

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE APROVISIONAMIENTO, ALMACENAJE Y GESTIÓN DE VÍVERES PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA PRINCESA.

P.A. 59/2016 HUP

1.- OBJETO DEL CONTRATO

El contrato al que este Pliego se refiere, tendrá por objeto el suministro de víveres para la elaboración de las ingestas del día, tanto de alimentación ordinaria como de dietas especiales, (excluida la nutrición enteral y parenteral), que se producirá desde las instalaciones de Cocina del Hospital Universitario de la Princesa, que en total suponen un promedio estimado de 10.000 pensiones mensuales.

Dicho contrato se circunscribe a la compra, recepción, almacenamiento, conservación entrega de alimentos para su elaboración, así como a la realización de los controles sobre los productos a suministrar de forma que se garantice el cumplimiento de los requisitos de calidad establecidos en el presente Pliego.

2.- CARACTERÍSTICAS GENERALES

2.1. La empresa adjudicataria deberá adecuarse en la prestación de sus servicios a las especificaciones técnicas, calidades y presentaciones de productos alimenticios establecidas por el Hospital. Tendrán que estar sujetos a la normativa legal vigente y en particular a lo dispuesto en el Código Alimentario Español.

2.2. La selección de los víveres se realizará mediante características técnicas de los mismos, para su valoración y aprobación por la persona designada por la Dirección. Cuando un producto no pueda ser suministrado debido a causa justificada, podrá ser sustituido por otro de iguales características o superiores, para lo cual deberá contar con el informe técnico favorable de la persona designada por la Dirección.

2.3. La empresa adjudicataria deberá adecuarse a la programación de dietas y menús realizados por el Hospital en cada momento, así como a la composición de los distintos platos que componen dichos menús.

Se facilitará a las empresas relación de dietas, menús y programación de menús a título indicativo (ANEXO I) reservándose el Hospital la capacidad para introducir modificaciones a lo largo del contrato; además se adjuntan los artículos que se podrán suministrar como extras. (ANEXO II)

Se acompañan fichas de platos (ANEXO III) incluyendo gramaje y valor nutritivo, considerando los alimentos limpios, salvo que se indique lo contrario.

2.4 La empresa adjudicataria deberá cumplir exhaustivamente el calendario de la programación establecido para el aprovisionamiento, tanto de productos frescos como envasados, evitando la quiebra de horarios en la preparación, establecidos en cocina.

2.5. La empresa adjudicataria suministrará la cantidad de materias primas necesarias para cubrir las necesidades reales diarias.



2.6. La empresa adjudicataria garantizará un nivel cualitativo tanto en la selección y conservación de los víveres y productos complementarios, como en su manipulación, características organolépticas 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 Dirección del Hospital o persona en quien delegue.

2.7. Los muelles de recepción, almacenes, cámaras frigoríficas, cámaras congeladoras y otros, que dependan en su caso de la empresa adjudicataria, estarán sometidos al control higiénico sanitario del Hospital.

3. SUMINISTRO DE VÍVERES

3.1.- Descripción del suministro

3.1.1.- El adjudicatario se responsabilizará de la gestión de compras, atención a proveedores, recepción, almacenamiento, conservación y suministro de los víveres necesarios para la preparación y elaboración de cada una de las ingestas (desayuno, almuerzo, merienda, cena, tomas y extras) manteniendo la cadena de producción y suministrar lo solicitado por los responsables de cocina. El adjudicatario es el único responsable de estos productos hasta que sean entregados al/los responsables designados por el HUP y se haya dado su aprobación.

3.1.2.- Al objeto de unificar criterios, se definen los siguientes conceptos:

DIETA.- Se define como dieta a cada una de las variantes de comida que debe de producir la cocina en función de las patologías de los enfermos ingresados.

EXTRA.- Se considera extra cualquier consumible suministrado por la cocina fuera de las COMIDAS.

TOMAS.- Se denomina toma a los suplementos dietéticos que acompañan a determinadas dietas a media mañana y media noche.

PLATO.- combinación de víveres que tras un proceso de elaboración en la cocina de acuerdo a su ficha de composición y procedimiento establecido se encuentran aptos para su consumo.

PENSIÓN.- Se entenderá por pensión al conjunto formado por 1 desayuno + 1 almuerzo + 1 merienda + 1 cena (+ 1 ó 2 tomas según dietas).

MENÚ.- Se define como menú a la combinación de platos que constituyen una comida para una dieta determinada y en un día establecido. No se considera menú las dietas líquidas.

3.1.3.- El Hospital mantendrá las relaciones de suministros directos y exclusivamente con la persona responsable del servicio designada por el adjudicatario, y que contará con la cualificación suficiente para su cometido, pudiendo el Hospital exigir su exclusión del servicio si no cumpliera este requisito.



3.1.4.- La entrega de los alimentos a cocina para su preparación, se realizará en los lugares y en horarios determinados por los Servicios Hosteleros. La recepción de víveres será en horario de 7,30 a 11,30 horas, de lunes a viernes preferentemente.

Las empresas licitadoras presentarán inexcusablemente un protocolo de trabajo, sobre la entrega de mercancías al Hospital, en el que figuren, las responsabilidades, horarios y demás cuestiones de interés como tareas, alcance de los controles, tiempos, o autorizaciones y cuantos protocolos de actuación pretenda llevar a cabo para el desarrollo del servicio así como sistemas y tecnologías de la información a implantar para el control de las actuaciones que permitan facilitar la operativa de trabajo diaria y que garanticen un sistema eficaz de suministro.

3.2.- Características de las materias primas objeto del Contrato. (ANEXO IV)

3.2.1.- Las empresas licitadoras deberán aportar para que sus propuestas sean valoradas la relación completa de los productos, las marcas que suministrará y su procedencia, acompañadas de las fichas técnicas individuales para cada una de ellos. El adjudicatario deberá tener aprobados dos proveedores por cada producto.

Independientemente de los controles internos realizados por la Empresa adjudicataria, el Hospital en todo momento podrá requerir las determinaciones analíticas y auditorías a la propia Empresa adjudicataria y a sus proveedores que estime necesarias para garantizar la idoneidad sanitaria, alimenticia y técnica de cualquier producto de la mencionada relación para comprobar que cumple lo legalmente establecido.

La Empresa adjudicataria tendrá que adecuarse en la prestación de sus servicios a las especificaciones técnicas, higiénico-sanitario y de calidad, presentaciones, formatos de productos, envasados al vacío, porciones, gramajes, programación de menús y tipo de dietas que establezcan los Servicios de Hostelería y de Nutrición y Dietética del Hospital.

Cualquier cambio en los productos suministrados deberá contar con la aprobación escrita previa de estos servicios; para ello, cuando el adjudicatario desee realizar un cambio de producto o marca, o se produzca cualquier modificación en alguno de ellos, deberá notificarlo por escrito, poniendo a disposición del Hospital una muestra significativa y la ficha técnica de dicho producto o marca, así como una analítica completa del mismo.

El Hospital, a través de los responsables de los Servicios Hosteleros, Nutrición y Dietética, se reserva el derecho de sustituir cualquier producto que no se adapte a las especificaciones iniciales del Hospital por otro en función de criterios de calidad, cantidad, Registro Sanitario, u otros que se consideren convenientes. La sustitución de un producto o un plato no supondrá, por parte del adjudicatario, reclamación alguna ni un incremento sobre el precio ofertado.

3.2.2.- 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” y en su defecto según la calidad establecida por el Hospital. Todos los productos deberán tener Registro Sanitario.

Por lo que se refiere a la conservación de víveres, se compromete a mantener los



stocks adecuados a la actividad y con unos stocks mínimos de un 20% del consumo medio semanal de pescado congelado, verduras y hortalizas congeladas, precocinados y aceite de oliva virgen, tanto el de freidoras (reposición) como el de las fichas técnicas de platos. Se podrá solicitar en cualquier momento por parte de los Servicios de Hostelería, que se mantenga un stock mínimo de carnes frescas envasadas al vacío, así como el correcto orden y distribución de productos en las diferentes cámaras frigoríficas, observando rigurosamente la rotación, caducidad y manipulación del género, para ello se deberá especificar en la oferta el protocolo o sistema a seguir por el cual se garantiza el compromiso de suministro ante eventualidades así como el procedimiento completo a seguir para el control de la trazabilidad de los productos.

Todo lo relacionado con el suministro de víveres y el apoyo técnico solicitado estará sujeto al Ordenamiento Jurídico vigente, al Código alimentario Español, al Reglamento Técnico-Sanitario y normas de Calidad para cada grupo alimentario, así como a la normativa complementaria. Si el producto no es originario de la C.E., el adjudicatario deberá justificar documentalmente su homologación por la C.E.

3.3.- El Menú.

3.3.1.- El Hospital dispone de un código de 74 dietas terapéuticas y de un grupo de 2 dietas personalizadas de composición variable ya que son elaboradas diariamente para aquellos pacientes con necesidades muy específicas que no se adaptan a ninguna de las dietas del código (ANEXO V) Además existe elección de menús de dieta basal para las cuatro ingestas del día.

El Menú tiene una periodicidad bisemanal y varía en función de la época del año: Menú Invierno / Menú Verano (ANEXO I). Cuando el Hospital desee realizar pruebas sobre variación de menú, el adjudicatario deberá suministrar los víveres que le sean solicitados por Hostelería o Nutrición y Dietética.

3.3.2.- El adjudicatario deberá adecuar sus servicios a los cambios de menú que el Hospital decida implantar, así como aquellos menús especiales que determine servir en festividades señaladas (Nochebuena, Navidad, Fin de Año, Año Nuevo, Día de Reyes). (ANEXO VI). Tanto el Menú opcional como los menús especiales, serán establecidos por Hostelería y Nutrición y Dietética y consensuados con el adjudicatario.

3.3.3.- Las fichas técnicas serán revisadas periódicamente y modificadas si fuese necesario siguiendo el criterio de Hostelería y Nutrición y Dietética debiendo los licitadores aportar en sus ofertas la adecuación de dichas fichas a sus modelos propios e incluyendo en ellas cuanto información sea relevante para su comprensión y valoración tal como la distribución nutricional, los ingredientes y sus cantidades, tipología de materias primas frescas, (congeladas, liofilizadas, esterilizadas, tipo de gama etc.) método de conservación, tiempos de consumo, las dietas a las que se asocian, las intolerancias a las que están sujetas, puntos críticos de calidad organoléptica (palatabilidad, olor, color etc.) expresión gráfica, fotográfica, presentación, etc.

3.3.4.- Dada la dificultad para establecer las necesidades de determinados ingredientes y condimentos (especies, sal, aceite, pan rallado, ajos, cebolla, perejil, huesos, carcasas de pollo, etc.) En estas fichas técnicas se especifica una cantidad aproximada; esto ha de ser tenido en cuenta por el adjudicatario, pues en ningún



caso podrá facturarse el excedente de estos productos, aunque si se deberá ajustar la cantidad de los ingredientes para el caldo al número de pacientes, solicitados por el Servicio de Hostelería.

3.3.5.- Las dietas trituradas (túrmix), podrán incluir purés industrializados, que el adjudicatario adquirirá de acuerdo a las características indicadas por Hostelería y Nutrición y Dietética, quedando su coste incluido en el precio de la dieta.

3.3.6.- La Unidad de Nutrición y Dietética podrá comprobar que la calidad, cantidad y adecuación nutricional de los productos suministrados es correcta.

3.4.-Peticiónes extras

3.4.1.- La relación de productos extraordinarios que se detallan en el ANEXO II del Pliego Prescripciones Técnicas, se corresponde con la estimación de futuro de los productos que las unidades de hospitalización pueden consumir, debiéndose indicar por parte del licitador el precio máximo unitario.

3.4.2.- A tal efecto, cada oferta económica deberá incluir los precios ofertados de los productos y unidad de medida, así como la marca en el producto que corresponda en el ANEXO II de extras. En la Oferta Técnica deberá incluirse una ficha técnica normalizada en la que figuren los datos técnicos, físicos y /o químicos de cada producto de forma que permitan la perfecta valoración de los mismos sin que pueda llevar a error en cuanto a pesos, formatos, nutrientes, envases o modo de uso en su caso.

3.4.3.- A efectos de facturación se entiende que la lista de productos es cerrada y exhaustiva, de manera que el adjudicatario no podrá cobrar ninguna cantidad adicional por el consumo de productos que no figuren inicialmente en la mencionada lista salvo que la petición del alimento extra no incluido en la lista, sea solicitado a través de Hostelería y debidamente autorizado.

3.5. Seguridad e Higiene alimentaria. Calidad y Medioambiente.

3.5.1.- El adjudicatario velará por el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria aplicable en todas las actividades que se especifican en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas, para lo cual los licitadores presentarán obligatoriamente dentro de su modelo organizativo, un plan de autocontrol, que desarrolle un sistema de APPCC que se implantará en el centro según recoge los Reglamentos (CE) 178/2002, 852/2004, 853/2004 y el RD 640 de 2006, de 26 de mayo por los que se establecen y regulan diferentes aspectos relativos a la seguridad alimentaria y la higiene de los productos alimenticios.

3.5.2.- En dicho modelo se identificarán los riesgos concretos de la actividad y se determinarán las medidas que de forma preventiva se implanten para su control.

3.5.3.- Tendrá en cuenta los preceptos establecidos en la Ley 17/2011, de 15 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición, así como el RD 3484/2000 de 29 de diciembre por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y



comercio de comidas preparadas, modificado por el 135/2010 de 12 de febrero por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios, las recomendaciones recogidas en los principios Generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP-1-1969, Rev.4 (2003) y la normativa relativa al etiquetado de alimentos en el Reglamento (CE) nº 1169/2011 del 25 de octubre y el RD 1334/1999 de 31 de julio y modificaciones posteriores. Además se tendrá en cuenta el Reglamento (CE) 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el Reglamento (CE) 1441/2007 (D.O.U.E. 07/12/2007) y el RD. 1420/ 2006, de 1 de diciembre de 2006, relativo a la prevención de parasitosis. Se cumplirá con lo expuesto en el RD, nº 140/2003 de 7 de febrero de 2003 por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano además de la Decisión de la Comisión 2002/359/CE, de 13 de mayo sobre el procedimiento de certificación de la conformidad de productos de construcción en contacto con el agua destinada al consumo humano.

3.5.4.- El adjudicatario realizará a su cargo estudios de determinación microbiológica de forma mensual para lo cual los licitadores deberán presentar compromiso de este extremo así como contrato o acuerdo con laboratorio. Dichos estudios deberán realizarse por un laboratorio homologado y contemplarán al menos muestras de alimentos y superficies, pudiendo la dirección del Hospital solicitar en cualquier momento informe estadístico de resultados.

3.5.5.- Todas las labores de limpieza de los espacios, instalaciones y equipos cedidos al adjudicatario serán de su cuenta y dependiente de las inspecciones higiénico-sanitaria que la Dirección del Hospital o su Servicio de Medicina Preventiva quiera realizar o encargar. Los residuos generados se depositarán en recipientes cerrados, provistos de tapa, que incluirán una bolsa de plástico desechable. Dichos residuos serán trasladados al punto que el Hospital determine.

3.5.6.- El Hospital Universitario de La Princesa precisa del mantenimiento de unos estándares de calidad de acuerdo con sus propios sistemas. Por ello los licitadores presentarán su plan de gestión de calidad y su plan de gestión ambiental perfectamente detallados en relación a los estudios y acciones previstas para la mejora de la calidad global en el servicio objeto de este contrato.

Al objeto de poder hacer las evaluaciones pertinentes sobre el servicio objeto del contrato, los licitadores deberán realizar visita a las instalaciones la cual se realizará el sexto día laborable siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid, visita a la cual quedan convocados todos los licitadores a las 16:00 de dicho día en el Hospital Universitario de la Princesa sito en C/ Diego de León, 62 de Madrid. De dicha visita se girará el correspondiente certificado sin cuya presentación las ofertas no serán valoradas.

4.- PROVISIÓN, TRANSPORTE Y ENVASADO.

4.1.- Provisión de productos

El adjudicatario se compromete a situar, libre de todo gasto, los artículos que diariamente sean necesarios en los almacenes y cámaras de la cocina del Centro. Deberán entregarlos a las personas de cocina encargadas de preparar y elaborar los menús en las cantidades



adecuadas en función del número de pensiones del día. Previsiblemente los productos perecederos se pedirán con periodicidad diaria y el resto en periodos más largos. Se deberá tener en cuenta en la provisión de productos, una estimación de 25-30 dietas de ingreso para los pacientes del Servicio de Urgencias.

En caso de huelga de transportes u otros que impliquen el suministro de provisión de productos, deberá ser planificado con antelación a los hechos.

4.2.- Transporte

El transporte de los productos se realizará en vehículos que reúnan las condiciones adecuadas para la conservación de los mismos, debiendo ser frigorizados para los alimentos congelados y refrigerados y cubiertos o cerrados para el resto de los productos.

Tendrá que garantizarse, asimismo, que los vehículos reúnan las adecuadas condiciones en que se realice el transporte debiendo ajustarse a lo establecido en la normativa vigente en esta materia.

4.3.- Envasado

4.3.1.- El adjudicatario indicará con todo detalle las características del tipo de envase en que se transporten los productos, utilizándose como norma general envases limpios e higienizados, desechables de un solo uso, no susceptibles de recuperación. Para los productos frescos y refrigerados, tal como carne y pescados, se utilizará cubeta de plástico recuperable, no tóxico, de acuerdo con lo previsto en el Código Alimentario.

4.3.2.- Los alimentos enlatados llevarán el registro sanitario correspondiente. Los alimentos congelados se almacenarán a una temperatura inferior a menos de -18°C . Y para su descongelación, seguirán la cadena de temperaturas correspondiente.

5.- CONTROL E INSPECCIÓN

5.1.- La Dirección del Hospital designará ante el adjudicatario a la persona responsable de las tareas de control e inspección cotidianos del funcionamiento de los servicios.

El adjudicatario estará obligado a facilitar al responsable cuanta documentación le requieran en el ejercicio de sus funciones, así como el acceso a todas las dependencias, equipos y productos que deseen examinar, y así cumplir las indicaciones que le comuniquen. Entre estas se incluirán:

- el rechazo de partidas de víveres que se acaben de recepcionar.
- el rechazo de partidas de víveres ya almacenados.
- el rechazo de partidas de alimentos en preparación.
- el rechazo de alimentos ya elaborados.

5.2.- El material se entenderá recepcionado y conforme mediante las firmas conjuntas sobre el Albarán del personal responsable designado por el Hospital y la Empresa. Cuando el material sea rechazado por el personal designado por el Centro, se hará entrega al adjudicatario de una nota de rechazo firmada, que incluirá las razones del mismo.



5.3.- El adjudicatario deberá entregar a la Unidad de Alimentación un parte diario con las entregas de víveres a cocina, así como de posibles incidencias ocurridas durante la jornada, y cuyo contenido y modelo será elaborado por el Hospital. (ANEXO IX).

5.4.- El Servicio de Medicina Preventiva y Prevención de Riesgos Laborales del Hospital podrá comprobar e inspeccionar en todo momento que se cumple la legislación Técnico-Sanitaria, así como normas o protocolos internos del Hospital en referencia a recepción de mercancías, almacenaje, limpieza, desinfección, desinsectación y desratización, cumpliendo el Sistema de autocontrol y APPCC que deberá presentar ineludiblemente y que contemplará todas las acciones encaminadas a obtener la garantía higiénico-sanitaria y la inocuidad de los alimentos que se preparen en el hospital.

6.- RECURSOS HUMANOS

6.1.- La Empresa adjudicataria aportará el personal necesario para atender el aprovisionamiento y administración en el correcto desarrollo del Servicio de Suministro de Víveres al Hospital Universitario de la Princesa, cubriendo las jornadas de mañana y tarde y de lunes a domingo todos los días del año.

Dicho personal dependerá exclusivamente del adjudicatario por cuanto esté tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de patrono y deberá cumplir las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social e Higiene en el Trabajo. Este personal tendrá el carné de manipulador.

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

6.3.- El coste correspondiente a la uniformidad del personal del adjudicatario y cualquier otro consumo de prendas desechables de higiene de su personal, material de limpieza, tratamientos sanitarios e higiénicos y mantenimiento de las áreas cedidas al adjudicatario, o cualquier otro material que éste necesite para la ejecución del servicio, será por cuenta del mismo, considerándose incluido en el precio global de la oferta que presente.

6.4.- Cualquier cambio en el número o categoría sobre el personal contratado deberá ser comunicado con anterioridad a la Dirección del Hospital, quién deberá aprobarlo por ser quien ostenta la potestad de autorizar las modificaciones en número o categoría del personal contratado.

6.5.- El adjudicatario se obliga a dar cuenta a la Dirección del Hospital de las incidencias ocurridas sobre la plantilla con respecto a la contratación, de trabajadores, bajas por enfermedad, permisos de vacaciones, excedencias jubilaciones etc. de forma que tenga conocimiento en todo momento de la plantilla que presta sus servicios.

El adjudicatario deberá entregar de forma mensual una copia diligenciada de los modelos TC1 y TC2 justificantes de haber liquidado los Seguros Sociales, en un plazo de 30 días desde que finalice el mes.

6.6.- El Hospital podrá exigir del adjudicatario, prueba documental de que los trabajadores a su servicio en la ejecución del contrato efectúan los correspondientes reconocimientos



médicos, además de cumplir con las demás normas a que le obliga la legislación vigente en materia de seguridad y salud laboral. Los resultados de estos reconocimientos médicos, en relación con la aptitud para el trabajo, podrán ser requeridos por el órgano competente del Hospital. Todo personal afectado por lesiones de la piel o de cualquier enfermedad infecciosa que se puedan transmitir a través de los alimentos, deberá ser sustituido de forma inmediata.

6.7.- Los licitadores presentarán en su propuesta organizativa, modelo de gestión y propuesta funcional de la plantilla a contratar en la que se pueda comprender claramente las categorías, turnos, horarios, funciones, tareas, cualificaciones, cometidos concretos, interdependencias, jerarquías, etc. de cada uno de los componentes de la plantilla adscrita al centro y de los recursos a dedicar al contrato. La presentación de dicho modelo es obligatoria para que las propuestas sean valoradas.

6.8.- La Empresa adjudicataria designará una persona que estará presente en jornada de mañana y tarde que actuará como representante de la misma en el Hospital.

6.9.- Todo el personal que el concesionario tenga a su cargo deberá recibir obligatoriamente la formación suficiente en materia de Seguridad Alimentaria, y Prevención de Riesgos Laborales en virtud de lo dispuesto en el Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, y el artículo 19 de la Ley 31/1995 de 8 de Noviembre de Prevención de Riesgos Laborales.

6.10.- Los licitadores deberán acreditar, para que sus propuestas sean valoradas, estar en posesión de un certificado mediante entidad acreditada, por el que se certifica a través de la realización de auditorías reglamentarias, la eficacia de su sistema de gestión de la prevención, el cual debe integrar todas las actividades preventivas de la empresa, conforme a normas aprobadas relativas a la seguridad y salud en el trabajo.

6.11.- El adjudicatario, presentará con una periodicidad anual a la Dirección del Hospital el programa de formación de su personal así como formación efectivamente realizada, y que deberá coincidir como mínimo con la que obligatoriamente habrá de incluir en su programa de trabajo y con la documentación que sustente el certificado de su sistema de gestión emitido por entidad acreditada tal y como se exigen en este Pliego. En este sentido se especificará por el licitador los procesos formativos propios o subcontratados que pretenda impartir e implantar así como la acreditación de los formadores que se pretendan usar para dichos procesos. En el caso de ser subcontratados deberá el licitador aportar certificado de homologación de la empresa subcontratar y en el caso de la autogestión acreditación que capacite a los formadores.

6.12.- La empresa adjudicataria queda obligada y se compromete a cumplir la normativa legal vigente en materia de Prevención de Riesgos Laborales, Ley 31/95 de 8 de Noviembre, los Reales Decretos que la desarrollan, así como aquella normativa de obligado cumplimiento aplicable para el desarrollo de la prestación del servicio.

En este sentido, los licitadores presentarán compromiso de realización de la evaluación de riesgos y planificación de la actividad preventiva para el servicio contratado, de cumplimiento de sus obligaciones con los trabajadores que vayan a prestar sus servicios en materia de información, formación y vigilancia de la salud. Así mismo se presentará compromiso de realización de coordinación de actividades empresariales acorde al Art. 24 de la Ley 31/95, desarrollado en el Real Decreto 171/2004 de 30 de Enero. Dichos compromisos deberán desarrollarse en una propuesta organizativa que incluya el modelo de gestión de la prevención de riesgos de la empresa licitante y la descripción de los todos y cada uno de los procesos con los que se pretenda dar cumplimiento a los aspectos mencionados en el



párrafo anterior, así como una planificación completa de dichas actividades preventivas a desarrollar durante la ejecución del contrato, indicando los medios humanos y materiales a emplear y los plazos previstos para su realización y sin cuya presentación las ofertas no serán valoradas.

6.13.- Cuando a juicio de la Dirección del Hospital, alguna de las personas a su cargo mantenga un comportamiento inadecuado podrá exigir a la empresa su sustitución o bien que lo aparte temporalmente de sus tareas en el Centro, sin que el Hospital tenga que asumir ninguna obligación jurídica o de otro tipo.

7.- OFERTAS. PRECIOS UNITARIOS Y GLOBALES

7.1.- Deberán ofertar las pensiones alimenticias desglosadas por:

- Coste de desayuno*
- Coste de almuerzo
- Coste de merienda
- Coste de cena*
- Coste unitario y global de productos extras.

* Algunas dietas llevan incluidas tomas de media mañana y de media noche que se entregan a los pacientes junto con el desayuno y/o merienda, considerándose parte integrante del menú.

7.2.- El número mensual estimado de pensiones alimenticias asciende a 10.000 aproximadamente.

El precio máximo de la pensión completa es de 6,052 euros (IVA excluido), desglosado de la siguiente manera:

Desayuno.....	0,640
Comida.....	2,561
Merienda.....	0,601
Cena.....	2,250

7.3.- Los precios unitarios para todo el periodo de contratación de los alimentos extras serán como máximo los que se indican a continuación, estimándose un coste para el periodo del contrato de 55.971,00 euros, IVA excluido. El licitador realizará su oferta sobre precio unitario de cada uno de los productos. Se aplicará el criterio de valoración sobre el total del importe económico para la previsión de consumo realizada.

La relación de extras es la siguiente:



ALIMENTOS EXTRAS (IVA excluido)

PRODUCTO	ESTIMACIÓN DE CONSUMO	PRECIO MÁXIMO	TOTAL IMPORTE
YOGURT NATURAL	13.500	0,140	1.890
YOGURT SABORES	13.000	0,140	1.820
YOGURT LIQUIDO	3.500	0,290	1.015
MANZANILLA	8.000	0,030	240
THE	4.500	0,030	135
TILA	5.500	0,030	165
LIMONES KG.	480	1,450	696
NARANJAS KG.	1.600	1,450	2.320
AZUCAR	60.000	0,020	1.200
ZUMO LITRO	14.500	0,790	11.455
GALLETAS PAQUETE	32.000	0,050	1.600
BISCOTES S/S	7.000	0,050	350
BISCOTES C/S	24.000	0,050	1.200
SACARINA	28.000	0,020	560
CAFÉ	18.000	0,070	1.260
DESCAFEINADO	19.000	0,070	1.330
FRUTA VARIADA KG.	1.600	1,450	2.320
YOGUR DESNATADO	2.000	0,140	280
LECHE DESNTADA	15.000	0,790	11.850
AGUA	30.000	0,370	11.100
LECHE SIMBIÓTICA	400	1,550	620
YOGUR PROVITAMINADO	800	1,900	1.520
PRODEFEN	1.000	1,045	1.045

* Previsión de consumo para el periodo total del contrato. La oferta deberá presentarse con 4 decimales.

8.- EXPLOTACIÓN DE EQUIPOS. ALMACENES Y CÁMARAS DE CONSERVACIÓN.

8.1.- Para la realización de la gestión de suministros de víveres, el Hospital cederá a la Empresa adjudicataria el uso de los locales, equipos e instalaciones actualmente situados en la cocina del Centro y destinados específicamente a las funciones de recepción de mercancías, almacenes y cámaras frigoríficas de conservación de alimentos.

8.2.- La empresa deberá ofertar el suministro de dos carros térmicos de transporte a planta, con 21 bandejas por carro (que pasarán a ser propiedad del Hospital), corriendo con todos los gastos de transporte e instalación.



8.3.- La Empresa adjudicataria asume la responsabilidad de la limpieza y mantenimiento de los locales, equipos e instalaciones de las áreas de uso, así como otros equipos o instalaciones que pudieran incorporarse a dicha zona durante el periodo de vigencia del contrato.

8.4.- El Adjudicatario realizará los controles periódicos preventivos exigidos por la Legislación vigente, sobre los locales, equipos e instalaciones cedidas por el Hospital Universitario de la Princesa.

8.5.- La Empresa adjudicataria asumirá los gastos de la línea telefónica exterior para su uso exclusivo así como cualquier otro gasto asociado a la explotación de dichos equipos, locales o instalaciones.

8.6.- Cualquier otra utilización de instalaciones, equipos o locales deberá contar con la autorización expresa de la Dirección del Hospital.

8.7.- El coste del mantenimiento, tanto preventivo como correctivo independientemente del origen de la avería, explotación y conservación de los locales, equipos e instalaciones de los que el Hospital cede el uso al adjudicatario durante el periodo de vigencia del contrato, serán responsabilidad del adjudicatario en consonancia con los programas que obligatoriamente deberá haber presentado en su propuesta. Dichos programas incluirán en su alcance las actividades de mantenimiento tanto preventivo como correctivo en los términos legales que cada equipo requiera. Las cámaras frigoríficas y aparatos de conservación de alimentos en refrigeración o congelación, se mantendrán siempre en perfecto estado de funcionamiento, garantizándose que en caso de avería, la reparación en un plazo máximo de 24 horas.

8.8.- Al finalizar el contrato, el adjudicatario deberá entregar dichos locales, equipos e instalaciones en perfecto estado de uso y conservación, lo cual deberá ser certificado por Empresa homologada, siendo directamente deducible de la facturación pendiente, e incluso de la fianza definitiva, el importe de los deterioros observados cuando estos sean consecuencia de negligencia o dolo a criterio del Hospital a la fecha de extinción del contrato. A tenor de lo cual la empresa adjudicataria, podrá solicitar, al hacerse cargo del servicio, levantamiento de acta de recepción de locales, equipos e instalaciones.

9. SUPERVISIÓN Y CONTROL.

El hospital designará a la persona o personas que considere necesarias a fin de establecer la interlocución con el adjudicatario del servicio para resolver cualquier incidencia relacionada con el servicio así como para comunicar todas las necesidades y/o cambios que puedan suscitarse.

El adjudicatario presentará informe de actividad con la frecuencia que le sea requerido en el que se incluya cuanta información sea necesaria para la valoración cuantitativa y cualitativa de la prestación de la que es responsable, para lo cual los licitadores habrán de presentar su modelo de gestión documental en el que figuren cuantos datos estimen necesarios para que dicho reporting sea completo, y en concreto sobre los aspectos estadísticos de servicios prestados o suministros realizados, incidencias o cambios ocurridas en materia laboral, solicitudes y comunicaciones sobre mantenimiento de instalaciones y actividades complementarias relativas a las normativas de obligado cumplimiento o prescripciones contenidas en el presente pliego, alertas emitidas por el propio adjudicatario o autoridades sanitarias, incidencias de servicio y cuantos elementos permitan valorar la prestación objeto de este contrato.



RELACION DE ANEXOS

ANEXO I

- MENUS QUINCENALES DE VERANO E INVIERNO (pág. 14)

ANEXO II

- ALIMENTOS EXTRAS (pág. 71)

ANEXO III

- FICHAS TÉCNICAS DE PLATOS-RECETARIO (pág. 72)

ANEXO IV

- CARACTERÍSTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS (pág. 119)

ANEXO V

- CODIGO DE DIETAS (pág. 127)

ANEXO VI

- MENUS DE NAVIDAD, VIERNES SANTO Y SAN ISIDRO(VER ANEXO III) (pág. 128)

ANEXO VII

- DESAYUNOS Y MERIENDAS DE VERANO E INVIERNO (INCLUIDO DIETAS CON TOMA DE MEDIA MAÑANA Y NOCHE). (pág. 129)

ANEXO VIII

- MENUS OPCIONALES DE HEMATOLOGIA Y ONCOLOGÍA (pág. 137)

ANEXO IX

- FICHA PARTE DIARIO ENTREGA VÍVERES (pág. 152)

ANEXO X

- RELACIÓN DE PERSONAL QUE PRESTA SUS SERVICIOS EN EL CONTRATO ACTUAL (pág. 153)

En la documentación presentada para licitar en el presente concurso deberá figurar un índice que permita localizar rápidamente los criterios de valoración.



ANEXO I

MENUS QUINCENALES DE VERANO/INVIERNO

LUNES COMIDA

B1 SIN OPCIÓN: Ensalada de Judías Blancas; Estofado de Cerdo c/arroz; Sandía.

PRIMEROS PLATOS

*Gazpacho

*Sopa Minestrone¹

*Ensalada de Judías Blancas: **B1, C11, D9, D10, D11, D11D, M1, M2, M3, M4, M5, M6, (M7, M8, R1, R2 1/2), M9, M10,**

Ensalada de Judías Blancas sin mejillón: **B2, B3, D8, D8D**

Puré de Judías Pintas: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, (N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD 1/2)**

Puré de Judías Pintas Espeso: **C7, C7D**

Puré de Patata: **D4CF2, D4GF2, (D5f2, D6F3 Clarito)**

Ensalada de Pimientos Rojos 250g: **B2, M11, N1, N1D, N2, N2D**

Sopa de Fideos: **D1F2, D2, D2TR, D2D, D2TRD, D3, D3TR, D3D, D3TRD, D4CF4, (D4GF4 ½), D5 (f3, F4, f5), D6 (F2, F4), D7, D7D, D7TR, D7TRD**

Sopa de Fideos con caldo vegetal: **M12**

Consomé: **D4CF1, D4GF1, D5F1, D6F1, P1, P2**

SEGUNDOS PLATOS

*Pescado blanco frito 150g. : **C10, C10D**

*Estofado de Cerdo 125g: **B1, B3, C11, D2, D2D, D9, D10, D11, D11D, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, R1, R2**

Estofado de cerdo 50g: **D8, D8D, M12**

Filete de pollo a la plancha 125g: **B3, D3, D3D, D4CF4, (D4GF4, N1, N1D, N2, N2D 100G), D5F5, D7, D7D, M9, M10, M11, P1**

Merluza a la plancha 75g: **D5F3, (D5F4 100G)**

Tortilla francesa: **D1F2**

Queso de Burgos 100g: **C9D**

Quesitos en Porciones 60g con Dulce de Membrillo 60g: **C9**

Triturado de Pavo: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Triturado de Pavo Espeso: **C7, C7D**

Triturado de Pavo 100g (patata y zanahoria): **D3TR, D3TRD, D4CF3, D4GF3, D6F4**

¹ Sopa Minestrone: Morcillo, tornillos, tomate, puerro, judías verdes, repollo, zanah., nabo, aceite.

Ensalada de J.Blancas: tomate, cebolla, pimiento V-R., zanah., mejillón.



Vegenat-med Hiperproteico 80g: C1S, C2S, C3
Vegenat-med Hiperproteico 110g: C4

GUARNICIONES

*Arroz Blanco: (B1 estofado), B3, C11, D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5 (F4, f5), D7, D7D, D9, (D10 DOBLE), M1, M2, M3, M4, M5, M12, N1, N1D, N2, N2D
*Ensalada de lechuga: (B1 Gallo), D8, D8D, D11

POSTRES

DESAYUNO Y MERIENDA: Fruta de verano

*Sandia: B1, B2, B3, C11, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M12, N1, N1D, N2, N2D, R1, R2
*Pera en almíbar
Batido de pera en almíbar: C5 (N1TR, N2TR sin jugo)
*Yogur: **D1F2**,
Yogur Liquido: C5, (**P2 Desnatado**)
Zumo de Melocotón y uva 200c.c.: C1B, C2B, D4CF (F2, F3), D6 (F2, F3), D7, D7D, D7TR, D7TRD, P2
Puré de Frutas Manzana-Melocotón: C5, C6, C7, C7D, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D4C4, D4GF2, D5F5, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR
Puré de Frutas Manzana: D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4G (, F3, F4), D5 (F2, F3, F4), N1TRD, N2TRD

LUNES CENA

B1 SIN OPCIÓN: Sopa de Estrellas; Tortilla de patata; Ensalada de lechuga; Manzana.

PRIMEROS PLATOS

*Sopa de Estrellas: B1, B3, C11, D4C4, D6F2, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, (N1, N1D, N2, N2D ½ Bol caldo), R2
Sopa de Estrellas Sin Gluten: D9
*Puré de Verduras: C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, (D4GF4 ½), D5F5, D6 (F3, F4), D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, (D10 Doble), D11, D11D, M1TR, M8TR, M12, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD
Puré de Verduras Espeso: C7, C7D
Judías Verdes aliñadas 250g: D8, D8D, M9, M10, M11
Puré de patata y zanahoria: B2, D1F2, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C2, D4GF2, D5F4, D8, D8D
Crema de Arroz Clarita: **D5F2**
Maicena Clarita (leche desnatada y sacarina): **D5F3**
*Consomé: **D4C1, D4GF1, D5F1, D6F1, P1, P2**
Ensalada de lechuga y tomate: R1

SEGUNDOS PLATOS

*Filete de Pollo en pepitoria²
Filete de vaca a la plancha 125g: D7, D7D, M1
*Tortilla de patata: B1, B2, B3, C11, C10, C10D, D9, D10, D11, D11D, M2
Tortilla francesa: C9, C9D, D2, D2D, D3, D3D, D4C4, D4GF4, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M11, M12, N1, N1D, N2, N2D, P1, R1, R2
Queso de Burgos 100g: **D1F2**
Gallo a la plancha 75g: **D5f4 (f5 -125g)**
Triturado de Huevo: C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D3TR, D3TRD, D6F4, D8TR, D8TRD M8TR, (N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD 1 HUEVO)

² Pechuga pepitoria (adorno perejil-almendra): cebolla, zanahoria, puerro, almendra, pan frito, tomate, vino, harina, perejil.



Triturado de Huevo Espeso: C7, C7D
 Triturado de Pescado: **D4C3, D4GF3, D7TR, D7TRD, M1TR**
 Vegenat-med Hiperproteico 80g: C1S, C2S, C3
 Vegenat-med Hiperproteico 110g: C4

GUARNICIONES

*Ensalada de lechuga: (B1 tortilla), B2, B3, C11, D9, D10, D11D, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, **N1, N1D, N2, N2D, R2**

Ensalada de Lechuga sin Vinagre: D7, D7D

Patata al vapor: **D5(F4, f5)**

Queso de Burgos 50g: D2, D2D, D3, D3D

Queso Manchego Semicurado30g: D10

POSTRES

*Manzana: B1, B2, B3, D5F5, D7, D7D, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M2, M3, M4, M5, M7, M12, **R1, R2**

* Dulce de Membrillo 60g: C7, D2, D2TR, D3, D3TR, D4C4, **N1TR, N2TR**

*Flan: C5, D1F2

Zumo de Piña 200c.c.: C11, C1B, C2B, C5, C6, D6F2, **D8TR, D8TRD, M1TR, M6, M8, M8TR, P2**

Zumo de Piña Espeso: C7D, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D

Yogur Líquido Desnatado: P2

Puré de Frutas Pera: C5, D2D, D2TRD, D3D, D3TRD, D4CF (2,3), D4GF (F2, F3, F4), D5F (F2, F3, F4), **D6F3, D7TR, D7TRD, N1, N1D, N2, N2D, N1TRD, N2TRD**

MARTES COMIDA

B1 SIN OPCIÓN: Brócoli c/patata Rehogado; Merluza en salsa c/ zanahoria; Natillas.

