra
1	Fruta fresca	LIMON CAT. I	kilogramo
2	Fruta fresca	NARANJA MESA TIPO NAVEL CAT. EXTRA	kilogramo
3	Fruta fresca	NARANJA ZUMO CAT. I CALIBRE Nº 4	kilogramo
4	Fruta fresca	MANZANA GOLDEN CAT. I CALIBRE 80/85	kilogramo
5	Fruta fresca	PERA BLNQUILLA CAT. I CALIBRE 60/65	kilogramo
6	Fruta fresca	PLATANO EXTRA CANARIO LONGITUD MINIMA 18 MM	kilogramo
7	Fruta fresca	KIWI CAT. I	kilogramo
8	Fruta fresca	MELOCOTÓN CAT. I CALIBRE 80/85	kilogramo
9	Fruta fresca	CIRUELA CAT. I	kilogramo
10	Fruta fresca	MELON CAT. I	kilogramo
11	Fruta fresca	SANDIA CAT. I	kilogramo
12	Fruta fresca	FRESQUILLA CAT. I CALIBRE 80/85	kilogramo
13	Fruta fresca	PICOTAS CAT. I	kilogramo
14	Fruta fresca	ALBARICOQUES CAT. I	kilogramo
15	Fruta fresca	FRESON CAT. I	kilogramo
16	Fruta fresca	MANDARINAS CAT. I	kilogramo
17	Fruta fresca	UVAS TIPO MOSCATEL CAT. I	kilogramo
18	Fruta fresca	PIÑA NATURAL	kilogramo
	Fruta fresca	AGUACATE	kilogramo

NOTA: LA FRUTA DEBERÁ ESTAR EN SU PUNTO DE MADURACIÓN
 EL TERMINO " FRUTA DE TEMPORADA" se refiere a:

VERANO: MELÓN, SANDIA, MELOCOTÓN, FRESQUILLAS, CIRUELAS, PICOTAS, ALBARICOQUES, PERAS DE AGUA, MANZANA GOLDEN, PLÁTANOS CANARIOS, NARANJAS DE ZUMO.

INVIERNO: NARANJAS DE ZUMO, NARANJAS DE MESA, PERAS DE AGUA, MANZANA GOLDEN, KIWI, PLÁTANOS CANARIOS, MANDARINAS, FRESONES, PIÑA NATURAL.

CADA DÍA SE ADMINISTRARÁ UN TIPO DE FRUTA DIFERENTE, CON UNA ALTERNATIVA MINIMA DE 3 DIAS, SALVO QUE SE ESPECIFIQUE LO CONTRARIO (PAPILLAS DE FRUTA).

Nombre	Clasificación de Artículos	Código	DIE-AX-037
Aprobado	Servicio Dietética y Biberonaría	Edición	B
Fecha	21/10/2016	Página	1 de 14

CLASIFICACIÓN DE ARTÍCULOS

Nº orden	Subgrupo	Denominación	Unidad/Compra
1	Hortalizas y verduras	ACELGA CAT. I	kilogramo
2	Hortalizas y verduras	AJO EXTRA	kilogramo
3	Hortalizas y verduras	APIO CAT. I	kilogramo
4	Hortalizas y verduras	CALABACIN CAT. I	kilogramo
5	Hortalizas y verduras	CEBOLLA CAT. I	kilogramo
6	Hortalizas y verduras	LECHUGA TIPO ICERBERG CAT. I	unidad
7	Hortalizas y verduras	NABO CALIDAD EXTRA	kilogramo
8	Hortalizas y verduras	PATATA TIPO COMUN CALIDAD 1ª	kilogramo
9	Hortalizas y verduras	PIMIENTO CAT. I	kilogramo
10	Hortalizas y verduras	PUERRO CAT. I	kilogramo
11	Hortalizas y verduras	TOMATE CAT. I	kilogramo
	Hortalizas y verduras	CALABAZA	
12	Hortalizas y verduras	ZANAHORIA CAT. I	kilogramo
13	Hortalizas y verduras	BERENGENA CAT. I	kilogramo
14	Hortalizas y verduras	LECHUGA UNIDAD	unidad
	Hortalizas y verduras	BRECOL	
	Hortalizas y verduras	COLIFLOR	

Nº orden	Subgrupo	Denominación	Unidad/Compra
1	Frutas y verduras congeladas	ESPINACAS EN HOJA CONGELADAS CAT. I	kilogramo
2	Frutas y verduras congeladas	GUISANTES CONGELADOS CAT. I	kilogramo
3	Frutas y verduras congeladas	JUDIA VERDE PLANA CONGELADA T/CAST.	kilogramo
4	Frutas y verduras congeladas	ZANAHORIA TROCEADA CONGELADA CAT. I	kilogramo

Nº orden	Subgrupo	Denominación	Unidad/Compra
1	Bebidas no alcohólicas/ Dieta terapéutica	AGUA MINERAL S/GAS 330 C.C. MARCA AQUAFINA ***	33 cl.

Nombre	Clasificación de Artículos	Código	DIE-AX-037
Aprobado	Servicio Dietética y Biberonaría	Edición	B
Fecha	21/10/2016	Página	2 de 14

CLASIFICACIÓN DE ARTÍCULOS

2	Bebida no alcohólica	AGUA MINERAL S/GAS 330 CC	33 cl
3	Bebidas no alcohólicas/ Dieta terapéutica	REFRESCO COCA-COLA LATA 330 CC (SE UTILIZA PARA OBSTRUCCIONES DE Sonda NASOGASTRICA, Y POR LA DEGUSTACIÓN DE LOS NIÑOS	33 cl.
4	Bebidas no alcohólicas/ Dieta terapéutica	REFRESCO COCA-COLA S/ CAFEINA LATA 330 CC (SE UTILIZA PARA OBSTRUCCIONES DE Sonda NASOGASTRICA Y POR LA DEGUSTACIÓN DE LOS NIÑOS	33 cl.
5	Bebidas no alcohólicas/ Dieta terapéutica	ZUMO PIÑA 100% NATURAL 200 ML MARCA P.M.I. CONTROLADOS POR LA FACE	envase
6	Bebidas no alcohólicas/ Dieta terapéutica	ZUMO MELOCOTON 100% NATURAL 200 ML P.M.I. CONTROLADOS POR LA FACE	envase
7	Bebidas no alcohólicas/ Dieta terapéutica	ZUMO NARANJA 100% NATURAL 200 ML P.M.I. CONTROLADOS POR LA FACE	envase