PRIMEROS PLATOS

*Gazpacho: C6, M1TR, M8TR

Gazpacho Espeso: C7, C7D

*Espaguetis con tomate: B2, M12

*Brócoli 200g c/patata 50g rehogado: B1, B2, B3, C11, **D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M12**

Brócoli Aliñado: C10, C10D, D10, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M11, R1, R2

Puré de patata: C1B, C2B, C8, C8D, C9, C9D, D1F2, D2, D2D, D2TRD, D2TR, D3, D3D, D3TR, D3TRD, **D4CF2, D4GF2, (D4GF4 ½), D6 (F3, F4), D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, N1, N1D, N2, N2D, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Puré de Patata Clarito: D5F2

Sopa de Letras: D4C4, D5 (f3, F4, f5), D6F2

Consomé: D4C1, D4GF1, D5F1, D6F1, P1, P2

SEGUNDOS PLATOS

*Albóndigas a la Jardinera³: C10, C10D

*Merluza en salsa 150g: B1, B3, C11, C9, C9D, D9, (D10 –200g), D11, D11D, M1, M2, M3, M4, M5, M6, **M7, M8, M9**

Merluza en salsa 50g.: **D8, D8D**

Merluza al Horno150g: D2, D2D, D3, D3D, (D4CF4, D4GF4, D5F5, **N1, N1D, N2, N2D** 100G), D7, D11, **D11D, M10, M11, P1, R1, R2**

Merluza al Horno 75g.: D5f 3, D5F4

Tortilla francesa: D1F2

Triturado de Pescado: C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D3TR, D3TRD, D4C3, D4GF3, D6F4, **D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

³ Albóndigas: pan r., huevo, harina, guisante, champiñón, zanah., vino, cebolla, tomate, laurel, perejil, ajo, caldo.
 Bacalao Encebollado: cebolla, vino, vinagre, fumet, pimentón y perejil.



Triturado de Pescado Espeso: **C7, C7D**
 Vegenat-med Hiperproteico 80g: **C1S, C2S, C3**
 Vegenat-med Hiperproteico 110g: **C4**

GUARNICIONES

Zanahoria: **B1, B2, B3, C11, D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5F (4, 5), D7, D7D, D8, D8D, D9, D11, D11D, M1, M2, M3, M4, M5, M12, N1, N1D, N2, N2D, R2**

POSTRES

DESAYUNO Y MERIENDA: Fruta de verano

*Pera: **D5F5, D7, D7D, D8, D8D, D9, D11, D11D, M2, M3, M4, M5, M7, R1, R2**

*Melocotón en almíbar: **D8, M1, (N1, N2, N1TR, N2TR Sin Jugo)**

Batido de Melocotón en Almíbar: **C5, D4GF4, D8TR, M1TR**

*Natillas: **B1, B2, B3, C11, C5, C6, C7, C8, C9, C10, D2, D2TR, D4C4, D10, M12**

Yogur Natural 125g c/edulcorante: **C7D, D3, D3D, D3TR, D3TRD**

Yogur Desnatado: **D2D, D2TRD, D7TR, D7TRD**

Zumo de Manzana 200c.c.: **C5, P2**

Puré de Fruta Manzana: **C8D, D4CF (2, 3), D4G (F2, F3), D5 (F2, F3, F4), D6 (F2, F3)**

Puré de Fruta Macedonia: **C9D, C10D, D8TRD, M6, M8, M8TR, N1D, N2D, N1TRD, N2TRD**

Yogur Liquido: **C2B, D1F2, (P2 Desnatado)**

MARTES CENA

B1 SIN OPCIÓN: Sopa de Pescado c/arroz; Pollo asado c/patatas fritas; Fruta de verano.

PRIMEROS PLATOS

*Sopa de Pescado c/arroz⁴: **B1, C11, D9, D10, D11, D11D, M1, M2, M3, M4, M5, M6, R1, R2**

Sopa de arroz: **B3, C6, D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C4, (D4GF4 ½), D6F2, D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8, D8D, D8TR, D8TRD, M1 TR, M7, M8, M8TR, M9, M10, N1, N1D, N2, N2D, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Sopa de arroz con caldo vegetal: **B2**

*Puré de patata y zanahoria: **C1B, C2B, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D4CF2, D4GF2, D5F (4, 5), D6 (F3, F4), M12**

Puré de patata y zanahoria Espeso: **C7, C7D**

Champiñón salteado 150g: **M11, M12**

Crema de Arroz Clarita: **D5F2**

Maicena Clarita (leche desnatada y sacarina): **D5F3**

*Consomé: **D4C1, D4GF1, D5F1, D6F1, P1, P2**

SEGUNDOS PLATOS

*Croquetas con salsa Italiana: **(D10 –8 Unid.)**

*Pollo Asado 125g: **B1, B3, C11, D3, D3D, D4C4, D5F5, D9, D11, D11D, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M11, (N1, N1D, N2, N2D 100G), P1, R1, R2**

Croquetas de Huevo: **(B2, D8, D8D c/salsa Italiana)**

Merluza Hervida 75g: **D5F4, (C10, C10D 125G)**

Pechuga de pavo 75g y Queso de Burgos 50g: **D2, D2D, D4GF4, D7, D7D**

Queso de Burgos 100g: **C1F2, C9, C9D**

Triturado de Pollo: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Triturado de Pollo Espeso: **C7, C7D**

⁴ Sopa de pescado: mero, mejillón, calamar, chirla, tomate, pimiento V.-R., vino, cebolla, cangrejo, pimentón, laurel, fumet, ajo.

Croquetas salsa I.: tomate, queso rallado, orégano.



Triturado de Pollo 100g (patata y zanahoria): **D3TR, D3TRD, D4C3, D4GF3, D6F4**
 Vegenat-med Hiperproteico 80g: **C1S, C2S, C3**
 Vegenat-med Hiperproteico 110g: **C4**

GUARNICIONES

*Patatas fritas: **(B1 Pollo), B3, D9**
 Patata al Vapor: **(C11, M2 -75g), D3, D3D, D5F (4, 5), M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, N1, N1D, N2, N2D**
 Champiñón salteado: **D11, D11D, M9, M10, R2**
 Jamón York 50g: **D10**

POSTRES

*Fruta de verano: **B1, D11, D11D, M2, M3, M4, M5, M7, R1, R2,**
 *Manzana asada: **B2, B3, C11, C6, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4CF4, D4GF (2, 3, 4), D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8, D8D, D8TR, D8TRD, D9, D10, M1, M1TR, M6, M8, M8TR, M12, N1, N1D, N2, N2D, N1TRD, N2TRD**
 *Arroz c/lèche: **D1F2**
 Zumo de Melocotón 200c.c.: **C1B, C2B, C5, D4 (C2, C3), D5 (F2, F3, F4, F5), D6 F2, D6F3, D7D, P2**
 Puré de Frutas Macedonia: **C5, C7, C7D, C8, C8D, N1TR, N2TR**
 Yogur Liquido: **C5, (P2 Desnatado)**

MIÉRCOLES COMIDA

B1 SIN OPCIÓN: Lentejas estofadas; Redondo asado c/zanahoria torneada; Fruta de verano.

PRIMEROS PLATOS

*Gazpacho
 *Lentejas Estofadas : **B1, B2, B3, C11, D8, D8D, D11, D11D, (M7, M8, M9, M10, R1, R2- ½), D9, D10, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M12, N1, N1D, N2, N2D,**
 *Ensalada de arroz
 Puré de Lentejas: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TRD, D2TR, D7, D7D, D7TRD, M1TR, M8TR, (D8TR, D8TRD ½), N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**
 Puré de Lentejas Espeso: **C7, C7D**
 Puré de patata y zanahoria: **D1F2, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C2, D4GF2, (D4GF4 ½)**
 Puré de patata Clarito: **D5F2, D6F3**
 Sopa de Fideos: **D4C4, D5F (3, 4, 5), D6F (2, 4)**
 Sopa Juliana: **M11**
 Consomé: **D4C1, D4GF1, D5F1, D6F1, P1, P2**

SEGUNDOS PLATOS

*Carne de Ternera asada: **B1, C11, D2, D2D, D3, D3D, (D4GF4, N1, N1D, N2, N2D 100G), D7, D7D, D9, (D10 -200g), D11, D11D, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M11, P1, R2**
 Redondo asado 50g.: **D8, D8D, M12**
 *Atún al Horno 150g: **B3**
 Pescado blanco a la plancha 75g: **D5F (3, 4); D4C4**
 Queso de Burgos 100g: **B2**
 Filete de pollo a la plancha 125g: **D5F5**
 Claras Rellenas Tipo I calientes: **C9, C9D, C10, C10D, R1**
 Tortilla francesa: **D1F2**
 Triturado de ternera: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.**
 Triturado de ternera Espeso: **C7, C7D**
 Triturado de Pollo y patata: **D4CF3, D4GF3, D3TR, D3TRD, D6F4**
 Vegenat-med Hiperproteico 80g: **C1S, C2S, C3**
 Vegenat-med Hiperproteico 110g: **C4**



GUARNICIONES

*Zanahoria Torneada: (B1 Redondo-atún), B3, C11, D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5F (4, 5), D7, D7D, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M12, N1, N1D, N2, N2D, R2

POSTRES

DESAYUNO Y MERIENDA: Pera

*Plátano: B1, B2, B3, C11, D8, D9, D10, D11

Fruta de Verano: (M6, M8 Blanda), D8D, D11D, M1, M2, M3, M4, M5, M7, M12, R1, R2

*Dulce de Membrillo: C10, D2, D2TR, D3, D3TR, D4C4, D5F5, D7, D7TR, N1, N2, N1TR, N2TR

*Natillas: C5, D1F2

Gelatina: C5

Puré de Frutas Pera: D2D, D2TRD, D3D, D3TRD, D4C2, D4C3, D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F3, F4), D6 (F2, F3), D7D, D7TRD,

M8TR, N1D, N2D, N1TRD, N2TRD

Zumo de Naranja: C1B, C2B, C5, C6, D8TR, D8TRD, M1TR, P2

Zumo de Naranja Espeso: C7, C7D, C8, C8D, C9, C9D, C10D

Yogur Líquido Desnatado: P2

MIÉRCOLES CENA

B1 SIN OPCIÓN: Menestra c/patata rehogada; Salmón a la madrileña; Pera en almíbar

PRIMEROS PLATOS

*Sopa de ave⁵

*Menestra 200g c/patata 50g rehogada: B1, B2, B3, C11, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M2, M12, N1, N1D, N2, N2D

Menestra aliñada 250g: M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, R1, R2

Puré de Patata: D4C2, D4GF2, D5F (4, 5)

Crema de Arroz Clarita: C1B, C2B, D5F2, D6 (F3, F4)

Crema de Arroz Espesa: C7, C7D, C8, C8D, C9, C9D

Maicena Clarita (leche desnatada y sacarina): D5F3

Sopa de Estrellas: C6, C10, C10D, D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C4, (D4GF4 ½), D6F2, D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8, D8D, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.

*Consomé: D4C1, D4GF1, D5F1, D6F1, M11, P1

SEGUNDOS PLATOS

*Salmón a la Madrileña: B1, C11, D2, D2D, D3, D3D, D7, D7D, D9, D11, D11D, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M11, P1 (SIN PATATA), (R1 -100g), R2

*Huevos con Tomate: (B2 Sin atún ni pavo), B3, D10

Tortilla francesa: D4C4

Queso de Burgos 100g: D1F2, M12

Pechuga de pavo finita 100g: C9, C9D, C10, C10D

Merluza a la plancha 75g: D5F4, (D4GF4, N1, N1D, N2, N2D 100G), (D5F5- 125g) .

Triturado de Pescado: C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D3TR, D3TRD, D4C3, D4GF3, D6F4, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD

Triturado de Pescado Espeso: C7, C7D

Vegenat-med Hiperproteico 80g: C1S, C2S, C3

Vegenat-med Hiperproteico 110g: C4

⁵ Sopa ave: fideo, pollo, huevo.

Huevos con tomate: tomate, champiñón, pimiento morrón, aceite, atún o p.pavo (s/s).



GUARNICIONES

Patata al vapor: **D4GF4, D5F4, D5F5**

POSTRES

*Melón: **C11, D8D, D9, D11, D11D, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, R1, R2**

*Yogur:

*Pera en almíbar: **B1, B2, B3, D4CF4, D7, D8, D10, M1, M12, (N1, N2 Sin Jugo)**

Batido de Pera en almíbar: **C2B, C5, C6, C8, C9, D2, D2TR, D7TR, D8TR, M1TR**

Batido de Pera en Almíbar Espeso: **C7**

Zumo de melocotón y uva 200c.c.: **C1B, C5, D5(F2, F3) P2**

Puré de Frutas Manzana: **C7D, C8D, C9D, C10, C10D, D2D, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4 (C2, C3), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F3, F4, F5), D6F2, D6F3, D7D, D7TRD, D8TRD, M8TR, N1D, N2D, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Yogourt Líquido: **C5, D1F2, (P2 Desnatado)**

JUEVES COMIDA

B1 SIN OPCIÓN: Ensalada Campera⁶; Pollo Asado c/Verduras; Manzana Asada.

PRIMEROS PLATOS

*Gazpacho

*Tallarines con bechamel

*Ensalada Campera: **B1, B3, C11, C10, C10D, D9, (D10 Doble), D11, D11D, M1, M2, M3, M4, M5, M6, (M7, M8 – ½), (D8, D8D, M12 s/atún)**

Sopa de Letras: **D4C4, D5F (4, 5), D6F2, D8TR**

Puré de patata: **B2, C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4CF2, D4GF2, (D4GF4 ½), (D5F2 Clarito), D5F3, D6 (F3, F4), D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8TRD, M1TR, M8TR, R2, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Puré de patata Espeso: **C7, C7D**

Guisantes (previamente hervidos) 200g con cebolla: **B2, N1, N1D, N2, N2D, (D8, D8D, - 100g)**

Ensalada de lechuga y tomate 200g: **M9, M10, M11, R1**

Consomé: **D4C1, D4GF1, D5F1, D6F1, P1, P2**

SEGUNDOS PLATOS

*Pescado frito

*Pollo Asado 125g: **B1, B3, C11, D2, D2D, D3, D3D, D4C4, (D4GF4, N1, N1D, N2, N2D 100G), D5F5, D7, D7D, D9, (D10 –200g), D11, D11D, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M11, P1, R1, R2**

Pollo Asado 50g.: **M12**

Merluza a la plancha 75g: **D5F (3, 4)**

Tortilla francesa: **D1F2**

Lasaña 150g. : **C9, C9D, C10, C10D,**

Triturado de Pollo: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Triturado de Pollo Espeso: **C7, C7D**

Triturado de Pollo 100g (patata y zanahoria): **D3TR, D3TRD, D4CF3, D4GF3, D6F4**

Vegenat-med Hiperproteico 80g: **C1S, C2S, C3**

Vegenat-med Hiperproteico 110g: **C4**

GUARNICIONES

*Menestra: **(B1 pollo), B3, C11, D9, (D10 doble), M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M12, R2**

Tomate Asado: **D2, D2D, D4GF4, M8**

Arroz Blanco: **D3, D3D, D5F (4, 5)**

⁶ Ensalada campera: pimiento V., tomate, atún, zanah., pepino, aceite, vinagre.

Pollo asado: aceite, vino, ajo, caldo, tomillo, laurel y perejil.



Ensalada de lechuga s/ vinagre: **D7, D7D**

*Ensalada de lechuga: (**B1 Boquerones**) **D11, D11D, N1, N1D, N2, N2D**

POSTRES

DESAYUNO Y MERIENDA: Fruta de verano

*Pera de Temporada: **D5F5, D7, D7D, D11, D11D, M2, M3, M4, M5, M7, N1D, N2D, R1, R2**

*Manzana asada: **B1, B2, B3, C11, C6, C9, D2, D2TR, D4CF (2, 3, 4), D4GF4, D8, D8D, D8TR, D9, D10, M1, M1TR, M6, M8,**

M12, N1, N2, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD

*Yogur Natural: **C5, D1F2, (D3, D3D, D3TR, D3TRD C/Edulcorante)**

Yogur Líquido Desnatado: **P2**

Zumo de Piña: **C1B, C2B, C5, P2**

Puré de Frutas Manzana-Melocotón: **C5, C7, C7D, C8, C8D, C9D, C10, C10D, D2, D2TRD, D4G (F2, F3), D5 (F2, F3, F4),**

D6 (F2, F3), D7TR, D7TRD, D8TRD, M8TR

JUEVES CENA

B1 SIN OPCIÓN: Acelgas c/patata rehogadas; Fiambre 125g con ensalada de tomate; Fruta de verano.

PRIMEROS PLATOS

*Sopa de cebolla⁷

*Acelgas 300g c/patata 50g rehogadas: **B1, B2, B3, C11, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M2, M4, M12**

Acelgas aliñadas 300g: **D7, D7D, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M11, M12, R1, R2**

Arroz salteado 25g con pimiento rojo y champiñón: **B2, N1, N1D, N2, N2D**

Puré de verduras: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, (D4GF4 ½), D5F5, D6 (F3, F4), D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.**

Puré de Verduras Espeso: **C7, C7D**

Crema de Arroz Clarita: **D1F2, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4 (C2, C4), D4GF2, D5(f2, F4),**

Maicena Clarita (leche desnatada y sacarina): **D5F3**

Sopa de Fideos: **D6F2**

*Consomé: **D4C1, D4GF1, D5F1, D6F1, P1, P2**

SEGUNDOS PLATOS

*Filete de vaca a la plancha 125g: **B3, D9, D10, M11**

Filete de vaca a la plancha 50g.: **D8, D8D**

*Fiambre:

Dietas Con Sal:

Jamón serrano finito 75g y Queso Manchego 50g: **B1, D11, D11D, M1, M2, M3, M4, M5, M7, M9, M10, M12, R2**

Jamón York 75g y Queso de Burgos 50g: **C11, C10, C10D, D2, D2D, D3, D3D, D4C4, D4GF4, D7, D7D, M6, M8, P1**

Dietas Sin Sal: Pechuga de Pavo 75g y Queso de Burgos 50g: **B1, C11, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D3, D3D, D4C4, D4GF4,**

D7, D7D, D11, D11D, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M12, P1, R2

Jamón York 100g finito: **R1, C9, C9D**

Pechuga de Pavo finita 100g: **N1, N1D, N2, N2D**

Queso de Burgos 100g: **D1F2**

Merluza a la plancha 75g: **D5F4, (D5F5- 125g)**

⁷ Sopa de cebolla: cebolla, queso rallado, pan tostado.



Triturado de Jamón (carne de cerdo): **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.**

Triturado de Jamón (Carne de cerdo) Espeso: **C7, C7D**

Triturado de Jamón 100g (carne cerdo, patata y zanahoria): **D3TR, D3TRD D4C3, D4GF3, D6F4**

Vegenat-med Hiperproteico 80g: **C1S, C2S, C3**

Vegenat-med Hiperproteico 110g: **C4**

GUARNICIONES

*Pimiento asado: (**B1 filete**), **B3, D8, D8D, (D10 Doble)**

*Ensalada de Tomate: (**B1 Fiambre**), **C11, D9, D11, D11D, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, R1, R2**

Patata al vapor: **D5F (4, 5), (D8, D8D Doble)**

POSTRES

*Fruta de verano: **B1, B3, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M2, M3, M4, M5, M7, M12, R1, R2**

Manzana: **D5F5, D7, D7D, N1D, N2D**

*Dulce de membrillo 60g: **C11, D8TR, N1TR, N2TR**

*Flan: **B2, C5, C6, C7, C8, C9, D1F2, D2, D2TR, D4CF4**

Yogur Líquido: **C2B, C5, (P2 Desnatado)**

Puré de frutas manzana: **N1TRD, N2TRD.**

Puré de Frutas Pera 150g: **C7D, C8D, C9D, C10, C10D, D2D, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4CF (2, 3), D4GF (2, 3, 4), D5F (2, 3, 4), D6F (2, 3), D7TR, D7TRD, D8TRD, M1TR, M6, M8, M8TR, N1, N2**

Zumo de Naranja: **C5, P2**

Puré de frutas Pera Líquido: **C1B**

VIERNES COMIDA

B1 SIN OPCIÓN: Ensalada de Tornillos⁸; Pescado de Temporada al horno c/Patata Vapor; Melón.

PRIMEROS PLATOS

*Gazpacho

*Guisantes con jamón: **D11, D11D**

*Ensalada de tornillos: **B1, B3, C11, (D10 –75g), M1, M2, M3, M4, (M5, M6, M7, R1, R2 ½), M12**

Puré de Patata y Zanahoria: **C1B, C2B, C8, C8D, C9, C9D, D4C2, D4GF2, D5F3, D6F3, D9, N1, N1D, N2, N2D, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Puré de Patata y Zanahoria Clarito: **D5F2**

Puré de Patata y Zanahoria Espeso: **C7, C7D**

Coliflor 250g aliñada: **B2, C10, C10D, M8, M11**

Sopa de Lluvia: **C6, D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4CF4, (D4GF4 ½), D5F (4, 5), D6F (3, 4), D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8, D8D, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, M9, M10**

Consomé: **D4C1, D4GF1, D5F1, D6F1, P1, P2**

SEGUNDOS PLATOS

*Tortilla de Espinacas: **C9, C9D**

*Pescado temporada Horno 150g: **B1, B3, C11, D9, (D10 –200g), D11, D11D, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10,**

M11, P1, (R1-100g), R2

Merluza a la plancha 125g: **D2, D2D, D3, D3D, D4C4, (D4GF4, N1, N1D, N2, N2D 100G), (D5F3, F4 75g), D7, D7D**

F. de Pollo a la plancha 125g: **D5F5**

Tortilla francesa: **B2, C10, C10D, D1F2, D8, D8D, M12**

Triturado de Pescado: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D3TR, D3TRD, D4CF3, D6F4, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N2TR, N1TRD, N2TRD**

Triturado de Pescado Espeso: **C7, C7D**

Vegenat-med Hiperproteico 80g: **C1S, C2S, C3**

⁸ Ensalada de tornillos: jamón York o pavo, tomate, maíz, cebolla, zanah., lechuga, aceite, zumo limón.



Vegenat-med Hiperproteico 110g: C4

GUARNICIONES

*Patata al Vapor 50g: (B1 Pescado T.), B3, C11, D7, D9, D10, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M9, M10, R2

*Ensalada de Tomate: (B1 Tortilla), D8D, D11, D11D

Ensalada de lechuga 100g: N1, N1D, N2, N2D

Zanahoria: D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5F (4, 5)

POSTRES

DESAYUNO Y MERIENDA: Pera

*Melón: B1, B2, B3, C11, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M12, R1, R2

*Natillas: C5, D1F2

*Queso de Burgos 30g

Zumo de Melocotón: C1B, C2B, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D4CF (2, 3,4), D5F (2, 3, 4, 5), D6F (2, 3), D7, D7D, D7D, D7TR, D7TRD, P2

Puré de Frutas Manzana: D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4G (F2, F3, F4)

Puré de Frutas Macedonia: C5, C6, C7, C7D, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1, N1D, N2, N2D, N1TR, N2TR, N1TRD, N2TRD.

Yogur Líquido: C5, (P2 Desnatado)

*Cuando haya Dorada o Lubina se preparará solo al horno y sustituirá también a la merluza 150g.

VIERNES CENA

B1 SIN OPCIÓN: Puré de patata; Carne asada a la Cerveza⁹ c/guisantes y zanahoria; Sandía.

PRIMEROS PLATOS

*Sopa de cocido (fideos)

*Puré de patata: B1, B2, B3, C11, C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D4C2, D4F2, (D4GF4 ½), D5(F4, f5), D6 (F3, F4), D7, D7D, D8TR, D8TRD, (D10 Doble), D11, D11D, M1, M1TR, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8TR, M9, M10, R1, R2

Sopa de estrellas: D1F2, D3, D3D, D3TR, D3TRD D4C4, D6F2, D7TR, D7TRD, M8, (N1, N1D, N2, N2D), N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.

Sopa de estrellas Sin Gluten: D9

Sopa de estrellas con caldo vegetal: M12

Puré de Patata Espeso: C7, C7D

Ensalada de tomate y lechuga 200g: M11

Crema de Arroz Clarita: D5F2

Maicena Clarita (leche desnatada y sacarina): D5F3

Patatas Pobre 150g: D8, D8D, M12

*Consomé: D4C1, D4GF1, D5f1, D6F1, P1, P2

SEGUNDOS PLATOS

* Pescado blanco frito 150g

Pescado blanco a la plancha 75g: D5F4, (C9, C9D, C10, C10D, D5F5, D9 - 150g) D11, D11D

*Carne asada a la cerveza 125g: B1, B3, C11, D2, D2D, D3, D3D, (D4GF4, N1, N1D, N2, N2D 100G), D7, D7D, (D10 -200g), M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M11, (P1 s/cebolla), R1, R2

Tortilla francesa: D4C4

Queso de Burgos 50g y Membrillo 60g: D8

Queso de Burgos 100g: B2, D1F2, (D8D 50g)

⁹ Carne Braseada Cerveza: cebolla, manzana, cerveza, aceite, caldo.



Triturado de Ternera: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.**

Triturado de ternera Espeso: **C7, C7D**

Triturado de Pollo (patata y zanahoria): **D3TR, D3TRD, D4C3, D4GF3, D6F4**

Vegenat-med Hiperproteico 80g: **C1S, C2S, C3**

Vegenat-med Hiperproteico 110g: **C4**

GUARNICIONES

*Guisantes con zanahoria: (**B1 Carne**), **B3, C11, D10, M1, M2, M3, M4, M5, M6**

*Ensalada de Lechuga: (**B1 Gallo**), **B2, D8, D8D, D9, D11, D11D**

Arroz Blanco: **D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5F (4, 5), D7, D7D**

POSTRES

*Sandía: **B1, B3, D8, D8D, D9, D10, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M12, N1, N1D, N2, N2D, R1, R2**

*Arroz con leche: **D1F2**

*Manzana asada: **D7TR, D7TRD, M1TR, M8TR, N1TRD, N2TRD.**

Zumo de Piña 200c.c.: **C1B, C5, D8TRD, P2**

Gelatina: **D8TR**

Puré de Frutas Pera 150g: **C5, D4 (C2, C3), D4G (F2, F3), D5 (F2, F3, F4, F5), D6 (F2, F3), D7, D7D, N1TR, N2TR.**

Yogur Natural con azúcar: **B2, C11, C5, C6, C7, C8, C9, C10, D2, D2TR, D4CF4, D4GF4**

Yogur Natural con edulcorante: **C7D, C8D, C9D, C10D, D2D, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD**

Yogur Liquido: **C2B, (P2 Desnatado)**

SÁBADO COMIDA

B1 SIN OPCIÓN: Ensalada Mixta (sin huevo); Filete de pollo empanado c/salsa de tomate; Plátano.

PRIMEROS PLATOS

*Gazpacho: **C6, M1TR, M8, M8TR, M12**

Gazpacho Espeso: **C7, C7D**

*Patatas en salsa verde¹⁰: **B2, C10, C10D, D2, D2D, (D4GF4 ½), D7, D7D, (D10 Doble), D11, D11D, N1, N1D, N2, N2D**

Patatas en salsa verde con caldo vegetal: **M12**

*Ensalada Mixta (sin huevo): **B1, B3, C11, D9, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M9, M10, M11, R1, R2**

Ensalada Mixta Sin huevo, atún ni pollo: **B2, D8, D8D**

Puré de Verduras: **C1B, C2B, C8, C8D, C9, C9D, D2TR, D2TRD, D5F5, D6 (F3, F4), D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Puré de patata: **D1F2, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4CF2, D4CF4, D4GF2, (D5F2 Clarito), D5F (3, 4), D6F2**

Consomé: **D4C1, D4GF1, D5F1, D6F1, P1**

SEGUNDOS PLATOS

*Lomo braseado a la Naranja 125g: **D11**

*Filete de pollo empanado 125g: **B1, B3, (D10 –200g)**

Filete de pollo empanado 75g.: **D8, D8D**

Filete de Pollo a la plancha 125g: **C11, D2, D2D, D3, D3D, D4C4, (D4GF4, N1, N1D, N2, N2D 100G), D5F5, D7, D7D, D9, D11D, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M11, P1, R1, R2**

Merluza a la plancha 75g: **D5F (3, 4)**

Tortilla francesa: **D1F2**

Lasaña 150g.: **C9, C9D, C10, C10D,**

Triturado de pollo: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.**

¹⁰ ¹⁰ Patatas en salsa verde: cebolla, perejil, ajo, pimienta.

Lomo naranja: Zumo naranja-limón, cebolla, vino, zanah., caldo (adorno rodajas de naranja fresca).



Triturado de Pollo Espeso: **C7, C7D**

Triturado de Pollo 100g (patata y zanahoria): **D3TR, D3TRD, D4C3, D4GF3, D6F4**

Vegenat-med Hiperproteico 80g: **C1S, C2S, C3**

Vegenat-med Hiperproteico 110g: **C4**

GUARNICIONES

*Salsa de tomate: (**B1 f. Pollo empanado**), **B3, D8, D8D, D10**

*Patata al vapor: (**B1 Lomo b.**) **C11, D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5(f4, f5), D7, D7D, D8D, D9, D11, D11D, M1, M2, M3, M4, M5, M6, (D8 Doble)**

POSTRES

DESAYUNO Y MERIENDA: Fruta de Verano

*Plátano: **B1, B2, B3, (C11, C10, D3, D4GF4 Maduro), D2, D8, D9, D10, D11, M1, M12**

Manzana: **D5F5, D7, D7D, D8D, D11D, M2, M3, M4, M5, M7, N1D, N2D, R1, R2**

*Helado: **C5, (No de Chocolate D1F2, D2TR)**

*Dulce de Membrillo 60g: **C7, N1, N2, N1TR, N2TR.**

Zumo de Melocotón 200c.c.: **C5, P2**

Puré de frutas Pera: **D3D, D3TR, D3TRD**

Puré de Frutas Melocotón-Manzana: **C5, C6, C7D, C8, C8D, C9, C9D, C10D, D2D, D2TRD, D4 (C2, C3, C4), D4G (F2, F3), D5 (F2, F3, F4), D6F2, D6F3, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M6, M8, M8TR, N1TRD, N2TRD.**

Puré de Frutas Melocotón-Manzana Líquido: **C1B, C2B**

Yogur Líquido Desnatado: **P2**

SÁBADO CENA

B1 SIN OPCIÓN: Puré de patata y zanahoria; Merluza a la Romana; Ensalada de lechuga; Fruta de verano.

PRIMEROS PLATOS

*Judías verdes con tomate¹¹: **C10, C10D, (M12- 100g)**

Judías verdes 250g aliñadas: **D7, D7D, M11**

*Puré de patata y zanahoria: **B1, B3, C11, C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C2, D4GF2, (D4GF4 ½), D6F3, D8, D8D, D8TR, D8TRD, D9, D7TR, D7TRD, D11, D11D, M1, M1TR, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M8TR, M9, M10, N1, N1D, N2, N2D, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD, R1, R2,**

Puré de patata y zanahoria Espeso: **C7, C7D**

Calabacín rebozado 150g: **B2, D8, D8D, (D10 –200g)**

Crema de Arroz Clarita: **D5F2**

Maicena Clarita (leche desnatada y sacarina): **D5F3**

Sopa de lluvia: **D4CF4, D5F (4, 5), D6F (2, 4)**

*Consomé: **D4C1, D4GF1, D5F1, D6F1, P1**

SEGUNDOS PLATOS

*Merluza a la Romana 150g: **B1, B3, C11, (D10 –200g) D11, D11D**

Merluza a la Romana 75g: **M12**

Merluza a la Romana con maicena: **D9**

*Huevos Revueltos con jamón: **C10, C10D**

Merluza a la plancha 125g: **D2, D2D, D3, D3D, D4C4, D5f5, D7, D7D, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M11, (N1, N1D, N2, N2D), P1, R1, R2**

Merluza a la plancha 100g: **D4GF4, D5F4**

¹¹ Judías V. c/tomate: tomate, aceite, cebolla.

Huevos revueltos c/jamón: jamón serrano (S/S F.pavo), champiñón, aceite.



Tortilla francesa: **B2**

Queso de Burgos 100g: **C9, C9D, D1F2**

Triturado de Pescado: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D3TR, D3TRD, D4C3, D4GF3, D6F4, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.**

Triturado de pescado Espeso: **C7, C7D**

Vegenat-med Hiperproteico 80g: **C1S, C2S, C3**

Vegenat-med Hiperproteico 110g: **C4**

GUARNICIONES

*Ensalada de lechuga: (**B1 Merluza**), **B2, C11, B3, D9, D10, M2, M3, M4, M7, M12**

Arroz : **D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5(f4, f5), D7, D7D, D11, D11D, M1, M5, M6, M8, M9, R2**

POSTRES

*Fruta de verano: **B1, B2, B3, D7, D7D, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M2, M3, M4, M5, M7, M12, R1, R2**

* Puré de Frutas Pera: **C5, C7, C7D, C8, C8D, C10, C10D, D4GF2, D5F5, N1, N1D, N2, N2D, N1TRD, N2TRD.**

*Yogur: **C5, D1F2**

Manzana Asada: **C11, C6, C9, C9D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4CF (2, 3, 4), D4GF (2, 3, 4), D5F (2, 3, 4), D8TR, D8TRD, M6, M8, M8TR, N1TR, N2TR.**

Zumo de Manzana: **C1B, C2B, C5, D6F2, D6F3, D7TR, D7TRD, M1TR, P2**

Yogur Líquido Desnatado: **P2**

DOMINGO COMIDA

B1 SIN OPCIÓN: Arroz 3 Delicias¹²; Estofado de cerdo c/patata asada; Flan.

PRIMEROS PLATOS

*Gazpacho: **B3**

*Sopa de pescado c/fideos

*Arroz 3 Delicias: **B1, C11, (M9, M10, R2- ½), D8, D8D, D9, (D10 Doble), M2, M6, M12, N1, N1D, N2, N2D**

Arroz 3 Delicias sin guisantes: **D2, D3**

Arroz 3 Delicias s/ jamón: **D9**

Sopa de estrellas: **C6, D1F2, D2D, D2TR, D2TRD, D3D, D3TR, D3TRD, D4C4, (D4GF4 ½), D5F (3, 4, 5), D6F2, D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1, M1TR, M3, M4, M5, M7, M8, M8TR, R1, R2**

Puré de patata: **C1B, C2B, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D4C2, D4GF2, D5(F2 Clarito), D6 (F3, F4), N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Puré de patata Espeso: **C7, C7D**

Brócoli 200g con patata 50g rehogado: **B2, D8, D8D, D11, D11D**

Consomé: **D4CF1, D4GF1, D5F1, D6F1, M11, P1**

SEGUNDOS PLATOS

*Merluza en salsa verde 150g

*Estofado de Cerdo 125g: **B1, C11, D2, D2D, D9, (D10 –200g), M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, R1, R2**

Merluza a la plancha 75g: **D5F (3, 4), (C9, C9D, C10, C10D 150G)**

¹² Arroz 3 delicias: guisante, zanah., maíz, jamón york, aceite, huevo.

Sopa de pescado (Igual Martes I)

Merluza salsa verde: aceite, cebolla, harina, perejil, fumet (pescado siempre horneado).



F. de Pollo a la plancha 125g: **B3, D3, D3D, D4C4, (D4GF4, N1, N1D, N2, N2D 100G), D5F5, D7, D7D, M9, M10, M11, P1**

Queso de Burgos 100g: **B2, M12**

Tortilla francesa: **D1F2**

Triturado de Jamón (carne de cerdo): **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Triturado de jamón **Espeso: C7, C7D**

Triturado de Pavo 100g (carne de pavo, patata y zanahoria): **D3TR, D3TRD, D4CF3, D4GF3, D6F4**

Vegenat-med Hiperproteico 80g: **C1S, C2S, C3**

Vegenat-med Hiperproteico 110g: **C4**

GUARNICIONES

*Patata asada: (**B1 filete**), **B3, C11, D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5F (4, 5), D7, D7D, D9, (D10 Doble), D11, D11D, M1, M2, M3, M4, M5, M11**

POSTRES

DESAYUNO Y MERIENDA: Manzana

*Fruta de verano: **D5F5, D8, D8D, D11D, M2, M3, M4, M5, M7, R1, R2**

*Flan: **B1, B2, B3, C11, C5, C6, C7, C8, C9, C10, D1F2, D2, D2TR, D4C4, D4GF4, (D9 Danone), D10, D11, M12**

*Yogur Natural: (**C7D, D2D, D3, D3D, D3TR, D3TRD, C/Edulcorante**)

Yogur Desnatado: **D2TRD, D7, D7TR, D7TRD, M1, M1TR**

Yogur Liquido: **C2B, (P2 Desnatado)**

Zumo de Naranja 200c.c.: **C1B, C5, D8TRD, M6, M8, M8TR, P2**

Zumo de Manzana Espeso: **C8D, C9D**

Batido de Melocotón en almíbar: **C5, D5F5, D8TR**

Puré de Frutas Manzana: **C10D, D4 (C2, C3), D4G (F2, F3), D5 (F2, F3, F4), D6 (F2, F3), D7D, N1, N1D, N2, N2D, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

DOMINGO CENA

B1 SIN OPCIÓN: Espinacas con patata rehogadas; Tortilla Paisana; Ensalada de lechuga; Pera de Temporada

PRIMEROS PLATOS

*Crema Reina: **M1TR, D11**

Crema Reina Sin Tropezones: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4CF4, (D4GF4 1/2) D8, D8D, D8TR, M1TR, N1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Crema Reina **Espesa: C7, C7D**

*Espinacas 270g c/patata 50g rehogadas: **B1, B2, B3, C11, C10, C10D, D9, D10, D11D, M2, M1, M3, M4, M5, M6, R1, R2**

Espinacas 300g aliñadas: **D7, D7D, M7, M8, M9, M10, M11**

Sopa de lluvia: **D4CF2, D4GF2, D5F (4, 5), D6F (2, 3, 4) D7TR, D7TRD, (N1, N1D, N2, N2D ½ Bol Caldo)**

Crema de Arroz Clarita: **D5F2**

Maicena Clarita (leche desnatada y sacarina): **D5F3**

*Consomé: **D4C1, D4GF1, D5F1, D6F1, P1**

SEGUNDOS PLATOS

*Tortilla Paisana: **B1, D9, D10**

Tortilla francesa: **B2, C9, C9D, D4C4, N1, N1D, N2, N2D**

*Trucha en salsa 150g: **B3, C11, D2, D2D, D3, D3D, D7, D7D, D11, D11D, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M11, (D8, D8D 75g), P1, R1, R2**

Pescado blanco a la plancha 75g.: **D5F4, [D4GF4, D5F5 - 125g]**

Queso de Burgos 100g: **C10, C10D, D1F2**



Triturado de Huevos: C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D3TR, D3TRD, D6F4, D8TR, D8TRD, M8TR, (N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD 1 Huevo)

Triturado de Huevos Espeso: C7, C7D

Triturado de Pescado: **D4C3, D4GF3, D7TR, D7TRD, M1TR**

Vegenat-med Hiperproteico 80g: C1S, C2S, C3

Vegenat-med Hiperproteico 110g: C4

GUARNICIONES

*Champiñón: (B1 trucha), B3, C11, D8, D8D, D11, D11D, M1, M2, M3, M4, M5, (M12- 150g)

*Ensalada de lechuga: (B1 tortilla), D10, N1, N1D, N2, N2D, R2

Zanahoria: D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5 (f4, f5), D7, D7D, M6, M7

Queso Manchego Semicurado 30g: D10

POSTRES

*Pera de Temporada: B1, B3, D5F5, D7D, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M2, M3, M4, M5, M7, M12, N1D, N2D, R1, R2

*Helado: C5

*Macedonia en almíbar 150g: D7, D8, (N1, N2 Sin Jugo)

Batido de Macedonia de frutas: C5, C8, D7TR. (N1TR, N2TR s/jugo).

Yogur Líquido Fresa: B2, C5, D1F2, (P2 Desnatado)

Puré de Frutas Pera: C11, C6, C7, C7D, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4 (C2, C3, C4), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F3, F4), D6 (F2, F3), D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M6, M8, M8TR

Puré de Frutas Pera Líquido: C1B, C2B

Puré de frutas manzana: N1TRD, N2TRD

Zumo de Piña: P2

LUNES COMIDA

B1 SIN Opción: Ensalada de la Huerta¹³; Carne asada c/ arroz; Manzana

PRIMEROS PLATOS

*Gazpacho

*Caracolillos

*Ensalada de la Huerta: B1, B2, B3, C11, D8, D8D, D9, (D10 Doble), D11, D11D, M1 M2, M3, M4, M5, M6, (M7, M8, M9, M10, R1- ½), M12, N1, N1D, N2, N2D, R2

Puré de Garbanzos: C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR; (N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD ½)

Puré de Garbanzos Espeso: C7, C7D

Puré de patata: **D4C2, D4GF2, D5 (F2 Clarito)**

Champiñón salteado 150g: B2, M11

Sopa de Fideos: **D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C4, (D4GF4 ½), D5(F3, F4, F5), D6 (F2, F4)**

¹³ Ensalada de la Huerta: patata, espárragos, lechuga, tomate, cebolla, apio, aceituna verde, pimiento R-V., aceite, vinagre.

Caracolillos: tomate, atún fresco, aceite, albahaca, laurel, ajo.

Bacalao Vizcaína: tomate, molde frito (pasado en la salsa), harina, aceite, cebolla, ñoras (frito ligeramente y horneado).

Lomo cerdo c/manzana: manzana, cerveza, zanah., cebolla, harina, aceite, laurel, pimienta (adornado c/gajos de manzana en compota)



Consomé: **D4C1, D4GF1, D5F1, D6F1, P1, P2**

SEGUNDOS PLATOS

*Bacalao a la Vizcaína 150g: **B3, C10, C10D, (D8, D8D - 50g)**

*Carne asada: **B1, C11, D2, D2D, D3, D3D, (D4GF4, N1, N1D, N2, N2D 100G), D7, D7D, D9, (D10 -200g), D11, D11D, M1 M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M11, (P1 Sin Manzana), R1, R2**

Lomo de cerdo 50g c/manzanas: **M12**

F. de Pollo a la plancha 125g: **D4C4, D5 F5**

Merluza Hervida 75g: **D5 (F3, F4)**

Tortilla francesa: **D1F2**

Jamón York Finito 100g.: **C9, C9D**

Triturado de Pollo: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.**

Triturado de Pollo Espeso: **C7, C7D**

Triturado de Pollo (patata y zanahoria): **D3Tr, D3TRD, D4C3, D4GF3, D6F4**

Vegenat-med Hiperproteico 80g: **C1S, C2S, C3**

Vegenat-med Hiperproteico 110g: **C4**

GUARNICIONES

*Arroz Blanco: (**B1 Lomo**), **C11, D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5(F4, F5), D7, D7D, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1 M2, M3, M4, M12, N1, N1D, N2, N2D**

POSTRES

DESAYUNO Y MERIENDA: Fruta de verano

COMIDA

*Manzana: **B1, B2, B3, D5F5, D7, D7D, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M2, M3, M4, M5, M7, M12, N1, N1D, N2, N2D, R1, R2**

*Manzana asada: **C11, C6, C9, C9D, C10, C10D, D2D, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C (F2, F3), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F3, F4), D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M6, M8, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

*Natillas: **C5, D1F2,**

Yogur Líquido Desnatado: **C5, P2**

Zumo de Manzana 200c.c.: **C1B, C2B, C5, D2, D2TR, D4C4, D6 (F2, F3), P2**

Puré de Frutas Manzana: **C7, C7D, C8, C8D**

LUNES CENA

B1 SIN Opción: Brócoli c/patata rehogada; Croquetas de pollo; Ensalada de tomate; Fruta de verano.

PRIMEROS PLATOS

*Salmorejo¹⁴.

*Brócoli 200g c/patata 50g rehogada: **B1, B2, B3, C11, D8, D8D, D9, D10, D11D, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M12, R1, R2**

Brócoli 250g Aliñada: **M7, M8, M9, M10, M11**

Puré de patata y zanahoria: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D1F2, D2, D2D D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C4, (D4GF4 ½), D5(F4, F5), D6 (F3, F4), D7TR, D7TRD, D8, D8D, D8TR, D8TRD, D11, M1TR, M8TR, N1, N1D, N2, N2D**

Puré de Patata y Zanahoria Espeso: **C7, C7D**

Crema de Arroz Clarita: **D4 CF2, D4GF2, D5F2**

¹⁴ Salmorejo: miga de pan, tomate, aceite, huevo duro, vinagre, ajo y pimienta.

Pollo al limón: cebolla, harina, zumo limón, vino, perejil, caldo.



Maizena Clarita (leche desnatada y sacarina): **D5F3**
Sopa de estrellas: **D6F2, D7, D7D; N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**
Consomé: **D4C1, D4GF1, D5F1, D6F1, P1, P2**

SEGUNDOS PLATOS

*Croquetas de pollo: **B1, C11, (D10 -8 Unid.)**
Croquetas de huevo: **B2, M12**
*Pollo al Limón 125g: **B3**
Pescado blanco a la plancha 150g: **C9, C9D, D2, D2D, D3, D3D, D4C4, (D4GF4, N1, N1D, N2, N2D 100G), D5F5, D7, D7D, D9, D11, D11D, M1 M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M11, P1, R1, R2**
Pescado blanco a la plancha 75g.: **D5F4**
Tortilla francesa: **C10, C10D**
Queso de Burgos 100g: **D1F2**
Triturado de Pescado: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D3 Tr, D3TRD, D4C3, D4GF3, D6F4, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR; N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.**
Triturado de Pescado Espeso: **C7, C7D**
Vegenat-med Hiperproteico 80g: **C1S, C2S, C3**
Vegenat-med Hiperproteico 110g: **C4**

GUARNICIONES

*Ensalada de tomate: (**B1 croquetas**), **B2, C11, D9, D10, D11, D11D, M1 M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, R2**
*Patata al Vapor: (**B1 pollo**), **B3, D2, D2D, D3D, D4GF4, D5 (F4, F5), D7, D7D, N1, N1D, N2, N2D**
Queso Manchego semicurado 30g: **D10**

POSTRES

*Fruta de Verano: **B1, B2, B3, (Fácil Masticación C11, M6, M8), D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M2, M3, M4, M5, M7, M12, R1, R2**
*Dulce de Membrillo 60g: **D3, D3TR, D7TR, D8TR, M1TR, N1, N2, N1TR, N2TR**
*Flan: **C5, C6, C7, C8, C9, C10, D1F2, D2, D2TR, D4C4, D4GF4**
Batido de Flan Liquido: **C2B**
Yogur Liquido Desnatado: **P2**
Puré de Frutas Pera: **D2, D2TRD, D3D, D3TRD, D4GF2, D4GF3, D5F5, D7, D7D**
Zumo de Melocotón y uva 200c.c.: **C1B, C5, D4 (C2, C3), D5 (F2, F3, F4), D6F2, D7TRD, P2**
Puré de Frutas Macedonia: **C5, C7D, C8D, C9D, C10D, D6 (F2, F3), D8TRD, M8TR, N1D, N2D, N1TRD, N2TRD**

MARTES COMIDA

B1 SIN Opción: Arroz con verduras; Lasaña; Sandía.

PRIMEROS PLATOS

*Gazpacho
*Menestra de ave
*Arroz con verduras: **B1, B2, B3, C11, D7, D7D, D9, (D10 Doble), D11, D11D, M1 M2, M3, M4, M5, (M6, M7, R2 – ½), M12, N1, N1D, N2, N2D**
Sopa de arroz: **C6, D1F2 D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C4, (D4GF4 ½), D5(F3, F4, F5), D6F2, D7TR, D7TRD, D8, D8D, D8TR, D8TRD, M1TR, M8, M8TR, M9, M10**
Puré de patata: **C1B, C2B, C8, C8D, C9, C9D, D4C2, D4GF2, D5(F2 Clarito), D6 (F3, F4), N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**
Puré de patata Espeso: **C7, C7D**
Patatas 200g Panadera c/Pimiento: **B2, C10, C10D, M12**
Patatas 150g Panadera c/Pimiento: **D8, D8D**
Ensalada de tomate y lechuga 200g: **R1**
Consomé: **D4C1, D4GF1, D5F1, D6F1, M11, P1, P2**



SEGUNDOS PLATOS

*Sardinas rebozadas 150g

Merluza a la plancha 75g: **D5 (F3, F4)**

*Lasaña 150g: **B1, B3, C11, C9, C9D, C10, C10D, (D10-Doble), M2, M3, M4, M5, M6, M8, M9, M10, R1, R2**

Filete de pollo a la plancha 125g: **D2, D2D, D3, D3D, D4C4, (D4GF4, N1, N1D, N2, N2D 100G), D5F5, D7, D7D, D9, D11, D11D, M1, M7, M11, P1**

Tortilla francesa: **D1F2**

Triturado de Ternera: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Triturado de Ternera Espeso: **C7, C7D**

Triturado de pollo (patata y zanahoria): **D3Tr, D3TRD, D4C3, D4GF3, D6F4**

Vegenat-med Hiperproteico 80g: **C1S, C2S, C3**

Vegenat-med Hiperproteico 110g: **C4**

GUARNICIONES

*Ensalada de lechuga: (**B1 sardinas**), **B3, M11, N1, N1D, N2, N2D, R2**

Patata al vapor: **D2, D2D, D3D, D4GF4, D5 (F4, F5), D7, D7D, D9, D11, D11D, M1**

POSTRES

DESAYUNO Y MERIENDA: Fruta de Verano.

COMIDA

*Sandia: **B1, B2, B3, C11, C10, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M12, N1, N1D, N2, N2D, R1, R2**

*Yogur: **D1F2**

Yogur Líquido: **C5, (P2 Desnatado)**

*Puré de Frutas Manzana: **D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TRD, D4 (C2, C3), D5 (F2, F3, F4, F5), D6 (F2, F3), N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Zumo de Manzana 200c.c.: **C5, D7, D7D, D7TR, D7TRD, P2**

Puré de Frutas Melocotón-Manzana: **C5, C6, C7, C7D, C8, C8D, C9, C9D, C10D, D4C4, D4G (F2, F3), D4GF4, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR**

Puré de Frutas Melocotón-Manzana Líquido: **C1B, C2B**

MARTES CENA

B1 SIN Opción: Judías verdes con jamón; Merluza Rebozada c/lechuga; Arroz con leche.

PRIMEROS PLATOS

*Sopa de ajo¹⁵: **N1, N1D, N2, N2D**

Sopa de Letras: **D4C4, D6 (F2, F4), R1, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

*Judías Verdes 200g con jamón 25g rehogadas: **B1, D9, D10 D11, D11D, M3, M5, R2**

Judías Verdes 200g con patata 100g Aliñadas: **B2, B3, C11, C10, C10D, D7, D7D, D8, D8D, M1 M2, M4, M6, (M12 –100g Verdes)**

Judías Verdes 250g aliñadas: **M7, M8, M9, M10, M11**

Puré de patata: **C6, D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, (D4GF4 ½), D5 (F4, F5), D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR**

Crema de Arroz Clarita: **C1B, C2B, D4C2, D4GF2, D5F2, D6F3**

Crema de Arroz Espesa: **C7, C7D, C8, C8D, C9, C9D**

¹⁵ Sopa de ajo: ajo, pan, aceite, huevo, pimentón.



Maizena Clarita (leche desnatada y sacarina): **D5 F3**
Consomé: **D4C1, D4GF1, D5F1, D6F1, P1, P2**

SEGUNDOS PLATOS

*Merluza Rebozada 150g: **B1, B3, C11, C9, C9D, D10, M2, M3**
Merluza 150g rebozada con maizena: **D9**
Merluza Rebozada 75g.: **D8, D8D, M12**
Merluza al Horno 150g: **D2, D2D, D3, D3D, D5F5, D7, D7D, D11, D11D, M1 M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M11, P1, R1, R2**
Merluza al Horno 100g.: **D4GF4, D5F4, N1, N1D, N2, N2D**
*Tortilla de patata: **B2**
Tortilla francesa: **D4 C4**
Queso de Burgos 100g: **C10, C10D, D1F2**
Triturado de Pavo: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.**
Triturado de Pavo Espeso: **C7, C7D**
Triturado de Pescado: **D3TR, D3TRD, D4CF3, D4GF3, D6F4**
Vegenat-med Hiperproteico 80g: **C1S, C2S, C3**
Vegenat-med Hiperproteico 110g: **C4**

GUARNICIONES

*Ensalada de lechuga: (**B1 tortilla y merluza**), **B3, D8, D8D, D9, D10, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M9, M12, R1, R2**
Ensalada de Tomate: **B2, C11, M8, M10**
Zanahoria : **D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5(F4, F5), D7, D7D**

POSTRES

*F. De verano : **D8D, D11, D11D, M2, M3, M4, M5, (M6, M8 Blanda), M7, R1, R2**
*Melocotón en almíbar 150g: **D7, D8, M1, (N1, N2 Sin Jugo)**
Batido de Melocotón en Almíbar: **C5, C10, D7TR, D8TR, M1TR, (N1TR, N2TR Sin Jugo)**
*Arroz con leche: **B1, B2, B3, C11, C6, D1F2, D2, D2TR, D4C4, (D9 Danone), D10, M12**
Gelatina: **C5,**
Puré de Frutas Pera: **C8D, C9D, C10D, D3, D3TR, D3TRD, D4 (C2, C3), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F3, F4, F5), D7D, D7TRD, D8TRD, M8TR, N1D, N2D, N1TRD, N2TRD.**
Zumo de Piña: **C1B, D6F2, D6F3, P2**
Yogur Natural: **C5, C7, (C7D , D2D, D2TRD, D3D Edulcorante), C8, C9**
Yogur Liquido: **C2B, (P2 Desnatado)**

MIÉRCOLES COMIDA

B1 SIN Opción: Ensalada de Judías blancas¹⁶; Lomo de cerdo con puré de patata; Pera de Temporada.

PRIMEROS PLATOS

*Gazpacho
*Guisantes a la Paisana 150g: **N1, N1D, N2, N2D**
*Ensalada de Judías blancas: **B1, C11, D9, D10, D11, D11D, M1 M2, M3, M4, M5, M6, (M7, R1-1/2), M9, M10, R2**
Ensalada de Judías Blancas Sin Mejillón: **B2, B3, (D8, D8D, M8 – ½), M12**
Puré de Judías blancas: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, M1TR, M8TR, (D8TR, D8TRD, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD ½)**

¹⁶ Ensalada de judías blancas (Igual Lunes I).
Guisantes a la Paisana: cebolla, zanah., nabo, panceta.
Redondo asado (Igual Miércoles I).



Puré de Judías Blancas Espeso: C7, C7D

Sopa de lluvia: D1F2, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C4, (D4GF4 ½), D5(F3, F4, F5), D6 (F2, F4), D7, D7D, D7TR, D7TRD

Champiñón 150g salteado: M11

Puré de patata: D4C2, D4GF2, D5(F2 Clarito), D6F3

Consomé: D4C1, D4GF1, D5F1, D6F1, P1, P2

SEGUNDOS PLATOS

*Calamares Fritos: D10, M12

*Lomo de cerdo asado 125g: B1, C11, D2, D2D, D3, D3D, (D4GF4, N1, N1D, N2, N2D 100G), D7, D7D, (D8, D8D 50g)D9, D11, D11D, M1 M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M11, P1, R1, R2

F. de Pollo a la plancha 125g: B3, D5F5

Pescado blanco a la plancha 125g: D4C4, D5(F3, F4- 75g)

Queso de Burgos 100g: B2

Tortilla francesa: D1F2

Jamon York Finito 100g.: C9, C9D, C10, C10D

Triturado de Jamón (carne de cerdo): C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD

Triturado de jamón Espeso: C7, C7D

Triturado de pollo (patata y zanahoria): D3Tr, D3TRD, D4C3, D4GF3, D6F4

Vegenat-med Hiperproteico 80g: C1S, C2S, C3

Vegenat-med Hiperproteico 110g: C4

GUARNICIONES

*Puré de Patata: (B1 contra), B3, C11, D3, D3D, D7, D7D, D9, C10, C10D, M1 M2, M4, N1, N1D, N2, N2D

*Ensalada de lechuga: (B1 calamares), B2, D10, M12

Arroz Blanco 25g: D2, D2D, D4GF4, D5(F4, F5), D8, D8D, D11, D11D

POSTRES

DESAYUNO Y MERIENDA: Fruta de Verano

COMIDA

*Pera de Temporada: B1, B2, B3, D5F5, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M2, M3, M4, M5, M7, M12, N1, N1D, N2, N2D, R1, R2

*Natillas: C5, D1F2

*Dulce de Membrillo 60g: D3, D3TR, D4GF4, D7, N1TR, N2TR.

Yogur Liquido Desnatado: P2

Puré de Frutas Melocotón-Manzana: C11, C5, C10, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D4C (F2, F3, F4), D4G (F2, F3), D5 (F2, F3, F4), D6 (F2, F3), D7D, D7TR, D7TRD, M6, M8, N1TRD, N2TRD.

Puré de Frutas Manzana: D3D, D3TRD

Zumo de Naranja: C1B, C2B, C5, C6, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, P2

Zumo de naranja Espeso: C7, C7D, C8, C8D, C9, C9D, C10D

MIÉRCOLES CENA

B1 SIN Opción: Menestra de verduras con jamón; Huevos con pisto; Manzana Asada.

PRIMEROS PLATOS

*Menestra de verduras 200g con jamón 25g: B1, C11, D9, D10

Menestra de verduras 200g con patata 50g Rehogada : B2, B3, D11, D11D, M1 M2, M3, M4, M5, M6, R1, R2

Menestra de Verduras 250g Aliñada: M7, M8, M9, M10, M11

*Puré de patata y zanahoria: B2, C1B, C2B, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D1F2, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C2, D4GF2, (D4GF4 ½), D5(F4, F5), D6 (F3, F4), D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8, D8D, D8TR, D8TRD, M12, N1, N1D, N2, N2D

Puré de patata y zanahoria Espeso: C7, C7D



Sopa de Estrellas: C6, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D4C4, D6F2, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.

Crema de Arroz Clarita: D5F2

Maizena Clarita (leche desnatada y sacarina): D5F3

Consomé: D4C1, D4GF1, D5F1, D6F1, P1, P2

SEGUNDOS PLATOS

*Escalopines al vino blanco

*Huevos con pisto: B1, B3, C11, C10, C10D, D9, D10, D11, D11D, M2, M4

Tortilla francesa: D2, D2D, D3, D3D, D4C4, D4GF4, D8, D8D, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M11, M12, N1, N1D, N2, N2D, P1, R1, R2

Merluza a la plancha 150g: D5F5, D7, D7D, M1

Merluza a la plancha 75g.: D5F4

Queso de Burgos 100g: C9, C9D, D1F2

Triturado de Huevos: C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D3TR, D3TRD, D6F4, D8TR, D8TRD, M8TR, (N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD 1 huevo).

Triturado de Huevos Espeso: C7, C7D

Triturado de Pescado: D4C3, D4GF3, D7TR, D7TRD, M1TR

Vegenat-med Hiperproteico 80g: C1S, C2S, C3

Vegenat-med Hiperproteico 110g: C4

GUARNICIONES

Pechuga de Pavo 50g: D2, D2D, D3, D3D

Queso de Burgos 50g: M12

Patata al vapor 50g: D5 (F4, F5), D7, D7D, M1

Jamón York 50g: D10

POSTRES

*Melón: B2, B3, C11, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M12, R1, R2

*Yogur: D1F2

Yogur Líquido: C5, (D5F5, D7D, P2 Desnatado)

*Manzana asada: B1, C6, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C4, D4GF4, D7, D7TR, D7TRD, D8TR, M1TR, N1, N1D, N2, N2D, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.

Gelatina: C5

Puré de Frutas Manzana: C7, C7D, C8, C8D, D4C2, D4C3, D4G (F2, F3), D5 (F2, F3, F4), D6 (F2, F3), D8TRD, M8TR

Zumo de Melocotón: C1B, C2B, C5, P2

JUEVES COMIDA

B1 SIN Opción: Ensaladilla Rusa¹⁷; Salmón a la plancha c/Zanahoria; Plátano.

PRIMEROS PLATOS

*Gazpacho: B2, C6, D8TR, D8TRD, D11, D11D, M1, M1TR, M6, M7, M8, M8TR, M9, M10, M11, R1, R2

Gazpacho Espeso: C7, C7D

*Arroz con conejo.: N1, N1D

*Ensaladilla Rusa: B1, C11, C10, C10D, D9, (D10 Doble), M2, M3, M4, M5

Ensaladilla Rusa Sin atún ni Gambas: B2, B3, M12

Ensaladilla Rusa Sin Atún, Gambas Ni Huevo: D8, D8D, N2, N2D

Puré de patata: C1B, C2B, C8, C8D, C9, C9D, D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C2, D4GF4(1/2),

¹⁷ Ensaladilla rusa: patata, zanah., guisantes, judías V., atún o gambas (S/S), huevo, pepinillo, aceitunas verdes, pimienta M., mayonesa; s/s: s/atún, pepinillo, ni aceitunas.

Arroz con conejo: conejo, zanah., guisantes, pimienta R., aceite, ajo, caldo.



(D5F2 Clarito)D6 (F3, F4), D7, D7D, D7TR, D7TRD, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.

Sopa de Fideos: **D4C4, D5(F3, F4, F5), D6F2**

Calabacín rebozado 200g (10 Unidades): **D8, D8D, M12**

Consomé: **D4C1, D4GF1, D5F1, D6F1, P1, P2**

SEGUNDOS PLATOS

*Ensalada Mixta

*Salmón a la plancha 150g: **B1, B3, C11, (Filete C10, C10D), D2, D2D, D3, D3D, D9, D10,D11, D11D, M1 M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M11,P1, R1, R2**

Filete de Merluza a la plancha 75g: **D5 (F3, F4), (C9, C9D, D4C4,D4GF4, D7, D7D, - 150g), (N1, N1D, N2, N2D-100G)**

F. de Pollo a la plancha 125g: **D5F5**

Tortilla francesa: **D1F2**

Triturado de Pescado: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D3Tr, D3TRD, D4C3, D6F4, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.**

Triturado de Pescado Espeso: **C7, C7D**

Vegenat-med Hiperproteico 80g: **C1S, C2S, C3**

Vegenat-med Hiperproteico 110g: **C4**

GUARNICIONES

*Zanahoria: **(B1 salmón), B3, C11, C10, C10D, D2, D2D, D3, D3D,D4GF4, D5(F4, F5), D7, D7D, D9,D11, D11D, M1 M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, N1, N1D, N2, N2D, R2**

POSTRES

DESAYUNO Y MERIENDA: Manzana

COMIDA

*Plátano: **B1, B2, B3, (C11, D3, Maduro), C10, D2, D8, D9, D10,D11, M1, M12**

Fruta de Verano:D11D, **D8D,M2, M3, M4, M5, M7, (Facil Masticación M6, M8), R1, R2**

*Flan: **C5, D1F2**

*Puré de Frutas Pera: **C5, C6, C7, C7D, C8, C8D, C9, C9D, C10D, D2D, D2TR, D2TRD, D3D, D3TR, D3TRD, D4 (C2, C3, C4), D4G(F2,F3,F4),D5 (F2, F3, F4, F5), D6 (F2, F3), D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8D, D8TRD,M8TR, N1, N1D, N2, N2D.**

Puré de Frutas Pera Líquido: **C1B, C2B,**

Puré de frutas Macedonia: **N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Zumo de Piña: **C5, P2**

Yogur Líquido desnatado: **P2**

Gelatina: **D8TR**

JUEVES CENA

B1 SIN Opción: Crema de Calabacín¹⁸; Pollo Frito C/Pimiento asado; Yogur.

PRIMEROS PLATOS

*Crema de Calabacín: **B1, B2, B3, C11, C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TR, D2TRD,D4GF4(1/2),D5F5, D6 (F3, F4), D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8, D8TR, D8TRD, D9, (D10 Doble),D11, D11D, M1, M1TR, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M8TR, M9, M10, (M12- 100g), R1, R2, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.**

*Sopa de lluvia: **D1F2, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C4, D6F2, D8D, (N1, N1D, N2, N2D ½ Bol de Caldo)**

Crema de Calabacín Espesa: **C7, C7D**

Judías verdes 250g aliñadas: **M11**

Puré de patata y zanahoria: **D4C2,D4GF2,D5F4**

Crema de Arroz Clarita: **D5F2**

¹⁸ Crema de calabacín: puerro, calabacín, patata, aceite, leche, caldo.



Maizena Clarita (leche desnatada y sacarina): **D5F3**
Consomé: **D4C1, D4GF1, D5F1, D6F1, P1, P2**

SEGUNDOS PLATOS

*Pollo Frito 125g: **B1, B3, C11, (D10 –200g)**

Pollo Frito 50g.: **D8, D8D**

Pollo asado 125g: **D2, D2D, D3, D3D, D4C4, (D4GF4, N1, N1D, N2, N2D 100g.), D7, D7D, D9, D11, D11D, M1 M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M11, P1, R1, R2**

*Croquetas de pollo (3) y empanadillas (2):

Croquetas de huevo: **B2, (M12- 6 Unid.)**

Pechuga de pavo finita 100g: **C9, C9D**

Merluza hervida 75g: **D5F4, D5(F5- 125g)**

Queso de Burgos 100g: **D1F2, C10, C10D**

Triturado de Pollo: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.**

Triturado de Pollo Espeso: **C7, C7D**

Triturado de Pollo 100g (Patata y zanahoria): **D3Tr, D3TRD, D4C3, D4GF3, D6F4**

Vegenat-med Hiperproteico 80g: **C1S, C2S, C3**

Vegenat-med Hiperproteico 110g: **C4**

GUARNICIONES

*Pimiento asado: (**B1 pollo**), **B2, B3, C11, D10, D11, D11D, M1 M2, M3, M4, M5, M6**

*Ensalada de tomate: (**B1 Croquetas**), **R2**

Tomate asado: **D2, D2D, D4GF4, D9, M9, M7, M8**

Patata al vapor: **D3, D3D, D5(F4, F5), D7, D7D, (D8, D8D Doble), N1, N1D, N2, N2D**

POSTRES

*Sandia: **D8, D8D, D11, D11D, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, N1, N1D, N2, N2D, R1, R2**

*Yogur: **B1, B2, B3, C11, C6, C7, C8, C9, C10, D2, D2TR, D4C4, D4GF4, D9, D10, M12**

Yogur Natural con edulcorante: **C7D, C8D, C9D, C10D, D3, D3D, D3TR, D3TRD**

Yogur Desnatado Natural: **D2D, D2TRD, M1, M1TR**

Yogur Liquido: **C2B, C5, D1F2, (P2 Desnatado)**

*Pera en almíbar 150g

Batido de Pera en almíbar: **C5, D8TR, (N1TR, N2TR s/jugo).**

Manzana asada: **D4 (C2, C3), D4GF2, D4GF3, D5 (F2, F3, F4, F5), D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8TRD, M8TR**

Zumo de Manzana: **C1B, C5, D6F2, D6F3, P2**

VIERNES COMIDA

B1 SIN Opción: Espaguetis c/Tomate y orégano; Ragout con patatas fritas; Pera de temporada.

PRIMEROS PLATOS

*Gazpacho: **M11**

*Espaguetis con Salsa de Tomate y Orégano: **B1, B2, B3, C11, (D9 s/gluten), (D10 –75g), M1, M2, M3, M4, (D8, D8D, M5, M6, M7, M9, M10, R2- ½), M12**

*Brócoli 200g con jamón 25g rehogado

Brócoli 200g con patata 50g rehogado: **B2, D8, D8D, D11, D11D, R1**

Sopa de Estrellas: **C6, D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C4, D4GF4 (1/2); D5(F3, F4, F5), D6 (F2, F4), D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8, M8TR**

Puré de patata: **C1B, C2B, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D4C2, D4GF2, D5(F2 Clarito), D6F3, N1, N1D, N2, N2D, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.**

Puré de patata Espeso: **C7, C7D**



Consomé: **D4C1, D4GF1, D5F1, D6F1, P1, P2**

SEGUNDOS PLATOS

*Bacalao a la Riojana¹⁹

*Ragout: **B1, B3, D9, D10, D11, D11D, M2, M3, M4, M5, (M12 -1/2)**

Hamburguesa a la plancha 125g: **C11, C10, C10D, D2, D2D, D3, D3D, (D4GF4 100G), D7, D7D, M1, M6, M7, M8, R2**

Filete de Vaca plancha 100g: **N1, N1D, N2, N2D**

Filete de pollo plancha 125g: **D5F5**

Pescado blanco a la plancha 125g.: **D4C4, (D5F3, F4 -75g)M9, M11, R1**

Tortilla francesa: **D1F2, P1**

Claros Rellenas Tipo I (calientes) : **C9, C9D, M9, M11, R1**

Triturado de Ternera: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.**

Triturado de Ternera Espeso: **C7, C7D**

Triturado de Pollo (patata y zanahoria): **D3Tr, D3TRD, D4C3, D4GF3, D6F4**

Vegenat-med Hiperproteico 80g: **C1S, C2S, C3**

Vegenat-med Hiperproteico 110g: **C4**

GUARNICIONES

*Patatas fritas: **(B1 Ragout), B3, D9, (D10 Doble), M12**

Arroz Blanco: **C11, D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5(F4, F5), D11, D11D, N1, N1D, N2, N2D**

Ensalada de Lechuga 100g: **(D7, D7D, s/vinagre), M1 M2, M3, M4, M5**

POSTRES

DESAYUNO Y MERIENDA: Fruta de verano

*Pera de temporada: **B1, B2, B3, D5F5, D7, D7D, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M2, M3, M4, M5, M7, M12, N1, N2, R1, R2**

*Arroz c/lèche: **D1F2**

*Manzana asada: **D3, D3D, D3TR, D3TRD, N1D, N2D, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.**

Yogur Liquido: **C5, (P2 Desnatado)**

Zumo de Naranja: **C1B, C5, P2**

Batido de Melocotón en almíbar: **C11, C2B, C5, C6, C8, C9, C10, D2, D2TR, D4CF4, D4GF4, D7TR, D8TR, M1TR**

Batido de Melocotón en almíbar Espeso: **C7**

Puré de Frutas Melocotón-Manzana: **C7D, C8D, C9D, C10D, D2D, D2TRD, D4 (C2, C3), D4G (F2, F3), D5 (F2, F3, F4), D6 (F2, F3), D7TRD, D8TRD, M6, M8, M8TR**

VIERNES CENA

B1 SIN Opción: Espinacas con patata rehogadas; Tortilla Paisana²⁰; Ensalada de Tomate; Fruta de verano.

PRIMEROS PLATOS

*Sopa de codillo: **(N1, N1D, N2, N2D ½ Bol de Caldo), N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.**

¹⁹ Bacalao Riojana: harina, aceite, cebolla, pimiento V-R., tomate, ajo (frito ligeramente y horneado). Se elabora un pisto.

Ragout: guisantes, zanah., cebolla, tomate, pimiento V., vino, maizena, laurel, perejil, tomillo, ajo, pimentón y caldo.

²⁰ Cazón Horno (Igual Miércoles I)

Sopa de codillo: picadillo de codillo, caldo.



*Espinacas 270g c/patata 50g rehogada: **B1, B2, B3, C11, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M12, R2**
 Espinacas 300g Aliñadas: **D7, D7D, M7, M8, M9, M10**
 Puré de patata y zanahoria: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C2, D4C4, D4GF2, (D4GF4 ½), D5(F4, F5), D6 (F2, F3, F4), D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, R1**
 Puré de patata y zanahoria Espeso: **C7, C7D**
 Crema de Arroz Clarita: **D5F2**
 Maizena Clarita (leche desnatada y sacarina): **D5F3**
 Consomé: **D4C1, D4GF1, D5F1, D6F1, M11, P1, P2**

SEGUNDOS PLATOS

*Tortilla Paisana **B1, B2, B3, C11, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M2, M3, M4, M12, R2**
 Tortilla francesa: **D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D4CF4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M11, N1, N1D, N2, N2D, R1**
 *Cazón al Horno 150g: **C9, C9D, C10, C10D, D7, D7D, D9, D10, M1, M5, P1, R1**
 Merluza a la plancha 125g: **D5(F4- 75g), D5F5**
 Queso de Burgos 100g: **D1F2**
 Triturado de Huevo: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D3Tr, D3TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, (N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD 1 Huevo).**
 Triturado de Huevo Espeso: **C7, C7D**
 Triturado de Pescado: **D4CF3, D4GF3, D6F4, D7TR, D7TRD, M1TR**
 Vegenat-med Hiperproteico 80g: **C1S, C2S, C3**
 Vegenat-med Hiperproteico 110g: **C4**

GUARNICIONES

*Ensalada de Tomate: (B1 tortilla y Cazón), **B2, B3, C11, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1 M2, M3, M4, M5, M7, M8, M11, R1, R2**
 Patata al vapor: **D5(F4, F5), D7**

POSTRES

*Fruta de verano: **B1, B2, B3, (C11, M6, M8 Blanda), D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M2, M3, M4, M5, M7, M12, R1, R2**
 *Natillas: **C5, D1F2**
 *Macedonia en almíbar: **D7, N1, N2**
 Batido de Macedonia en almíbar: **C5, D7TR, (N1TR, N2TR s/jugo)**
 Yogur Líquido Desnatado: **P2**
 Zumo de Manzana: **C1B, C2B, C6, D2, D2TR, D4C4, D5F5, D7D, M1TR, P2**
 Zumo de Manzana Espeso: **C8, C9**
 Puré de Frutas Pera 150g: **C5, C7, C7D, C8D, C9D, C10, C10D, D2D, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4 (C2, C3), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F3, F4), D6 (F2, F3), D7TRD, D8TR, D8TRD, M8TR, N1D, N2D, N1TRD, N2TRD.**

SÁBADO COMIDA

B1 SIN Opción: Gazpacho; Pollo asado con guisantes; Helado.

PRIMEROS PLATOS

*Ensalada de Caracolillos²¹: (**D10 Doble**)

²¹ Ensalada de caracolillos: pimiento V-R., tomate, zanah., cebolla, queso Burgos, aceite, vinagre y albahaca.



*Gazpacho: **B1, B2, B3, C11, C6, D8, D8D, M1, M1TR, M2, M3, M4, M5, M6, M8TR, M10, M12, R2**
Gazpacho Espeso: **C7, C7D**

Gazpacho con Pan Sin Gluten: **D9**

*Puré de Verduras: **C1B, C2B, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D 2TR, D2TRD, (D4GF4 ½), D5F5, D6 (F3, F4), D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, D11, D11D, M7, M8, M9, (N1, N1D ½); N2, N2D, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.**

Consomé: **D4C1, D4GF1, D5F1, D6F1, P1, P2**

Coliflor rebozada 200g: **B2, D8, D8D**

Sopa de arroz: **D4C4, D6F2**

Puré de patata: **D1F2, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C2, D4GF2, D5(F3, F4), D7, D7D**

Puré de patata Clarito: **D5F2**

Ensalada de lechuga 100g y tomate 100g: **M11, R1**

SEGUNDOS PLATOS

*Carne Asada

*Pollo asado 125g: **B1, B3, C11, D2, D2D, D3, D3D, D4C4, (D4GF4, N1, N1D, N2, N2D 100G), D5F5, D7, D7D, D9, (D10 –200g), D11, D11D, M1 M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M11, R1, R2, P1**

Pollo asado 50g.: **M12**

Merluza al Horno 75g: **D5F (3, 4)**

Tortilla francesa: **D1F2**

Quesito en Porciones 60g con Dulce de Membrillo 60g.: **C9,**

Queso de Burgos 100g.: **C9D**

Pechuga de Pavo Finita 100g.: **C10, C10D**

Triturado de Pollo: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.**

Triturado de Pollo Espeso: **C7, C7D**

Triturado de Pollo 100g (Patata y zanahoria): **D3Tr, D3TRD, D4C3, D4GF3, D6F4**

Vegenat-med Hiperproteico 80g: **C1S, C2S, C3**

Vegenat-med Hiperproteico 110g: **C4**

GUARNICIONES

*Guisantes: (**B1 pollo**), **B3, C11, D9, D10, D11, D11D, M1 M2, M3, M4, M5, M6, N2, N2D, R2**

*Arroz salteado: (**B1 carne**), **D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5(F4, F5), D7, D7D, M12, N1, N1D**

POSTRES

DESAYUNO Y MERIENDA: Pera de Temporada

*Fruta de verano: (**C11, C10, M6, M8 Blanda**), **D8D, D9, D11, D11D, M2, M3, M4, M5, M7, R1, R2**

*Pera en Almíbar 150g.

Batido de pera en Almíbar: **C5**

*Helado: **B1, B2, B3, C5, C6, C8, C9, D10, M12**

Helado **No Chocolate**: **D1F2, D2, D2TR**

Yogur Liquido: **C2B, (D5F5, D7D, D7TRD, P2 Desnatado)**

Puré de Frutas Manzana: **C7, C7D, C8D, C9D, C10D, D2D, D2TRD, D3D, D3TRD, D4 (C2, C3), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F3, F4), D6 (F2, F3), N1D, N2D, N1TRD, N2TRD.**

Zumo de Naranja: **C1B, C5, D8TRD, M8TR, P2**

Dulce de Membrillo 60g: **D3, D3TR, D4CF4, D7, D7TR, D8, D8TR, M1, M1TR, N1, N2, N1TR, N2TR.**

SÁBADO CENA

B1 SIN Opción: Crema Parmentier²²; Fiambre c/ensalada de tomate y lechuga; Manzana.

PRIMEROS PLATOS

*Crema Parmentier: **B1, B3, C11, C1B, C2B, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, (D10 Doble), M2**

²² Crema Parmentier: puerro, patata, leche, aceite, caldo.



Crema Parmentier Espesa: **C7, C7D**

*Judías verdes 200g con patata 50g rehogadas.: **D11, D11D, N1, N1D**

Judías verdes 250g aliñadas: **D7, D7D, M11, R1**

Sopa de estrellas: **C6, D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C4, (D4GF4 ½), D5(F4, F5), D6 (F2, F4), D7TR, D7TRD, D8, D8D, D8TR, D8TRD, M1 M1TR, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M8TR, M9, M10, R2, (B2, M12 Vegetal), N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.**

Crema de Arroz Clarita: **D4CF2, D4GF2, D5F2, D6F2**

Maizena Clarita (leche desnatada y sacarina): **D5F3**

Patatas a lo Pobre 200g: **D8, D8D, N2, N2D**

Consomé: **D4C1, D4GF1, D5F1, D6F1, P1, P2**

SEGUNDOS PLATOS

*Calamares Fritos 150g: **B3, D10**

*Fiambre:

Dietas Con Sal:

Jamón serrano Finito 75g c/Queso Manchego 50g: **B1, D9, M1 M2, M3, M4, M5, M7, M9, M10, M12, R2**

Jamón York 75g c/Queso de Burgos 50g: **C11, D2, D2D, D3, D3D, D4C4, D4GF4, D7, D7D, M6, M8, M11, P1**

Dietas Sin Sal: Pechuga de Pavo 75g y Queso de Burgos 50g: **B1, C11, D2, D2D, D3, D3D, D4C4, D4GF4, D7, D7D, D9, M1 M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M11, M12, P1**

Queso de Burgos 100g: **B2, D1F2**

Pechuga de pavo finita: **C9, C9D, N1, N1D, N2, N2D, R1**

Jamón York finito: **R1**

Pechuga de Pavo 20g y Queso de Burgos 50g:

Gallo a la plancha 150g.: **C10, C10D, D5F5, (D5 F4- 75g)**

Triturado de Jamón: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.**

Triturado de Jamón Espeso: **C7, C7D**

Triturado de Pescado: **D3Tr, D3TRD, D4C3, D4GF3, D6F4, D7TR, D7TRD**

Vegenat-med Hiperproteico 80g: **C1S, C2S, C3**

Vegenat-med Hiperproteico 110g: **C4**

GUARNICIONES

Patata al vapor: **C10, C10D, D5(F4, F5)**

*Ensalada de tomate y lechuga 100g: **(B1 Fiambre y calamares), B2, B3, C11, D9, D10, D11, D11D, M1 M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, R1, R2**

POSTRES

*Manzana: **B1, B2, B3, D5F5, D7, D7D, D8, D8D, D9, D10, M1, M2, M3, M4, M5, M7, M12, R1, R2**

*Manzana asada: **C11, C6, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D4C4, D8TR, D8TRD, D11, D11D, M1TR, M6, M8, M8TR, N1, N2, N1TRD, N2TRD.**

*Natillas de chocolate: **C5, C7, C8**

Yogur Natural: **D1F2, (C7D, C8D, D3, D3D, D3TR, D3TRD C/Edulcorante)**

Yogur Líquido Desnatado: **P2**

Puré de Frutas Pera: **C5, D4G (F2, F3, F4), N1D, N2D, N1TR, N2TR.**

Zumo de Melocotón: **C1B, C2B, C5, D4 (C2, C3), D5 (F2, F3, F4), D6 (F2, F3), D7TR, D7TRD, P2**

DOMINGO COMIDA

B1 SIN Opción: Paella Mixta²³; Ensalada Mixta; Flan.

²³ Paella Marinera: mero, mejillón, cangrejo, calamar, gamba, Pimiento R-V., cebolla, guisante, tomate, fumé, ajo, perejil y colorante

Crema de espinacas: espinaca, cebolla, patata, leche, puerro, caldo.

Conejo ajillo: vino, aceite, pimienta blanca, limón, ajo, perejil y laurel.



PRIMEROS PLATOS

*Gazpacho: B3

*Crema Espinacas: B2, C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D

Crema Espinacas Espesa: C7, C7D

*Paella Mixta: B1, C11, D8, D8D, D9, (D10 –75g), D11, D11D, M1 M2, M3, M4, M5, M6, M9, M10, M12, (N2, N2D ½), R1, R2

Sopa de arroz: D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C4, (D4GF4 ½), D5(F3, F4, F5), D6 (F2, F4), D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M7, M8, M8TR, (N1, N1D ½ Bol de Caldo)

Puré de patata y zanahoria: D4C2, D4GF2, D6F3, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.