Nº orden	Subgrupo	Denominación	Unidad/Compra
1	Cafés y infusiones/ Dieta terapéutica	CAFE INSTANTANEO DESCAFEINADO ENVASE INDIVIDUAL PARA NIÑOS DE ONCOLOGÍA	33 cl.
2	Cafés y infusiones/ Dieta terapéutica	CACAO EN POLVO ENVASE INDIVIDUAL 18 GRS. COLA-CAO RECOMENDADO POR LA DEGUSTACIÓN DE LOS NIÑOS.	33 cl.
3	Cafés y infusiones/ Dieta terapéutica	TILA ENVASE 100 BOLSAS INDIVIDUALES	envase
4	Cafés y infusiones/ Dieta terapéutica	MANZANILLA 100 BOLSAS INDIVIDUALES	envase
5	Cafés y infusiones/ Dieta terapéutica	CACAO EN POLVO ENVASE MARCA NESQUIK 600 GR. CONTROLADO POR LA FACE	envase

Nombre	Clasificación de Artículos	Código	DIE-AX-037
Aprobado	Servicio Dietética y Biberonaria	Edición	B
Fecha	21/10/2016	Página	3 de 14

CLASIFICACIÓN DE ARTÍCULOS

Nº orden	Subgrupo	Denominación	Unidad/Compra
1	cereales	ARRONZ ENVASE 1 KG. MARCA TIPO LA FALLERA	kilogramo
2	cereales	ARROZ INFLADO CHOCO-KRISPIES 45 GRS.	envase
3	cereales	CORN-FLAKES COPOS DE MAIZ TOSTADO ENV. DE 30 GRS.	envase
4	cereales	ALL-BRAN PLUS SALVADO COMPLETO ENV. DE 60 GRS.	envase
5	cereales	SPECIAL-K DE KELLOG'S	envase
6	cereales	FROSTIES COPOS DE MAIZ TOSTADOS Y AZUCARADOS 40 GRS.	envase
7	cereales	COCO POPS ARROZ TOSCADO CON CHOCOLATE ENV. DE 45 GRS.	envase
8	cereales	SMACKS TRIGO INFLADO AZUCARADO 35 GRS.	envase
9	cereales d/ Terapéuticas	CHOMBOS DE KELLOG'S CONTROLADOS POR LA FACE Y EL SIMBOLO DE S/ GLUTEN	envase
10	cereales d/ Terapéuticas	SG-CORN-FLAKES CHOCO ARROZ SUN SOL	envase
11	cereales d/ Terapéuticas	ARROZ DE CEREALES BAJO EN PROTEINAS DE LOPROFIN O HARIFEN	envase
12	cereales	ARROZ BAJO EN PROTEINAS LOPROFIN O HARIFEN	envase
13	cereales	CEREALES SIN GLUTEN CONTROLADO POR LA FACE Y CON EL SIMBOLOS SIN GLUTEN	envase

Nº orden	Subgrupo	Denominación	Unidad/Compra
1	Legumbre	GARBANZOS CAT. EXTRA NACIONALES PEDROSILLANOS 1 KG.	kilogramo
2	Legumbre	LENTEJAS VERDINAS NACIONAL CAT. II 1 KG.	kilogramo

Nº orden	Subgrupo	Denominación	Unidad/Compra
1	Pastas	CANELONES ENV. 120 PLACAS TIPO CASTILLO	kilogramo
2	Pastas	ESPAGUETIS ENV. 5 KG.	kilogramo
3	Pastas	FIDEOS ENV. 5 KG. FINOS TIPO CABELLO	kilogramo
4	Pastas D/ Terapéuticas	MACARRONES SIN GLUTEN CONTROLADO POR LA FACE Y EL SIMBOLO DE S/ GLUTEN	kilogramo

Nombre	Clasificación de Artículos	Código	DIE-AX-037
Aprobado	Servicio Dietética y Biberonaría	Edición	B
Fecha	21/10/2016	Página	4 de 14

CLASIFICACIÓN DE ARTÍCULOS

5	Pastas D/ Terapéuticas	FIDEOS SIN GLUTEN CONTROLADO POR LA FACE Y EL SIMBOLO DE S/GLUTEN	kilogramo
6	Pastas D/ Terapéuticas	SPAGUETTI S/GLUTEN CONTROLADO POR LA FACE Y EL SIMBOLO DE S/GLUTEN	kilogramo
7	Pastas D/ Terapéuticas	MACARRONES CON BAJO CONTENIDO EN PROTEINAS MARCAS LOPROFIN O HARIFEN	kilogramo
8	Pastas D/ Terapéuticas	SPAGUETTI CON BAJO CONTENIDO EN PROTEINAS MARCAS LOPROFIN O HARIFEN	kilogramo
9	Pastas D/ Terapéuticas	FIDEOS CON BAJO CONTENIDO EN PROTEINAS MARCA LOPROFIN O HARIFEN	

Nº orden	Subgrupo	Denominación	Unidad/Compra
1	Pan y Harinas	HARINA TRIGO BLANCO, ENVASE 1 KG	Kilogramo
2	Pan y Harinas para dietas Terapéuticas	HARINA MAIZENA ENVASE ENVASE DE 700 GR. CONTROLADO POR LA FACE	Gramos
3	Pan y Harinas para dietas Terapéuticas	BISCOTES S/SAL ENVASES INDIVIDUAL DE 2 UNIDADES QUE NO CONTENGA SUERO LACTEO	Env/2unidades
4	Pan y Harinas	PAN DE HARINA TRIGO, BARRA 40 GR. ENVASE INDIVIDUAL S/CONSER. E 322, NI LECHE	Unidad
5	Pan y Harinas	PAN DE HARINA INTEGRAL BARRA 40 GR. ENVASE INDIVIDUAL S/CONSER. E 322, NI LECHE	Unidad
6	Pan y Harinas	PAN S/SAL HARINA TRIGO BARRA 40 GR. ENVASE INDIVIDUAL S/CONSERV. E 322, NI LECHE	unidad
7	Pan y Harinas para dietas Terapéuticas	PAN BAJO EN PROTEINAS DE LOPROFIN O HARIFEN	Envase
8	Pan y Harinas	PAN MOLDE HARINA DE TRIGO ENVASE 1 KG.	envase/1kg
9	Pan y Harinas	PAN RALLADO S/CONSERV. E 322, NI LECHE	Kilogramo
10	Pan y Harinas para dietas Terapéuticas	PAN SIN GLUTEN CONTROLADO POR LA FACE Y EL SIMBOLO DE S/GLUTEN	env/340 gr..