Puré de zanahoria clarito: D5F2

Espinacas 300g aliñadas: M11

Consomé: D4C1, D4GF1, D5F1, D6F1, P1, P2

SEGUNDOS PLATOS

*Conejo al ajillo 125g: (D10 –200g)

*Ensalada Mixta: B1, C11, D8, D8D, D9, D11, D11D, M2, M3, M4, M5, M6, M9, M10, M12, R1, R2

Ensalada Mixta Sin atún ni Pollo: B2

Ensalada Mixta Sin Huevo: M1

Redondo asado 125g: B3, D2, D2D, D3, D3D, (D4GF4, N1, N1D 100G), D7, D7D, M7, M8, M11, (N2, N2D 50G), P1

F. de Pollo a la plancha 125g: D5F5

Merluza a la plancha 75g.: D5F3, D5F4

Tortilla francesa: D1F2, D4C4, C9, C9D, C10, C10D

Triturado de Ternera: C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.

Triturado de Ternera Espeso: C7, C7D

Triturado de Pollo 100g (Patata y zanahoria): D3Tr, D3TRD, D4C3, D4GF3, D6F4

Vegenat-med Hiperproteico 80g: C1S, C2S, C3

Vegenat-med Hiperproteico 110g: C4

GUARNICIONES

*Patatas paja: (B1 conejo), (D10, N2, N2D Doble), N1, N1D

Puré de patata: B3, D2, D3, D3D, D4GF4, D5(F3, F4), D7, D7D

POSTRES

DESAYUNO Y MERIENDA: Fruta de verano

*Melón: D8, D8D, D11, D11D, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, R1, R2

*Flan: B1, B2, B3, C11, C5, C6, C8, C9, C10, D1F2, D2, D2TR, D4C4, D4GF4, (D9 Danone), D10, M12

*Yogur.

Yogur Desnatado Natural: D2D, D2TRD, M1, M1TR

Yogur Liquido: C2B, C5, (P2 Desnatado)

Zumo de Manzana: C1B, P2

Manzana asada: D3, D3D, D3TR, D3TRD, N1TR, N2TR.

Puré de Frutas Melocotón-Manzana: C5, C7, C7D, C8D, C9D, C10D, D4 (C2, C3), D4G (F2, F3), D5 (F2, F3, F4, F5), D6 (F2, F3), D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M8TR, N1, N1D, N2, N2D, N1TRD, N2TRD

DOMINGO CENA

B1 SIN Opción: Sopa Juliana²⁴; Gallo a la plancha c/Lechuga; Pera de Temporada.

²⁴ Sopa Juliana: Zanah., puerro, nabo, acelga, cebolla, repollo, apio, patata, calabacín, aceite, tomate.



PRIMEROS PLATOS

*Sopa Juliana: **B1, B2, B3, C11, D9, M1 M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, (N1, N1D ½ Bol de Caldo) R1, R2**

Sopa Juliana con caldo vegetal: **M12**

*Puré de patata: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4 (C2, C4), D4GF2, (D4GF4 ½), D5 (F4, F5), D6 (F3, F4), D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8, D8D, D8TR, D8TRD, D11, D11D, M1TR, M8TR, M12, N2, N2D**

Puré de patata Espeso: **C7, C7D**

Calabacín Rebozado 200g: **D10**

Crema de Arroz Clarita: **D5F2**

Maizena Clarita (leche desnatada y sacarina): **D5F3**

Sopa de Lluvia: **D6F2, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.**

Consomé: **D4C1, D4GF1, D5F1, D6F1, M11, P1, P2**

SEGUNDOS PLATOS

*Filete de vaca a la plancha 125g: **(D8, D8D - 50g)**

*Gallo al Horno 150g: **B1, B3, C11, C9, C9D, D2, D2D, D3, D3D, D4C4, (D4GF4, N1, N1D, N2, N2D 100G), D7, D7D, D9, D10, D11, D11D, M1 M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M11, P1, R1, R2**

Pescado blanco al Horno 125g.: **D5F5**

Pescado blanco al Horno 75g.: **D5F4**

Croquetas de huevo: **B2**

Queso de Burgos 100g: **C10, C10D, D1F2**

Triturado de Pescado: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D3Tr, D3TRD, D4C3, D4GF3, D6F4, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.**

Triturado de pescado Espeso: **C7, C7D**

Vegenat-med Hiperproteico 80g: **C1S, C2S, C3**

Vegenat-med Hiperproteico 110g: **C4**

GUARNICIONES

*Calabacín rebozado: **(B1 Filete), (D8, D8D - 100g) D11, D11D**

*Ensalada de lechuga: **(B1 Gallo), B2, B3, D9, D10, M1 M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M11, N1, N1D, N2, N2D, R2**

Zanahoria: **C11, D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5 (F4, F5), D7, D7D**

POSTRES

*Pera de Temporada: **B1, B2, B3, D5F5, D7, D7D, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M2, M3, M4, M5, M7, M12, N1, N1D, N2, N2D, R1, R2**

*Melocotón en almíbar

Batido de Melocotón en almíbar: **C5, D4GF4, (N1TR, N2TR s/jugo)**

Batido Espeso de Melocotón en almíbar: **C7**

*Natillas: **C5**

Yogur Líquido: **D1F2, (P2 Desnatado)**

Zumo de Melocotón: **C5, P2**

Puré de Frutas Pera: **C11, C6, C7, C7D, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4 (C2, C3, C4), D4G (F2, F3), D5 (F2, F3, F4), D6 (F2, F3), D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M6, M8, M8TR, N1TRD, N2TRD**

Puré de Frutas Pera Líquido: **C1B, C2B,**

LUNES COMIDA

NºB1 SIN OPCIÓN: Judías Pintas²⁵; Estofado de Cerdo c/arroz; Pan; fruta.

²⁵ Judías P.: patata, arroz, pimiento V., zanah., cebolla, laurel, pimentón.

Sopa Minestrone: Morcillo, tornillos, tomate, puerro, judías verdes, repollo, zanah., nabo, aceite.

Calle Diego de León, nº 62

28006 Madrid

Tel.: 91520.22.95

Fax: 91520.22.34



PRIMEROS PLATOS

*Sopa Minestrone

*Judías Pintas c/Arroz: **B1, B2, B3, B4, D8, D8D, D9, D10, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M9, M10, (M7, M8, N1, N3, R1, R2 ½), N2, N4, N5**

*Consomé: **D4 C1, D4GF1, D5 F1, D6F1, P1, P2**

Puré de Judías Pintas: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N2TR, N3TR**

Puré de Judías Pintas Espeso: **C7, C7D**

Crema de Arroz clarita: **D4CF2, D4GF2, D5 (F2 Clarito), D6F3**

Ensalada de Pimientos Rojos 250g (1 mediano): **B2, M11**

Sopa de Fideos: **D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4 CF4, (D4GF4 ½), D5 (F3, F4, F5), D6 (F2, F4), D7, D7D, D7TR, D7TRD**

Sopa de Fideos con caldo Vegetal: **M12**

SEGUNDOS PLATOS

* Pescado blanco frito 150g.: **C10, C10D**

*Estofado de cerdo 125g: **B1, B4, D2, D2D, D9, D10, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, R1, R2**

Estofado de cerdo en salsa 50g: **D8, D8D, M12, N1, N2, N3, N4, N5**

Filete de pollo a la plancha 125g: **B3, D3, D3D, D4 CF4, (D4GF4 –100g), D5 F5, D7, D7D, M9, M10, M11, P1**

Merluza a la plancha 75g: **D5F3**

Merluza a la plancha 100g: **D5F4**

Tortilla francesa: **D1F2**

Quesitos en porciones 60g y Dulce de membrillo 60g: **C9**

Queso de Burgos 100g: **C9D**

Triturado de Pavo: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D3TR, D3TRD, D4CF3, D4GF3, D6F4, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N2TR, N3TR**

Triturado de Pavo Espeso: **C7, C7D**

Vegenat-med Hiperproteico 80g: **C1S, C2S, C3**

Vegenat-med Hiperproteico 110g: **C4**

GUARNICIONES

*Arroz Blanco: (**B1 Filete de Pavo**), **B3, B4, D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5 (F4, F5), D7, D7D, D9, (D10 Doble), M1, M2, M3, M4, M5, M12, N3**

*Ensalada de lechuga: (**B1 Gallo**), **D8, D8D, N2, N3, N4, N5**

POSTRES

DESAYUNO Y MERIENDA: NARANJA

*MANZANA: **B1, B2, B3, D5F5, D7, D7D, D8, D8D, D9, D10, M1, M2, M3, M4, M5, M7, M12, N1, N2, N3, N4, N5, R1, R2**

*Pera en almíbar

Batido de pera en almíbar: **C5**

*Yogur: **D1F2,**

Yogur Liquido: **C5, (P2 Desnatado)**

Zumo de Melocotón y uva 200c.c.: **C1B, C2B, D4C (F2, F3), D6 (F2,F3), P2**

Puré de frutas manzana-melocotón: **B4, C5, C6, C7, C7D, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D4CF4, D4GF2, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M6, M8, N2TR, N3TR**

Puré de frutas de Manzana: **D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4GF3, D4GF4, D5 (F2, F3, F4, F5), M8TR, N1TR**

LUNES CENA

NºB1 SIN OPCIÓN: Sopa de Pasta; Tortilla de patata; Ensalada de lechuga; Pan; Fruta.

F.Pavo salsa: cebolla, calabacín, vino blanco.

Calle Diego de León, nº 62

28006 Madrid

Tel.: 91520.22.95

Fax: 91520.22.34

HOSPITAL SIN HUMO



PRIMEROS PLATOS

*Sopa de Pasta: **B1, B3, B4, D4 C4, D6F2, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, R2**

Sopa de Pasta Sin Gluten: **D9**

*Puré de Verduras: **B2, C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, (D4GF4 ½), D5 F5, D6 (F3, F4), D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, (D10 Doble), M1TR, M8TR, M12, N1TR, N2TR, N3TR, D6 (F3, F4)**

Puré de Verduras Espeso: **C7, C7D**

Judías Verdes aliñadas 250g: **D8, D8D, M9, M10, M11, N1, N2, N4, N5**

Puré de patata y zanahoria: **D1F2, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4 C2, D4GF2, D5 F4, D8, D8D, N1, N2, N3, N4, N5**

Puré de zanahoria clarito: **D5F2**

Ensalada de Tomate y Lechuga 200g: **R1, N3**

Maizena Clarita (leche desnatada y sacarina): **D5 F3**

Consomé: **D4 C1, D4GF1, D5 F1, D6F1, P1, P2**

SEGUNDOS PLATOS

*Pollo en pepitoria²⁶

Filete de Vaca a la plancha 125g: **D7, M1**

*Tortilla de patata: **B1, B2, B3, B4, C10, C10D, D7D, D9, D10, M2**

Tortilla francesa: **C9, C9D, D2, D2D, D3, D3D, D4 CF4, D4GF4, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M11, M12, P1, R1, R2**

Queso de Burgos 100g: **D1F2**

Pescado blanco a la plancha 100g: **D5 (F4, F5)**

Triturado de Huevo: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D3TR, D3TRD, D8TRD, D6F4, M8TR, N1TR, N2TR, N3TR**

Triturado de 1 Huevo: **D8TR**

Triturado de Huevo Espeso: **C7, C7D**

Triturado de Pescado y patata: **D4 C3, D4GF3, D7TR, D7TRD, M1TR**

Vegenat Med Hiperproteico 80g: **C1S, C2S, C3**

Vegenat Med Hiperproteico 110g: **C4**

GUARNICIONES

*Ensalada de lechuga: (**B1 tortilla**), **B2, B3, B4, D9, D10, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, R2**

Ensalada de Lechuga sin Vinagre: **D7, D7D**

Patata al vapor: **D5(F4, F5)**

Queso de Burgos 50g: **D2, D2D, D3, D3D**

Queso Manchego Semicurado 25g.: **D10**

POSTRES

*KIWI: **B1, B2, B3, B4, D8, D8D, D9, D10, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M12, R1, R2**

* Dulce de Membrillo 60g: **C7, D2, D2TR, D3, D3TR, D4CF4**

*Flan: **C5, D1F2**

Zumo de Piña 200c.c.: **C1B, C2B, C5, C6, D6F2, D6F3, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, P2**

Zumo de Piña Espeso: **C7D, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D**

Yogur Líquido Desnatado: **P2**

Puré de frutas de Pera: **C5, D2D, D2TRD, D3D, D3TRD, D4C (F2, F3), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F3, F4, F5), D7, D7D, D7TR, D7TRD, N1, N1TR, N2, N2TR, N3, N3TR, N4, N5**

MARTES COMIDA

NºB1 SIN OPCIÓN: Brócoli c/patata rehogado; Rape a la marinera; Pan; Natillas.

²⁶ Pechuga pepitoria (adorno perejil-almendra): cebolla, zanahoria, puerro, almendra, pan frito, tomate, vino, harina, perejil.



PRIMEROS PLATOS

*Brócoli 200g c/patata 50g Rehogada: **B1, B2, B3, B4, D8, D8D, D10, D9, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M12, N1, N2, N3, N4, N5, R1, R2**

Brócoli aliñada 250g: **C10, C10D, M7, M8, M9, M11**

*Spaghetis con tomate: **B2, M12**

*Consomé: **D4 C1, D4GF1, D5 F1, D6F1, P1, P2**

Pure de patata: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C2, D4GF2, (D4GF4 ½), D6 (F3, F4), D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, M10, N1TR, N2TR, N3TR**

Puré de patata Clarito: **D5 F2**

Puré de patata Espeso: **C7, C7D**

Sopa de Letras: **D4 C4, D5 (F3, F4, F5), D6F2**

SEGUNDOS PLATOS

*Albóndigas a la Jardinera²⁷: **C10, C10D**

*Rape a la Marinera 150g: **B1, B3, B4, C9, C9D, D7D, D8D, D9, (D10 –200g), M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, R1, R2**

Rape a la Marinera 50g: **D8, D8D, N1, N2, N3, N4, N5**

Pescado Blanco Horno 150g: **D2, D2D, D3, D3D, D4 C4, D7, M10, M11, P1**

Pescado Blanco Horno 100g: **D4GF4, D5 (F4, F5)**

Pescado Blanco Horno 50g.: **D5F3**

Tortilla francesa: **D1F2**

Triturado de Pescado: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N2TR, N3TR**

Triturado de Pescado Espeso: **C7, C7D**

Triturado de Pescado 100g (patata y zanahoria): **D3TR, D3TRD, D4C3, D4GF3, D6F4**

Vegenat Med Hiperproteico 80g: **C1S, C2S, C3**

Vegenat Med Hiperproteico 110g: **C4**

GUARNICIONES

Zanahoria: **D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5 (F4, F5), D7, D7D, D8, D8D, N2, N3, N4, N5, R2**

POSTRES

DESAYUNO Y MERIENDA: PERA

*NARANJA: **D8D, D9, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, R1, R2**

*Melocotón en almíbar: **D8, M1, N1, N2, N4**

Batido de Melocotón en Almíbar: **C5, D4GF4, D8TR, M1TR, N1TR, N2TR**

*Natillas: **B1, B2, B3, B4, C5, C6, C7, C8, C9, C10, D2, D2TR, D4CF4, D10, M12**

Yogur Natural 125g c/edulcorante: **C7D, C8D, D3, D3D, D3TR, D3TRD**

Zumo de Manzana 200c.c.: **C1B, C5, P2**

Puré de frutas de Manzana: **D4C (F2, F3), D4G (F2, F3), D5 (F2, F3, F4, F5), D6F2, D6F3, N3, N3TR, N5**

Yogur Liquido: **C2B, D1F2, (P2 Desnatado)**

Yogur Desnatado: **D2D, D2TRD, D7, D7D, D7TR, D7TRD**

Puré de Frutas Macedonia: **C9D, C10D, D8TRD, M8TR**

MARTES CENA

NºB1 SIN OPCIÓN: Sopa de Pescado; Pollo asado c/patatas fritas; Pan; Manzana.

PRIMEROS PLATOS

*Sopa de Pescado²⁸: **B1, B4, D10, M1, M2, M3, M4, M5, M6, R1, R2**

²⁷ Albóndigas: pan r., huevo, harina, guisante, champiñón, zanah., vino, cebolla, tomate, laurel, perejil, ajo, caldo.

Bacalao Encebollado: cebolla, vino, vinagre, fumet, pimentón y perejil.

Calle Diego de León, nº 62

28006 Madrid

Tel.: 91520.22.95

Fax: 91520.22.34



Sopa de Pescado con arroz o pasta sin gluten: **D9**

Sopa de arroz: **B3, C6, D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4 C4, (D4GF4 ½), D6F2, D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8, D8D, D8TR, D8TRD, M1 TR, M7, M8, M8TR, M9, M10, N1, N1TR, N2, N2TR, N3TR, N4, N5**

Sopa de arroz con caldo vegetal: **B2**

*Puré de patata y zanahoria: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D4 C2, D4GF2, D5 (F4, F5), D6 (F3, F4), M12**

Puré de Patata y Zanahoria Espeso: **C7, C7D**

Champiñón Fresco salteado 150g: **M11, M12, N3**

Crema de Arroz Clarita: **D5 F2**

Maizena Clarita (leche desnatada y sacarina): **D5 F3**

Consomé: **D4 C1, D4GF1, D5 F1, D6F1, P1, P2**

SEGUNDOS PLATOS

*Croquetas con salsa Italiana: **D10 (8 Unid.)**

*Pollo Asado 125g: **B1, B3, B4, D3, D3D, D4C4, D5 F5, D9, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M11, P1, R1, R2**

Croquetas de Huevo (6): **N1, N2, N3, N4, N5**

Croquetas de Huevo (6) con salsa Italiana: **B2, D8, D8D**

Merluza Hervida 150g: **C10, C10D, D5F4 (100G.)**

Pechuga de pavo 75g y Queso de Burgos 50g: **D2, D2D, D4GF4, D7, D7D**

Queso de Burgos 100g: **C9, C9D, D1F2**

Triturado de Pollo: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D3TRD, D7TR, D7TRD, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N2TR, N3TR**

Triturado de Pollo Espeso: **C7, C7D**

Triturado de Pollo 100g (patata y zanahoria): **D3TR, D4 C3, D4GF3, D6F4, D8TR**

Vegenat Med Hiperproteico 80g: **C1S, C2S, C3**

Vegenat Med Hiperproteico 110g: **C4**

GUARNICIONES

*Patatas fritas: **(B1 Pollo), B3, D9**

Patata al Vapor: **(B4 -75g), D3, D5 (F4, F5), M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8**

Champiñón salteado: **M9, M10, R2**

Jamón York 50g: **D10**

POSTRES

*MANZANA: **B1, D7, D7D, M2, M3, M4, M5, M7, R1, R2,**

*Arroz c/lèche: **D1F2**

*Manzana asada: **B2, B3, B4, C6, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4CF4, D4G (F2, F3, F4), D7TR, D7TRD, D8, D8D, D8TR, D8TRD, D9, D10, M1, M1TR, M6, M8, M8TR, N3TR, M12, N1, N1TR, N2, N2TR, N3, N4, N5**

Puré de Frutas Macedonia: **C5, C7, C7D, C8, C8D**

Zumo de Melocotón 200c.c.: **C1B, C2B, C5, D4C (F2, F3), D5 (F2, F3, F4, F5), D6F2, D6F3, P2**

Yogur Liquido: **C5, (P2 Desnatado)**

MIÉRCOLES COMIDA

NºB1 SIN OPCIÓN: Lentejas Estofadas²⁹; Redondo asado c/zanahoria torneada; Pan; Fruta.

PRIMEROS PLATOS

*Arroz con verduras: **M12**

*Lentejas Estofadas: **B1, B2, B3, B4, D8, D8D, D9, D10, M1, M2, M3, M4, M5, M6, (M7, M8, M9, M10, R1, R2- ½ Ración), N1, N2, N3, N4, N5**

²⁸ Sopa de pescado: mero, mejillón, calamar, chirla, tomate, pimiento V.-R., vino, cebolla, cangrejo, pimentón, laurel, fumet, ajo.

Croquetas salsa I.: tomate, queso rallado, orégano.

²⁹ Lentejas: tomate, cebolla, arroz, laurel, zanah., ajo.

Atún horno: fumet, vino, perejil, tomillo, laurel, zumo limón, aceite.

Calle Diego de León, nº 62

28006 Madrid

Tel.: 91520.22.95

Fax: 91520.22.34



Puré de Lentejas: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8TRD, M1TR, M8TR, (D8TR, N1TR ½ Ración), N2TR, N3TR**

Puré de Lentejas Espeso: **C7, C7D**

*Consomé: **D4 C1, D4GF1, D5 F1, D6F1, P1, P2**

Puré de patata y zanahoria: **D1F2, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4 C2, D4GF2, (D4GF4 ½)**

Puré de patata: **(D5 F2 Clarito), D6F3**

Sopa de Fideos: **D4 C4, D5 (F3, F4, F5), D6 (F2, F4)**

Sopa Juliana: **M11**

SEGUNDOS PLATOS

*Redondo asado 125g: **B1, B4, D2, D2D, D3, D3D, (D4GF4 100g), D7, D7D, D9, (D10 –200g), M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M11, P1, R2**

Redondo Asado 50g: **D8, D8D, M12, N1, N2, N3, N4, N5**

*Atún al Horno 150g: **B3**

Claras de Huevo Tipo I calientes: **C9, C9D, C10, C10D, R1**

Queso de Burgos 100g: **B2**

Filete de pollo a la plancha 125g: **D5 F5**

Pescado blanco a la plancha 75g: **D4 C4, D5F3, (D5F4 –100g)**

Tortilla francesa: **D1F2**

Triturado de Ternera : **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N2TR, N3TR**

Triturado de Ternera Espeso: **C7, C7D**

Triturado de Pollo Astringente: **D4 C3, D4GF3; D3TR, D3TRD, D6F4**

Vegenat Med Hiperproteico 80g: **C1S, C2S, C3**

Vegenat Med Hiperproteico 110g: **C4**

GUARNICIONES

Ensalada de Lechuga: **(B1 Emperador), B2, B3, M12**

Zanahoria Torneada: **(B1 Redondo), B4, D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5(F4, F5), D7, D7D, D8, D8D, D9, D10, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, N1, N2, N3, N4, N5, R2**

POSTRES

DESAYUNO Y MERIENDA: KIWI

*Plátano: **B1, B2, B3, D8, D9, D10, M1, M12**

Pera: **D7D, D8D, M2, M3, M4, M5, M7, N1, N2, N3, N4, N5, R1, R2**

*Natillas: **C5, D1F2**

*Dulce de Membrillo: **C10, D2, D2TR, D3, D3TR, D4CF4, D5F5, D7, N1TR, N2TR**

Gelatina: **C5**

Puré de Frutas Pera: **D2D, D2TRD, D3D, D3TRD, D4C(F2, F3), D4G(F2, F3, F4), D5 (F2, F3, F4), D6F2, D6F3, D7TR, D7TRD, M6, M8, N3TR**

Zumo de Naranja: **B4, C1B, C2B, C5, C6, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, P2**

Zumo de Naranja Espeso: **C7, C7D, C8, C8D, C9, C9D, C10D**

Yogur Líquido Desnatado: **P2**

MIÉRCOLES CENA

NºB1 SIN OPCIÓN: Menestra c/patata rehogadas; Salmón Madrileña; Pan; Pera en almíbar.

PRIMEROS PLATOS

*Sopa de ave³⁰

*Menestra 200g c/patata 50g rehogadas: **B1, B2, B3, B4, D8, D8D, D9, D10, M1, M2, M12, (N1 Hervido), N2, N3, N4, N5**

Menestra aliñadas 250g: **M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, R1, R2**

³⁰ Sopa ave: fideo, pollo, huevo.

Huevos con tomate: tomate, champiñón, pimiento morrón, aceite, atún o p.pavo (s/s).

Calle Diego de León, nº 62

28006 Madrid

Tel.: 91520.22.95

Fax: 91520.22.34



Puré de Patata: **C10, C10D, D4 C2, D4GF2, D5 (F4, F5), D8TR,D8TRD**
 Crema de Arroz Clarita: **C1B, C2B, D5 F2, D6 (F3, F4)**
 Crema de Arroz Espesa: **C7, C7D, C8, C8D, C9, C9D**
 Maizena Clarita (leche desnatada y sacarina): **D5 F3**
 Sopa de Estrellas: **C6, D1F2, D2,D2D, D2TR,D2TRD, D3,D3D, D3TR,D3TRD, D4 C4, (D4GF4 ½), D6F2, D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8, D8D, M1TR, M8TR, N1, N1TR, N2, N3, N4, N5, N2TR, N3TR**
 Consomé: **D4 C1, D4GF1, D5 F1, D6F1, M11, P1, P2**

SEGUNDOS PLATOS

*Salmón Madrileña: **B1, B4, D2,D2D, D3,D3D, D7,D7D, D9, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M11, P1, R1(100g), R2**
 *Huevos con Tomate: **B3, D10**
 Huevos con Tomate sin atún ni pavo: **B2**
 Merluza a la Plancha 100g: **D4GF4, D5(F4, F5)**
 Tortilla francesa: **D4 C4**
 Queso de Burgos 100g: **D1F2, M12**
 Pechuga de pavo (finita) 100g.: **C9, C9D, C10, C10D**
 Triturado de Pescado: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR,D2TRD, D7TR,D7TRD, D8TR,D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N2TR, N3TR**
 Triturado de Pescado Espeso: **C7, C7D**
 Triturado de Pescado 100g (patata y zanahoria): **D3TR,D3TRD, D4 C3, D4GF3, D6F4**
 Vegenat Med Hiperproteico 80g: **C1S, C2S, C3**
 Vegenat Med Hiperproteico 110g: **C4**

GUARNICIONES

Patata al Vapor: **D4GF4, D5 (F4, F5)**

POSTRES

*NARANJA: **D9, D8D, M2, M3, M4, M5, M7, M6, M8, R1, R2**
 *Yogur:
 *Pera en almíbar: **B1, B2, B3, D4CF4, D7, D8, D10, M1, M12**
 Batido de Pera en almíbar: **B4, C2B, C5, C6, C8, C9, D2, D2TR, D7TR, D8TR, M1TR, N2TR**
 Batido de Pera en Almíbar Espeso: **C7**
 Zumo de melocotón y uva: **C1B, C5, P2**
 Puré de frutas de Manzana: **C7D, C8D, C9D, C10, C10D, D2D, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C (F2, F3), D4G(F2, F3, F4) , D5 (F2, F3, F4, F5), D6F2, D6F3, D7D, D7TRD, D8TRD, M8TR, N1, N1TR, N2, N3, N3TR, N4, N5**
 Yogourt Liquido : **C5, D1F2, (P2 Desnatado)**

JUEVES COMIDA

NºB1 SIN OPCIÓN: Patatas a la Marinera³¹; Pollo Asado; Ensalada de lechuga; Pan; Manzana asada.

PRIMEROS PLATOS

*Tallarines con bechamel: **M12**
 *Patatas a la Marinera: **B1, B4, C10, C10D, D8,D8D, D9, (D10 Doble), M1, M2, M3, M4, N1, N2, N3, N4, N5**
 *Consomé: **D4 C1, D4GF1, D5 F1, D6F1, P1, P2**
 Sopa de Letras: **D4 C4, D5 (F4, F5), D6F2, D8TR,D8TRD**
 Puré de patata: **B2,B3,C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, D1F2, D2,D2D, D2TR,D2TRD, D3,D3D, D3TR,D3TRD, D4 C2, D4GF2, (D4GF4 ½), D5 F3, D6 (F3, F4), D7,D7D, D7TR,D7TRD, M1TR, M5, M6, M7, M8, M8TR, N1TR, N2TR, N3TR, R2**

³¹ Patata Marinera: calamar, mejillón, chirla, mero, cebolla, puerro, tomate, vino, fumet, laurel, ajo, perejil y colorante.

Pollo asado: aceite, vino, ajo, caldo, tomillo, laurel y perejil.



Puré de Patata Espeso: **C7, C7D**

Puré de Patata Clarito: **D5 F2**

Guisantes (previamente hervidos) 150g con cebolla: **B2, (D8, N1, N2, N4, N5- 100g)**

Ensalada de lechuga y tomate 200g: **M9, M10, M11, R1**

SEGUNDOS PLATOS

*Sardinas fritas

*Pollo Asado 125g: **B1, B3, B4, D2,D2D, D3,D3D, D4 C4, (D4GF4 -100g), D5 F5, D7,D7D, D9, (D10 -200g), M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M11, (M12, N3 -50g), P1, R1 ,R2**

Merluza a la plancha 75g: **D5F3, (D5F4 -100g)**

Tortilla francesa: **D1F2**

Lasaña: **C9, C9D, C10, C10D**

Triturado de Pollo: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR,D2TRD, D7TR,D7TRD, D8TR,D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N2TR, N3TR**

Triturado de Pollo Espeso: **C7, C7D**

Triturado de Pollo 100g (patata y zanahoria): **D3TR,D3TRD, D4 C3, D4GF3, D6F4**

Vegenat Med Hiperproteico 80g: **C1S, C2S, C3**

Vegenat Med Hiperproteico 110g: **C4**

GUARNICIONES

*Ensalada de lechuga: (**B1 pollo-Trucha**), **B3, B4, D9, D10, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M12, R2**

Ensalada de Lechuga Sin Vinagre: **D7,D7D**

Tomate Asado: **D2,D2D, D4GF4, M8**

Arroz Blanco: **D3,D3D, D5 (F4, F5), (N3 - 50g)**

POSTRES

DESAYUNO Y MERIENDA: MANZANA

*KIWI: **B4, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, R1, R2**

*Manzana asada: **B1, B2, B3, C6, C9, D2, D2TR, D4C (F2, F3, F4), D8,D8D, D8TR, D9, D10, M1, M1TR, M12, N2TR, N3TR**

*Yogur Natural: **C5, D1F2, (D3,D3D, D3TR,D3TRD, C/Edulcorante), D4GF4**

Yogur Líquido Desnatado: **P2**

Zumo de Piña: **C1B, C2B, C5, P2**

Puré de Frutas de manzana-melocotón: **C5, C7, C7D, C8, C8D, C9D, C10, C10D, D2D, D2TRD, D4G(F2, F3), D5 (F2, F3, F4, F5), D6 (F2, F3), D7,D7D, D7TR,D7TRD, D8TRD, M8TR, N1TR, N1, N2, N3, N4, N5**

JUEVES CENA

NºB1 SIN OPCIÓN: Acelgas c/patata rehogadas; Fiambre 125g con ensalada de tomate; Pan; Fruta.

PRIMEROS PLATOS

*Sopa de cebolla³²

*Acelgas 270g c/patata 50g rehogadas: **B1, B2, B3, B4, D8,D8D, D9, D10, M1, M2, M4, M12, (N1 Hervidas), N2, N3, N4, N5**

Acelgas aliñadas 300g: **D7, D7D, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M11, R1 ,R2**

Arroz salteado 25g con pimiento rojo y champiñón: **B2**

Puré de verduras: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, (D4GF4 ½), D5 F5, D6 (F3, F4), D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N2TR, N3TR**

Puré de verduras Espeso: **C7, C7D**

Crema de Arroz Clarita: **D1F2, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4 (C2, C4), D4GF2, D5 (F2, F4)**

Maizena Clarita (leche desnatada y sacarina): **D5 F3**

Sopa de fideos: **D6F2**

Consomé: **D4 C1, D4GF1, D5 F1, D6F1, P1, P2**

³² Sopa de cebolla: cebolla, queso rallado, pan tostado.



SEGUNDOS PLATOS

*Filete de vaca a la plancha 125g: **B3, D9, D10, M11 (D8,D8D, N1, N2, N3, N4, N5 –50g)**

*Fiambre:

Dietas Con Sal:

Jamón serrano finito 75g y Queso Manchego 50g: **B1, B4, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M12, (R1 S/Queso), R2**

Jamón York 75g y Queso de Burgos 50g: **C10, C10D, D2,D2D, D3,D3D, D4C4, D4GF4,D7,D7D,P1**

Dietas Sin Sal: Pechuga de Pavo 75g y Queso de Burgos 50g: **B1, B4, D2, D3, D4C4, D4GF4, D7, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M12, P1, R2**

Jamón York Finito: **C9, C9D**

Queso de Burgos 100g: **D1F2**

Merluza a la plancha 100g: **D5 (F4, F5)**

Triturado de Jamón (Carne de Cerdo): **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR,D2TRD, D3TR, D3TRD, D6F4, D7TR,D7TRD, D8TR ,D8TRD M1TR, M8TR, N1TR, N2TR, N3TR**

Triturado de Jamón (Carne de cerdo) Espeso: **C7, C7D**

Triturado de Jamón c/patata y zanahoria: **D4CF3, D4GF3**

Vegenat Med Hiperproteico 80g: **C1S, C2S, C3**

Vegenat Med Hiperproteico 110g: **C4**

GUARNICIONES

*Pimiento asado: **(B1 filete), B3, D8,D8D (D10 Doble), N3**

*Ensalada de Tomate: **(B1 Fiambre), B4, D9, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, R1 ,R2**

Patata al vapor: **D5 (F4, F5), (D8,D8D, N1, N2, N4, N5 Doble)**

POSTRES

*PERA: **B1, B3, D5F5, D7, D7D, D8,D8D, D9, D10, M1, M2, M3, M4, M5, M7, M12, R1, R2**

*Dulce de membrillo 60g: **D8TR, N1, N1TR, N2, N4**

*Flan: **B2, C5, C6, C7, C8, C9, D1F2, D2, D2TR, D4CF4**

Yogur Líquido: **C2B, C5, (P2 Desnatado)**

Puré de frutas de Pera 150g: **B4, C7D, C8D, C9D, C10, C10D, D2D, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C (F2, F3), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F3, F4), D6 (F2, F3), D7TR, D7TRD, D8TRD, M1TR, M6, M8, M8TR, N2TR, N3, N3TR, N5**

Puré de Frutas Pera Líquido: **C1B**

Zumo de Naranja: **C5, P2**

VIERNES COMIDA

NºB1 SIN OPCIÓN: Macarrones a la Boloñesa³³; Pescado de temporada al Horno c/Lechuga; Pan; Fruta.

PRIMEROS PLATOS

*Guisantes con jamón

*Macarrones a la Boloñesa: **B1, B4, C10, C10D, (D10 –75g), M2, M3, M4, (M5, M6, R1, R2 ½)**

Macarrones a la Boloñesa con pasta sin gluten: **D9**

*Consomé: **D4 C1, D4GF1, D5 F1, D6 F1, P1, P2**

Puré de Zanahoria: **C1B, C2B, C8, C8D, C9, C9D, D4 C2, D4GF2, (D5F2 Clarito), D5 F3, D6F3**

Puré de Zanahoria Espeso: **C7, C7D**

Coliflor 250g aliñada: **B2, B3, M8, M11, M12**

Sopa de Lluvia: **C6, D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4 C4, (D4GF4 ½), D5 (F4, F5), D6 (F2, F4), D7,D7D, D7TR,D7TRD, D8,D8D, D8TR,D8TRD, M1, M1TR, M7, M8TR, M9, M10, N1, N1TR, N2, N2TR, N3, N3TR, N4, N5**

SEGUNDOS PLATOS

*Tortilla de Espinacas: **C9, C9D, N2, N3**

³³ Macarrones Boloñesa: tomate, cebolla, puerro, zanah., carne magra, vino, queso rallado, orégano, nuez moscada, laurel, caldo.



*Pescado de temporada al Horno³⁴ 150g: **B1, B3, B4, D9, (D10 –200g), M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M11, P1, R1(100g), R2**
 Merluza a la plancha 150g: **D2,D2D, D3,D3D, D4 C4, D7,D7D**
 Merluza a la plancha 100g: **D4GF4, D5F4, (D5F3 75g)**
 F. de Pollo a la plancha 125g: **D5 F5**
 Tortilla francesa: **B2, C10, C10D, D1F2, D8,D8D, M12, N1, N4, N5**
 Triturado de Pescado: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR,D2TRD, D7TR,D7TRD, D8TR ,D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N2TR, N3TR**
 Triturado de Pescado Espeso: **C7, C7D**
 Triturado de Pescado 100g (patata y zanahoria): **D3TR,D3TRD, D4 C3, D4GF3, D6F4**
 Vegenat Med Hiperproteico 80g: **C1S, C2S, C3**
 Vegenat Med Hiperproteico 110g: **C4**

GUARNICIONES

* Ensalada de Tomate: **(B1 tortilla), B2, D8,D8D**
 *Ensalada de Lechuga: **(B1 Pescado), B3, B4, D9, D10, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M12,N2,N3, R2**
 Ensalada de Lechuga Sin Vinagre: **D7,D7D**
 Zanahoria: **D2,D2D, D3,D3D, D4GF4, D5 (F4, F5)**

POSTRES

DESAYUNO Y MERIENDA: NARANJA

*MANZANA: **B1, B2, B3, D5F5, D7, D7D, D8, D8D, D9, D10, M1, M2, M3, M4, M5, M7, M12, N1, N2, N3, N4, N5, R1, R2**
 *Natillas: **C5, D1F2**
 *Queso de Burgos 30g
 Puré de Frutas Macedonia.: **B4, C5, C6, C7, C7D, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D8TR,D8TRD, M1TR, M6, M8, M8TR,**
 Zumo de Manzana: **C1B, C2B, D2,D2D, D2TR,D2TRD, D4C (F2, F3, F4), D5 (F2, F3, F4), D6(F2, F3), D7TR, D7TRD, P2**
 Puré de frutas de Manzana: **D3,D3D, D3TR,D3TRD, D4G (F2, F3, F4), N1TR, N2TR, N3TR**
 Yogur Liquido: **C5, (P2 Desnatado)**

Atención: Cuando el pescado de temporada sea Dorada o Lubina se preparará solo al Horno (No como la caballa) y sustituirá también a la merluza de 150g.

VIERNES CENA

NºB1 SIN OPCIÓN: Puré de patata; Carne Braseada a la Cerveza c/guisantes y zanahoria; Pan; Yogur Nat.c/azúcar.

PRIMEROS PLATOS

*Sopa de cocido (fideos)
 *Puré de patata: **B1, B2, B3, B4, C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D2,D2D, D2TR,D2TRD, D4 C2, D4GF2, (D4GF4 ½), D5 (F4, F5), D6 (F3,F4), D7,D7D,D8D, D8TR,D8TRD, (D10 Doble), M1, M1TR, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8TR, M9, M10, N3, N2TR, N3TR**
 Pupé de Patata Espeso: **C7, C7D**
 Sopa de estrellas: **D1F2, D3,D3D, D3TR,D3TRD D4GF2,D4 C4, D6F2, D7TR,D7TRD, M8, N1TR**
 Sopa de estrellas con pasta sin gluten: **D9**
 Sopa de estrellas con caldo vegetal: **M12**
 Ensalada de tomate y lechuga 200g: **M11, R1, R2**
 Crema de Arroz Clarita: **D5 F2**
 Maizena Clarita (leche desnatada y sacarina): **D5 F3**
 Patatas a lo Pobre 150g: **D8, M12, N1, N2, N4, N5**
 Consomé: **D4 C1, D4GF1, D5F1, D6F1, P1, P2**

³⁴ Caballa Horno: Igual atún (Miércoles I)



SEGUNDOS PLATOS

* Pescado blanco frito 150g
Pescado blanco a la plancha 100g: **C9, C9D, C10, C10D, D5 (F4, F5)**
*Carne Braseada a la cerveza 125g: **B1, B3, B4, D2,D2D, D3,D3D, (D4GF4 –100g), D7,D7D, (D10 –200g), M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M11, R1, R2**
Filete de vaca a la plancha 125g: **D9,P1**
Tortilla francesa: **D4 C4**
Queso de Burgos 50g y Membrillo 60g: **D8, N1**
Queso de Burgos 100g: **B2, D1F2, N2, N3, N4, N5**
Queso de Burgos 50g: **D8D**
Triturado de Ternera: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR,D2TRD, D7TR,D7TRD, D8TR,D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N2TR, N3TR**
Triturado de ternera Espeso: **C7, C7D**
Triturado de Pollo (patata y zanahoria): **D3TR,D3TRD, D4 C3, D4GF3, D6F4**
Vegenat Med Hiperproteico 80g: **C1S, C2S, C3**
Vegenat Med Hiperproteico 110g: **C4**

GUARNICIONES

*Guisantes con zanahoria: (**B1 Carne**), **B3, B4, D9, D10, M1, M2, M3, M4, M5, M6**
*Ensalada de Lechuga: (**B1 Gallo**), **B2, D8,D8D, N2, N3**
Arroz Blanco: **D2,D2D, D3,D3D, D4GF4, D5 (F4, F5), D7,D7D**

POSTRES

*Yogur Natural con azúcar: **B1,B2, B4, C5, C6, C7, C8, C9, C10, D2, D2TR, D4CF4, D4GF4**
Kiwi: **B3, C10D, D8, D8D, D9, D10, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M12, R1, R2**
*Arroz con leche: **D1F2**
*Manzana asada: **D7TR,D7TRD, M1TR, M8TR, N2TR, N3TR**
Zumo de Piña 200c.c.: **C1B, C5, D8TRD, P2,**
Gelatina: **D8TR, N1, N1TR**
Puré de frutas de Pera 150g: **C5, D4C (F2, F3), D4G (F2, F3), D5 (F2, F3, F4, F5), D6F2, D6F3, D7, D7D, N2, N3, N4, N5**
Yogur Natural con edulcorante: **C7D, C8D, C9D, C10D, D2D, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD**
Yogur Liquido: **C2B, (P2 Desnatado)**

SÁBADO COMIDA

NºB1 SIN OPCIÓN: Menestra de verduras con Jamón rehogada; Filete de pollo empanado c/salsa de tomate; Pan; Plátano.