Nombre	Clasificación de Artículos	Código	DIE-AX-037
Aprobado	Servicio Dietética y Biberonaria	Edición	B
Fecha	21/10/2016	Página	5 de 14

CLASIFICACIÓN DE ARTÍCULOS

11	Pan y Harinas para dietas Terapéuticas	HARINA BAJA EN PROTEINAS LOPROFIN Ó HARIFEN	
12	Pan y Harinas para dietas Terapéuticas	PAN RALLADO SIN GLUTEN CONTROLADO POR LA FACE Y CON EL SIMBOLO SIN GLUTEN	
13	Pan y Harinas para dietas Terapéuticas	Masa de pizza sin gluten CONTROLADO POR LA FACE Y CON EL SIMBOLO SIN GLUTEN	
14	Pan y Harinas para dietas Terapéuticas	Harina coco	
15	Pan y Harinas para dietas Terapéuticas	Levadura sin hidratos de carbono	
16	Pan y Harinas	Pan bimbo natural	
17	Pan y Harinas	Pan bimbo integral	

Nº orden	Subgrupo	Denominación	Unidad/Compra
1	Bollería	VALENCIANAS ENVASE INDIVIDUAL 2 UNIDADES	Caja
2	Bollería	GALLETA TIPO MARIA ENVASE DE 5 UNIDADES 25 gr. CON OLEOSAN TRAER MUESTRA ANTES DEL CONCURSO	Envase
3	Bollería	GALLETA TIPO MARIA SIN SAL ENVASE DE 5 UNIDADES DE 25 GR.	Envase
4	Bollería para dietas Terapéuticas	GALLETA INTEGRAL SIN SAL ENVASE DE 5 UNIDADES DE 25 GR.	Envase
5	Bollería	CROISSANT GIGANTE	Unidad
6	Bollería para dietas Terapéuticas	CROISSANT S/ GLUTEN MARCA PROCELI CONTROLADO POR LA FACE	Unidad
7	Bollería para dietas Terapéuticas	GALLETAS BAJO CONTENIDO DE PROTEINAS MARCA LOPROFIN O ARIFEN	Envase
8	Bollería para dietas Terapéuticas	GALLETAS DIET-FIBRA PARA DIABÉTICOS SIN AZUCAR	Envase
9	Bollería para dietas Terapéuticas	GALLETA TIPO MARIA SIN LECHE	Envase
	Bollería para dietas Terapéuticas	GALLETAS SIN GLUTEN CONTROLADO POR LA FACE Y CON EL SIMBOLO SIN GLUTEN	

Nombre	Clasificación de Artículos	Código	DIE-AX-037
Aprobado	Servicio Dietética y Biberonaria	Edición	B
Fecha	21/10/2016	Página	8 de 14

CLASIFICACIÓN DE ARTÍCULOS

	Bollería para dietas Terapéuticas	Magdalenas sin gluten CONTROLADO POR LA FACE Y CON EL SIMBOLO SIN GLUTEN	
--	--------------------------------------	---	--

Nº orden	Subgrupo	Denominación	Unidad/Compra
1	Dulces	AZUCAR BLANCA ENVASE INDIVIDUAL 10 GRS.	kilogramo
2	Dulces	AZUCAR BLANQUILLA ENVASE 1 KG.	envase
3	Dulces para dietas Terapéuticas	MERMELEDA, FRESA, MELOCOTON; MARCA HELIOS 25 GR. CONTRALADOS POR LA FACE	envase
4	Dulces para dietas Terapéuticas	MIEL ENVASE INDIVIDUAL DE 15 GR. MARCA HELIOS O HERO CONTROLADOS POR LA FACE	envase
5	Dulces para dietas Terapéuticas	CARAMELOS BOLSA DE 2 KG GYMMYS CONTROLADOS POR LA FACE	envase
6	Dulces para dietas Terapéuticas	Hermeseta líquida sin hidratos de carbono 0% ó stevia	
7	Gelatina para dietas terapéuticas	Agar- hgar (gelificante vegetal dietas cetogenicas)	

Nº ORDEN	SUBGRUPO	Denominación
1	Frutos secos	Almendras
2	Frutos secos	Nueces
3	Frutos secos	Cacahuètes
4	Frutos secos	Avellanas
5	Frutos secos	Piñones

Nota: LAS DIETAS TERAPEUTICAS SON LAS QUE POR PRESCRIPCIÓN FACULTATIVA FORMAN PARTE DEL TRATAMIENTO DEL NIÑO Y VARIARÁN EN FUNCIÓN DE LAS ÓRDENES MÉDICAS Y DE LAS PRESCRIPCIONES DEL SERVICIO DE DIETÉTICA.

- LAS MARCAS DE LAS DIETAS TERAPEUTICAS PODRÁN VARIAR SIGUIENDO LAS INDICACIONES DE LAS DIFERENTES ASOCIACIONES Y DEL SERVICIO DE DIETÉTICA.

Nombre	Clasificación de Artículos	Código	DIE-AX-037
Aprobado	Servicio Dietética y Lactancia	Edición	6
Fecha	21/10/2016	Página	7 de 14

CLASIFICACIÓN DE ARTÍCULOS

Nº orden	Subgrupo	Denominación	Unidad/Compra
1	Conservas	ATUN ACEITE VEGETAL ENVASE ABREFACIL	envase
2	Conservas	ATUN ACEITE VEGETAL ENVA. 1,5 KG. APROX.	envase
3	Conservas	ESPARRAGO ENTEROS BLANCOS 1 KG	envase/1 KG
4	Conservas	ESPARRAGO ENTEROS BLANCOS ABREFACIL	envase/250 GR.
5	Conservas	MEJILLON ESCABECHE T/MEDIO LATA ABREFACIL	envase
6	Conservas	MELOCOTÓN (MITAD) ALMIBAR ENVASE ABREFACIL	envase/500 GR.
7	Conservas	PATE HIGADO CERDO 25 gr.	envase
8	Conservas	PIMIENTO MORRON ENTERO ENVASE 2,5 KG.	envase
9	Conservas	PIÑA ALMIBAR ENVASE ABREFACIL	envase/500 GR.
10	Conservas	SARDINILLA ACEITE VEGETAL ABREFACIL	envase /113GR APRO.
11	Conservas/terapéuticas	TOMATE NATURAL tomate(99,5%),sal , corrector de acidez (ácido cítrico)	envase
12	Conservas/terapéuticas	TOMATE FRITO SIN CONSERVANTES MARCA CIDACOS O ORLANDO CONTROLADO POR LA FACE	envase
13	Conservas/terapéuticas	TOMATE FRITO BRIT ENVASE DE 400 GR. S/ CONSERVANTES MARCA CIDACOS O ORLANDO CONTROLADO POR LA	envase
14	Conservas	ACEITUNA VERDE DESHUESADA T/MANZANILLA	envase
15	Conservas	ALCACHOFA CORAZONES. ENVASE 240 GR.	envase
16	Conservas	CALAMARES EN SU TINTA ENVASE 113 GR.	envase
17	Conservas/terapéuticas	BERBERECHOS AL NATURAL	envase
18	Conservas/terapéuticas	COCIDO COMPLETO ENV. 450 GR.	envase
19	Conservas/terapéuticas	LENTEJAS ESTOFADAS ENV. 450 GR.	envase
20	Conservas/terapéuticas	NUTELA PARA CELIACOS CONTROLADO POR LA FACE	envase
21	Conservas/terapéuticas	MAGRO DE CERDO COCIDO EXTRA	envase
22	Conservas	LOMOS DE BACALAO EN SALAZON	kilogramos
23	Conservas	MAIZ DULCE ENVASE DE 100 GR. APROXIMADAMENTE	envase