PRIMEROS PLATOS

*Patatas en salsa verde³⁵: **B2, C10, C10D, D2,D2D, (D4GF4 ½), D7,D7D, (D10 Doble), M12**
*Menestra de Verduras c/Jamón rehogada: **B1, D9, M1, M3, M4, R2**
Menestra de Verduras 200g con patata 100g Aliñada: **B2, B3, B4, D8,D8D, M2, M5, M6, (N1 Hervida), N2, N4, N5, R1**
Menestra de Verduras 250g aliñada: **M7, M8, M9, M10, M11, N3**
Puré de Verduras: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, D2TR,D2TRD, D5 F5, D6 (F3, F4), D7TR,D7TRD, D8TR ,D8TRD, M1TR, M8TR, M12, N1TR, N2TR, N3TR**
Puré de Verduras Espeso: **C7, C7D**
Puré de patata sin leche: **D1F2, D3,D3D, D3TR,D3TRD, D4 C2, D4GF2, D5 (F2 Clarito), D5 (F3, F4)**
Sopa de Estrellas: **D4 C4, D6F2**
*Consomé: **D4 C1, D4GF1, D5F1, D6F1, P1, P2**

SEGUNDOS PLATOS

*Lomo braseado a la Naranja 125g: (**N3 – 50g**)
*Filete de pollo empanado 125g: **B1, B3, (D10 –200g), (D8,D8D, N1, N2, N4, N5 – 75g)**

³⁵ Patatas en salsa verde: cebolla, perejil, ajo, pimienta.

Lomo naranja: Zumo naranja-limón, cebolla, vino, zanah., caldo (adorno rodajas de naranja fresca).

Calle Diego de León, nº 62

28006 Madrid

Tel.: 91520.22.95

Fax: 91520.22.34



Filete de Pollo a la plancha 125g: **B4, D2,D2D, D3,D3D, D4 C4, D4GF4, D5 F5, D7,D7D, D9, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M11, P1, R1, R2**
 Merluza a la plancha 75g: **D5 F3, (D5 F4 –100g)**
 Tortilla francesa: **D1F2**
 Lasaña: **C9, C9D, C10, C10D**
 Triturado de pollo: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D3TR, D3TRD, D4 C3, D4GF3, D6F4, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N2TR, N3TR**
 Triturado de Pollo Espeso: **C7, C7D**
 Vegenat Med Hiperproteico 80g: **C1S, C2S, C3**
 Vegenat Med Hiperproteico 110g: **C4**

GUARNICIONES

*Salsa de tomate: (**B1 f. Pollo empanado**), **B3, D8,D8D, D9, D10**
 *Ensalada de Tomate: (**B1 lomo b.**) **B4, D10, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, R2**
 Ensalada de lechuga 100g sin vinagre: **D7,D7D**
 Patata al vapor: **D2,D2D, D3,D3D, D4GF4, D5 (F4, F5), N1, (D8,D8D, N2, N3, N4, N5 Doble)**

POSTRES

DESAYUNO Y MERIENDA: PERA
 *Plátano: **B1, B2, B3, C10, (B4, D2, D3, D4GF4 Maduro), D8, D9, D10, M1, M12**
NARANJA: D8D, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, R1, R2
 *Helado: **C5**
 Helado Solo de Vainilla: **D1F2, D2TR**
 *Dulce de Membrillo 60g: **C7**
 Puré de Frutas manzana-melocotón: **C5, C6, C7D, C8, C8D, C9, C9D, C10D, D2D, D2TRD, D4C (F2, F3, F4), D4G (F2, F3), D5 (F2, F3, F4, F5), D6 (F2, F3), D7, D7D, D7TR,D7TRD, D8TR,D8TRD, M1TR, M8TR, N1, N1TR, N2, N2TR, N3, N3TR, N4, N5**
 Puré de Frutas Manzana- Melocotón Líquido: **C1B, C2B**
 Yogur Líquido Desnatado: **P2**
 Puré de Frutas Pera: **D3D, D3TR, D3TRD**
 Zumo de Melocotón: **C5, P2**

SÁBADO CENA

NºB1 SIN OPCIÓN: Puré de patata y zanahoria; Merluza de Ración rebozada; Ensalada de lechuga; Pan; Fruta.

PRIMEROS PLATOS

*Judías verdes con tomate³⁶: **C10, C10D, (M12- 100g)**
 Judías verdes 250g aliñadas: **D7, D7D, M11**
 *Puré de patata y zanahoria: **B1, B3, B4, C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, D1F2, D2,D2D, D2TR,D2TRD, D3,D3D, D3TR,D3TRD, D4 C2, D4GF2, (D4GF4 ½), D6 F3, D7TR, D7TRD, D8, D8D, D8TR,D8TRD, D9, M1, M1TR, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M8TR, M9, M10, (N1 Hervido), N1TR, N2, N3, N4, N5, N2TR, N3TR, R1, R2**
 Puré de patata y zanahoria Espeso: **C7, C7D**
 Calabacín rebozado 150g: **B2, D8, D8D, (D10 –200g), (N1 Remojo), N2, N3, N4, N5**
 Crema de Arroz Clarita: **D5 F2**
 Maizena Clarita (leche desnatada y sacarina): **D5 F3**
 Sopa de lluvia: **D4 C4, D5 (F4, F5), D6 (F2, F4)**
 Consomé: **D4 C1, D4GF1, D5 F1, D6F1, P1, P2**

SEGUNDOS PLATOS

*Merluza a la Romana 150g: **B1, B3, B4, D10, M2, M3, M4,**

³⁶ Judías V. c/tomate: tomate, aceite, cebolla.

Huevos revueltos c/jamón: jamón serrano (S/S F.pavo), champiñón, aceite.

Calle Diego de León, nº 62

28006 Madrid

Tel.: 91520.22.95

Fax: 91520.22.34



Merluza a la Romana 75g.: **M12**

Merluza a la Romana Rebozada con Maizena: **D9**

Merluza a la plancha 150g: **D2,D2D, D3,D3D, (D4GF4,D4CF4, D5F4,- 100g), DF5F5, D7,D7D, M1, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M11, P1, R1 ,R2**

*Huevos Revueltos con Jamón: **C10, C10D**

Tortilla francesa: **B2**

Queso de Burgos 100g: **C9, C9D, D1F2**

Triturado de Pescado: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR,D2TRD, D7TR,D7TRD, D8TR ,D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N2TR, N3TR**

Triturado de Pescado Espeso: **C7, C7D**

Triturado de Pescado 100g (patata): **D3TR,D3TRD, D4 C3, D4GF3, D6F4**

Vegenat Med Hiperproteico 80g: **C1S, C1B, C2S, C2B, C3**

Vegenat Med Hiperproteico 110g: **C4**

GUARNICIONES

*Ensalada de lechuga: (**B1 merluza**), **B2, B3, B4, D9, D10, M2, M1, M3, M4, M5, M7, M9, M12, R2**

Arroz Blanco: **D2, D2D, D3, D3D , D4GF4, D5 (f4, f5), D7, D7D, M6, M8**

POSTRES

*MANZANA: **B1, B2, B3, D5F5, D7, D7D, D8,D8D, D9, D10, M1, M2, M3, M4, M5, M7, M12, N1, N2, N3, N4, N5, R1, R2**

*Puré de frutas pera: **C5, C7, C7D, C8, C8D, C10, C10D**

*Yogur: **C5, D1F2**

Manzana Asada: **C9, C9D, C6, B4, D2,D2D, D2TR,D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C (F2, F3, F4), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F3, F4), D8TR,D8TRD, M6, M8, M8TR, N1TR, N2TR, N3TR**

Zumo de Manzana: **C1B, C2B, C5, D6(F2, F3), D7TR, D7TRD, M1TR, P2**

Yogur Líquido Desnatado: **P2**

DOMINGO COMIDA

NºB1 SIN OPCIÓN: Arroz 3 Delicias; Estofado de magro de cerdo c/patata asada³⁷; Pan; Flan.

PRIMEROS PLATOS

*Sopa de pescado

*Arroz 3 Delicias: **B1, B4, D8,D8D, (D10 Doble), M1, M2, M6, (M10, R2- ½), M12, N1, N2, N3, N4, N5**

Arroz 3 Delicias sin guisantes: **D2, D3**

Arroz 3 Delicias sin jamón: **B2,B3,D9**

Sopa de estrellas: **C6, D1F2,D2D, D2TR,D2TRD,D3D, D3TR,D3TRD, D4 C4, (D4GF4 ½), D5F3, D6F2, D7,D7D, D7TR,D7TRD, D8TR ,D8TRD, M1TR, M3, M4, M5, M7, M8, M8TR, N1TR, N2TR, N3TR, R1, M9**

*Consomé: **D4 C1, D4GF1, D5 F1, D6F1, M11, P1, P2**

Puré de patata: **C1B, C2B, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D4 C2, D4GF2, D5 (F2 Clarito), D5F4, D5F5, D6 (F3, F4)**

Puré de Patata Espeso: **C7, C7D**

Brócoli 200g con patata 50g rehogado: **B2, D8,D8D, (N1 Hervidas), N2, N3, N4, N5**

SEGUNDOS PLATOS

*Merluza en salsa verde 150g

³⁷ Sopa de pescado (Igual Martes I)

F.Pavo salsa (Igual Lunes I).

Merluza salsa verde: aceite, cebolla, harina, perejil, fumet (pescado siempre horneado).

Calle Diego de León, nº 62
28006 Madrid

Tel.: 91520.22.95

Fax: 91520.22.34



*Estofado de cerdo 125g: **B1, B4, D2,D2D, D9, (D10 –200g), M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, R1, R2**
 F. de Pollo a la plancha 125g: **B3, D3,D3D, D4C4, (D4GF4 –100g), D5F5, D7,D7D, M9, M10, M11, P1**
 Merluza a la plancha 150g: **C9, C9D, C10, C10D, D5F3(75g) ,D5F4 (100g)**
 Queso de Burgos 100g: **M12**
 Tortilla francesa: **D1F2**
 Triturado de Cerdo: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR,D2TRD, D7TR,D7TRD, D8TR ,D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N2TR, N3TR**
 Triturado de Cerdo Espeso: **C7, C7D**
 Triturado de Pavo 100g (patata y zanahoria): **D3TR,D3TRD, D4C3, D4GF3, D6F4**
 Vegenat Med Hiperproteico 80g: **C1S, C2S, C3**
 Vegenat Med Hiperproteico 110g: **C4**

GUARNICIONES

*Patata asada: (**B1 filete**), **B3, B4, D2,D2D, D3,D3D, D4GF4, D5 (F4, F5), D7,D7D, D9, (D10 Doble), M1, M2, M3, M4, M5, M11**

POSTRES

DESAYUNO Y MERIENDA: KIWI

*PERA: **D8,D8D, M2, M3, M4, M5, M7, N1, N2, N4, R1, R2**

*Flan: **B1, B2, B3, B4, C5, C6, C7, C8, C9, C10, D1F2, D2, D2TR, D4CF4, D4GF4, (D9 Danone), D10, M12**

*Yogur Natural

Yogur Natural con edulcorante: **C7D, D2D, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, N3, N3TR, N5**

Yogur Desnatado Natural Azucarado: **D7, D7TR, M1, M1TR, (D7TRD c/ edulcorante)**

Yogur Liquido: **C2B, (P2 Desnatado)**

Zumo de Naranja 200c.c.: **C1B, C5,D8TRD, M6, M8, M8TR, P2**

Zumo de Manzana Espeso: **C8D, C9D**

Batido de Melocotón en almíbar: **C5, D5F5, D8TR, N1TR, N2TR**

Puré de frutas de Manzana: **C10D, D4C (F2, F3), D4G (F2, F3), D5 (F2, F3, F4), D6(F2, F3), D7D**

DOMINGO CENA

NºB1 SIN OPCIÓN: Espinacas con patata rehogadas; Tortilla Paisana; Ensalada de lechuga; Pan; Fruta.

PRIMEROS PLATOS

*Crema Reina

Crema reina Sin Tropezones: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4CF4, (D4GF4 ½), D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N2TR, N3TR**

Crema Reina Espesa: **C7, C7D**

*Espinacas 270g c/patata 50g rehogadas: **B1, B2, B4, B3, C10, C10D, D9, D10, M1, M2,M3, M4, M5, M6, R1, R2**

Espinacas 300g aliñadas: **D7, D7D, M7, M8, M9, M10, M11**

Sopa de lluvia: **D4 C2, D4GF2, D5 (F4, F5), D6 (F2, F3, F4), D7TR,D7TRD, D8,D8D, M12, N1, N2, N3, N4, N5**

Crema de Arroz Clarita: **D5 F2**

Maizena Clarita (leche desnatada y sacarina): **D5 F3**

Consomé: **D4 C1, D4GF1, D5 F1, D6F1, P1, P2**

SEGUNDOS PLATOS

*Tortilla Paisana³⁸: **B1, D9, D10**

Tortilla francesa: **C9, C9D, D4 C4**

³⁸ Tortilla paisana: calabacín, berenjena, zanahoria, cebolla.

Trucha al vino: cebolla, jugo carne asada, vino tinto, laurel, perejil, tomillo.

Calle Diego de León, nº 62

28006 Madrid

Tel.: 91520.22.95

Fax: 91520.22.34



*Trucha al vino tinto 150g: **B3, B4, D2,D2D, D3,D3D, D7,D7D, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M11, (D8,D8D, N1,N2,N3,N4,N5,- 75g), P1**
Filete de Trucha a la plancha 150g: **R1, R2**
Pescado blanco a la plancha 150g: **D5 F5, (D4GF4, D5F4 100g)**
Queso de Burgos 100g: **B2, C10, C10D, D1F2**
Triturado de Huevos: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR,D2TRD, D3TR,D3TRD, D6F4, M8TR, N1TR, N2TR, N3TR**
Triturado de Huevo Espeso: **C7, C7D**
Triturado de Pescado c/patata y zanahoria: **D4 C3, D4GF3, D7TR, D7TRD,D8TR ,D8TRD, M1 Tr**
Vegenat Med Hiperproteico 80g: **C1S, C2S, C3**
Vegenat Med Hiperproteico 110g: **C4**

GUARNICIONES

*Champiñón: (**B1 trucha**), **B3, B4, D8, D8D, M1, M2, M3, M4, M5, (M12- 150g) (N3,N2, N4, N5- 100g)**
*Ensalada de lechuga: (**B1 tortilla**), (**D7,D7D s/vinagre**), **D9, D10, R2**
Zanahoria: **D2,D2D D3,D3D,D4GF4, D5 (F4, F5), M6, M7, M9, N1**
Queso Manchego Semicurado 30g: **D10**

POSTRES

*NARANJA: **B1, B3, B4, C10, C10D, D8D,D9, D10, M1, M2, M3, M4, M5, M7, M12, R1, R2**
*Helado: **C5**
*Macedonia en almíbar 150g: **D7, D8, N1, N2, N4**
Batido de Macedonia de frutas: **C5, C8, D7TR**
Yogur Líquido Fresa: **B2, C5, D1F2, (P2 Desnatado)**
Puré de frutas de Pera: **C6, C7, C7D, C8D, C9, C9D, D2,D2D, D2TR,D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C (F2, F3, F4), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F3, F4, F5), D6 (F2, F3), D7D, D7TRD,D8TR,D8TRD, M1TR, M6, M8, M8TR, N1TR, N2TR, N3, N3TR, N5**
Puré de Frutas Pera Líquido: **C1B, C2B**
Zum de Piña: **P2**

LUNES COMIDA

NºB1 SIN Opción: Potaje de Garbanzos³⁹; Carne Asada; Ensalada de lechuga; Pan; Fruta.

PRIMEROS PLATOS

*Caracolillos
*Potaje de Garbanzos: **B1, B2, B3, B4, D8,D8D, D9 (pan s/gluten), (D10 Doble), M1, M2, M3, M4, M5, M6, (M7, M8, M9, M10, N3, R1 - ½), N1, N2, N4, N5, R2**
Puré de Garbanzos: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D7, D7D, D7TR, D7TRD, (D8TR, D8TRD ½), M1TR, M8TR, M12, N1TR, N2TR, N3TR**
Puré de Garbanzos Espeso: **C7, C7D**
*Consomé: **D4 CF1, D4GF1, D5 f1, D6F1, P1, P2**
Puré de patata: **D4 CF2, D4GF2, D5 (f2 Clarito), D6F3**
Champiñón salteado 150g: **B2, M11**
Sopa de Fideos: **D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4CF4, (D4GF4 - ½), D5 (f3, f4, f5), D6 (F2, F4)**

SEGUNDOS PLATOS

*Bacalao a la Vizcaína 150g: **B3, C10, C10D, (D8, D8D, N1- 50g)**

³⁹ Potaje: cebolla, aceite, espinaca, pan, ajo, perejil, laurel y pimienta.

Caracolillos: salsa de tomate (tom, zanh,ajo,laurel) atún fresco, aceite, albahaca, laurel, ajo.

Bacalao Vizcaína: salsa tomate(igual), molde frito (pasado en salsa), harina, aceite, cebolla, ñoras (frito ligeramente y horneado).

Lomo cerdo c/manzana: manzana, cerveza, zanh., cebolla, harina, aceite, laurel, pimienta (adornado c/gajos de manzana en compota)



*Carne Asada: **B1, B4, D2, D2D, D3, D3D, (D4GF4- 100g), D7, D7D, (D10 –200g), M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M11, (M12, N2, N3, N4, N5- 50g), (P1 Sin Manzana), R1, R2**

Filete de vaca a la plancha 125g: **D9**

F. de Pollo a la plancha 125g: **D4C4, D5f5**

Merluza Hervida 75g: **D5f3, (D5f4 –100g)**

Tortilla francesa: **D1F2**

Jamón Cocido (finito) 100g: **C9, C9D**

Triturado de Pollo: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N2TR, N3TR**

Triturado de Pollo Espeso: **C7, C7D**

Triturado de Pollo (patata y zanahoria): **D3TR, D3TRD, D6F4, D4 CF3, D4GF3**

Vegenat-med Hiperproteico 80g: **C1S, C2S, C3**

Vegenat-med Hiperproteico 110g: **C4**

GUARNICIONES

*Ensalada de Lechuga: **(B1 Carne), B3, B4, D8, D8D, D9, D10, M1, M2, M3, M4, M6, R2**

Arroz Blanco: **D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5 (f4, f5), D7, D7D, M12, N2, N3, N4, N5**

POSTRES

DESAYUNO Y MERIENDA: MANZANA

*KIWI: **B1, B2, B3, B4, D8, D8D, D9, D10, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M12, R1, R2**

*Manzana asada: **C6, C9, C9D, C10, C10D, D2D, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C (F2, F3), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F3, F4, F5), D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1, N1TR, N2, N2TR, N3, N3TR, N4, N5**

Puré de Frutas Manzana: **C7, C7D, C8, C8D**

*Natillas: **C5, D1F2,**

Yogur Líquido Desnatado: **C5, P2**

Zumo de Manzana 200c.c.: **C1B, C2B, C5, D2, D2TR, D4CF4, D6F2, D6F3, P2**

LUNES CENA

NºB1 SIN Opción: Acelgas con patata rehogadas; Croquetas de pollo; Ensalada de tomate; Pan; Fruta.

PRIMEROS PLATOS

*Crema Solferina⁴⁰: **C10, C10D, D8TR, D8TRD, D10**

* Acelgas 270g con patata 50g rehogadas: **B1, B2, B3, B4, D8, D8D, D9, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M12, N1, N2, N3, N4, N5, R1, R2**

Acelgas 300g aliñadas: **M7, M8, M9, M10, M11**

Puré de patata y zanahoria: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4CF4, D4GF2, (D4GF4 - ½), D5 (F4, F5), D6 (F3, F4), D7TR, D7TRD, D8, D8D, M1TR, M8TR, N1, N1TR, N2, N4, N5, N2TR, N3TR**

Puré de patata y Zanahoria Espeso: **C7, C7D**

Crema de Arroz Clarita: **D4 C2, D5 F2**

Maicena Clarita (leche desnatada y sacarina): **D5F3**

Sopa de estrellas: **D6F2, D7, D7D**

Consomé: **D4C1, D4GF1, D5F1, D6F1, P1, P2**

SEGUNDOS PLATOS

*Croquetas de pollo: **B1, B4, (D10 -8 Unid.)**

⁴⁰ Crema solferina: tomate, arroz, aceite, leche y caldo.

Pollo al limón: cebolla, harina, zumo limón, vino, perejil, caldo.

Calle Diego de León, nº 62

28006 Madrid

Tel.: 91520.22.95

Fax: 91520.22.34



Croquetas de huevo: **B2, M12**

*Pollo al Limón 125g: **B3**

Pescado blanco a la plancha 150g: **C9, C9D, D2, D2D, D3, D3D, D4C4, (D4GF4, D5F4 – 100g), D5F5, D7, D7D, D9, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M11, P1, R1, R2**

Tortilla francesa: **C10, C10D**

Queso de Burgos 100g: **D1F2, N3**

Triturado de Pescado: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N2TR, N3TR**

Triturado de Pescado Espeso: **C7, C7D**

Triturado de Pescado (patata y zanahoria): **D3TR, D3TRD, D4CF3, D4GF3, D6F4**

Vegenat-med Hiperproteico 80g: **C1S, C2S, C3**

Vegenat-med Hiperproteico 110g: **C4**

GUARNICIONES

*Ensalada de tomate: (**B1 croquetas**), **B2, B4, D9, D10, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, N3, R2**

*Patata al Vapor: (**B1 pollo**), **B3, D2, D3, D4GF4, D5 (F4, F5), D7**

Queso Manchego Semicurado 30g: **D10**

POSTRES

*Pera: **B1, B2, B3, D5F5, D7, D7D, D8, D8D, D9, D10, M1, M2, M3, M4, M5, M7, M12, N2, N3, N4, N5, R1, R2**

*Dulce de Membrillo 60g: **D3, D3TR, D7TR, D8TR, M1TR, N1, N1TR, N2TR**

*Flan: **B4, C5, C6, C7, C8, C9, C10, D1F2, D2, D2TR, D4CF4, D4GF4**

Batido de Flan: **C2B**

Yogur Líquido Desnatado: **P2**

Zumo de Melocotón y uva 200c.c.: **C1B, C5, D2D, D2TRD, D4C (F2, F3), D5 (F2, F3, F4), D7TRD, P2**

Puré de frutas pera: **D3D, D3TRD, D4GF2, D4GF3, N3TR**

Puré de Frutas Macedonia: **C5, C7D, C8D, C9D, C10D, D6 (F2, F3), D8TRD, M6, M8, M8TR**

MARTES COMIDA

NºB1 SIN Opción: Arroz con magro⁴¹; Lasaña; Pan; Fruta (Plátano).

PRIMEROS PLATOS

*Menestra de ave

*Arroz con magro: **B1, B4, D9, (D10 Doble), M2, M3**

Arroz con verduras: **B2, B3, D7, D7D, M12, (R2- ½)**

*Consomé: **D4 CF1, D4GF1, D5 F1, D6F1, M11, P1, P2,**

Sopa de arroz: **C6, D1F2, D2, D2Tr, D3, D3D, D3Tr, D3TRD, D4 CF4, (D4GF4 - ½), D5 (F3, F4, F5), D6F2, D7Tr, D7TRD, D8, D8D, M1, M1Tr, M4, M5, M6, M7, M8, M8TR, M9, M10, N1, N1Tr, N2, N3, N4, N5, N2TR, N3TR**

Puré de patata: **C1B, C2B, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D4 CF2, D4GF2, D5 (F2 Clarito), D6 (F3, F4), D8TR, D8TRD**

Puré de Patata Espeso: **C7, C7D**

Patatas 200g Panadera c/Pimiento: **B2, M12, (D8, D8D, N1- 150g patata), N2, N3, N4, N5**

Ensalada de tomate y lechuga 200g: **R1**

SEGUNDOS PLATOS

*Sardinas rebozadas 150g

Merluza a la plancha 75g: **D5f3, (D5f4 –100g)**

⁴¹ Arroz con costillas: costillas, cebolla, tomate, pimiento R-V, pimiento M., aceite y caldo.



*Lasaña 150g: **B1, B3, B4, C9, C9D, C10, C10D, (D10 Doble), M2, M3, M4, M5, M6, M8, M10, R1, R2**
Filete de pollo a la plancha 125g: **D2, D2D, D3, D3D, D4 CF4, (D4GF4 – 100g), D5 f5, D7, D7D, D9, M1, M7, M9, M11, P1**
Tortilla francesa: **D1F2**
Triturado de Carne: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N2TR, N3TR**
Triturado de Carne Espeso: **C7, C7D**
Triturado de pollo (patata y zanahoria): **D3TR, D3TRD, D4 CF3, D4GF3, D6 F4**
Vegenat-med Hiperproteico 80g: **C1S, C2S, C3**
Vegenat-med Hiperproteico 110g: **C4**

GUARNICIONES

*Ensalada de lechuga: (**B1 sardinas**), **B3, M11, R2**
Patata al vapor: **D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5 (f4, f5), D7, D7D, D9, M1**

POSTRES

DESAYUNO Y MERIENDA: NARANJA

*Plátano: **B1, B2, B3, C10, (B4, D3 Maduro), D8, D9, D10, M1, M12**
Manzana: **D5F5, D8D, M2, M3, M4, M5, M7, N1, N2, N3, N4, N5, R1, R2**
*Yogur: **D1F2**
Yogur Líquido: **C5, (P2 Desnatado)**
*Puré de frutas de manzana: **D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3D, D3TRD, D4C (F2, F3), D5 (F2, F3, F4) , D6 (F2, F3), N2TR, N3TR**
Zum de Manzana 200c.c.: **C5, D7, D7D, D7TR, D7TRD, P2**
Batido de Plátano c/zumo de limón: **D3TR**
Puré de frutas manzana-melocotón: **C5, C6, C7, C7D, C8, C8D, C9, C9D, C10D, D4CF4, D4G (F2, F3, F4), D8TR, D8TRD M1TR, M6, M8, M8TR, N1TR**
Puré de Frutas Melocotón Manzana Líquido: **C1B, C2B**

MARTES CENA

NºB1 SIN Opción: Judías verdes con jamón; Pescadilla a la Romana c/lechuga; Pan; Arroz con leche.

PRIMEROS PLATOS

*Sopa de ajo⁴²
*Judías verdes 200g c/jamón 25g rehogadas: **B1, D9, D10, M3, M5, R2**
Judías Verdes 200g c/patata 100g Aliñadas: **B2, B3, B4, C10, C10D, D7, D7D, D8, D8D, M1, M2, M4, M6, M12, N1, N2, N3, N4, N5**
Judías verdes 250g Aliñadas: **M7, M8, M9, M10, M11**
Puré de patata: **C6, D1F2, D2, D2D, D2TR, D3, D3D, D3TR, (D4GF4 – ½), D5 (F4, F5), D7TR, D7TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N2TR, N3TR**
Sopa de Letras: **D2TRD, D3TRD, D4C4, D6 (F2, F4), D8TR, D8TRD, R1**
Crema de Arroz Clarita: **C1B, C2B, D4 C2, D4GF2, D5 f2, D6F3**
Crema de Arroz Espesa: **C7, C7D, C8, C8D, C9, C9D**
Maizena Clarita (leche desnatada y sacarina): **D5 f3**
Consomé: **D4 C1, D4GF1, D5 f1, D6F1, P1, P2**

SEGUNDOS PLATOS

*Merluza rebozada 150g: **B1, B3, B4, C9, C9D, (D10 –200g), M12, (D8, D8D, N1, N2, N3, N4, N5 – 75g)**
Merluza rebozada con maicena: **D9**
Merluza a la plancha 150g: **D2 D2D, D3, D3D, D7, D7D, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M11, P1, R1, R2**
Merluza a la plancha 100g: **D4GF4, D5 (F4, F5)**

⁴² Sopa de ajo: ajo, pan, aceite, huevo, pimentón.



*Tortilla de patata: **B2**
Tortilla francesa: **D4 C4**
Queso de Burgos 100g: **C10, C10D, D1F2**
Triturado de Pavo: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N2TR, N3TR**
Triturado de Pavo Espeso: **C7, C7D**
Triturado de pescado c/patata y zanahoria: **D3TR, D3TRD, D4CF3, D4GF3, D6F4**
Vegenat-med Hiperproteico 80g: **C1S, C2S, C3**
Vegenat-med Hiperproteico 110g: **C4**

GUARNICIONES

*Ensalada de lechuga: (**B1 Pescadilla y Tortilla**), **B3, D8, D8D, D9, D10, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M9, M12, N2, N3, N4, N5, R1, R2**
Ensalada de Tomate: **B2, B4, M8, M10**
Zanahoria: **D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5 (F4, F5), D7, D7D**

POSTRES

*Kiwi: **D8D, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, R1, R2**
*Melocotón en almíbar 150g: **D7, D8, M1, N1, N2, N4**
Batido de Melocotón en Almíbar: **C5, C10, D4GF3, D7TR, D8TR, M1TR, N1TR, N2TR**
*Arroz con leche: **B1, B2, B3, B4, C6, D1F2, D2, D2TR, D4CF4, (D9 S/gluten), D10, M12**
Gelatina: **C5**
Puré de frutas de Pera: **C8D, C9D, C10D, D3, D3TR, D4C (F2, F3), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F3, F4, F5), D7D, D7TRD, D8TRD, M8TR**
Zumo de Piña: **C1B, D6 (F2, F3), P2**
Yogur Natural: **C5, C7, (C7D, D2D, D2TRD, D3D, D3TRD, N3, N3TR, N5 C/Edulcorante), C8, C9**
Yogur Líquido: **C2B, (P2 Desnatado)**

MIÉRCOLES COMIDA

NºB1 SIN Opción: Judías blancas estofadas⁴³; Lomo asado con puré de Patata; Pan, Fruta.

PRIMEROS PLATOS

*Guisantes a la Paisana 150g
*Judías blancas estofadas: **B1, B2, B3, B4, D9, D10, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M9, M10, (D8, D8D, M7, M8, N1, N2, N3, N4, N5, R1, R2- ½), R2**
Puré de Judías blancas: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, (D8TR, D8TRD ½), M1TR, M8TR, N1TR, N2TR, N3TR**
Puré de Judías Blancas Espeso: **C7, C7D**
*Consomé: **D4 CF1, D4GF1, D5 F1, D6F1, P1, P2**
Sopa de lluvia: **D1F2, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4 CF4, (D4GF4 – ½), D5 (F3, F4, F5), D6 (F2, F4), D7, D7D, D7TR, D7TRD**
Sopa de lluvia con caldo vegetal: **M12**
Champiñón Fresco Salteado 150g: **M11**
Puré de patata: **D4CF2, D4GF2, D5 (F2 Clarito), D6 F3**

SEGUNDOS PLATOS

*Calamares Fritos 150g: **D10, M12**
*Lomo asado 125g: **B1, B4, D2, D2D, D3, D3D, D7, D7D, D9, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M11, P1, R1, R2**
Lomo Asado 50g: **D8, D8D, N1, N2, N3, N4, N5**
F. de Pollo a la plancha 125g: **B3, D4GF4, D5F5**

⁴³ Judías Bl. Estofadas: patata, zanah., cebolla, aceite, repollo, puerro, laurel.
Guisantes a la Paisana: cebolla, zanah., nabo, panceta.
Redondo asado (Igual Miércoles I).
Calle Diego de León, nº 62
28006 Madrid
Tel.: 91520.22.95
Fax: 91520.22.34



Pescado blanco a la plancha 150g: **D4 C4, (D5F3- 75g), (D5F4 –100g)**
 Queso de Burgos 100g: **B2**
 Tortilla francesa: **D1F2**
 Jamón Cocido (finito)100g: **C9, C9D, C10, C10D**
 Triturado de Jamón (Carne de Cerdo): **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N2TR, N3TR,**
 Triturado de Jamón (Carne de Cerdo) Espeso: **C7, C7D**
 Triturado de pollo (patata y zanahoria): **D3TR, D3TRD, D4 C3, D4GF3, D6F4**
 Vegenat-med Hiperproteico 80g: **C1S, C2S, C3**
 Vegenat-med Hiperproteico 110g: **C4**

GUARNICIONES

*Puré de Patata: (**B1 contra**), **B3, B4, D3, D3D, D7, D7D, D7TRD, D9, M1, M2, M4**
 *Ensalada de lechuga: (**B1 calamares**), **B2, D10, M5, M12, R2**
 Arroz Blanco 50g: **D2, D2D, D4GF4, D5 (f4, f5), D8, D8D, N1, N2, N3, N4, N5**

POSTRES

DESAYUNO Y MERIENDA: PERA

*NARANJA: **B1, B2, B3, B4, D8, D8D, D9, D10, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M12, R1, R2**
 *Natillas: **C5, D1F2**
 *Dulce de Membrillo 60g: **D3, D3TR, D4GF4, D7, N1, N2, N4**
 Yogur Líquido Desnatado: **P2**
 Puré de frutas manzana-melocotón: **C5, C10, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D4CF (F2, F3, F4), D4G (F2, F3), D5 (F2, F3, F4, F5), D6 (F2, F3), D7D, D7TR, D7TRD, N1TR, N2TR, N3, N3TR, N5**
 Zumo de Naranja: **C1B, C2B, C5, C6, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, P2**
 Zumo de Naranja Espeso: **C7, C7D, C8, C8D, C9, C9D, C10D**
 Puré de frutas manzana: **D3D, D3TRD**

MIÉRCOLES CENA

NºB1 SIN Opción: Menestra de verduras con jamón; Huevos con pisto⁴⁴; Pan; Manzana Asada.

PRIMEROS PLATOS

*Menestra de verduras 200g con jamón 25g: **B1, B4, D9, D10**
 Menestra de verduras 200g con patata 50g Aliñadas: **B2, B3, M1, M2, M3, M4, M5, M6, R1, R2**
 Menestra de Verduras 250g Aliñada: **M7, M8, M9, M10, M11**
 *Puré de patata y zanahoria: **B2, C1B, C2B, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D1F2, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4 CF2, D4GF2, (D4GF4 – ½), D5 (f4, f5), D6 (F3, F4), D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8, D8D, D8TR, D8TRD, M12, N1, N2, N3, N4, N5**
 Puré de Patata y Zanahoria Espeso: **C7, C7D**
 Sopa de Estrellas: **C6, D2, D2D, D2TR, D4 CF4, D6F2, M1TR, M8TR, N1TR, N2TR, N3TR**
 Crema de Arroz Clarita: **D5 f2**
 Maicena Clarita (leche desnatada y sacarina): **D5f3**
 Consomé: **D4C1, D4GF1, D5 f1, D6F1, P1, P2**

SEGUNDOS PLATOS

*Escalopines al vino blanco
 *Huevos con pisto: **B1, B3, B4, C10, C10D, D8, D8D, D9, D10, M2, M3, M4**
 Tortilla francesa: **D2, D2D, D3, D3D, D4C4, D4GF4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M11, M12, N1, N2, N3, N4, N5, P1, R1, R2**
 Merluza a la plancha 150g: **D7, D7D, M1**

Escalopines: cebolla, harina, vino, ajo, perejil, tomillo, laurel, caldo (fritos ligeramente).

Calle Diego de León, nº 62
 28006 Madrid
 Tel.: 91520.22.95
 Fax: 91520.22.34

HOSPITAL SIN HUMO



Merluza a la plancha 100g.: **D5 f4, f5**
 Queso de Burgos 100g: **C9, C9D, D1F2**
 Triturado de Huevos: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D3TR, D3TRD, D6F4, D8TRD, M8TR, N1TR, N2TR, N3TR**
 Triturado de Huevo Espeso: **C7, C7D**
 Triturado de Huevos (1): **D8TR**
 Triturado de Pescado (patata y zanahoria): **D4 CF3, D4GF3, D7TR, D7TRD, M1TR**
 Vegenat-med Hiperproteico 80g: **C1S, C2S, C3**
 Vegenat-med Hiperproteico 110g: **C4**

GUARNICIONES

Pechuga de Pavo 50g: **D2, D2D, D3, D3D**
 Queso de Burgos 50g: **M12**
 Patata al vapor 50g: **D5 (f4, f5), D7, D7D, M1**
 Jamón York 50g: **D10**

POSTRES

*Manzana asada: **B1, B4, C6, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4CF4, D4GF4, D7TR, D7TRD, D8TR, M1TR, M6, M8, M8TR, N1TR, N2TR, N3TR**
 *MANZANA: **B2, B3, D5F5, D7, D7D, D8, D8D, D9, D10, M1, M2, M3, M4, M5, M7, M12, N1, N2, N3, N4, N5R1, R2**
 *Yogur: **D1F2**
 Yogur Liquido: **C5, (P2 Desnatado)**
 Gelatina: **C5**
 Puré de frutas de Manzana: **C7, C7D, C8, C8D, D4C (F2, F3), D4G(F2, F3), D5 (F2, F3, F4), D6F2, D6F3, D8TRD,**
 Zumo de Melocotón: **C1B, C2B, C5, P2**

JUEVES COMIDA

NºB1 SIN Opción: Patatas Guisadas⁴⁵; Salmón Plancha; Ensalada de lechuga; Pan; Pera.

PRIMEROS PLATOS

*Arroz con conejo
 *Patatas Guisadas: **B1, B2, B3, B4, C10, C10D, D2D, D7, D7D, D8, D8D, D9, (D10 Doble), M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M12, N1, N2, N3, N4, N5**
 Puré de patata: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, D1F2, D2, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4 CF2, D4GF2, (D4GF4 – ½), D6 (F3, F4), D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N2TR, N3TR**
 Puré de patata clarito: **D5 F2**
 Puré de Patata Espeso: **C7, C7D**
 *Consomé: **D4 CF1, D4GF1, D5 f1, D6F1, P1, P2**
 Sopa de Fideos: **D4 CF4, D5 (f3, f4, f5), D6F2**
 Calabacín rebozado 200g (10 Unidades): **D8, D8D, M12, N1, N2, N3, N4, N5**
 Espárragos a la Vinagreta 150g: **B2, M9, M10, M11, R1, R2**

SEGUNDOS PLATOS

*Ensalada Mixta
 *Salmón Plancha 150g: **B1, B3, B4, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D3, D3D, D9, D10, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M11, P1, R1, R2**
 Filete de Merluza a la Plancha 150g: **D4 C4, D7, D7D**
 Filete de Merluza a la plancha 100g: **D4GF4, D5F4**
 Filete de Merluza a la plancha 75g: **D5F3**
 F. de Pollo a la plancha 125g: **D5 f5**

⁴⁵ Patatas guisadas: cebolla, pimiento V-R., zanah., tomate, vino, caldo, laurel, ajo y colorante.

Arroz con conejo: conejo, zanah., guisantes, pimiento R., aceite, ajo, caldo.