Nombre	Clasificación de Artículos	Código	DIE-AX-037
Aprobado	Servicio Dietética y Biberonaría	Edición	B
Fecha	21/10/2016	Página	8 de 14

CLASIFICACIÓN DE ARTÍCULOS

24	Conservas/terapéuticas	POTITOS: VARIEDAD: FRUTAS, PESCADO, POLLO, TERNERA, ETC. MARCA NUTRIBEN APTOS PARA CELIACOS CONTROLADOS POR LA FACE.	envase
----	------------------------	--	--------

Nº orden	Subgrupo	Denominación	Unidad/Compra
1	Condimento/terapéutico	KETCHUP, ENVASE INDIVIDUAL 12 GR. MARCA CIDACOS O HELIOS, PRIMA CONTROLADO POR LA FACE	caja
2	Condimentos	VNAGRE DE VINO, ENVASE DE 1 LITRO	envase/1 litro
3	Condimentos	SAL FINA, ENVASE INDIVIDUAL 2 GR.	unidad
4	Condimentos	SAL REFINADA DESHIDRATADA ENVASE DE 1 KG.	KG.
5	Condimento/terapéutico	PIMENTON MARCA CARMENCITA, ACENDADO CONTROLADO POR LA FACE	envase
6	Condimento/terapéutico	COLORANTE PARA PAELLA MARCA CARMENCITA, HACENDADO CONTROLADO POR LA FACE	envase
7	Condimentos	OREGANO ENVASE	envase

Nº orden	Subgrupo	Denominación	Unidad/Compra
1	Grasas	ACEITE OLIVA VIRGEN	litro
2	Grasas	ACEITE GIRASOL REFINADO ALTO OLEICO	5 litros
3	Grasas/terapéuticas	MAYONESA SUAVE 3 KG. MARCA CIDACOS, HELIOS, PRIMA CONTROLADO POR LA FACE	3 Kg. aprox.
4	Grasas/terapéuticas	MAYONESA SUAVE 12ml. MARCA CIDACOS, HELIOS, PRIMA CONTROLADO POR LA FACE	unidad

Nombre	Clasificación de Artículos	Código	DIE-AX-037
Aprobado	Servicio Dietética y Biberonaría	Edición	B
Fecha	21/10/2016	Página	9 de 14

CLASIFICACIÓN DE ARTÍCULOS

Nº orden	Subgrupo	Denominación	Unidad Compra
1	Aves	FILETE POLLO FRESCO DE PECHUGA DE 200 GR. UNIDAD APROXIMADAMENTE	Kilogramo
2	Aves	GALLINA FRESCA ENTERA, 1,5 KG. PIEZA APROXIMADAMENTE	Kilogramo
3	Aves	JAMONCITOS DE POLLO FRESCO, PIEZA 100 G. APROX.	Kilogramo
4	Aves	POLLO ENTERO FRESCO, LIMPIO, SIN VISCERAS, PIEZA 1,8 KG. APROXIMADAMENTE	Kilogramo
5	Aves	ALITAS DE POLLO	Kilogramo
6		CUARTOS TRASEROS DE POLLO FRESCO	Kilogramo
7	Aves	POLLO TROCEADO FRESCO (PARA AJILLO); DE CONTRAMUSLO	Kilogramo

Nº orden	Subgrupo	Denominación	Unidad Compra
1	Carnes	AGUJA DE AÑOJO 1ª CALIDAD, PIEZA 1 KG APROXIMADAMENTE	Kilogramo
2	Carnes	CINTA LOMO CERDO 1ª CALIDAD, LIMPIA, FRESCA	Kilogramo
3	Carnes	CODILLO JAMON CERDO CURADO, FRACCIONADO	Kilogramo
4	Carnes	ESPINAZO DE CERDO SALADO, FRACCIONADO	Kilogramo
5	Carnes	FILETE TERNERA ROSADA CENTRO Y/O BABILLA, DE PRIMERA, 110- 120 GRS./UNIDAD	Kilogramo
6	Carnes	MORCILLO AÑOJO 1ª CALIDAD, SIN FRACCIONAR	Kilogramo

Nº orden	Subgrupo	Denominación	Unidad Compra
1	Pescado Congelado.	CALAMAR CONGELADO ANILLAS REDONDAS	Kilogramo
2	Pescado Congelado	CARNE DE MEJILLÓN CONGELADA	Kilogramo
3	Pescado Congelado	EMPERADOR CONGELADO, FILETES CON PIEL solo dietas cetogénicas	Kilogramo
4	Pescado Congelado	GAMBA PELADA CONGELADA TAMAÑO MEDIO	Kilogramo
5	Pescado Congelado	LENGUADO FILETES CONGELADO, ENVASE INDIV.	Kilogramo
6	Pescado Congelado	LOMOS MERLUZA CONGELADA, ENVASE INDIV.	Kilogramo

Nombre	Clasificación de Artículos	Código	DIE-AX-037
Aprobado	Servicio Dietética y Biberonaria	Edición	B
Fecha	21/10/2016	Página	10 de 14

CLASIFICACIÓN DE ARTÍCULOS

7	Pescado Congelado	RABAS DE CALAMAR CONGELADAS Y EMPANADAS	Kilogramo
	Pescado congelado.	Gambas	
	Pescado congelado	Salmón y corvina	

Nº orden	Subgrupo	Denominación	Unidad Compra
1	Congelados Varios	EMPANADILLA DE BONITO CONGELADA. TAMAÑO GRANDE	Kilogramo
2	Congelados Varios- D/ TERAPEUTICAS	HELADO VASITO VAINILLA-CHOCOLATE (ALACANT)	ENVASE
3	Congelados Varios	PIZZA PRECOCINADA PARA 4 RACIONES. UNIDAD (se completará con los ingredientes: tomate Orlando, bonito, jamón york, pavo, orégano, aceitunas, champiñón, queso). Ingredientes a demanda según celiacos, alérgicos etc. Pizza sin gluten controlado por el símbolo de la FACE y marca s/ gluten	UNIDAD
4	Congelados Varios	POLOS DE HIELO	UNIDAD

Nº orden	Subgrupo	Denominación	Unidad Compra
1	Huevos y Derivados	HUEVO LIQUIDO ENTERO PASTEURIZADO, ENVASE 1 KG.	KILOGRAMO
2	Huevos y Derivados	HUEVO NATURAL CATEGORÍA "A", 65 GR.	DOCENA
	HUEVO Y DERIVADOS	CLARA DE HUEVO Y YEMA DE HUEVO	

Nº orden	Subgrupo	Denominación	Unidad Compra
1	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	LECHE ENTERA UPERISADA, ENVASE BRICK 1 L. ***	ENVASE
2	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	BATIDO SABORES UHT, ENVASE 200 ML. (PASCUAL CONTROLADO POR LA FACE)	ENVASE
3	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	BATIDO SOJA PROVOMEL ENVASE 200 ML. APROX. (SANTIVERI)	ENVASE
4	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	BEBIDA DE SOJA, SIN LACTOSA, ENVASE 250 ML.	ENVASE

Nombre	Clasificación de Artículos	Código	DIE-AX-037
Aprobado	Servicio Dietética y Biberonaría	Edición	B
Fecha	21/10/2016	Página	11 de 14

CLASIFICACIÓN DE ARTÍCULOS

5	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	COPA CHOCOLATE CON NATA, ENVASE 115 G.	ENVASE
6	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	CREMA DE SOJA SABORES Y COLORANTES NI CONSERVANTES, ENVASE 125 G. (SOYACREM CONTROLADO POR LA FACE	ENVASE
7	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	FLAN DE HUEVO ENVASE 110 G.	ENVASE
8	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	FLAN ENVASE 110 G. APROX. (PMI) CONTROLADO POR LA FACE	
9	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	LECHE BAJA EN LACTOSA, ENVASE BRICK 1 L. desnatada semientera y entera	ENVASE
10	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	LECHE BAJO CONTENIDO EN PROTEÍNAS, ENVASE 200 ML (LOPROFIN) CONTROLADO POR LA FACE	ENVASE
11	Leche y Derivados-	LECHE DESNATADA UPERISADA ENVASE BRICK 1 L. ***	ENVASE
12	Leche y Derivados-	LECHE ENTERA UPERISADA, ENVASE BRICK 200 ML. ***	ENVASE
13	Leche y Derivados	MANTEQUILLA ENVASE INDIVIDUAL 10 G.	UNIDAD
14	Leche y Derivados	NATA LIQUIDA MAS DEL 35% MATERIA GRASA, ENVASE 1 L.	ENVASE
15	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	NATA LIQUIDA UHT, 18% MATERIA GRASA, ESPECIAL COCINA (CENTRAL LECHERA ASTURIANA), ENVASE 1 L. CONTROLADO POR LA FACE	ENVASE
16	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	NATILLA ENVASE 130 G. (DANONE) CONTROLADO POR A FACE	ENVASE
17	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	NATILLAS SABORES ENVASE 125 G. (PMI) PASCUAL CONTROLADO POR A FACE	ENVASE
		NATILLAS DE SOJA ALERGICOS SOJA SUN	
Nº orden	Subgrupo	Denominación	Unidad Compra
18	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	PETIT SUISE SEMIDESNATADO SABOR FRESA, ENVASE 60 GR.	ENVASE
19	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	QUESITOS PORCIONES (CENTAL LECHERA ASTURIANA) CONTROLADO POR LA FACE	PORCION
20	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	QUESO BARRA PIEZA 2,5-3 KG APROXIMADAMENTE (LARSA) CONTROLADO POR LA FACE	KILOGRAMO
21	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	QUESO BLANCO PASTEURIZADO, ENVASE 75 GR. APROX. (CENTRAL LECHERA ASTURIANA) CONTROLADO POR LA FACE	ENVASE
22	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	QUESO LIGERO PORCIONES, 14,5 % M. G., PORCION 20 GR.	PORCION

Nombre	Clasificación de Artículos	Código	DIE-AX-037
Aprobado	Servicio Dietética y Lactonaria	Edición	B
Fecha	21/10/2016	Página	12 de 14

CLASIFICACIÓN DE ARTÍCULOS

23	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	QUESO RALLADO ESPECIAL PASTA (CENTRAL LECHERA ASTURIANA) CONTROLADO POR LA FACE	ENVASE
24	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	QUESO RALLADO ESPECIAL PIZZA (CENTRAL LECHERA ASTURIANA) CONTROLADO POR LA FACE	ENVASE
25	Leche y Derivados-D/ TERAPEUTICAS	YOGUR APTO PARA LACTANTES CON LECHE DE CONTINUACIÓN 96%, ENVASE 125 G.	ENVASE
26	Leche y Derivados-D/ TERAPEUTICAS	YOGUR DESNATADO SABORES, 0% M.G., ENVASE 125 G	ENVASE
27	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	YOGUR LIQUIDO, LECHE FERMENTADA CON L CASEI INMUNITASS, ENVASE 93,7 ML	ENVASE
28	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	YOGUR NATURAL DESNATADO, 0% M.G., ENVASE 125 G	ENVASE
29	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	YOGUR NATURAL ENVASE 125 G.	ENVASE
30	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	YOGUR NATURAL PASTEURIZADO DESPUES DE LA FERMENTACIÓN, ENVASE 125 G. (PMI) CONTROLADO POR LA FACE	ENVASE
31	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	YOGUR SABORES ENVASE 125 G.	ENVASE
32	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	YOGUR SABORES PASTEURIZADO DESPUES DE LA FERMENTACIÓN, ENVASE 125 G. (PMI) CONTROLADO POR LA FACE	ENVASE
33	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	YOGUR SOJA PROVOMEL ENVASE 125 G. APROX. (SANTIVERI) CONTROLADO POR LA FACE	ENVASE
34	Leche y Derivados- D/TERAPEUTICAS	Queso kiri	ENVASE
35	Leche y Derivados- D/TERAPEUTICAS	Queso babilabel	ENVASE
36	Leche y Derivados- D/TERAPEUTICAS	Queso sin grasa 0%	ENVASE
37	Leche y Derivados- D/TERAPEUTICAS	Yogur griego	ENVASE
38	Leche y Derivados- D/TERAPEUTICAS	Queso curado	ENVASE
Nº orden	Subgrupo	Denominación	Unidad Compra
1	Fiambres y Embutidos-D/TERAPEUTICAS	CHORIZO SARTA PRIMERA DULCE, PIEZA 0,3 KG. APROX. (PALACIOS) CONTROLADO POR LA FACE sin huevo sin leche	Kilogramo
2	Fiambres y Embutidos-D/TERAPEUTICAS	JAMON SERRANO CENTRO, PIEZA 4 KG. APROX. (CASADEMONT, EL POZO, M.R.M., EL CASAL Ó TELLO) CONTROLADO POR LA FACE sin huevo sin leche	Kilogramo
3	Fiambres y Embutidos-D/TERAPEUTICAS	JAMON YORK ARTESANO CENTRO, 1ª CALIDAD, PIEZA 6 KG.	Kilogramo