Tortilla francesa: **D1F2**

Triturado de Pescado: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N2TR, N3TR**

Triturado de Pescado Espeso: **C7, C7D**

Triturado de Pescado 100g (patata y zanahoria): **D3TR, D3TRD, D4 CF3, D4GF3, D6F4**

Vegenat-med Hiperproteico 80g: **C1S, C2S, C3**

Vegenat-med Hiperproteico 110g: **C4**

GUARNICIONES

*Ensalada de lechuga: (**B1 salmón**), **B3, B4, D9, D10, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, R2**

Ensalada de Lechuga sin Vinagre: **D7, D7D**

Zanahoria: **C10, C10D, D2, D3, D3D, D2D, D4GF4, D5 (f4, f5), M8, N4**

POSTRES

DESAYUNO Y MERIENDA: KIWI

*PERA: **B1, B2, B3, D5F5, D7, D7D, D8, D8D, D9, D10, M1, M2, M3, M4, M5, M7, M12, N1, N2, N3, N4, N5, R1, R2**

*Flan: **C5, D1F2**

*Puré de frutas de Pera: **B4, C5, C6, C7, C7D, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C (F2, F3, F4), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F3, F4), D6 (F2, F3), D7TR, D7TRD, D8TRD, M1TR, M6, M8, M8TR, N3TR**

Puré de Frutas Pera Líquido: **C1B, C2B**

Zumo de Piña: **C5, P2**

Yogur Líquido Desnatado: **P2**

Gelatina: **D8TR, N1TR, N2TR**

JUEVES CENA

NºB1 SIN Opción: Crema de Calabacín; Pollo al Ajillo⁴⁶ c/Pimiento asado; Pan, Yogur.

PRIMEROS PLATOS

*Crema de Calabacín: **B1, B2, B3, B4, C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, (D4GF4 – ½), D5F5, D6 (F3, F4), D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, (D10 Doble), M1, M1TR, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M8TR, M9, M10, (M12- 100g), N1TR, N2TR, N3TR, R2**

Crema de Calabacín Espesa: **C7, C7D**

*Sopa de lluvia: **D1F2, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4 CF4, D6F2, D8, D8D, N1, N2, N3, N4, N5, R1**

Judías verdes 250g aliñadas: **M11**

Puré de patata y zanahoria: **D4 CF2, D4GF2, D5 f4**

Sopa de Lluvia con pasta sin gluten: **D9**

Crema de Arroz Clarita: **D5 f2**

Maizena Clarita (leche desnatada y sacarina): **D5 f3**

Consomé: **D4 C1, D4GF1, D5 f1, D6F1, P1, P2**

SEGUNDOS PLATOS

*Pollo al ajillo 125g: **B1, B3, B4, (D10 –200g), (D8, D8D, N1, N2 N3, N4, N5- 50g)**

*Croquetas de pollo (3) y empanadillas (2):

Pollo asado 125g: **D2, D2D, D3, D3D, D4C4, (D4GF4 – 100g), D7, D7D, D9, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M11, P1, R1, R2**

Croquetas de huevo: **B2, M12**

Merluza hervida 100g: **D5 (F4, F5)**

Pechuga de Pavo finita 100g: **C9, C9D**

⁴⁶ Pollo ajillo: aceite, harina, ajo, zumo limón, vino, laurel, perejil y caldo (decorado c/perejil y ajo frito).



Queso de Burgos 100g: **C10, C10D, D1F2**
Triturado de Pollo: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N2TR, N3TR**
Triturado de Pollo Espeso: **C7, C7D**
Triturado de Pollo c/patata: **D3TR, D3TRD, D4CF3, D4GF3, D6F4**
Vegenat-med Hiperproteico 80g: **C1S, C2S, C3**
Vegenat-med Hiperproteico 110g: **C4**

GUARNICIONES

* Pimiento asado: **(B1 Pollo), B3, B4, D10**
* Ensalada de tomate: **(B1 croquetas), B2, M1, M2, M3, M4, M5, M6**
Tomate asado: **D2, D2D, D4GF4, D9, M7, M8, M9**
Patata al vapor: **D3, D3D, D5 (f4, f5), D7, D7D, (D8, D8D, N1, N2, N3, N4, N5 Doble)**

POSTRES

* NARANJA: **D8, D8D, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, R1, R2**
* Yogur: **B1, B2, B3, B4, C6, C7, C8, C9, C10, D2, D2TR, D4CF4, D4GF4, D9, D10, M12, N2, N4**
Yogur Natural C/Edulcorante: **C7D, C8D, C9D, C10D, D3, D3D, D3TR, D3TRD**
Yogur Desnatado: **D2D, D2TRD, D7TRD, M1, M1TR,**
Yogur Liquido: **C2B, C5, D1F2, (P2 Desnatado)**
* Pera en almíbar
Batido de Pera en almíbar: **C5, D8TR, N1TR, N2TR**
Manzana asada: **D4C (F2, F3), D4G(F2, F3), D5 (F2, F3, F4, F5), D7, D7D, D7TR, D8TRD, M8TR, N1, N2TR, N3, N3TR, N5**
Zumo de Manzana: **C1B, C5, D6 (F2, F3), P2**

VIERNES COMIDA

NºB1 SIN Opción: Espaguetis a la Boloñesa⁴⁷; Ragout con patatas fritas; Pan, Fruta.

PRIMEROS PLATOS

* Brócoli 200g con jamón 25g rehogado
Brócoli 200g con patata 50g rehogado: **B2, D8, D8D, N1, N2, N3, N4, N5, R1**
* Espaguetis a la Boloñesa: **B1, B4, (D10 –75g), M2, M3, M4, (D8, D8D, M5, R2 ½)**
Espaguetis a la Boloñesa Con pasta sin Gluten: **D9**
Espaguetis con Salsa Tomate: **B2, B3**
Sopa de Estrellas: **C6, D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4 CF4, (D4GF4 – ½), D5 (f3, f4, f5), D6 (F2, F4), D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1, M1TR, M6, M7, M8, M8TR, M9, M10, M11, M12, N1, N1TR, N2, N2TR, N3, N3TR, N4, N5**
Puré de patata: **C1B, C2B, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D4 CF2, D4GF2, D5 (f2 Clarito), D6F3**
Puré de Patata Espeso: **C7, C7D**
* Consomé: **D4C1, D4GF1, D5F1, D6F1, P1, P2**

SEGUNDOS PLATOS

* Bacalao a la Riojana
* Ragout: **B1, B3, D10, M2, M3, M4, M5, (M12 ½)**
Filete de vaca 125g a la plancha: **D9**
Hamburguesa a la plancha 125g: **B4, C10, C10D, D2, D2D, D3, D3D, D7, D7D, (D4GF4 – 100g), M1, M6, M7, M8, M10, R2**
Filete de pollo a la plancha 125g: **D5 f5**
Pescado blanco a la plancha 150g: **D4 CF4, (D5F3 –75g), (D5F4 –100g)**
Tortilla francesa: **D1F2, P1**

⁴⁷ Espaguetis Boloñesa (Igual Viernes I).

Bacalao Riojana: harina, aceite, cebolla, pimiento V-R., tomate, ajo (frito ligeramente y horneado). Se elabora un pisto.

Ragout: guisantes, zanah., cebolla, tomate, pimiento V., vino, harina, laurel, perejil, tomillo, ajo, pimentón y caldo.



Claros Rellenas Tipo 1 (Calientes): **C9, C9D, M9, M11R1**
 Triturado de Ternera: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D7TR, D8TR, M1TR, M8TR, N1TR, N2TR, N3TR**
 Triturado de Ternera Espeso: **C7, C7D**
 Triturado de Pollo (patata y zanahoria): **D3TR, D3TRD, D4 CF3, D4GF3, D6F4**
 Vegenat-med Hiperproteico 80g: **C1S, C2S, C3**
 Vegenat-med Hiperproteico 110g: **C4**

GUARNICIONES

*Patatas fritas: **(B1 Ragout), B3, D9, (D10 Doble), M12**
 Arroz Blanco: **B4, D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5 (f4, f5)**
 Ensalada de Lechuga 100g: **M1**
 Ensalada de Lechuga sin Vinagre: **D7, D7D**

POSTRES

DESAYUNO Y MERIENDA: MANZANA

*KIWI: **B1, B2, B3, D8, D8D, D9, D10, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M12, R1, R2**
 *Arroz c/leche: **D1F2**
 *Manzana asada: **D3, D3D, D3TR, D3TRD, N1TR**
 Yogur Liquido: **C5, (P2 Desnatado)**
 Zumo de Naranja: **C1B, C5, P2**
 Batido de Melocotón en Almíbar: **B4, C2B, C5, C6, C8, C9, C10, D2, D2TR, D4CF4, D4GF4, D5F5, D7, D7TR, D8TR, M1TR, N2TR**
 Batido de Melocotón en almíbar Espeso: **C7**
 Puré de frutas manzana-melocotón: **C7D, C8D, C9D, C10D, D2D, D2TRD, D4C (F2, F3), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F3, F4), D6(F2, F3), D7D, D7TRD, D8TRD, M8TR, N1, N2,N3, N3TR, N4,N5**

VIERNES CENA

NºB1 SIN Opción: Espinacas con patata rehogadas; Tortilla Paisana; Ensalada de Tomate; Pan, Fruta.

PRIMEROS PLATOS

*Sopa de codillo
 Sopa de Fideos: **D6F2**
 *Espinacas 250g con patata 50g rehogadas: **B1, B2, B3, B4, D8, D8D, D9, D10, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M12, N1, N2, N3, N4, N5, R2**
 Espinacas 270g Aliñadas: **D7, D7D, M7, M8, M9, M10, M11**
 Puré de patata y zanahoria: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D4 CF2, D4CF4, D4GF2, (D4GF4 – ½), D5 (f4, f5), D6 (F3, F4), D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N2TR, N3TR, R1**
 Puré de Patata y zanahoria Espeso: **C7, C7D**
 Crema de Arroz Clarita: **D5 f2**
 Maicena Clarita (leche desnatada y sacarina): **D5 f3**
 Consomé: **D4 C1, D4GF1, D5 f1, D6F1, M11, P1, P2**

SEGUNDOS PLATOS

*Tortilla paisana: **B1, B2, B3, B4, C10, C10D, D8, D8D, D9, D10, M12, M2, M3, M4, M5, M6, N1, N2, N3, N4, N5, R2**
 Tortilla francesa: **D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D4 CF4, M7, M8, M9, M10, M11, R1**
 *Cazón al Horno 150g con patata asada: **D7, D7D, M1, (C9, C9D, P1 s/patata)**
 Merluza a la plancha 100g: **D5 (F4, F5)**
 Queso de Burgos 100g: **D1F2**
 Triturado de Huevo: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D3TR, D3TRD, D8TR, D8TRD, M8TR, N1TR, N2TR, N3TR**
 Triturado de Huevo Espeso: **C7, C7D**
 Triturado de Pescado 100g (Patata): **D4CF3, D4GF3, D6F4, D7TR, D7TRD, M1TR**
 Vegenat-med Hiperproteico 80g: **C1S, C2S, C3**
 Vegenat-med Hiperproteico 110g: **C4**



GUARNICIONES

*Ensalada de Tomate: (B1 tortilla y Cazón), B2, B3, B4, D8, D8D, D9, D10, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M11, R1, R2
Patata al vapor: D5 (f4, f5), D7

POSTRES

*PERA: B1, B2, B3, D5F5, D7, D7D, D8, D8D, D9, D10, M1, M2, M3, M4, M5, M7, M12, N3, N5, R1, R2
*Natillas: C5, D1F2
*Macedonia en almíbar: N1, N2, N4
Batido de Macedonia en almíbar: C5, N1TR
Yogur Líquido Desnatado: P2
Zumo de Manzana: C1B, C2B, C6, D2, D2TR, D4CF4, D7TR, M1TR, P2
Zumo de Manzana Espeso: C8, C9
Puré de frutas de Pera: B4, C5, C7, C7D, C8D, C9D, C10, C10D, D2D, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C (F2, F3), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F3, F4), D6 (F2, F3), D7TRD, D8TR, D8TRD, M6, M8, M8TR, N2TR, N3TR

SÁBADO COMIDA

NºB1 SIN Opción: Puré de verduras; Pollo asado con guisantes; Pan, Helado.

PRIMEROS PLATOS

*Lacón con grelos⁴⁸: (D10 Doble)
*Puré de Verduras: B1, B2, B3, B4, C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, (D4GF4 – ½), D5 f5, D6 (F3, F4), D7TR, D8, D8D, D8TR, D8TRD, D9, M1, M1Tr, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M8TR, M9, M10, N1, N1TR, N2, N3, N4, N5, N2TR, N3TR, R2
*Consomé: D4 CF1, D4GF1, D5 f1, D6F1, P1, P2
Puré de Verduras Espeso: C7, C7D
Coliflor (Hervida) rebosada 200g: B2, D8, D8D, N1, N2, N3, N4, N5
Sopa de arroz: D4C4, D4GF2, D6F2
Puré de patata: D1F2, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C2, D4GF2, (D5f2 Clarito), D5 (F3, F4), D7, D7D, D3D
Ensalada de lechuga 100g y tomate 100g: M11, M12, R1

SEGUNDOS PLATOS

*Redondo Asado
*Pollo asado 125g: B1, B3, B4, D2, D2D, D3, D3D, D4 C4, (D4GF4 – 100g), D5 f5, D7, D7D, D8D, D9, (D10 – 200g), M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M11, (M12- 50g), P1, R1, R2
Merluza al Horno 75g: D5F3, (D5F4 – 100g)
Tortilla francesa: D1F2
Quesitos en porciones 60g y Dulce de membrillo 60g: C9
Queso de Burgos 100g: C9D
Pechuga de Pavo (finito) 100g.: C10, C10D
Triturado de Pollo: C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N2TR, N3TR
Triturado de Pollo Espeso: C7, C7D
Triturado de Pollo con patata: D3TR, D3TRD, D4CF3, D4GF3, D6F4,
Vegenat-med Hiperproteico 80g: C1S, C2S, C3
Vegenat-med Hiperproteico 110g: C4

GUARNICIONES

*Guisantes: (B1 pollo), B3, B4, D9, D10, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M8, R2
*Arroz salteado: (B1 redondo), D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5 (f4, f5), D7, D7D, D8D, M12

⁴⁸ Lacón con grelos: grelos o acelgas, lacón, patata (no lleva aceite).



POSTRES

DESAYUNO Y MERIENDA: NARANJA

*Plátano: **(B4 Maduro), C10, D9**

MANZANA: **D5F5, D7, D7D, D8D, M2, M3, M4, M5, M7, N3, N5, R1, R2**

*Pera en Almíbar 150g.

Batido de pera en Almíbar: **C5**

*Helado: **B1, B2, B3, C5, C6, C8, C9, D10, M12**

Helado Solo de Vainilla: **D1F2, D2, D2TR, D4CF4**

Yogur Liquido: **C2B, (P2 Desnatado)**

Puré de Frutas Manzana: **C7, C7D, C8D, C9D, C10D, D2D, D2TRD, D3D, D3TRD, D4C (F2, F3), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F3, F4), D6(F2, F3), D7TRD, N3TR,**

Zumo de Naranja 200c.c.: **C1B, C5, D8TRD, M6, M8, M8TR, P2**

Dulce de Membrillo 60g: **D3, D3TR, D7TR, D8, D8TR, M1, M1TR, N1, N1TR, N2, N2TR, N4**

SÁBADO CENA

NºB1 SIN Opción: Crema Parmentier⁴⁹; Fiambre c/ensalada de tomate y lechuga; Pan, Fruta.

PRIMEROS PLATOS

*Crema Parmentier: **B1, B3, B4, C1B, C2B, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D9, (D10 Doble), M2**

Crema parmentier espesa: **C7, C7D**

*Judías verdes 200g con patata 50g rehogadas

Judías verdes 250g aliñadas: **D7, D7D, M11, R1**

Sopa de estrellas: **C6, D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4 C4, D4GF2, (D4GF4 – ½), D5 (f4, f5), D6 (F2, F4), D7TR, D7TRD, D8, D8D, D8TR, D8TRD, M1, M1TR, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M8TR, M9, M10, N1, N1TR, N2, N3, N4, N5, N2TR, N3TR, R2**

Sopa de estrellas con caldo vegetal: **B2, M12**

Crema de Arroz Clarita: **D4 C2, D4GF2, D5 f2, D6F3**

Maizena Clarita (leche desnatada y sacarina): **D5 f3**

Patatas a lo Pobre 200g: **D8, D8D, N1, N2, N4, N5**

Consomé: **D4 CF1, D4GF1, D5 F1, D6F1, P1, P2**

SEGUNDOS PLATOS

*Calamares Fritos: **(D9 C/Maicena), D10**

*Fiambre:

Dietas Con Sal:

Jamón serrano Finito 75g c/Queso Manchego 50g: **B1, B4, D7, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M12, R2**

Jamón York 75g c/Queso de Burgos 50g: **D2, D2D, D3, D3D, D4C4, D4GF4, M11, P1**

Dietas Sin Sal:

Pechuga Pavo 75g c/Q. Burgos 50g: **B1, B4, D2, D3, D4C4, D4GF4, D7, D7D, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M11, M12, P1, R2**

Jamón Serrano 75g: **R1**

Pechuga de Pavo (finito) 100g: **C9, C9D**

Pechuga de Pavo 20g y Queso de Burgos 50g: **N3**

Queso de Burgos 100g: **B2, D1F2**

Pescado blanco a la plancha 100g: **B3, (C10, C10D-150g), D5 (F4, F5)**

Triturado de Jamón (Carne de Cerdo): **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N2TR, N3TR**

Triturado de Jamón (Carne de Cerdo) Espeso: **C7, C7D**

Triturado de Pescado 100g (Patata + zanahoria): **D3TR, D3TRD, D4 C3, D4GF3, D7TR, D7TRD, D6F4**

Vegenat-med Hiperproteico 80g: **C1B, C2B, C3**

Vegenat-med Hiperproteico 110g: **C4**

⁴⁹ Crema Parmentier: puerro, patata, leche, aceite, caldo.



GUARNICIONES

*Ens. Tomate y lechuga 100g: (B1 Fiambre y calamar), B2, B3, B4, D9, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, N3, R1, R2

Patata al vapor: C10, C10D, D5 (f4, f5)

POSTRES

*KIWI: B1, B2, B3, B4, D8, D8D, D9, D10, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M12, R1, R2

*Manzana asada: C6, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D4CF4, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N2TR, N3TR

*Natillas de chocolate: C5, C7, C8

Yogur Natural: D1F2, (C7D, C8D, D3, D3D, D3TR, D3TRD C/Edulcorante)

Yogur Líquido Desnatado: P2

Puré de frutas de Pera: C5, D4G (F2, F3, F4), D7, D7D, D7TR, N1, N1TR, N2, N3, N4, N5

Zumo de Melocotón: C1B, C2B, C5, D4C (F2, F3), D5 (F2, F3, F4, F5), D6 (F2, F3), D7TRD, P2

DOMINGO COMIDA

NºB1 SIN Opción: Paella a la Marinera⁵⁰; Ensalada Mixta; Pan; Flan.

PRIMEROS PLATOS

*Crema Espinacas: C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, N2TR

Crema Espinacas Espeso: C7, C7D

*Paella a la Marinera: B1, B4, D8, D8D, D9, (D10 –75g), M1, M2, M3, M4, M5, M6, M10, N1, N2, N3, N4, N5, R1, R2

Arroz con salsa zanahoria: B2, B3, D2, D3, D7, M12

*Consomé: D4 CF1, D4GF1, D5 f1, D6F1, P1, P2

Sopa de arroz: D1F2, D2D, D2Tr, D2TRD, D3D, D3Tr, D3TRD, D4 CF4, (D4GF4 – ½), D5 (f3, f4, f5), D6 (F2, F4), D7D, D7Tr, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1Tr, M7, M8, M8Tr, M9, N1Tr, N3TR

Puré de patata y zanahoria: D4 CF2, D4GF2, D5 (f2 Clarito), D6F3

Espinacas 300g aliñadas: M11

SEGUNDOS PLATOS

*Conejo al ajillo 125g: (D10 –200g)

*Ensalada Mixta: B1, (B2 s/atún ni pollo), B4, D8, D8D, D9, (M1 s/huevo), M2, M3, M4, M5, M6, M10, N3, R1, R2

Redondo asado 125g: B3, D2, D2D, D3, D3D, (D4GF4 – 100g), D7, D7D, M7, M8, M9, M11, (M12- 50g), P1

F. de Pollo a la plancha 125g: D5 f5

Merluza a la plancha: (D5F3 -75g), (D5F4 –125g)

Tortilla francesa: C9, C9D, C10, C10D, D1F2, D4CF4

Queso de Burgos 50g: N1, N2, N4, N5

Triturado de Ternera: C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N2TR, N3TR

Triturado de Ternera Espeso: C7, C7D

Triturado de Pollo 100g (Patata y zanahoria): D3TR, D3TRD, D4CF3, D4GF3, D6F4

Vegenat-med Hiperproteico 80g: C1S, C2S, C3

Vegenat-med Hiperproteico 110g: C4

GUARNICIONES

⁵⁰ Paella Marinera: mero, mejillón, cangrejo, calamar, gamba, Pimiento R-V., cebolla, guisante, tomate, fumé, ajo, perejil y colorante

Crema de espinacas: espinaca, cebolla, patata, leche, puerro, caldo.

Conejo ajillo: vino, aceite, pimienta blanca, limón, ajo, perejil y laurel.

Calle Diego de León, nº 62

28006 Madrid

Tel.: 91520.22.95

Fax: 91520.22.34



*Patatas paja: **(B1 conejo), (D10 Doble)**

Puré de patata: **B3, D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5 (f4, f5), D7, D7D, M12**

POSTRES

DESAYUNO Y MERIENDA: MANZANA

*Naranja: **D8, M2, M3, M4, M5, M7, R1, R2**

*Flan: **B1, B2, B3, B4, C5, C6, C8, C9, C10, D1F2, D2, D2TR, D4CF4, D4GF4, (D9 S/ Gluten), D10, M12**

*Yogur.

Yogur Desnatado Natural: **D2D, D2TRD, M1, M1TR**

Yogur Liquido: **C2B, C5, (P2 Desnatado)**

Zumo de Manzana: **C1B, P2**

Manzana asada: **D3, D3D, D3TR, D3TRD, D7, D7D, D7TR, D7TRD, N1, M6, M8, N1TR, N2, N3, N4, N5**

Puré de Frutas manzana-melocotón: **C5, C7, C7D, C8D, C9D, C10D, D4C (F2, F3), D4G (F2, F3), D5 (F2, F3, F4, F5), D6 (F2, F3), D8D, D8TR, D8TRD, M8TR, N2TR, N3TR**

DOMINGO CENA

NºB1 SIN Opción: Sopa Juliana⁵¹; Gallo a la plancha c/Lechuga; Pan; Fruta.

PRIMEROS PLATOS

*Sopa Juliana: **B1, B3, B4, D9, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, R1, R2**

Sopa Juliana con caldo vegetal: **B2, M12**

*Puré de patata: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4 C2, D4C4, D4GF2, (D4GF4 – ½), D5 (f4, f5), D6 (F3, F4), D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8, D8D, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, M12, N1, N1TR, N2, N3, N4, N5, N2TR, N3TR**

Puré de Patata y Zanahoria Espeso: **C7, C7D**

Calabacín Rebozado 200g: **D10**

Crema de Arroz Clarita: **D5 f2**

Maizena Clarita (leche desnatada y sacarina): **D5 f3**

Sopa de Lluvia: **D6F2**

Consomé: **D4 CF1, D4GF1, D5 f1, D6F1, M11, P1, P2**

SEGUNDOS PLATOS

*Filete de vaca a la plancha 125g: **(D8, D8D, N1, N2, N3, N4, N5- 50g)**

*Pescado blanco a la plancha 150g: **B1, B3, B4, C9, C9D, D2, D2D, D3, D3D, D4C4, (D4GF4, D5F4 – 100g), D5F5, D7, D7D, D9, D10, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M11, P1, R1, R2**

Croquetas de huevo: **B2**

Queso de Burgos 100g: **C10, C10D, D1F2**

Triturado de Pescado: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N2TR, N3TR**

Triturado de Pescado Espeso: **C7, C7D**

Triturado de Pescado 100g (Patata): **D3TR, D3TRD, D4 CF3, D4GF3, D6F4**

Vegenat-med Hiperproteico 80g: **C1S, C2S, C3**

Vegenat-med Hiperproteico 110g: **C4**

GUARNICIONES

*Calabacín rebozado: **(B1 filete), (D8, N1, N2, N3, N4, N5- 100g)**

*Ensalada de lechuga: **(B1 Gallo), B2, B3, D9, D10, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M11, R2**

⁵¹ Sopa Juliana: Zanah., puerro, nabo, acelga, cebolla, repollo, apio, patata, calabacín, aceite, tomate.



Zanahoria: **B4, D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5 (f4, f5), D7, D7D**

POSTRES

*Pera: **B1, B2, B3, D8D, D9, D10, M1, M2, M3, M4, M5, M7, M12, R1, R2**

*Melocotón en almíbar: **D7, D8, N1, N2, N4**

Batido de Melocotón en almíbar: **C5, D7TR, N1TR**

*Natillas: **C5**

Yogur Líquido de fresa: **D1F2, (P2 Desnatado)**

Zumo de Melocotón: **C5, D7D, P2**

Puré de frutas de Pera: **B4, C6, C7, C7D, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C (F2, F3, F4), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F3, F4, F5), D6 (F2, F3), D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M6, M8, M8TR, N2TR, N3, N3TR, N5**

Puré de Frutas Pera Líquido: **C1B, C2B**



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0963353800106311888968**

ANEXO II

ALIMENTOS EXTRAS (IVA EXCLUIDO)

PRODUCTO	ESTIMACIÓN DE CONSUMO	PRECIO MÁXIMO	TOTAL IMPORTE
YOGURT NATURAL	13.500	0,140	1.890
YOGURT SABORES	13.000	0,140	1.820
YOGURT LIQUIDO	3.500	0,290	1.015
MANZANILLA	8.000	0,030	240
THE	4.500	0,030	135
TILA	5.500	0,030	165
LIMONES KG.	480	1,450	696
NARANJAS KG.	1.600	1,450	2.320
AZUCAR	60.000	0,020	1.200
ZUMO LITRO	14.500	0,790	11.455
GALLETAS PAQUETE	32.000	0,050	1.600
BISCOTES S/S	7.000	0,050	350
BISCOTES C/S	24.000	0,050	1.200
SACARINA	28.000	0,020	560
CAFÉ	18.000	0,070	1.260
DESCAFEINADO	19.000	0,070	1.330
FRUTA VARIADA KG.	1.600	1,450	2.320
YOGUR DESNATADO	2.000	0,140	280
LECHE DESNTADA	15.000	0,790	11.850
AGUA	30.000	0,370	11.100
LECHE SIMBIÓTICA	400	1,550	620
YOGUR PROVITAMINADO	800	1,900	1.520
PRODEFEN	1.000	1,045	1.045



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0963353800106311889968**

ANEXO III
FICHAS TÉCNICAS DE PLATOS

**RECETARIO DEL HOSPITAL
DE LA PRINCESA.**



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0963353800106311888968**

INTRODUCCIÓN

La planificación de las dietas del hospital exige la creación de un recetario donde se recogen todas las recetas necesarias para la elaboración de los distintos platos de cada una de las dietas que lo componen.

El recetario ha sido elaborado por la **Sección de Nutrición**, con la colaboración activa de los **cocineros** del centro y del **Jefe de Hostelería**.

Se compone de unas 200 recetas: 1º platos, 2º platos, guarniciones, platos fríos del menú de verano, salsas y fritos, postres y menú de Navidad.

La finalidad de las recetas es indicar los ingredientes y cantidad de los mismos que se necesitan para la preparación de cada plato y la pauta de elaboración, para que el personal que lo va a elaborar tenga conocimiento de ello, al objeto de lograr la mayor uniformidad en los resultados para los distintos turnos de trabajo.

Cada una de las recetas se ha hecho de manera individual, para poder ver su volumen, presentación y gramaje, describiéndose de la siguiente manera:

- Ingredientes.
- Cantidad.
- Preparación y elaboración.
- Valor nutricional de cada una de ellas.

Todas las recetas se han descrito sin sal. Este condimento se agregará cuando el cocinero lo crea oportuno, para poder separar las dietas con sal y sin sal.

Los tiempos de cocinado señalados son aproximados, quedando a la consideración del cocinero, dependiendo de la cantidad, tamaño, calidad del género y pieza en el caso de los asados y braseados.

ÍNDICE

NOMBRE DEL PLATO _____

PRIMEROS PLATOS

Menestra y Judías Verdes con jamón _____

Arroz Blanco con Tomate _____

Arroz Blanco con Salsa de Zanahoria _____

Arroz con Magro _____

Arroz con Conejo _____

Arroz con 3 delicias _____

Arroz Salteado con Champiñón y Pimiento Morrón _____

Arroz con Verduras _____



Caldo para Sopas y Consomé _____
 Caldo Vegetal _____
 Caracolílos con atún _____
 Champiñón Salteado _____
 Coliflor Rebozada _____
 Crema de Arroz (clara y espesa) _____
 Crema de Calabacín _____
 Crema Parmentier _____
 Crema Reina _____
 Crema Solferina _____
 Espaguetis o Macarrones a la Boloñesa _____
 Espaguetis o Macarrones con Tomate _____
 Espaguetis o Macarrones con Salsa de Zanahoria _____
 Fumét de Pescado _____
 Guisantes con Cebolla _____
 Guisantes con Jamón _____
 Guisantes a la Paisana _____
 Judías Pintas con Arroz _____
 Judías Blancas Estofadas _____
 Judías Verdes con Tomate _____
 Lacón con Grelos _____
 Lentejas Estofadas _____
 Maicena Clara _____
 Menestra de Ave _____
 Paella Mixta _____
 Patatas a la Marinera _____
 Patatas a lo Pobre _____
 Patatas Guisadas _____
 Patatas Guisadas con Zanahoria _____
 Patatas Panadera con Pimiento _____
 Patatas en Salsa Verde _____
 Potaje de Garbanzos con Espinacas _____
 Pure de Garbanzos _____
 Puré de Judías Pintas _____
 Puré de Judías Blancas _____
 Puré de Lentejas _____
 Puré de Patata y Zanahoria _____
 Puré de Patata _____
 Puré de Verduras _____
 Purés o Cremas Espesos _____
 Sopa de Ave _____
 Sopa de Ajo _____
 Sopa de Cebolla _____
 Sopa de Codillo _____
 Sopa de Cocido _____
 Sopa Juliana _____
 Sopa Minestrone (verduras y pasta) _____
 Sopa de Pasta o Arroz _____
 Sopa de Pescado (arroz o fideos) _____
 Tallarines con Bechamel _____
 Verdura Aliñada _____
 Verdura con patata aliñada _____
 Verdura rehogada con patata _____



SEGUNDOS PLATOS

Albóndigas a la Jardinera _____
 Atún al Horno _____
 Bacalao al Horno con Verduras _____
 Bacalao a la Riojana _____
 Bacalao a la Vizcaína _____
 Bacaladitos o Sardinias Fritas _____
 Calamares Fritos _____
 Carne Braseada a la Cerveza _____
 Cazón al Horno _____
 Cazón Solo Plancha _____
 Claras Rellenas (sin yema) TIPO I _____
 Claras Rellenas (sin yema) TIPO II _____
 Claras Rellenas (sin yema) TIPO III _____
 Claras Rellenas (sin yema) TIPO IV _____
 Conejo al Ajillo _____
 Escalopines al Vino Blanco _____
 Estofado de Magro de Cerdo _____
 Fiambre Basal _____
 Fiambre Blandas _____
 Fiambre Plancha _____
 Filete de Lomo Plancha _____
 Filete de Merluza Rebozada _____
 Filete de Pollo Plancha _____
 Filete de Pollo Empanado _____
 Filete de Pollo en Pepitoria _____
 Filete de Ternera Plancha _____
 Pescado blanco Frito _____
 Hamburguesa a la plancha _____
 Huevos con Tomate _____
 Huevos con Pisto _____
 Huevos Revueltos con Champiñón y Setas _____
 Huevos Revueltos con Jamón _____
 Lomo Braseado a la Naranja _____
 Lomo de Cerdo Asado _____
 Lomo de Cerdo con Manzanas _____
 Merluza Hervida _____
 Merluza Plancha _____
 Merluza a la Romana _____
 Merluza en Salsa Verde _____
 Merluza en salsa _____
 Merluza en salsa con Huevo _____
 Pescadilla de Ración Rebozada _____
 Pescado Blanco Horno (merluza, dorada...) _____
 Pescado Blanco con salsa de Calabaza _____
 Pescado Frito _____
 Pescado Gratinado _____
 Pescado Temporada Horno _____
 Pollo al Ajillo _____
 Pollo al Limón _____
 Pollo Asado en su Jugo _____
 Pollo Frito _____



Ragout de Ternera _____
 Rape a la Marinera _____
 Salmón a la Plancha _____
 Salmón a la Madrileña _____
 Sardinas Rebozadas _____
 Ternera Asada en su Jugo _____
 Tortilla de Bonito _____
 Tortilla de Espinacas _____
 Tortilla Francesa _____
 Tortilla de Patata _____
 Tortilla Paisana _____
 Triturados Astringentes (pollo, pavo, carne, jamón) _____
 Triturado de Huevo _____
 Triturado de 1 Huevo _____
 Triturado de Carne con verdura _____
 Triturado de Pollo o Pavo con verduras _____
 Triturado de Jamón con verduras _____
 Triturado de Pescado _____
 Trucha en Salsa _____

GUARNICIONES

Arroz Blanco _____
 Calabacín Rebozado _____
 Calabacín Plancha _____
 Champiñón Salteado _____
 Ensalada de Lechuga _____
 Ensalada de Lechuga y Tomate _____
 Ensalada de Tomate _____
 Guisantes con Zanahoria _____
 Guisantes Salteados _____
 Patatas Asadas _____
 Patatas Fritas _____
 Patatas Fritas Paja _____
 Pimiento Asado _____
 Puré de Manzana _____
 Puré de Patata _____
 Tomate Asado _____
 Verduras _____
 Zanahoria _____

PRIMEROS PLATOS FRÍOS

Ensalada Campera _____
 Ensalada Mixta _____
 Ensalada de Arroz _____
 Ensalada de Caracolillos _____
 Ensalada de Judías Blancas _____
 Ensalada de Pimientos rojos _____
 Ensalada de Tornillos _____
 Ensalada de la Huerta _____
 Ensaladilla Rusa _____
 Espárragos a la Vinagreta _____
 Espárragos con Salsa Mahonesa _____
 Gazpacho _____



Salmorejo _____

SALSAS Y PRECOCINADOS

Croquetas con Salsa Italiana _____

Croquetas de Huevo y Pollo _____

Croquetas y Empanadillas _____

Lasaña de Atún Precocinada _____

Salsa Mahonesa _____

Salsa Vinagreta _____

Salsa de Tomate _____

Salsa de Zanahoria _____

POSTRES

Batido de Flan _____

Batido de Natillas _____

Batido de Frutas en Almíbar _____

Batido Espeso de Fruta en Almíbar _____

Manzana Asada _____

MENÚ DE NAVIDAD

Almejas a la Marinera _____

Babilla de ternera c/Salsa bechamel _____

Berenjena Rellena c/Bechamel _____

Calabacín relleno _____

Canelones de espinacas _____

Consomé al Jerez _____

Cordero Asado c/patata asada _____

Crema de Calabaza con virutas de ibérico _____

Ensalada de Escarola _____

Jamón Asado al Oporto _____

Langostinos c/Mahonesa _____

Langostinos Cocidos _____

Lubina al Horno c/ Setas _____

Manzana asada al Jerez _____

Manzana asada al Licor _____

Merluza al cava con patata vapor _____

Puré de Castañas _____

Salpicón de Marisco _____

Sopa de Marisco Mediterránea _____

MENU SEMANA SANTA

Potaje de Vigilia _____

Tortilla de atún con pimiento morrón _____

Torrija _____

MENU SAN ISIDRO

Cocido Madrileño _____

OTRAS RECETAS.

Papilla de cereales de 20g y 30g _____

Sandwich Mixto _____



PRIMEROS PLATOS

NOMBRE DE LA RECETA: Caldo para sopas y consomé

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
----------	----------------------------	----------------------------

- La receta está calculada por marmita y no por ración.

- Hueso de Vaca (rodilla, caña o espinazo)		6 Kg
- Morcillo	5 Kg	
- Gallina		2'5 enteras
- Carcasas		6 Kg
- Zanahoria	2'5 Kg	3 Kg
- Cebolla	3 Kg	3'5 Kg
- Huesos de codillo	3	

NOMBRE DE LA RECETA: Caldo Vegetal

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
----------	----------------------------	----------------------------

- Judías Verdes	25g	
- Acelgas	50g	74,6g
- Zanahoria	20g	41g
- Puerro	10g	15,3g
- Patata	25g	
- Nabo	10g	13,6g
- Aceite virgen extra	5g	
- Cebolla	10g	

NOMBRE DE LA RECETA: Fumét de pescado (5-6 Raciones).

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
----------	----------------------------	----------------------------

- Cabezas y espinas de rape y mero.		1Kg / 1,5 Litro de agua.
- Cebolla		200g / 1,5 Litro de agua.
- Zanahoria		200g / 1,5 Litro de agua.
- Laurel		
- Perejil		
- Limón.		
- Agua	1,5 Litro	

NOMBRE DE LA RECETA: Arroz Blanco con Tomate

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
----------	----------------------------	----------------------------

Arroz	75g	
Salsa de Tomate	100g	
Cebolla	15g	
Aceite de Oliva 1º virgen extra	5g	
Laurel		



NOMBRE DE LA RECETA: Arroz Blanco con Salsa Zanahoria

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Arroz	60g	
Salsa de Zanahoria (Ver receta)	100g	
Cebolla	15g	
Aceite de Oliva 1º virgen extra	5g	
Laurel		

NOMBRE DE LA RECETA: Arroz con Magro.

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Arroz	65g	
- Magro de cerdo	60g	75g
- Cebolla	20g	11g
- Salsa de tomate	3g	
- Pimiento Rojo Fresco	15g	18g
- Pimiento verde Fresco	15g	18g
- Pimiento Morrón	25g	
- Aceite de Oliva virgen extra	5g	
- Caldo Blanco.		
- Colorante		

NOMBRE DE LA RECETA: Arroz con conejo.

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Arroz	60g	
- Conejo	60g	92g
- Zanahoria Fresca	7g	13g
- Guisantes congelados	5g	
- Pimiento rojo fresco	10g	12,3g
- Aceite de oliva virgen extra	5g	
- Ajo, caldo, colorante.		

NOMBRE DE LA RECETA: Arroz 3 delicias

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Arroz	70g	
Guisantes congelados	13g	
Zanahoria dados Congelada	30g	
Maíz	15g	
Jamón de York	30g	
Huevo pasteurizado	12g	
Aceite de oliva 0,4º virgen extra	12g	
Caldo.		

NOMBRE DE LA RECETA: Arroz salteado con champiñón y pimiento Morrón

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Arroz	60g	

Calle Diego de León nº 62
28006 Madrid
Teléfono.: 91-5202295
Fax.:91-5202234

HOSPITAL SIN HUMO



- Cebolla	10g	11g
- Champiñón fresco	40g	52,5g
- Pimiento Rojo fresco	20g	24,6g
- Aceite de Oliva virgen extra	5g	
- Ajo y perejil.		

NOMBRE DE LA RECETA: Arroz con Verduras

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Arroz	70g	
- Menestra de verduras congelada	80g	
- Cebolla	10g	11g
- Pimiento Rojo fresco	10g	12g
- Pimiento Verde fresco	10g	12g
- Aceite de Oliva virgen extra	10g	

NOMBRE DE LA RECETA: Paella Mixta

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Arroz	60g	
- Pollo Troceado	50g	70g
- Mejillones	15g	44,1g
- Calamares frescos	30g	42,8g
- Gambas sin pelar		15g (3 unidades)
- Pimiento verde Fresco	10g	12g
- Pimiento rojo Fresco	10g	12g
- Cebolla	5g	5,5g
- Guisantes congelados	5g	
- Salsa de tomate (Ver pág.)	5g	
- Aceite de Oliva virgen extra	5g	
- Ajo	3g	
- Nora		
- vino	2g	
Perejil y colorante.		

NOMBRE DE LA RECETA: Caracolillos con atún

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Caracolillos (pasta)	60g	
- Salsa de Tomate	100g	
- Atún fresco	25g	26,5g
- Aceite de Oliva 0,4° virgen extra	10g	
-Zanahoria	15g	
-Cebolla	15g	
Albahaca, laurel, ajo.		

NOMBRE DE LA RECETA: Espaguetis o Macarrones a la Boloñesa

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Pasta	60g	
- Salsa de Tomate	30g	
- Cebolla	7g	5,5g
- Puerro	5g	7,6g
- Zanahoria	7g	12g
- Carne Magra picada		

Calle Diego de León nº 62
28006 Madrid
Teléfono.: 91-5202295
Fax.:91-5202234

HOSPITAL SIN HUMO



- De Ternera 15g
- Aceite de Oliva 0,4° virgen extra 5g
- Vino Blanco 10c.c.
- Queso rallado 5g (dietas S/S No).
- Orégano, nuez moscada o cominos, laurel.
- Caldo

NOMBRE DE LA RECETA: Espaguetis o Macarrones con Tomate.