Nombre	Clasificación de Artículos	Código	DIE-AX-037
Aprobado	Servicio Dietética y Biberonaria	Edición	B
Fecha	21/10/2016	Página	13 de 14

CLASIFICACIÓN DE ARTÍCULOS

		APROX. (BONNATUR ARGAL, SELVA) CONTROLADOS POR LA FACE sin huevo sin leche	
4	Fiambres y Embutidos-D/TERAPEUTICAS	LOMO EMBUCHADO EXTRA, PIEZA 1,6 KG.APROX. (CASADEMONT, EL POZO, M.R.M., EL CASAL Ó TELLO) CONTROLADOS POR LA FACE	Kilogramo
5	Fiambres y Embutidos-D/TERAPEUTICAS	PECHUGA PAVO, S/ GLUTEN, CONTROLADO POR LA FACE, PIEZA 5,5 KG. APROX. (CASADEMONT, EL POZO, M.R.M., EL CASAL Ó TELLO) CONTROLADOS POR LA FACE sin huevo sin leche (BONNATUR ARGAL, Ó SELVA)	Kilogramo
6	Fiambres y Embutidos-D/TERAPEUTICAS	SALCHICHA FRANCFURT, ENVASE 6 UNIDS. (CASADEMONT, EL POZO, M.R.M., EL CASAL Ó TELLO) CONTROLADOS POR LA FACE	ENVASE

Nº orden	Subgrupo	Denominación	Unidad Compra
1	PESCADO	LOMO DE BACALAO CONGELADO	KILOGRAMO
2	PESCADO	MIGAS DE BACALAO EN SAL	KILOGRAMO
3	PESCADO FRESCO	SALMON (posteriormente congelado)	KILOGRAMO
4	PESCADO	SALMON AHUMADO	KILOGRAMO
5	PESCADO	BOQUERONES	KILOGRAMO

Nombre	Clasificación de Artículos	Código	DIE-AX-037
Aprobado	Servicio Dietética y Biberonaria	Edición	B
Fecha	21/10/2016	Página	14 de 14

EQUIVALENCIAS DE ALIMENTOS TABLA DE WANDER EN CRUDOS

ARTÍCULO	GR.	AUMENTA %	SUCIO	LIMPIO
ARROZ BLANCO	13	3		
PASTA	13	3,2		
GARBANZOS	17	3		
LENTEJAS	17	3		

LOMO DE CERDO	150 gr.
JAMON SERRANO	50 gr.
JOMÓN YORK	50 gr.
FILETE DE POLLO	150 gr.
FILETE DE TERNERA ROSADA	150 gr.

ACELGAS	100 gr.	66,67 gr.
AJOS	100 gr.	90 gr.
CALABACIN	100 gr.	75 gr.
CEBOLLA	100 gr.	90,56 gr.
ESPINACAS CONGELADAS	100 gr.	Según glaseo
GUISANTES CONGELADOS	100 gr.	Según glaseo
JUDIAS VERDES CONGELADAS	100 gr.	Según glaseo
LECHUGA	100 gr.	66,62 gr.
PATATA	100 gr.	90.91 gr.
PIMIENTO	100 gr.	81.54 gr.
PUERRO	100 gr.	67.50 gr.
TOMATE	100 gr.	94,34 gr.
ZANAHORIA	100 gr.	81.49 gr.

Nombre	Equivalencias de alimentos tabla de Wander en crudos	Código	DIE-AX-030
Aprobado	Supervisora Servicio de Farmacia y Biberonería/J.Sección Nutrición	Edición	A
Fecha	6-julio-2015	Página	1 de 2

EQUIVALENCIAS DE ALIMENTOS TABLA DE WANDER EN CRUDOS

MANZANA	100gr.	85 gr.
MANDARINA	100 gr.	0,97 gr.
FRESAS	100 gr.	93.34 gr.
PERAS	100gr.	87,50 gr.
ALBARICOQUE	100 gr.	90.91 gr.
CEREZAS	100 gr.	85.72 gr.
MELOCOTÓN	100 gr.	85 gr.
MELON	100 gr.	60 gr.
NARANJA	100 gr.	84,62 gr.
PLATANO	100 gr.	64.94 gr.
SANDIA	100 gr.	51.91 gr.
UVA	100 gr.	92,31 gr.
ZUMO NARANJA	100 cc	

Nombre	Equivalencias de alimentos tabla de Wander en crudos	Código	DIE-AX-030
Aprobado	Supervisora Servicio de Farmacia y Biberonería/J.Sección Nutrición	Edición	A
Fecha	6-julio-2015	Página	2 de 2

BATIDOS MERIENDAS Y COLACIÓN NOCHE 3000 Kcal

Nº	Ingredientes	Aporte calórico
11	<ul style="list-style-type: none"> • Yogur natural 125gr (1 unidad) • Melocoton en almíbar 100gr • Nata líquida 4 cucharadas • Miel 2 tarrinas • Galletas 5 unidades • Pera 65gr 	KCAL ----562
12	<ul style="list-style-type: none"> • Zumo naranja 100cc • Nata líquida 3 cucharadas • Cereales polvo 1 cucharada • Plátano 50gr 	Kcal ----215
13	<ul style="list-style-type: none"> • Leche 200cc • Azúcar 2 sobres • Plátano 155gr • Miel 2 tarrinas • Cereales en polvo 15 gr. • Petit suisse 60gr (1 unidad) 	Kcal ----610
14	<ul style="list-style-type: none"> • Leche 100cc • Petit suisse 60gr (1 unidad) • Pera 50gr • Miel ½ tarrina 	Kcal ----222
15	<ul style="list-style-type: none"> • Galletas 2 paquetes (10 unidades) • Melocotón en almíbar 145gr • Nata líquida 3 cucharadas • Petit suisse 60gr (1 unidad) 	Kcal ----590
16	<ul style="list-style-type: none"> • Zumo de frutas 100cc • Plátano 75gr • Nata líquida 1 cucharada • Galletas 3 unidades 	Kcal ----227
17	<ul style="list-style-type: none"> • Petit suisse 1unidad • Plátano 130gr • Galletas 5 unidades • Nata líquida 3 cucharadas. • Melocotón en almíbar 150gr 	Kcal ----574
18	<p style="text-align: center;"> Nota importante </p> <p>Este batido se dará como colación noche todos los días</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zumo de naranja 100cc • Pera 60gr • Plátano 100gr • Kiwi 50gr • Manzana 50gr • Nata líquida 3 cucharadas • Cereales polvo 1 cucharada • Azúcar 1 sobre 	KCAL ----387

Nombre	Batidos meriendas y colación noche 3000 Kcal	Código	DIE-AX-031
Aprobado	Supervisora Servicio de Farmacia y Biberonería/J. Sección Nutrición	Edición	A
Fecha	06-07-2015	Página	1 de 1

DESAYUNOS DE PROTOCOLO ALL-BRAN

PARA DIETAS DE 1000 KCAL

- Leche desnatada 200 cc.
- Cereales All-bran 25 gr.
- Fruta del tiempo 100 gr. ó zumo de naranja natural 100 cc.
- (Kcal. por desayuno 200.)

PARA DIETAS DE 1200 Y 1500 KCAL

- Leche entera 200 cc.
- Cereales All-bran 30 gr.
- Fruta del tiempo 150 gr. ó zumo de naranja natural 150 cc.
- (Kcal por desayuno 300)

PARA DIETAS DE 1800 KCAL

- Leche entera 200 cc.
- Cereales All-bran 40 gr.
- Fruta del tiempo 175 gr. ó zumo de naranja natural 175 cc.
- (Kcal por desayuno 350)

PARA DIETAS DE 2000 KCAL

- Leche entera 200 cc.
- Cola-cao 18 gr. (1 sobre).
- Cereales All-bran 40 gr.
- Fruta del tiempo 175 gr. ó zumo de naranja natural 175 cc.
- (Kcal por desayuno 400)

PARA DIETAS DE 2200 , 2500 Y 3000 KCAL

- Leche entera 200 cc.
- Cola-cao 18 gr. (1 sobre).
- Azúcar 8 gr. (1 sobre).
- Cereales All- bran 50 gr.
- Fruta del tiempo 200 gr. ó zumo de naranja natural 200 cc. (Kcal por desayuno 475)

Nombre	Desayunos de protocolo All-Bran	Código	DIE-AX-032
Aprobado	Supervisor/a Servicio de Farmacia y Biberonería/J. Sección Nutrición	Edición	A
Fecha	06-07-2015	Página	1 de 1

DIETAS DE LACTANTES

PURE 3 A

	LIMPIO	SUCIO
PATATA	100 gr.	110 gr.
ZANAHORIA	40 gr.	73 gr.
POLLO	25 gr.	25 gr.
ACEITE DE OLIVA	10 c.c	10 c.c
VOLUMEN	225 cc	

PURE 3 B

	LIMPIO	SUCIO
PATATA	100gr.	110 gr.
ZANAHORIA	45 gr.	73 gr.
PUERRO	50 gr.	84 gr.
POLLO ó PESCADO ó TERNERA	40 gr	40 gr.
ACEITE DE OLIVA	15 cc	15 cc
VOLUMEN	275 cc	

PURE 3 C

	LIMPIO	SUCIO
PATATA	100 gr.	110 gr.
ZANAHORIA	25 gr.	45,30 gr.
PUERRO	25 gr.	42 gr.
JUDÍAS VERDES ó ESPINACAS		
CONGELADAS	60 gr.	Según glaseo
ACELGAS	60 gr.	100 gr.
POLLO ó PESCADO ó TERNERA	50 gr.	50 gr.
ACEITE DE OLIVA	15 cc	
VOLUMEN	300 cc	

Nombre	Dietas de Lactantes	Código	DIE-AX-033
Aprobado	Supervisora Servicio de Farmacia y Biberonería/J. Sección Nutrición	Edición	A
Fecha	06-07-2015	Página	1 de 1

PAPILLAS DE FRUTA

PAPILLA 3 A

	LIMPIO	SUCIO
PLATANO	40 gr.	66 gr.
MANZANA	50 gr.	83 gr.
PERA	50 gr.	94 gr.
ZUMO DE NARANJA	50 cc	50 cc
VOLUMEN	150 cc	

PAPILLA 3 B

	LIMPIO	SUCIO
PLATANO	75 gr.	124 gr.
MANZANA	50 gr.	83 gr.
PERA	50 gr.	94 gr.
ZUMO DE NARANJA	75 cc	75 cc
VOLUMEN	175 cc	

PAPILLA 3 C

	LIMPIO	SUCIO
PLATANO	100 gr.	165 gr.
MANZANA	50 gr.	83 gr.
PERA	50 gr.	94 gr.
ZUMO DE NARANJA	100 cc	100 cc
VOLUMEN	200 cc	

Nombre	Papillas de fruta	Código	DIE-AX-034
Aprobado	Supervisora Servicio de Farmacia y Biberonería/J. Sección Nutrición	Edición	A
Fecha	06-07-2015	Página	1 de 1

DESAYUNOS

- Leche 200 cc
 - Pan una barra 69 gr.
 - Mantequilla 12.5 gr.
 - Mermelada 25 gr.
 - Sobre de Cola-caó 18 gr.
 - Galletas 20 gr. Niños grandes 2 paquetes
 - Yogur-natural 125 gr.
 - Manzanilla 1.16 gr. + 200 cc agua
 - Pan integral 66 gr.
 - Pan tostado 14 gr.
 - Azúcar 8 gr.
-
- Fruta del tiempo pieza
 - Zumo de naranja natural 200 cc
 - CEREALES:
 - Chocos 45 gr.
 - Smacks 35 gr.
 - Corn flanes 30 gr.
 - Frontis 40 gr.
 - All-bran 60 gr.