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Pasta	60g	
- Salsa de tomate	100g	
- Aceite de oliva 0,4°, virgen extra, laurel.		
- Queso rallado	2g (Sin Sal NO)	
- Albahaca fresca.		

NOMBRE DE LA RECETA: Tallarines con Bechamel.

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Pasta (Tallarines)	50g	
- Panceta fresca	10g	
- Leche entera	100 ml	
- Harina de trigo	4g	
- Aceite de oliva 0,4° virgen extra	5g	
- Queso Rallado	10g (Dietas S/S No)	
- Laurel, pimienta blanca.		

NOMBRE DE LA RECETA: Patatas Guisadas

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Patatas	175g	193g
- Cebolla	27g	30g
- Pimiento Verde fresco	10g	12g
- Pimiento Rojo fresco	10g	12g
- Zanahoria	5g	12g
- Salsa de Tomate	5g	
- Vino Blanco	10c.c.	
- Aceite de Oliva 0,4° virgen extra	5g	
Caldo Blanco, Laurel, ajo y colorante.		

NOMBRE DE LA RECETA: Patatas con zanahorias guisadas

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Patatas	175g	193g
- Cebolla	27g	30g
- Zanahoria	5g	12g
- Salsa de Tomate	5g	
- Aceite de Oliva 0,4° virgen extra	5g	
Caldo Blanco, Laurel, ajo y colorante.		

NOMBRE DE LA RECETA: Patatas a la Marinera

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
----------	----------------------------	----------------------------

Calle Diego de León nº 62
28006 Madrid
Teléfono.: 91-5202295
Fax.:91-5202234

HOSPITAL SIN HUMO



- Patatas	175g	200g
- Calamar fresco	10g	14,2g
- Mejillones	10g	29,4g
- Chirlas	5g	20g
- Mero	10g	17,5g
- Cebolla	5g	5,5g
- Puerro	5g	7,6g
- Salsa de Tomate	5ml	
- Vino Blanco	10c.c.	
- Aceite de Oliva 0,1° virgen extra	5g	

Fumé de pescado, laurel, ajo, perejil y colorante amarillo.

NOMBRE DE LA RECETA: Patatas a lo pobre

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Patata	200g	230g
Cebolla	20g	22g
Aceite de oliva 0,4° virgen extra	5g	
Agua, perejil, ajo y vinagre		

NOMBRE DE LA RECETA: Patatas Panadera con pimiento

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Patatas	200g	230g
- Pimiento verde fresco	15g	18,5g
- Cebolla	15g	16,6g
- Aceite de Oliva 0,1° virgen extra		
- vino blanco	5g	
Agua, perejil y ajo.		

NOMBRE DE LA RECETA: Patatas en salsa verde

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Patatas	200g	230g
- Cebolla picada	50g	55g
- Aceite de Oliva 0,4° virgen extra	5g	
-Ajo	3g	
Perejil y pimiento		

NOMBRE DE LA RECETA: Judías Pintas con arroz

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Judías Pintas	70g	
- Patata	10g	
- Arroz	10g	
- Pimiento verde fresco	10g	12,3g
- Aceite de oliva 0,4° virgen extra	5g	
- Zanahoria	10g	22g
- Cebolla	30g	33,3g
- ajo		
Agua, laurel y pimentón.		

NOMBRE DE LA RECETA: Judías Blancas Estofadas.

Calle Diego de León nº 62
28006 Madrid
Teléfono.: 91-5202295
Fax.:91-5202234

HOSPITAL SIN HUMO



INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Judías Blancas	70g	
- Patata	20g	
- Zanahoria	10g	22g
- Cebolla	30g	33,3g
- Aceite de Oliva 0,4º virgen extra	5g	
- Acelgas	10g	17g
- Puerro	10g	15,3g
Agua, laurel, pimentón		

NOMBRE DE LA RECETA: Lentejas Estofadas

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Lentejas	70g	
- Salsa de Tomate	30 ml	
- Cebolla	10g	11g
- Zanahoria	15g	
- Arroz	20g	
- Aceite de Oliva 0,4º virgen extra	5g	
Agua, Laurel y ajo.		

NOMBRE DE LA RECETA: Potaje de Garbanzos con espinacas

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Garbanzos	60g	
- Cebolla	50g	55,5g
- Aceite de Oliva 0,4º virgen extra	5g	
- Espinacas	25g	
- Pan	16g	
- Ajo, perejil, laurel, pimienta y pimentón.		
-Pimentón		

NOMBRE DE LA RECETA: Lacón con Grellos.

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Grellos o Acelgas	100g	123,4g
- Lacón	50g	
- Patata	150g	
No lleva aceite.		

NOMBRE DE LA RECETA: Puré de Garbanzos

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Garbanzos	60g	
- Puerro	10g	15,3g
- Aceite de Oliva 0,4º virgen extra	5g	
- Patata	20g	
- Cebolla	10g	11g

NOMBRE DE LA RECETA: Puré de Judías pintas.

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
----------	----------------------------	----------------------------

Calle Diego de León nº 62
28006 Madrid
Teléfono.: 91-5202295
Fax.:91-5202234

HOSPITAL SIN HUMO



- Judías pintas 60g
- Cebolla 17g 18,8g
- Aceite de oliva 0,4º virgen extra 5g
- Vino tinto 10c.c.
- Patata 20g
Ajo, Ramillete guarnecido (perejil, tomillo y laurel).

NOMBRE DE LA RECETA: Puré de Judías blancas.

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Judías blancas	60g	
- Patata	30g	
- Zanahoria	10g	18g
- Aceite de oliva 0,4º virgen extra	5g	

NOMBRE DE LA RECETA: Puré de lentejas

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Lentejas	60g	
- Arroz	20g	
- Cebolla	10g	11g
- Zanahoria	10g	18g
- Aceite de oliva 0,4º virgen extra	5g	

NOMBRE DE LA RECETA: Puré de patata y zanahoria

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Zanahoria	70g	133g
- Patata	100g	
- Aceite de oliva 0,4º virgen extra	5g	
- Cebolla	20g	22g
- Caldo blanco o agua.		

NOMBRE DE LA RECETA: Puré de patata

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Patata	145g	
- Cebolla	17g	18,8g
- Aceite de oliva 0,4º virgen extra	6g	
- Caldo o agua en su defecto.		

NOMBRE DE LA RECETA: Crema de Arroz

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
a) Arroz	15g (Clarita)	
b) Arroz	40g (Espesa)	
c) Arroz	25g (normal)	
Caldo blanco	200cc	



NOMBRE DE LA RECETA: Crema de Calabacín

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Puerro	25g	50g
Calabacín	100g	108g
Patata	50g	
Aceite de oliva 0,4º virgen extra	10g	
Leche entera	10c.c.	
Caldo blanc.		

NOMBRE DE LA RECETA: Crema Parmentier

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Puerro fresco	50g	107,6g
- Patata	100g	
- Leche entera	10g	
- Aceite de oliva 0,1º virgen extra	7g	
Caldo blanco	150 ml	

NOMBRE DE LA RECETA: Crema Reina

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Gallina	50g	71,4g
- Arroz	35g	
- Leche entera	10g	
Caldo Blanco (c/gallina)		

NOMBRE DE LA RECETA: Crema Solferina.

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Tomate	50g	53g
- Arroz	35g	
- Aceite de oliva 0,4º virgen extra	3g	
- Leche entera	10ml	
- Caldo.		

NOMBRE DE LA RECETA: Maicena clara

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Maicena	8g	
- Leche desnatada	200ml	
- Sacarina	1g	

NOMBRE DE LA RECETA: Purés o Cremas Espesas

INGREDIENTES:

- Se elaborará cada uno de los platos siguiendo la receta original.
- Para dar consistencia espesa se añadirán 20g de fécula de patata a la ración y se triturará bien para obtener un puré sin grumos.



NOMBRE DE LA RECETA: Sopa de Pasta o Arroz

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Arroz o pasta	25g	
- Caldo.		

NOMBRE DE LA RECETA: Sopa de Cocido

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
-Patata.	10g	
-Garbanzos.	10g	
-Repollo.	10g	17g
-Fideos	15g	

NOMBRE DE LA RECETA: Sopa de Ave

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Fideos	15g	
- Pollo	40g	57g
- Huevo cocido	10g	
Caldo Blanco		

NOMBRE DE LA RECETA: Sopa de cebolla

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Cebolla	75g	83,3g
- Aceite de oliva 0,1° virgen extra	10g	
- Queso rallado	8g	
- Pan Tostado	15g	
Caldo blanco.		

NOMBRE DE LA RECETA: Sopa de codillo

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Fideos	20g	
- Picadillo de codillo	10g	
Caldo de codillo		

NOMBRE DE LA RECETA: Sopa de Pescado con fideos o arroz.

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Fideos gruesos o arroz	15g	
- Mero	15g	35g
- Mejillones congelado	10g	
- Calamar	10g	
- Chirlas	5g	20g
- Salsa de tomate	10 ml	
- Aceite de Oliva 0,4° virgen extra	5g	
- Pimiento Rojo y Verde	5g	6g
- Vino blanco	10 ml	
- Cebolla	5g	10g
- Gambas sin pelar	25g	
- Ajo	3g	

Calle Diego de León nº 62
28006 Madrid
Teléfono.: 91-5202295
Fax.:91-5202234

HOSPITAL SIN HUMO



- Pimentón, laurel.
- Colorante
- Fumet. (Pág. 133)

NOMBRE DE LA RECETA: Sopa Minestrone (verdura y pasta)

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Morcillo	5g	
- Tornillos (pasta)	10g	
- Salsa tomate	10g	10,6g
- Puerro	10g	15,3g
- Judías verdes frescas	10g	19g
- Repollo	5g	9g
- Zanahoria	10g	18g
- Nabo	10g	13,6g
- Aceite de Oliva 0,4° virgen extra	5g	
Caldo		

NOMBRE DE LA RECETA: Sopa Juliana

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Zanahoria	10g	18g
- Puerro	10g	15,3g
- Nabo	10g	13,6g
- Acelgas	15g	22,3g
- Cebolla	10g	11g
- Repollo	10g	18g
- Apio	5g	6,8g
- Patata	10g	
- Calabacín	10g	13,5g
- Aceite de Oliva 0,4° virgen extra	5g	
-Salsa Tomate	15g	15,9g
- colorante		
-Pimentón		

NOMBRE DE LA RECETA: Sopa de Ajo

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Aceite de Oliva 0,4° virgen extra	10g	
- Ajo	5g	
- Pan	25g	
- Huevo	20g	
- Pimentón, Caldo.		

NOMBRE DE LA RECETA: Menestra y Judías Verdes Rehogada con jamón.

INGREDIENTES:

Calle Diego de León nº 62
28006 Madrid
Teléfono.: 91-5202295
Fax.:91-5202234

HOSPITAL SIN HUMO



Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
-Menestra ó	250g	
-Judías Verdes	200g	
-Jamón Serrano	25g	27g
-Aceite	10g	

NOMBRE DE LA RECETA: Champiñón Salteado.

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Champiñón	150g o 200g	198g o 263g
- Aceite de Oliva 1º virgen extra	7g	
- Vino Blanco	10 ml	
- Ajo	2g	
-Perejil.		

NOMBRE DE LA RECETA: Coliflor Rebozada.

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Coliflor	300g (descongelada)	
- Harina de trigo o garbanzos	10g	
- Huevo	50g	56,8g
- Aceite de Oliva 1º virgen extra	15g	

NOMBRE DE LA RECETA: Guisantes a la Paisana

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Guisantes	180g	
- Cebolla	30g	
- Zanahoria	30g	
- Nabo	5g	
- Panceta picada	30g	
- Aceite	10g	

NOMBRE DE LA RECETA: Guisantes con cebolla

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Guisantes	200g	
- Cebolla	10g	11g
- Aceite de oliva 1º virgen extra	7g	

NOMBRE DE LA RECETA: Guisantes con jamón.

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Guisantes	200g	
- Jamón serrano	20g	21,2g
- Cebolla	25g	27,7g
- Aceite de Oliva 1º virgen extra	7g	

NOMBRE DE LA RECETA: Judías verdes con tomate.

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Judías verdes	250g	
- Salsa de Tomate	100 ml	

Calle Diego de León nº 62
28006 Madrid
Teléfono.: 91-5202295
Fax.:91-5202234

HOSPITAL SIN HUMO



- Aceite de Oliva 1º virgen extra 5g
- Cebolla 15g 16,6g

NOMBRE DE LA RECETA: Menestra de Ave.

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Menestra de verduras	200g	
- Pollo	25g	35,7g
- Aceite de Oliva 1º virgen extra	5g	
- Patata	25g	
- Ajo.		

NOMBRE DE LA RECETA: Verdura Aliñada.

INGREDIENTES:

Alimentos Congelados	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
-Judías Verdes ó	250g	
-Menestra ó	250g	
-Coliflor o	300g	
- Brócoli ó	300g	
-Espinacas ó	300g	

Alimentos Frescos

-Acelgas	300g	448g
-Aceite virgen extra	10g	
-Limón	10g	

NOMBRE DE LA RECETA: Verdura Aliñada con patata.

Judías Verdes 200g con patata 100g ó Menestra 200g con patata 50g

INGREDIENTES:

Alimento Congelado	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
-Judías verdes ó	200	
-Menestra	200	
- Patata	100 ó 50g	
-Aceite virgen extra	10ml	
-Zumo de Limón	10ml	

NOMBRE DE LA RECETA: Verdura Rehogada con patata.

INGREDIENTES:

Alimento Congelado	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
-Judías Verdes ó	200	
- Menestra ó	200	
-Espinacas ó	270	
- Brócoli	300	
Alimento Fresco		
-Acelgas	300	448g
-Patata	50	
-Aceite	10ml	
-Ajo	2g	



SEGUNDOS PLATOS

NOMBRE DE LA RECETA: Fiambre Basal

INGREDIENTES: PARA DIETAS CON SAL

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Jamón Serrano corte Finito	75g	100g
Queso Manchego Semicurado	50g	58g

INGREDIENTES: PARA DIETAS SIN SAL

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Pechuga de Pavo corte Finito	75g	
Queso de Burgos	50g	

NOMBRE DE LA RECETA: Fiambre Blandas

INGREDIENTES: PARA DIETAS CON SAL

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Jamón York corte Finito	75g	
Queso de Burgos	50g	

INGREDIENTES: PARA DIETAS SIN SAL

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Pechuga de Pavo corte Finito	75g	
Queso de Burgos	50g	

NOMBRE DE LA RECETA: Fiambre plancha (jamón york ó pechuga de pavo).

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Jamón York	100g	
Pechuga de pavo	100g	
Aceite de oliva	10g	

NOMBRE DE LA RECETA: Albóndigas a la Jardinera

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Carne picada (50g cerdo+75 ternera)	125g	
- Pan rallado	5g	
- Huevo	15g	17g
- Harina de trigo	5g	
- Aceite de Oliva 0,4° virgen extra	5g	
- Guisantes congelados	10g	
- Champiñón lata	10g	13g
- Zanahoria congelada	10g	
- Vino Blanco	20 ml	
- Cebolla	20g	22,2g
- Salsa de tomate	10 ml	
Caldo, ajo, laurel y perejil		



NOMBRE DE LA RECETA: Carne braseada a la cerveza

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Babilla de ternera o redondo	125g	
- Cebolla	40g	44,4g
- Manzana	40g	48g
- Cerveza	40ml.	
- Aceite de Oliva 1º virgen extra	5g	
- Caldo blanco de ternera		
- Maizena	5g	

NOMBRE DE LA RECETA: Escalopines al vino blanco.

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Escalopines de ternera	125g	
- Cebolla	15g	16,6g
- Harina de trigo	10g	
- Aceite de oliva 0,4º virgen extra	10g	
- Vino blanco	10 ml	
- Ajo	1g	
- Ramillete guarnecido: perejil, tomillo, laurel.		
- caldo blanco.		
- Maizena (en la salsa)	2g	

NOMBRE DE LA RECETA: Filete de Ternera plancha

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Filete de ternera	125g	
- Aceite de Oliva 1º virgen extra	10g	

NOMBRE DE LA RECETA: Hamburguesa a la Plancha

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Carne magra picada (cerdo 40g+ternera 85g)		125g
Cebolla	30g	
Huevo batido	10g	
Pan rallado	5g	
Aceite de oliva 0,4º virgen extra	10g	
Perejil		
Caldo o jugo de carne asada que contiene vino		

NOMBRE DE LA RECETA: Ragout de ternera

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Carne magra de vacuno	180g	
- Guisantes congelados	10g	
- Zanahoria Fresca	10g	18g
- Cebolla	10g	11g
- Salsa de tomate	5g	
- Pimiento verde fresco	10g	12,3g
- Vino blanco	10c.c.	
- Aceite de oliva 0,1º virgen extra	10g	
- Harina de Maíz	5g	
- Ramillete guarnecido: perejil, Laurel y tomillo		

Calle Diego de León nº 62
28006 Madrid
Teléfono.: 91-5202295
Fax.:91-5202234

HOSPITAL SIN HUMO



- Caldo blanco, ajo y pimentón.

NOMBRE DE LA RECETA: Ternera asada en su jugo

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Redondo o babilla de ternera	125g	
- Vino Blanco	10 c.c.	
- Aceite de Oliva 1º virgen extra	3g	
- Caldo Blanco.		

NOMBRE DE LA RECETA: Conejo al ajillo

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Conejo (No cabeza ni vísceras)	160g	250g
- Vino Blanco ó vinagre	10c.c.	
- Aceite de Oliva 1º virgen extra	10g	
- Pimienta blanca, Limón, Ajo, perejil y laurel		

NOMBRE DE LA RECETA: Estofado de magro de cerdo

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
-Magro de cerdo en tacos gruesos	150g	
-Cebolla	75g	
-Calabacín	75g	
-Zanahoria Fresca	30g	
-Vino blanco	15 ml	
-Aceite de oliva 0,4º virgen extra	10g	
-Laurel, perejil.		
-Maizena	3g	

NOMBRE DE LA RECETA: Filete de lomo plancha

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Filete cinta lomo fresca (2)	125g	
- Aceite de oliva 1º virgen extra	10g	

NOMBRE DE LA RECETA: Lomo de cerdo asado

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
-Lomo de cerdo	125g	
-Vino tinto dulce	10 cc	
-Aceite de oliva 1º virgen extra	3g	
-Caldo blanco		
-Maizena	4g	
-Cebolla	10g	
- Tomillo y laurel		

NOMBRE DE LA RECETA: Lomo de cerdo asado con manzanas.

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Lomo de cerdo	125g	
- Manzana	80g	95,2g

Calle Diego de León nº 62
28006 Madrid
Teléfono.: 91-5202295
Fax.:91-5202234

HOSPITAL SIN HUMO



- Cerveza	30ml	
- Zanahoria Fresca	5g	9g
- Cebolla	20g	22,2g
- Harina de trigo	2,5g	
- Aceite de oliva 0,4° virgen extra	8g	
- Laurel y pimienta.		

NOMBRE DE LA RECETA: Lomo braseado a la naranja

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Lomo de cerdo	125g	
- Zumo de Naranja	10c.c.	
- Zumo de limón	10c.c.	
- Cebolla	10g	11g
- Aceite de oliva 0,4° virgen extra	5g	
- Vino blanco	10c.c.	
- Zanahoria	10g	18g
- Caldo Blanco		

NOMBRE DE LA RECETA: Filete de Pollo plancha

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Filete contramuslo pollo	125g	
- Aceite de oliva 1° virgen extra	10g	
- Perejil	1 pizca (opcional)	(si se hornea lo puede llevar la dieta)

NOMBRE DE LA RECETA: Filete de Pollo empanado

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Filete contramuslo pollo	125g	
- Harina de trigo	5g	
- Huevo	12g	13,6g
- Pan rallado	10g	
- Aceite de oliva 1° virgen extra	10g	

NOMBRE DE LA RECETA: Filete de pollo pepitoria

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Filete de contramuslo pollo	125g	
- Cebolla	10g	11g
- Zanahoria	10g	18g
- Puerro	10g	15,3g
- Almendras	15g	
- Pan frito	5g	
- Salsa de Tomate	10g	
- Aceite de oliva 0,1° virgen extra	10g	
- Vino blanco	10cc	
- Harina	5g	
- Ajo	2g	
- Perejil		

NOMBRE DE LA RECETA: Pollo asado en su jugo

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
----------	----------------------------	----------------------------

Calle Diego de León nº 62
28006 Madrid
Teléfono.: 91-5202295
Fax.:91-5202234

HOSPITAL SIN HUMO



- Pollo	125g	275g
- Aceite de oliva 0,1° virgen extra	10g	
- Vino blanco	40 ml	
- Ajo	2g	
- Caldo blanco.		
- Tomillo, laurel, perejil.		
- Caldo blanco.		

NOMBRE DE LA RECETA: Pollo al ajillo

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Pollo	125g	275g
- Aceite de oliva 0,1° virgen extra	10g	
- Harina de trigo	5g	
- Vino blanco	10 ml	
- Zumo de limón	5c.c.	
- Ajo	4g	
- Laurel, perejil, caldo blanco.		

NOMBRE DE LA RECETA: Pollo al limón

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Pollo	125g	275g
- Cebolla	10g	11g
- Harina de maíz	5g	
- Zumo de limón	10c.c.	
- Vino blanco	10c.c.	
- Perejil, caldo.		

NOMBRE DE LA RECETA: Pollo frito

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Pollo	125g	275g
- Aceite de oliva virgen extra	15g	

NOMBRE DE LA RECETA: Atún al horno

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Atún	150g	
- Aceite de oliva virgen extra	5ml	
- Perejil		
- Ajo	5g	

NOMBRE DE LA RECETA: Bacalao al horno con verduras

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Bacalao en lomos	150g	
- Cebolla	20g	
- Pimiento rojo	20g	
- Pimiento verde	20g	
- Vino blanco	10ml	
- Ajo laminado	5g	
- aceite de oliva virgen extra	10ml	
- Pimentón		



NOMBRE DE LA RECETA: Bacalao a la Riojana

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Bacalao fresco	150g	312,5g
- Harina de trigo	10g	
- Aceite de oliva 1º virgen extra	10g	
- Cebolla	10g	11g
- Pimiento verde fresco	10g	12,3g
- Pimiento rojo fresco	10g	12,3g
- Salsa de tomate	25ml	
- Ajo	4g	

NOMBRE DE LA RECETA: Bacalao a la Vizcaína

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Bacalao fresco	150g	312,5g
- Salsa de tomate	50 ml	
- Pan de molde frito	8g	
- Harina de trigo	10g	
- Aceite de oliva 1ºvirgen extra	10g	
- Cebolla	50g	
- Ñoras (pimiento seco)	1 unidad	

NOMBRE DE LA RECETA: Bacaladitos ó sardinas fritas (pescados fritos en gral)

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Bacaladitos, sardinas (Eviscerados y sin cabeza)	150g	
Harina de trigo refinada o garbanzos	10g	
Aceite de oliva 0,4º virgen extra	10g	
Limón		

NOMBRE DE LA RECETA: Calamares fritos

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Calamares frescos	200g	
- Harina de trigo, de freír o garbanzos	5g	
- Aceite de oliva 1º virgen extra	10g	

NOMBRE DE LA RECETA: Pescado blanco gratinado

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Filete o lomo de pescado blanco	150g	
- Calabacín	100g	130g
- Cebolla	70g	
- Patata	70g	90
- Jugo de manzana asada	10ml	
- Aceite de oliva virgen extra	10g	
-Pimienta blanca (muy poca)		
- Nuez moscada (muy poca)		
-Yema de huevo	3g	
-Sal		



- Agua

NOMBRE DE LA RECETA: Cazón solo plancha con o sin patata opcional.

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Cazón	150g	
- Aceite de oliva 0,1º virgen extra	10g	

NOMBRE DE LA RECETA: Cazón al Horno con patata asada

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Cazón	150g	
- Aceite de oliva 0,1º virgen extra	5g	
- Vino blanco	10c.c.	
- Patata	50g	
- Ajo	3g	
- Zumo de limón	10ml	
- Fumét de pescado, perejil, laurel y tomillo.		
- Colorante		

NOMBRE DE LA RECETA: Rape a la marinera (Lophius spp.)

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Aceite de Oliva virgen extra	8ml	
- Colas de rape	150g	
- Cebolla	10g	
- Sidra	10ml	
- Fumet	50ml	
- Harina de Maíz	3g	
- Perejil		
- Mejillones	30g	
- Zanahoria	5g	

NOMBRE DE LA RECETA: Pescado blanco frito

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Pescado blanco	150g	217,3g
- Aceite de oliva 1º virgen extra	10g	
- Harina de trigo o garbanzos	10g	

NOMBRE DE LA RECETA: Filete de merluza rebozada.

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Merluza en filete	150g	234g
- Harina de trigo o garbanzos	10g	
- Aceite de oliva 1º virgen extra	10g	
- Huevo	15g	17g

NOMBRE DE LA RECETA: Merluza Hervida

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Merluza en rodajas (Nº4)	125g	234g
- Cebolla	10g	

Calle Diego de León nº 62
28006 Madrid
Teléfono.: 91-5202295
Fax.:91-5202234

HOSPITAL SIN HUMO



- Zanahoria 20g
- Aceite de oliva 1º virgen extra 10g
- Hoja de laurel

NOMBRE DE LA RECETA: Merluza a la plancha (150,100 y 75g)

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Merluza	150g, 100g ó 75g	
- Aceite de oliva 1º virgen extra	10g	
- Perejil	(opcional)	

NOMBRE DE LA RECETA: Merluza a la Romana.

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Merluza en rodajas (nº4)	150g	234g
- Harina de trigo o garbanzos	10g	
- Aceite de oliva 1º virgen extra	10g	
- Huevo	15g	17g

NOMBRE DE LA RECETA: Merluza en salsa verde

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Filete de Merluza	150g	
- Aceite de oliva 1º	7g	
- Cebolla virgen extra	15g	16,6g
- Harina de trigo	10g	
- Perejil fresco, ajo,		
- Fumét de pescado.		

NOMBRE DE LA RECETA: Merluza en Salsa

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Merluza en rodajas	130-150g	
- Guisantes congelados	10g	
- Chirlas	5g	20g
- Mejillón	30g	
- Aceite de oliva 1º virgen extra	8ml	
- Harina de maíz sin gluten	3g	
- Vino blanco	10c.c.	
- Ajo	1 Diente	
- Perejil.		
- Fumet de Pescado.		

NOMBRE DE LA RECETA: Merluza en salsa con huevo

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Filete de merluza	150g	
- Cebolla	20g	
- Zanahoria	10g	20g
- Mejillón	20g	
- Huevo cocido	15g	
- Salsa de tomate	10g	
- Aceite de oliva 1º virgen extra	8ml	
- Harina de maíz sin gluten	5g	



- Vino blanco 40c.c.
- Ajo
- Perejil.
- Fumet de Pescado.

NOMBRE DE LA RECETA: Pescadilla de ración rebozada

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Pescadilla de ración	150g	214,2g
- Harina de trigo	7g	
- Huevo	12g	13,6g
- Aceite de oliva 1º virgen extra	10g	
- Limón		30g

NOMBRE DE LA RECETA: Pescado blanco con salsa de calabaza (Dorada, Gallo, Merluza, Lubina, Platija, bacalao, rape, Hoki, Perca, Filete de dorada, lampuga)

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Pescado blanco	150g	
- Cebolla	25g	g
- Calabaza	25 g	
- Aceite de oliva 1º virgen extra	10g	
- Limón		
- Fumet		
-Vino		

NOMBRE DE LA RECETA: Pescado blanco horno. (Dorada, Gallo, Merluza, Lubina, Platija, bacalao, rape, Hoki, perca, Filete de dorada, lampuga)

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Pescado	150g	
Aceite de oliva virgen extra	10ml	
Perejil	1 pizca	
Limón	3ml	

NOMBRE DE LA RECETA: Pescado temporada al horno. (Chicharro, caballa)

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Pescado	150g	
Aceite de oliva virgen extra	10ml	
Perejil	1 pizca	
Ajo	5g	
Fumet		
Vino Blanco o Vinagre	5ml	

NOMBRE DE LA RECETA: Salmón a la Madrileña

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Salmón	150g	
- Cebolla	20g	
- Vino blanco	30ml	
- Fumet		
- Patata	65g	

Calle Diego de León nº 62
28006 Madrid
Teléfono.: 91-5202295
Fax.:91-5202234

HOSPITAL SIN HUMO



- Aceite de oliva 0,4 virgen extra 8ml
- Maizena 5g
- Perejil

NOMBRE DE LA RECETA: Salmón a la plancha

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Salmón	150g	223,8g
- Fumet de pescado .		
- Aceite oliva 1º virgen extra	10g	

NOMBRE DE LA RECETA: Sardinas rebozadas

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Sardinas frescas	150g	194,8g
- Harina de trigo o garbanzos	7g	
- Huevo	12g	13,6g
- Aceite de oliva 1º virgen extra	10g	
- Limón		30g

NOMBRE DE LA RECETA: Trucha en salsa

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Trucha fresca (descabezada)	150g	228,4g
- Jugo de asado de carne (manzana, cebolla y cerveza)		30 ml
- Vino tinto	70 ml	
- Aceite de oliva 1º virgen extra	10g	
- Hierbas aromáticas: laurel, perejil, tomillo (atado de hierbas).		
- Maizena		

NOMBRE DE LA RECETA: Claras Rellenas (sin yema) *TIPO I*
Rellenas con verduras y con salsa de tomate (frías o calientes)

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Claros	de 2 huevos (50g)	
Cebolla	30g	33,3g
Pimiento verde	30g	37g
Tomate	50g	54g
Calabacín	50g	68g
Aceite virgen extra	8g	

NOMBRE DE LA RECETA: Claras Rellenas (sin yema) *TIPO II*
Rellenas con atún y salsa de tomate (frías o calientes)

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Claros H. cocidas	de 2 huevos (50g)	
Cebolla	15g	17g
Atún en aceite	25g	



Salsa Tomate (Según receta) 120g

NOMBRE DE LA RECETA: Claras Rellenas (sin yema) *TIPO III*
Rellenas con jamón York y salsa bechamel (caliente)

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Claros	de 2 huevos (50g)	
Jamón York	50g	
Salsa bechamel:		
* Harina	5g	
* Aceite de Oliva 0,4º	5g virgen extra	
* Leche entera	120 ml	

NOMBRE DE LA RECETA: Claras Rellenas (sin yema) *TIPO IV*
Rellenas con pavo y Salsa bechamel

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Claros	de 2 huevos (50g)	
Pechuga de pavo	50g	
Salsa bechamel:		
* Harina	5g	
* Aceite de Oliva 0,4º	5g virgen extra	
* Leche entera	100 ml	

NOMBRE DE LA RECETA: Huevos revueltos con jamón.

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Huevos	110g	125g
- Jamón serrano	10g	
- Champiñón fresco	10g	13g
- Cebolla	10g	11g
- Aceite de oliva 1º virgen extra	7g	
- Pechuga de pavo (Fiambre S/S)	10g	

NOMBRE DE LA RECETA: Huevos revueltos con champiñón y setas.

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Huevos	110g	125g
- Salsa de tomate	20g	
- Ajetes	10g	
- Pan de molde	10g	
- Champiñón fresco	30g	40g
- Setas frescas	10g	13,1g
- Aceite de oliva 1º virgen extra	7g	

NOMBRE DE LA RECETA: Huevos con pisto

Calle Diego de León nº 62
28006 Madrid
Teléfono.: 91-5202295
Fax.:91-5202234

HOSPITAL SIN HUMO



INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Huevos	2 huevos(110g)	
- Tomate	100g	106g
- Pimiento verde	20g	25g
- Calabacín	30g	41g
- Cebolla	30g	33g
- Aceite virgen extra	8g	

NOMBRE DE LA RECETA: Huevos con tomate

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Huevos	110g	125g
- Salsa de tomate	100 ml	
- Champiñón	10g	13g
- Pimiento morrón	5g	
- Atún en aceite vegetal	15g	
- Pechuga de pavo (dietas S/S)	15g	

NOMBRE DE LA RECETA: Tortilla de Bonito

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Huevos	110g	125g
- Atún en aceite vegetal	15g	
- Aceite de oliva 1º virgen	5g	

NOMBRE DE LA RECETA: Tortilla de espinacas

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Huevo	110g	125g
- Espinacas congeladas	70g	
- Aceite de oliva 1º virgen	5g	

NOMBRE DE LA RECETA: Tortilla francesa.

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Huevo	110g	125g
- Aceite de oliva 1º virgen extra		
- Levadura	5g	

NOMBRE DE LA RECETA: Tortilla de patata.

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Huevos	110g	125g
- Patata	100g	
- Aceite de oliva 0,4º virgen extra	20g	
- Cebolla	10g	11g
-Levadura		



NOMBRE DE LA RECETA: Tortilla paisana

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Huevos	110g	125g
- Champiñón	10g	
- Zanahoria	5g	
- Aceite de oliva 0,4º virgen extra	20g	
- Calabacín	10g	
- Cebolla	10g	11g
- Patata	80g	

NOMBRE DE LA RECETA: Triturado de carne con verduras

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Carne de Ternera picada (pasada dos veces)	100g	
Patata	75g	84g
Judías verdes o similar	30g	
Zanahoria	50g	60.2g
Cebolla	20g	22.2g
Acelgas	15g	21.5g
Guisantes	15g	
Aceite de Oliva 0,4º virgen extra	6g	

NOMBRE DE LA RECETA: Triturado de pollo y pavo con verduras

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Pollo o pavo deshuesado	100g	
Patata	75g	
Judías verdes o similar	35g	
Zanahoria	50g	
Cebolla	20g	
Champiñón	30g	
Aceite de Oliva 0,4º virgen extra	6g	
Caldo		

NOMBRE DE LA RECETA: Triturado de jamón de cerdo con verduras

Se puede realizar con jamón cocido siempre que sea sin sal

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Jamón de cerdo deshuesado y picado	100g	
Patata	75g	
Judías verdes o similar	35g	
Zanahoria	50g	
Cebolla	20g	
Calabacín	30g	
Aceite de Oliva 0,4º virgen extra	6g	
Caldo		

NOMBRE DE LA RECETA: Triturado de pescado.

INGREDIENTES:

Calle Diego de León nº 62
28006 Madrid
Teléfono.: 91-5202295
Fax.:91-5202234

HOSPITAL SIN HUMO



Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Filete de Merluza sin espinas	100g	
Patata	100g	
Zanahoria	50g	
Calabacín Sin piel	20g	
Aceite de Oliva 0,4º virgen extra	6g	
Caldo		

NOMBRE DE LA RECETA: Triturado de huevo

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Huevo	100g	
Patata	100g	
Arroz	15g	
Zanahoria	10g	
Aceite de Oliva 0,4º virgen extra	6g	
Caldo o agua		

NOMBRE DE LA RECETA: Triturado General de 1 Huevo (Natural)

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Huevo	55g	
Patata	150g	
Aceite de Oliva 0,4º virgen extra	6g	
Caldo		

NOMBRE DE LA RECETA: Triturados astringentes (Carne, Pollo, Pavo, pescado y huevo)

Cuando el 1º plato sea puré de zanahoria este triturado se hará solo con patata (cambiando la cantidad de zanahoria por patata)

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Carne, Pollo, Pavo, pescado y huevo		100g
Patata	75g	
Zanahoria	75g	
Aceite de Oliva 0,4º virgen extra	6g	
Caldo		

GUARNICIONES

NOMBRE DE LA RECETA: Arroz Blanco

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Arroz	25g	
- Cebolla	5g	5,5g
- Aceite de oliva 0,4º virgen extra	5g	
- limón y laurel.		

NOMBRE DE LA RECETA: Calabacín rebozado

INGREDIENTES:

Calle Diego de León nº 62
28006 Madrid
Teléfono.: 91-5202295
Fax.:91-5202234

HOSPITAL SIN HUMO



Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Calabacín	50g	67,5g
- Harina de trigo o garbanzos	5g	
- Huevos	5g	5,6g
- Aceite de oliva 1º virgen extra	5g	
- Leche entera		

NOMBRE DE LA RECETA: Calabacín plancha

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Calabacín	100g	135g
- Aceite de oliva 1º virgen extra	10g	

NOMBRE DE LA RECETA: Champiñón salteado.

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Champiñón fresco	50g	65,7g
- Aceite de oliva 1º virgen extra	5g	
- Vino Blanco	3ml	
- Ajo y perejil.		

NOMBRE DE LA RECETA: Ensalada de lechuga

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Lechuga	100g	151,5g
- Aceite de oliva 0,4º virgen extra	5g	
- Vinagre	2g	

NOMBRE DE LA RECETA: Ensalada de lechuga 100g y Tomate 100g.

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Lechuga	100g	151,5g
- Tomate	100g	106g
- Aceite de oliva 0,4º	10g	
- Vinagre virgen extra	5g	

NOMBRE DE LA RECETA: Ensalada de tomate

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Tomate	100g	106g
- Aceite de oliva 0,4º virgen extra	4g	

NOMBRE DE LA RECETA: Tomate asado

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Tomate	80g	85g
- Aceite de oliva 1º virgen extra	3g	

NOMBRE DE LA RECETA: Guisantes Salteados

INGREDIENTES:

Calle Diego de León nº 62
28006 Madrid
Teléfono.: 91-5202295
Fax.:91-5202234

HOSPITAL SIN HUMO



Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Guisantes congelados	50g	
- Cebolla	5g	5,5g
- Aceite de oliva 1º virgen extra	2g	

NOMBRE DE LA RECETA: Guisantes con zanahoria

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Guisantes congelados	25g	
- Zanahoria	25g	
- Aceite de oliva 0,4º virgen extra	2g	
- Cebolla	5g	5,5g

NOMBRE DE LA RECETA: Puré de patata

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Patata fresca	50g	
- Aceite de oliva 0,4º virgen extra	5g	
- Caldo o Agua		

NOMBRE DE LA RECETA: Puré de Manzana

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Patata fresca	50g	
- Manzana asada	40g	
- Aceite de Oliva virgen	5g	
- Pimienta blanca.		
- Caldo o Agua		

NOMBRE DE LA RECETA: Patata asada 50g

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Patata fresca	50g	
- Aceite de oliva 1º virgen extra	5g	

NOMBRE DE LA RECETA: Patatas fritas

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Patata fresca	100g	
- Aceite de oliva 1º virgen extra	10g	

NOMBRE DE LA RECETA: Patatas fritas paja

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Patata fresca	100g	
- Aceite de oliva 1º virgen extra	10g	

NOMBRE DE LA RECETA: Pimiento asado

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Pimiento verde fresco	100g	123,4g
- Aceite de oliva 1º virgen extra	5g	

Calle Diego de León nº 62
28006 Madrid
Teléfono.: 91-5202295
Fax.:91-5202234

HOSPITAL SIN HUMO



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **096353800106311888968**

NOMBRE DE LA RECETA: Verduras

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Menestra	50g	
- Aceite de oliva 1º virgen extra	2g	
- Ajo	1g	

NOMBRE DE LA RECETA: Zanahoria

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Zanahoria Torneada	50g	
- Aceite de oliva 1º virgen extra	2g	
- Ajo	1g	

PRIMEROS PLATOS FRÍOS

NOMBRE DE LA RECETA: Espárragos a la Vinagreta

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Espárragos enlatados	150g	
- Salsa Vinagreta	100g	

NOMBRE DE LA RECETA: Espárragos con Salsa Mahonesa

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Espárragos enlatados	150g	
- Salsa Mahonesa	30g	

NOMBRE DE LA RECETA: Ensalada de Arroz

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Arroz	60g	
- Zanahoria	25g	
- Pimiento verde fresco	25g	30,8g
- Tomate fresco	70g	74g
- Atún en aceite vegetal	20g	
- Aceite de oliva 0,4º virgen extra	10g (incluyendo el del atún)	
- Vinagre	5c.c.	
- Orégano.		

NOMBRE DE LA RECETA: Ensalada de caracolillos

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Caracolillos	60g	
- Pimiento verde fresco	20g	24,6g
- Pimiento rojo fresco	10g	12,3g
- Tomate fresco	70g	74,4g
- Zanahoria	25g	30,5g



- Cebolla	15g	16,6g
- Queso de Burgos	30g	
- Aceite de oliva 0,4º virgen extra	10g	
- Vinagre	5c.c.	
- Albahaca		

NOMBRE DE LA RECETA: Ensalada de tornillos

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Tornillos	50g	
- Jamón York o Pechuga de pavo	20g	
- Tomate fresco	70g	74g
- Maíz en grano	10g	
- Cebolla	10g	11g
- Zanahoria	10g	12g
- Lechuga	40g	60,6g
- Aceite de oliva 0,4º virgen extra	10g	
- Zumo de limón	5c.c.	