**LOS DESAYUNOS DE LOS PACIENTES DE ONCOLOGIA VAN
REFLEJADOS EN OTRO ANEXO, PERO SON SIMILARES A LOS BASALES
DEL CODIGO DE DIETAS**

Nombre	Desayunos	Código	DIE-AX-035
Aprobación	Supervisora Farmacia y Biberonería / Jefe Sección de Nutrición	Edición	A
Fecha	6-julio-2015	Página	1 de 1

MERIENDAS

- Batido de frutas 200 cc
- Fruta del tiempo pieza
- Leche 200 cc
- Galletas 2 paquetes de 30 gr.
- Yogur natural 125 gr.
- Papilla de fruta: 150 cc; 200 cc; 250 cc.
 - Que la fruta sea madura
 - Platano canario
 - Pera de agua
 - Manzana golden
 - Zumo de naranja natural
- Yogur desnatado 125 gr.
- Membrillo 15 gr.
- Bocadillo de lomo embuchado pan 60 gr.
lomo 50 gr.
- Zumo envasado 200 cc
- Jamon york 100 gr.
- Pan tostado 14 gr.
- Quesitos desnatados 2 quesitos
- Pan integral 60 gr.
- Zumo de naranja natural 200 cc
- Batido de leche 200 cc
- Miel 15 gr.
- Bocadillo de jamón serrano pan 60 gr.
jamón 50 gr.
- Queso de Burgos unidad
- Bocadillo de jamon york y queso Pan 60 gr.
Jamon york 50 gr.
Queso de barra 50 gr.
- Azucar
- Yogures de sabores 125 gr.

LAS MERIENDAS DE PACIENTES DE ONCOLOGIA VAN REFLEJADOS EN OTRO ANEXO PERO SON SIMILARES A LAS BASALES DEL CÓDIGO DE DIETAS

Nombre	Meriendas	Código	DIE-AX-036
Aprobado	Supervisora Farmacia y Dietética / Jefe Servicio de Nutrición	Edición	A
Fecha	6-julio-2015	Página	1 de 1

**STOCK ARTÍCULOS
EXTRAS**

Artículos	Unidades	Precio/Unit.	Total
ZUMOS env 200 ml	26.552	0,29	7.572,63
CARAMELOS GOMA, ENV. 2 KG, GUMY	611	11,72	7.162,75
LECHE ENTERA 1 L.	7.485	0,86	6.399,88
ZUMO NARANJA NATURAL	4.260	0,90	3.813,55
INFUSIONES SOBRE INDIV.	6.401	0,47	2.998,87
PIEZA FRUTA	4.894	0,35	1.694,30
YOGUR ENVASE 125 G.	11.482	0,14	1.636,19
GALLETAS ENV 5 UNI, 25 G.	22.640	0,07	1.614,23
BATIDOS ENV 200ML.	3.123	0,37	1.144,89
LECHE DE SOJA ENV.	454	1,76	797,22
COLA CAO ENV 18 G.	2.367	0,23	554,35
JAM.SERRANO 100 G.	355	1,53	542,33
NATILLAS ENV 140 G.	2.188	0,23	512,43
YOGUR MI PRIMER DANONE, ENV.	1.290	0,38	491,49
AZUCAR SOBRES 8 G	31.645	0,01	452,52
LECHE SIN LACTOSA KAIKU, ENV	101	4,38	442,28
JAM. YORK 100 G.	508	0,71	360,73
PAN BARRA 40 G.	2.101	0,14	299,39
PAVO S/ GLUTEN, 100 G.	376	0,62	233,57
QUESO BARRA 100 G.	348	0,53	184,30
YOG. SOJA UNID	225	0,70	158,11
NESKUIT ENVASE INDIVIDUAL	643	0,15	96,45
QUESO PORCIONES, UNIDAD	156	0,41	63,96
COCA-COLA ENV 330 CC	136	0,47	63,72
ACEITE OLIVA, ENV 1/2L.	32	1,76	56,32
GALLETAS BIO-GULLÓN (S/LAC.-S/HUE.-S/FRU.S.) RAC.	149	0,23	33,53
AGUA FONT VELLA PEQUEÑA	10	3,22	32,20
STEVIA	12	2,24	26,88
LECHE LOPROFIN 200CC	28	0,96	26,88
GALLETAS S/ GLUTEN RACION	67	0,35	23,68
PAN DE MOLDE, ENV	15	1,50	21,75
ACEITE OLIVA, ENVASE MONODOSIS	91	0,20	18,20
NATILLAS SOJA, ENV.	11	1,12	12,32
AGUA FONT VELLA GRANDE (CAJA)	3	3,99	11,97
LECHE DE ARROZ	6	1,60	9,60
PAN DE MOLDE REBANADA, UNIDAD	68	0,10	6,80
HUEVOS UNI.	33	0,20	6,59
FRUTOS SECOS, 100 G.	4	1,35	5,41
MERMELADA ENV INDIVIDUAL	30	0,15	4,40
MANTEQUILLA UNIDOS. 12 G.	54	0,07	3,94
YOGUR S/LACTOSA KAIKU, ENV	8	0,45	3,60
LECHE DE ALMENDRAS	1	2,28	2,28
YOGUR VITALINEA, ENV	15	0,14	2,14
GALLETAS FIBRA-DIET RACION	6	0,35	2,12
Total			39.600,56

LOTE PRODUCTOS LOPROFIN:

Para pacientes diagnosticados por primera vez de una enfermedad metabólica, que requiera la ingesta de dichos productos

PRODUCTO	UNIDAD	PRECIO	TOTAL (euros)
Macarrones loprofin , caja 500 gr	1	5,66	5,66
Espaguetis loprofin, caja 500 gr	1	5,66	5,66
Arroz loprofin, caja 500 gr	1	6,28	6,28
Harina loprofin, caja 500 gr	1	3,9	3,9
Pan loprofin, paquete 400 gr	1	3,49	3,49
Leche loprofin, envase 200 ml	12	0,96	11,52
Galletas vainilla loprofin, paquete 100 gr	1	2,9	2,9
Cereales loprofin con flakes chocolate, caja 375 gr	1	9,295	9,295
TOTAL:			48,705

EXTRAS DE NAVIDAD:

Para el día 24 diciembre noche:

- 14 Salas y 14 Servicios:
 - o 1 Bandeja de variados de navidad + 1 botella de sidra.

Para el salón de actos día 5 de Enero: Fiesta de Reyes a las 7 de la tarde, para alrededor de 150 personas.

- 1 Bandeja de sándwich variados
- 2 Bandejas de jamón serrano
- 2 Bandejas de jamón York
- 2 Bandejas de pechuga de pavo
- saladitos
- Patatas fritas
- Pan
- Coca- cola
- Refresco de naranja / limón
- Agua
- Roscón de reyes

----- Nota: La bebida que sea abundante -----

Nombre	Extras de navidad	Código	COC-AX-025
Aprobado	Jefe de Hostelería	Edición	A
Fecha	12-12-2016	Página	153 de 153