NOMBRE DE LA RECETA: Ensalada campera

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Patata	200g	
- Pimiento verde fresco	20g	24,6g
- Tomate fresco	70g	74,4g
- Atún en aceite vegetal	30g	
- Zanahoria	25g	30,5g
- Pepino	20g	25,9g
- Aceite de oliva 0,4º virgen extra	10g	
- Vinagre	5c.c.	

NOMBRE DE LA RECETA: Ensalada de la huerta

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Patata	100g	
- Espárragos blancos	20g	
- Lechuga	50g	75,7g
- Tomate fresco	60g	63,8g
- Cebolla	10g	11g
- Apio	10g	13,6g
- Aceitunas verdes	15g	
- Pimiento rojo fresco	10g	12,3g
- Pimiento verde fresco	10g	12,3g
- Aceite de oliva 0,4º virgen extra	10g	
- Vinagre	5ml	

NOMBRE DE LA RECETA: Ensaladilla Rusa

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Patata (congelado)	150g	
- Zanahoria (congelado)	20g	24,4g
- Guisantes congelados	10g	
- Judías verdes	20g	
- Atún en aceite vegetal	10g	
- Huevo	25g	28,4g

Calle Diego de León nº 62
28006 Madrid
Teléfono.: 91-5202295
Fax.:91-5202234

HOSPITAL SIN HUMO



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0963353800106311888968**

- Pepinillo	10g	
- Aceitunas verdes		10g
- Pimiento morrón (enlatado)	5g	
- Salsa mahonesa	15g	

Dietas sin sal:

- Patata	150g	
- Zanahoria	20g	24,4g
- Guisantes congelados	10g	
- Judías verdes	20g	
- Huevo	25g	28,4g
- Gambas peladas	10g	
- Salsa mahonesa	15g	

NOMBRE DE LA RECETA: Ensalada de judías blancas

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Judías blancas cocidas de bote	150g	
- Tomate fresco	30g	31,9g
- Cebolla	20g	22g
- Pimiento verde fresco	15g	18,5g
- Pimiento rojo fresco	15g	18,5g
- Zanahoria fresca	10g	12g
- Mejillones (congelados)	20g	
- Aceite de oliva virgen extra	15g	
- Vinagre	10c.c.	

NOMBRE DE LA RECETA: Ensalada Mixta

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Tomate fresco	100g	106,3g
- Lechuga	110g	155g
- Espárragos blancos	20g	
- Aceitunas negras	5g	
- Aceitunas verdes	5g	
- Pepino	10g	12,9g
- Cebolla	10g	11g
- Atún en aceite vegetal	15g	
- Pimiento verde fresco	20g	24,6g
- Pimiento rojo fresco	20g	24,6g
- Huevo	25g	28,5g
- Aceite de oliva virgen extra	10g	
- Vinagre	5c.c.	

Dietas sin sal: No llevarán espárragos, aceitunas ni atún. En su lugar se aumentarán los siguientes ingredientes:

- Pimiento verde fresco	30g	36.9g
- Pimiento rojo fresco	30g	36.9g
- Pollo cocido	15g	

NOMBRE DE LA RECETA: Ensalada de Pimientos Rojos

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Pimientos Rojos frescos	250g	
Aceite de oliva virgen extra	10g	

Calle Diego de León nº 62
28006 Madrid
Teléfono.: 91-5202295
Fax.:91-5202234

HOSPITAL SIN HUMO



Ajo

5g

NOMBRE DE LA RECETA: Gazpacho

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Tomate muy maduro	60g	63,8g
- Cebolla	20g	22g
- Pimiento verde fresco	20g	24,6g
- Pepino	10g	12,9g
- Pan blanco	35g	
- Aceite de oliva 0,4º virgen extra	10g	
- Vinagre	5c.c.	
- Ajo	3g	
- Agua y comino.		
- Para los Gazpachos Espesos se añadirán 8g de Espesante.		

NOMBRE DE LA RECETA: Salmorejo

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Miga de pan blanco	125g	
- Tomate natural maduro	170g	
- Aceite de oliva virgen extra	12g	
- Huevo duro	5g	
- Vinagre de vino	5ml	
- Ajo	2g	
- Pimienta	0,1g	

SALSAS Y PRECOCINADOS

NOMBRE DE LA RECETA: Croquetas pollo comerciales (180g ración) y Croquetas de Huevo

INGREDIENTES CROQUETAS DE HUEVO:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Leche entera	200c.c.	
- Harina de trigo	20g	
- Mantequilla	10g	
- Aceite de oliva 0,4º virgen extra	10g	
- Huevo	15g	17g
- Nuez moscada y pimienta blanca		
- Pan rallado	10g	

NOMBRE DE LA RECETA: Croquetas con salsa Italiana.

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
----------	----------------------------	----------------------------

Calle Diego de León nº 62
28006 Madrid
Teléfono.: 91-5202295
Fax.:91-5202234

HOSPITAL SIN HUMO



- Croquetas Comerciales 180g
- Salsa de tomate 50g
- Queso rallado 2g
- Orégano.
- Aceite oliva virgen extra 10g

NOMBRE DE LA RECETA: Croquetas y Empanadillas.

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Croquetas Comerciales	100g	
- Empanadillas	80g	

NOMBRE DE LA RECETA: Lasaña Precocinada

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Bechamel:		
Leche entera en polvo		
Harina de trigo		
Almidón de arroz		
Aceite vegetal		
Cebolla y especias.		
Relleno de atún:		
Atún (38% el relleno)		
Pimiento rojo		
Harina de trigo		
Tomate, cebolla, leche entera, almidón modificado		
Vinagre, aceite de oliva, aceite de girasol, sal		
E-471 y especias.		
Pasta fresca:		
Sémola de trigo duro		
Gluten de trigo		
Huevo pasteurizado y sal.		
Queso: queso fundido rallado		

NOMBRE DE LA RECETA: Salsa mahonesa

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Huevo pasteurizado	20g	
- Aceite de oliva 0,4º virgen extra	40g	
- Zumo de limón.	5ml	

NOMBRE DE LA RECETA: Salsa vinagreta

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Aceite de oliva 0,4º virgen extra	15g	
- Vinagre	5g	
- Cebolla	10g	11g.
- Pimiento rojo fresco	20g	24g
- Pepinillo	20g	
- Perejil		

Calle Diego de León nº 62
28006 Madrid
Teléfono.: 91-5202295
Fax.:91-5202234

HOSPITAL SIN HUMO



NOMBRE DE LA RECETA: Salsa de tomate 50g

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Tomate natural	50g	
- Aceite de oliva 0,4º virgen extra	5g	
- Cebolla	7.5g	
- Zanahoria	7.5g	
- Laurel		
- Ajo	1g	

NOMBRE DE LA RECETA: Salsa de Zanahoria

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Zanahoria Congelada en dados	40g	
- Cebolla	20g	
- Aceite de Oliva 0'4º virgen extra	10g	
- Vino Blanco	10c.c.	
- Caldo		

POSTRES

NOMBRE DE LA RECETA: Batido de flan

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Flan de vainilla	110g	
- Leche entera	40 ml	

NOMBRE DE LA RECETA: Batido de natillas

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Natillas	140g	
- Leche entera	40 ml	

NOMBRE DE LA RECETA: Manzana Asada

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Manzana Reineta	150g	178,5g
- Agua		

NOMBRE DE LA RECETA: Batido de frutas en almíbar (Melocotón, Pera o Macedonia)

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Melocotón ó	150g	
- Pera ó		
- Macedonia		
- Almíbar	50 ml	

NOMBRE DE LA RECETA: Batido Espeso de Melocotón, Macedonia o Pera en almíbar o Batido sin jugo



INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Melocotón en almíbar ó	150g	
Pera en almíbar ó		
Macedonia en almíbar		

RECETAS PARA MENÚ DE NAVIDAD

NOMBRE DE LA RECETA: Consomé al Jerez (Presentación en Bol)

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Consomé (Igual a receta Pág.6)		
Rabo de Toro		
Jerez		

NOMBRE DE LA RECETA: Crema de Calabaza con virutas de ibérico

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Calabaza	125g	
- Cebolla	75g	
- Zanahoria	25g	
- Puerro	25g	
- Patata	75g	
- Pimiento Verde	20g	
- Aceite de oliva virgen extra	20g	
- Ajo.		

Para Presentación: Nata líquida y polvo de jamón serrano.

NOMBRE DE LA RECETA: Salpicón de Marisco (Presentación en Barquilla Grande)

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Gambas Cocidas enteras	6 Unidades (30g)	64g
Langostinos Cocidos enteros	3 Unid. Medianos (30g)	64g
Colas de Rape	15g	
Mejillones	15g	
Pimiento Verde	10g	12g
Pimiento Rojo	10g	12g
Cebolla	25g	
Lechuga	100g	151,5g
Perejil		

Salsa Vinagreta:

Aceite de Oliva 0,4º virgen extra	10g
Vinagre de Vino	5g

NOMBRE DE LA RECETA: Almejas a la Marinera (Presentación en barquilla grande)

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
----------	----------------------------	----------------------------

Calle Diego de León nº 62
28006 Madrid
Teléfono.: 91-5202295
Fax.:91-5202234

HOSPITAL SIN HUMO



Almejas	30g	200g
Cebolla	30g	33g
Harina de trigo	2g	
Vino blanco	15c.c.	
Tomate maduro	25g	26g
Aceite de Oliva 0,4° virgen extra	5g	
Ajo	2g	
Ramillete hierbas, azafrán, cayena y pimienta blanca		

NOMBRE DE LA RECETA: Berenjena Rellena c/Bechamel

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Berenjena	250g	
Pimiento Verde	150g	
Pimiento Rojo	150g	
Cebolla	50g	
Bechamel Clarita	100g	
Ajo		
Margarina	5g	
Queso Rallado	5g	

NOMBRE DE LA RECETA: Canelones de Espinacas (presentación en plato)

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Láminas de canelones	15g (3)	
Espinacas congeladas	200g	
Piñones	5g	
Salsa de tomate	15g	
Salsa bechamel clarita (según receta)	50g	
Queso rallado	2g	
Nuez de Margarina	10g	
Aceite de oliva 0,4° virgen extra	5g	

NOMBRE DE LA RECETA: Sopa de Marisco Mediterránea (Presentación en Bol)

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Arroz o Pasta	25g	
Colas de rape	25g	
Almejas	6g	42g
Gambas frescas o congeladas	20g	42g
Langostinos frescos o congelados	15g	30g
Cebolla	10g	
Zanahoria	10g	
Tomate maduro	10g	12g
Pimiento rojo para asar	8g	
Patata	8g	
Salsa de tomate	5g	
Aceite de oliva 0,4° virgen extra	5g	
Champán seco		
Azafrán, apio, Ajo, laurel, perejil. En cantidades para aromatizar.		
Espinacas y cabezas, sin agallas ni ojos, de pescado blanco.		

NOMBRE DE LA RECETA: Babilla de Ternera con salsa bechamel (presentación en plato)



INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Babilla de Ternera	125g	
Vino blanco	10c.c.	
Aceite de oliva virgen extra	2g	
Bechamel Clarita Según receta	30g	
Caldo Blanco		
Harina de Maíz		

NOMBRE DE LA RECETA: Cordero Asado c/patata asada (Presentación en plato)

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Cordero (pierna)	125g	180g
Aceite de Oliva 0,4° virgen extra	10g	
Patata	100g	
Ajo, tomillo, grasa de cordero y vino blanco (opcional): para elaborar la infusión.		

NOMBRE DE LA RECETA: Jamón Asado al Oporto

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Jamón (pata trasera deshuesada cruda)	125g	
Vino Oporto	20c.c.	
Aceite de Oliva 0,4° virgen extra	10g	
Agua		

NOMBRE DE LA RECETA: Solomillo de cerdo Asado al Oporto

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Solomillo y/o jamón fresco	125-150g	
Vino Oporto	30c.c.	
Jugo de carne	50ml	
Pimienta		
Nuez moscada		
Romero y tomillo		
Canela en rama		
Salsa de soja (dietas con sal)		
Harina de maíz		
Aceite de Oliva 0,4° virgen extra	10g	
Agua		

NOMBRE DE LA RECETA: Langostinos Cocidos

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Langostinos crudos congelados	6 unidades (120g)	255g
Limón y Laurel		

NOMBRE DE LA RECETA: Langostinos c/mahonesa (Presentación en Barquilla grande)

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Langostinos crudos congelados	6 unidades grandes (120g)	180g
Mahonesa	20g	
Laurel, Limón		

Calle Diego de León nº 62
28006 Madrid
Teléfono.: 91-5202295
Fax.:91-5202234

HOSPITAL SIN HUMO



NOMBRE DE LA RECETA: Lubina al Horno c/Setas (Presentación en Plato)

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Lubina de ración	150g	230g
Aceite de oliva 0,4º virgen extra		
Limón		

Guarnición:

Setas Frescas	50g	66g
Aceite de Oliva virgen extra0,4º		

NOMBRE DE LA RECETA: Merluza al Cava c/ Patata al vapor (Presentación en plato)

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Filete de Merluza con piel	150g	
Gambas	15g	
Almejas	15g	
Harina de trigo	2,5g	
Fumet de Pescado y marisco elaborado con Cava. Volumen aproximado 20c.c.		
Cebollino		

Guarnición: Patata al vapor

Patata torneada	50g
Perejil	

NOMBRE DE LA RECETA: Calabacín relleno con setas (presentación en plato)

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Calabacín	200g	300g
Setas	100g	100g
Cebolla	10g	
Tomate Natural	5g	
Salsa Bechamel	20g	
Queso Rallado	Una pizca para Gratinado	
Margarina	Una nuez pequeña para el gratinado	
Ajo		
Aceite de Oliva virgen extra	15g	
Vino	10c.c.	

NOMBRE DE LA RECETA: Puré de Castañas

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Patata	50g.	
Castañas	1 unidad (10g)	
Leche entera	5ml	
Margarina	5-10g	

NOMBRE DE LA RECETA: Ensalada de Escarola (Presentación en barquilla pequeña)

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Escarola	100g	156g
Aceitunas negras (adorno)	5g	10g
Aceite de oliva virgen extra0,4º	5g	

Calle Diego de León nº 62
28006 Madrid
Teléfono.: 91-5202295
Fax.:91-5202234

HOSPITAL SIN HUMO



Vinagre de vino 2g
Ajo

NOMBRE DE LA RECETA: Manzana asada al Jerez (presentación en barquilla pequeña)

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Manzana Reineta	150g	178'5g
Agua		
Jerez Dulce	15c.c.	

NOMBRE DE LA RECETA: Manzana asada al Licor (presentación en barquilla pequeña)

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Manzana Reineta	150g	178'5g
Agua		
.Moscatel dulce sin azúcar añadido	15cc	

MENU DE SEMANA SANTA

NOMBRE DE LA RECETA: Potaje de Vigilia

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Garbanzos	40g	
Judías Blancas	10g	
Espinacas congeladas	25g	
Migas de bacalao salado	20g	
Cebolla	10g	
Huevo duro	15g	
Pan blanco		
Aceite de oliva virgen extra 0,4º	5g	

Ajo, laurel, tomate natural triturado y pimentón.

NOMBRE DE LA RECETA: Tortilla de atún con pimiento morrón

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Huevo Líquido pasteurizado	110g	
Atún en aceite vegetal	15g	
Pimiento morrón	5g	
Aceite de oliva virgen extra 0,4º	5g	



NOMBRE DE LA RECETA: Torrija de leche

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Pan de torrija	50g	
Leche entera	100c.c.	
Huevo líquido pasteurizado	10g	
Azúcar	20g	(10g para espolvorear)
Canela molida	2g	
Aceite de oliva virgen extra	10g	

MENU DE SAN ISIDRO

NOMBRE DE LA RECETA: Cocido Madrileño

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Garbanzos	50g	
Morcillo	50g	
Chorizo Cantimpalos	25g	
Panceta	25g	
Repollo	100/200g (Dietas diabéticas)	
Patata torneada	50g	
Zanahoria torneada congelada	50g	
Aceite de oliva virgen 0,4º	5g	
Fideos de cabello de ángel	25g	
Ajo, huesos de ternera (rodilla y caña), codillos de jamón, gallina, manos de cerdo saladas.		

OTRAS RECETAS

NOMBRE DE LA RECETA: Sándwich Mixto

INGREDIENTES:

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Pan de Molde	2 rebanadas (50g)	
Jamón York lonchado	40g	
Queso en Lonchas	20g	
Margarina vegetal	10g	

NOMBRE DE LA RECETA: Papilla de cereales de 20g y 30g.

INGREDIENTES: Papilla de cereales de 20g

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Leche de Vaca entera Pasteurizada	200 c.c.	
Papilla de Cereales	20g	

INGREDIENTES: Papilla de cereales de 30g

Calle Diego de León nº 62
28006 Madrid
Teléfono.: 91-5202295
Fax.:91-5202234

HOSPITAL SIN HUMO



Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Leche de Vaca entera Pasteurizada	250 c.c.	
Papilla de Cereales	30g	



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0963353800106311889968**

ANEXO IV

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS

GRUPO I CARNES FRESCAS Y HUEVOS

Nº DE ORD.	ARTICULO	CATEGORIA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Carcasas de pollo		Limpias de grasa y vísceras
2	Codillos de Jamón	Tercera	Textura compacta con hueso y piel
3	Conejo	Primera	Fresco y troceado. Limpio de vísceras y cabeza
4	Cuartos traseros de pollo	Primera	Peso ración 275-340g unidad. Exento de roturas de huesos o magulladuras. Piel desprovista de plumas y cañamones. Carne no viscosa.
5	Escalopines de ternera (Máximo 3 años)	Primera	Unidad de 60g. Procedentes de la cadera, tapa y babilla. Corte perpendicular a la fibra. Limpio de Nervio.
6	Filetes de ternera	Primera	Cadera, tapa y babilla de ± 125 g. Corte perpendicular a la fibra. Limpio de nervio.
7	Filetes de pollo	Primera	Contramuslo de ± 125 g. Limpios de huesos y piel. Exenta de magulladuras Presentados en modo compacto
8	Filetes de pollo	Primera	Pechuga de ± 125 g. Limpios de huesos y piel. Exenta de magulladuras
9	Fiambre de pavo cocido	Primera	Deshuesado, sin cartílagos, tendones, ligamentos sueltos, piel y grasa. Sin Sal. Sin gluten ni lactosa
10	Gallinas	Primera	Sin manchas en la piel ni roturas de huesos. Desprovistos de plumas y cañamones. Peso de 2 a 3 kg
11	Huevos	Clase M	De 53 a 65g
12	Jamón Cocido	Primera	Procedente del jamón entero, fresco, deshuesado, sin cartílagos, tendones, ligamentos sueltos, piel y grasa. Sin Sal/con sal Sin gluten ni lactosa
13	Jamón Serrano Curado Sin Hueso	Primera	Pierna trasera de cerdo, sometida a la acción prolongada del cloruro sódico, secada y curada al menos un 33%. Desprovista de los huesos de caña y cadera. Curación mínima 10 meses. Deberá llevar grabado el sello de la semana de comienzo de la salazón. Envasado al vacío
14	Lacón Fresco		Procedentes de paletillas de cerdo frescos
15	Rabo de toro	Primera	
16	Filetes de Pavo	Primera	Pechugas de pavo frescas fileteadas. De ± 125 g
17	Salchichón	Extra	Embutido, S/Gluten en piezas de 1,50 kg aprox.
18	Chorizo	Extra	Embutido, S/ Gluten en piezas de 1,50 kg aprox.



GRUPO II CARNES

Nº DE ORD.	ARTICULO	CATEGORIA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Babilla de ternera	Primera	Entera Textura compacta. Limpia de huesos y ternillas. Porcentaje admitido de grasas 1%
2	Cinta de Lomo	Extra	Lomo deshuesado con cordón. Desprovisto de grasa y sebos innecesarios
3	Huesos de Ternera	Congelados	Rodilla y caña
4	Jamón de Cerdo	Primera	Picada. Limpio de nervios, tendones y cartilagos
5	Magro de cerdo	primera	Troceado de aguja de tamaño uniforme.
6	Solomillo cerdo	Primera	Piezas congeladas. Hidratado
7	Redondo de Ternera	Primera	Entera, textura compacta, limpia.
8	Morcillo de añejo	Primera	Procedente de cuartos traseros.
9	Ragout, Añejo de 2ª	Segunda	Limpia de huesos y ternillas. Porcentaje de grasa admitido 20%
10	Panceta	Primera	Tocino entreverado fresco.
11	Pierna de Cordero Lechal	Primera	Ración ±180g. Textura compacta, color blanco. Porcentaje de grasa admitido 1%

GRUPO III FRUTAS, VERDURAS Y FRUTOS SECOS

N.º DE ORD.	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Aceitunas		Verdes y Negras. Con hueso. Garrafas de 5 kg
2	Acelgas de penca	Primera	Beta vulgaris. Var. cicla
3	Ajetes	Extra	
4	Ajos	Primera	Calibre mínimo 30mm. En cabeza con tallo cortado
5	Albaricoques	Primera	Calibre 49-54mm
6	Almendras		Crudas y peladas
7	Apio	Primera	
8	Berenjenas	Primera	Diámetro sup. a 5mm y/o de un peso de menos de 10g al calibre mínimo
9	Calabaza	Primera	No congelada.
10	Calabacín	Primera	
11	Castañas		Peladas
12	Cebollas	Primera	
13	Cerezas	Extra	Calibre mínimo 17mm
14	Ciruelas	Primera	Negras o Amarillas
15	Champiñón Fresco	Primera	
16	Escarola	Primera	
17	Fresas	Extra	
18	Fresquillas	Extra	Calibre A 67-80mm
19	Grelos	Primera	
20	Kiwis	Primera	
21	Laurel		
22	Lechugas	Primera	Iceberg.
23	Limones	Primera	Calibre mínimo 45mm
24	Mandarina	Primera	Clementina Calibre 1-x (63-74mm)



25	Manzana	Primera	Golden, Starky y reineta calibre 75-80
26	Melocotón	Extra	Calibre A 75-80mm
27	Melón	Primera	Peso aproximado 2Kg
28	Nabos	Extra	
29	Naranjas de Mesa	Primera	Calibre N.º 4, mínimo 53mm.
30	Naranjas de Zumo	Primera	
31	Nectarinas	Extra	Calibre A
32	Patata entera	Primera	Entera Calibre 45-80mm. Para asar calibre inferior.
33	Patata pelada	Primera	Entera pelada. Calibre 45-80 mm. Para asar calibre inferior
34	Paraguayas	Primera	
35	Pepinos	Primera	Diámetro 4-7cm. Peso mínimo 180g
36	Peras	Primera	De agua: Calibre 60-65mm; Parquesana: 80-85mm; Limonera y de San Juan
37	Perejil		
38	Pimientos verdes	Primera	
39	Pimientos rojos	Primera	
40	Piña Fresca	Primera	
41	Piñones		Pelados
42	Plátanos	Extra	Longitud mín. 14cm. Calibre mínimo 29mm.
43	Puerros	Primera	Parte blanca debe tener 1/3 de la longitud total
44	Rabanitos	Primera	
45	Repollo	Primera	
46	Sandía	Primera	Peso medio aproximado 4 kg
47	Setas	Extra	
48	Tomates ensalada	Extra	
49	Tomate para asar	Extra	Peso aproximado 90g/unidad
50	Tomillo	Primera	
51	Uvas Blancas	Primera	
52	Uvas Blancas	Primera	Envasadas en paquetes de 12 uvas
53	Zanahorias	Primera	20-40cm

Todas las frutas en su punto óptimo de maduración

GRUPO IV PESCADOS FRESCOS

N.º DE ORD.	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Almejas	Primera	(Tapes semidecussatus)
2	Atún	Primera	(Thunnus thynnus Sin ventresca. Limpio y filetado $\pm 150g$
3	Boquerón	Primera	(Engraulis encrasicolus)10-17cm. Peso 50-90g. Eviscerado, limpio y sin la cabeza.
4	Bacaladilla	Primera	(Micromesistius poutassou.) +/- 15 cm.Eviscerado.
5	Cangrejo de mar	Primera	Vivo
6	Caballa	Primera	(Escomber escombrus)+/-20cm. Eviscerada, limpia con aletas recortadas y sin cabeza, peso $\pm 150g$
7	chirlas		
8	Dorada		Sparus aurata de ración $\pm 230g$
9	Lubina		(Dicentrarchus labrax) De ración $\pm 230g$
10	Salmón		Salmon salar. Procedencia atlántico. Peso +/- 180 g
11	Sardinas	Primera	(Sardina pilchardus) Fileteada. 75-80g en limpio y crudo. Parrocha en temporada
12	Trucha de ración	Primera	(Oncorhynchus mykiss)Eviscerada, limpia con aletas recortadas y sin cabeza, peso entre 150-180g
13	Trucha Fileteada	Primera	(Oncorhynchus mykiss)Eviscerada, limpia con aletas recortadas y



			sin cabeza, peso \pm 150g
--	--	--	-----------------------------

GRUPO V PESCADOS CONGELADOS

N.º DE ORD.	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Atún	Primera	Sin ventresca. Limpio y fileteado \pm 150g (Thunnus thynnus Sin ventresca. Limpio y fileteado \pm 150g
2	Filete abadejo	extra	(Pollachus Pollachius)Peso +/-150 g- 20-25% glaseado. Filetes
3	Bacalao	Extra	(Gadus morhua-Gadidae) Lomos en su punto de sal
4	Bacalao	Segunda	Salado desmigado.
5	Cabezas de rape y mero		
6	Calamar tubo prensado	Primera	(Loligo spp)0-5% glaseo. Eviscerado y limpio. En anillas
7	Calamar	Nº4	(Loligo spp)Eviscerado y limpio.
8	Carbonero		(Pollachius Virens), Filete con piel en su punto de sal
9	Carne de mejillones		Desconchado y limpio.
10	Cazón	Primera	Galeorhinus galeus) presentado en trozos, (no tacos), sin piel. Peso ración +/- 150 g
11	Chirlas	Primera	(Venus gallina)
12	Espinas de pescado		
13	Dorada		Sparus aurata fileteada sin piel origen atlántico norte
14	Fletan		Reinhardtius hyppoglossoides, filetes de fletan negro sin piel
15	Fogonero/carbonero	Primera	(Pollanchius virens) fileteado sin piel ni espinas.- +/- 150 g.
16	Gamba arrocera	Calibre nº 3	0% glaseado
17	Gamba Pelada	Gamba Pelada	Calibre 70/90 20% de glaseo
18	Hoki		Macruronus novaezelandiae sin piel y sin espinas
19	Lampuga		Coryphaena hippurus ,Suprema de Lampuga con piel
20	Langostinos	Extra	Calibre 60/70.
21	Langostinos	Primera	Colas de langostino peladas.
22	Atún		Thunnus obesus, Suprema de atún sin piel y sin espinas
23	Limanda	Extra	Pleuronectes ferruginea
24	Merluza filetes	Extra	Merluccius sppSin piel ni espinas. Peso 130-160g.
25	Merluza filetes	Extra	Merluccius spp.-En filetes. Envueltos individualmente. Peso +- 130-160 g
26	Pargo		(Lutjanus malabaricus), Supremas de Pargo con piel
27	Perca		Lates niloticus filetes de 500-1000 gr.
28	Pez platino oriental		Neo salanx tangkahkeii taillensis,5-7 cm
29	Rape		(Lophius americanus), filete de rape americano sin piel

El gramaje será el obtenido una vez terminado el proceso de descongelación

GRUPO VI CONGELADOS: VERDURAS, Y PRECOCINADOS

N.º DE ORD.	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Acelgas de penca	Extra	Beta vulgaris.-Var. cicla
2	Brócoli	Extra	



3	Coliflor	Extra	
4	Croquetas		De Pollo ó de huevo tipo Casera
5	Ensaladilla vegetal	Extra	
6	Empanadillas		De atún con tomate
7	Espinacas	Extra	En forma de Bolas.
8	Guisantes	Primera	
9	Judías Verdes	Extra	
10	Lasaña de carne o pescado	Extra	Caja de 12 unidades. Peso de ración ± 150 g. Con Sal y Sin Sal
11	Maíz	Primera	En granos.
12	Menestra de verduras	Extra	
13	Zanahoria	Extra	Cortada en dados
14	Zanahoria Baby	Extra	

GRUPO VII LACTEOS, PAN Y BOLLERÍA

N.º DE ORD.	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Arroz con leche		Tarrina. Peso ± 140 g.
2	Leche sin lactosa		UHT brik de 1 litro
3	Flan de vainilla		Tarrina. Peso ± 110 g.
4	Helados		Copitas de ración peso ± 100 ml. Sabores Nata, fresa o vainilla.
5	Leche desnatada		UHT brik de 1 litro.
6	Leche entera		UHT brik de 10 litros y UHT en brik de 1 litro
7	Leche de Soja		Brik de 1 litro.
8	Magdalenas		Envase individual de 40g. No aceite animal ni vegetal de coco y palma.
9	Mantequilla		Bloque de 1 kg
10	Margarina vegetal		Porciones de 10g.
11	Mazapán	Extra	Figuritas envasadas individualmente.
12	Mousse de Chocolate		Tarrina de ± 80 g.
13	Mouse de Yogur		Tarrina 100-150gr. Sabores natural, limón y fresa.
14	Nata en spray		
15	Natillas		Tarrina de sabor vainilla y chocolate. Peso ± 140 g.
16	Pan		En barritas o alcachofas de 70g Con sal y Sin sal. Envasadas individualmente.
17	Pan Molde		Paquetes de 1kg Rebanada peso 25g. Sin Lactosa.
18	Pan Molde Integral		Rebanadas de 25g.
19	Pan rallado		
20	Roscón de Reyes		
21	Queso de Burgos		Sin Sal. De 2 kg aproximadamente. Envasados individualmente con un peso ± 70 g también sin sal.
22	Queso Manchego Semicurado		
23	Queso Rallado		
24	Queso porciones		Cajitas. MG. Mínimo 45%.
25	Queso Lonchas		Para sándwich. Envasado en lonchas individuales.
26	Bandeja Turrón y Sidra		Bandeja de dulces variados para 1 ración con 1 botellín de sidra.
27	Bandeja Turrón Blando y Sidra		Bandeja de dulces variados de fácil masticación para 1 ración con 1 botellín de sidra.
28	Bandeja Turrón Diabético y Sidra		Bandeja de dulces variados Sin azúcar apto para diabéticos para 1 ración con 1 botellín de sidra.



29	Yogur		Tarrina: natural, sabores y con trozos de fruta Tarrina desnatados: natural, sabor edulcorado. Peso ± 120 g
30	Yogur Líquido		Peso ± 180 g. Sabores. Natural azucarado. Desnatado edulcorado.

GRUPO VIII PRODUCTOS APTOS PARA PACIENTES SIN GLUTEN

Todos los artículos llevarán el sello de la FACE.

N.º DE ORD.	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Galletas		Sin Gluten Ni Lactosa
2	Pan sin gluten		Sin Gluten Ni Lactosa
3	Pastas		Sin Gluten Ni lactosa. Fideos, lluvia, macarrones, espaguetis.
4	Postres Lácteos de la casa comercial Danone		Arroz con leche, yogures, flan de huevo
5	Turrónes		Marca comercial: La Bruja o El Lobo.

GRUPO IX PRODUCTOS NO PERECEDEROS

N.º DE ORD.	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Aceite de Oliva Virgen Extra	Extra	1º en garrafas de 5 litros.
2	Aceite de Oliva Virgen Extra	Extra	0,4º en garrafas de 5 litros.
3	Aceite Oliva Virgen	Extra	Monodosis
3	Atún en conserva		En aceite en vegetal. Latas de 1 kg
4	Arroz	Extra	Bolsas de 1 o de 5 kg.
5	Arroz Basmati	Primera	Bolsas de 1 o de 5 kg.
6	Azafrán		
7	Azúcar	Primera	Blanca. Sobres de 10 g con anagrama del Hospital.
8	Azúcar	Primera	Paquetes de 1 kg
9	Café soluble normal		Sobres de 2g.
10	Café soluble descafeinado		Sobres de 2g.
11	Cacao en polvo azucarado		Sobres de 15-20 g.
12	Canela		En rama y Molida.
13	Canelones		Laminas en paquetes de 10-12 láminas.
14	Cereales para adultos con disfagia		Marca comercial "Resource Novartis". Caja de 600 g. Sabores: 8 Cereales con miel y Multifrutas. Sin colorantes ni conservantes.
15	Cerveza Rubia		Botellas de 1 Litro.
16	Cava seco		Botellas de 1 Litro.
17	Champiñón en conserva	Primera	Laminado. Latas de 2 kg



18	Chocolate		En forma de virutas.
19	Clavo		En grano. Bote de 1 kg
20	Colorante artificial		Botes de 1 kg
21	Cominos en grano		
22	Dulce de Membrillo	Primera	Porciones de $\pm 20g$
23	Edulcorante		En polvo. Composición: Ciclamato o Aspartamo.
24	Eneldo		Fresco.
25	Espárragos Blancos	Extra	Enlatados. Latas de $\pm 2,5$ kg
26	Galletas tostadas	Extra	Tipo "María". Paquete de 25g sin grasas animales, aceites de coco y/o palma. Envasadas en paquetes de 4 ó 5 unidades, por paquete, mínimo.
27	Garbanzos	Extra	Castellano.
28	Gelatina		Neutra y de sabores variados.
29	Harina de Garbanzo	Extra	
30	Harina de Avena	Extra	
31	Harina de Maíz	Extra	Sin gluten ni trazas.
32	Harina de Trigo	Extra	Saco de 25 kg
33	Huevo líquido		Huevo líquido pasteurizado envase litro
34	Huevo yema		Yema de huevo líquida pasteurizada envase litro
35	Jerez		Dulce y Seco.
36	Judías Blancas	Extra	
37	Judías Pintas	Extra	
38	Judías Pochas	Extra	Botes de $\pm 2,5$ kg
39	Lentejas	Extra	
40	Macedonia de Frutas en almíbar	Extra	Latas de ± 3 kg
41	Manzanilla		Infusiones de 1,3 g
42	Melocotón en almíbar	Extra	Latas de ± 3 kg Mitades de peso mínimo de 55g.
43	Mermelada	Extra	Porciones de 20-25 g s/azúcar para diabéticos. Sabores variados.
44	Mermelada	Extra	Porciones de 25g: sabores variados.
45	Mosto		Envase de 1 litro
46	Flan de frutas		Manzana-Vainilla. Libre de lactosa, sin colorantes ni conservantes, tarrinas de 100 gr.
47	Nuez moscada		En polvo. Bote de 1 kg
48	Ñoras Secas	Primera	
49	Orégano		
50	Pan Tostado		Paquete de 15g. Con sal y Sin sal.
51	Pastas		Tipos: lluvia, estrella, letras, fideo cabellín, fideuá, tornillos, caracolillos, macarrones, espaguetis y tallarines. Envases de $\pm 5-10$ Kg
52	Pepinillos en vinagre	Segunda	
53	Pera en almíbar	Extra	Latas de $\pm 3kg$ Mitades de peso mínimo de 55g.
54	Pimentón dulce		Envase de 1kg
55	Pimienta Blanca		Botes de 1 kg
56	Pimiento Morrón	Primera	Entero pelado. Latas de $\pm 3kg$
57	Poleo		Infusión de 1,3 g
58	Puré de patata		En escamas. Sacos de 25 kg
59	Sal fina		Yodada. Sacos de 25 kg
60	Sal fina		Sobres monodosis de 1g.
61	Sirope de Caramelo		
62	Té		Infusión de 1,3g
63	Tila		Infusión de 1,3g
64	Tomate en conserva	Primera	Natural Triturado. Latas de $\pm 4kg$
65	Vinagre de vino		En garrafas de ± 5 litros
66	Vino Blanco		Brik de 1 litro



67	Vino Blanco seco		
68	Vino Oporto		
69	Vino tinto dulce Tipo Pedro Ximénez		
70	Vino Tinto		Brik de 1 litro
71	Zumos		En Brik de 1 litro. Sabores: piña, manzana, melocotón y naranja, sin azúcares añadidos.
72	Zumos		En Brik de 200c.c. Sabores: piña, manzana, melocotón y naranja, sin azúcares añadidos.
73	Puré de frutas		Sores: pera, manzana, melocotón-manzana, macedonia, sin azúcares añadidos ni conservantes ni colorantes y en envases de 100 gr.
74	Curri		En polvo,



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0963353800106311888968**

ANEXO V

CÓDIGO DE DIETAS

CODIGO DE DIETAS	
<i>Grupo B: Basales</i>	
B0	Dieta Ingreso
B1	Basal (2.600kcal) / MENU OPCIONAL
B2	Basal ovolacteovegetariana (2.500 kcal)
B3	Basal musulmán (2.600kcal)
<i>Grupo C: Modificación de consistencia y textura</i>	
C1S	Dieta para sonda de 1600 kcal, 6 tomas
C1B	Dieta para beber de 1600 kcal, 6 tomas
C2S	Dieta para sonda de 2000 kcal, 6 tomas
C2B	Dieta para beber de 2000 kcal, 6 tomas
C3	Dieta para sonda gastrostomía de 1600 kcal, 6 tomas
C4	Dieta para sonda gastrostomía de 2200 kcal, 6 tomas
C5	Dieta semilíquida fría (1.550 kcal)
C6	Basal triturada (1.800 kcal)
<i>Disfagia – Orofaringea (líquido incorporado progresivamente)</i>	
C7	Basal todo triturado pastosa (consistencia pudding) 1.700kcal
C7D	Basal todo tr pastosa diabético (consist. pudding) 1.600kcal
C8	Basal todo triturado (consistencia néctar) 2.000 kcal
C8D	Basal todo triturado diabético (consistencia néctar) 1.600kcal
C9	Dieta basal semisólida (2.100 kcal)
C9D	Dieta diabético semisólida (1.600kcal)
C10	Dieta basal fácil deglución (2.300 kcal)
C10D	Dieta diabética fácil deglución (2.000 kcal)
C11	Basal fácil masticación (2.400 kcal)
<i>Grupo M: Enfermedades metabólicas</i>	
M1	Baja grasas sat. Y colesterol (Riesgo cardiovasc. 2100kc.)
M1TR	Baja grasas sat. y colesterol tr (Riesgo cardiovasc.; 1.800kcal)
M2	2500 kcal (diabetes) 6 tomas
M3	2.200 kcal (diabetes) 6 tomas
M4	2000 kcal (diabetes) 6 tomas
M5	1700 kcal (diabetes) 6 tomas
M6	1700 kcal (diabetes) 6 tomas fácil masticación
M7	1500 kcal (diabetes) 6 tomas
M8	1500 kcal (diabetes) 6 tomas fácil masticación
M8TR	1500 kcal, (diabetes) 6 tomas triturada
M9	1250 kcal (diabetes) 6 tomas
M10	1000 kcal (diabetes) 5 tomas
M11	800 kcal cetogénica (control cetonuria, obes. mórbida)
M12	Baja en purinas: gota, hiperuricemia... (2.000 kcal)

grupo D: Trastornos Digestivos						
D1	Dieta ovolactofarinácea (fases 1-2)					
D2	Fácil digestión y masticación (2200 kcal)					
D2D	Fácil digestión y masticación Diabético (1.600 kcal)					
D2TR	Fácil digestión triturada (2200 kcal)					
D2TRD	Fácil digestión triturada diabética (1.600 kcal)					
D3	Baja en residuos (astringente, 2100 kcal)					
D3D	Baja en residuos diabética (astringente, 1.600 kcal)					
D3TR	Baja en residuos triturada (astringente, 1.800 kcal)					
D3TRD	Baja en residuos trit. diabética (astringente,1.600 kcal)					
D4C	Toler. prog. post-cirug. digestiva baja: colectomía (fases 0-4)					
D4G	Toler. prog. post-cirug. digestiva gastroduodenal (fases 0-4)					
D5	Tolerancia progresiva post-pancreatitis (Fases 0-5)					
D6	Toleranc. digestiv. post-cirugía obesidad mórbida (Fase 1-4)					
D7	Baja en grasas-biliopancreática (2000 kcal)					
D7D	Baja en grasas-biliopancreática diabética (1.600 kcal)					
D7TR	Baja en grasas-biliopancreática triturada (1.850 kcal)					
D7TRD	Baja en grasas-biliopancreática trit. diabética (1.500 kcal)					
D8	Hepatopatía encefalopática (2000 kcal; 40g proteínas)					
D8D	Hepatopatía encef. diabética (1.500 kcal; 40g proteínas)					
D8TR	Hepatopatía encef. Triturada (1.800 kcal; 40g proteínas)					
D8TRD	Hepatopatía encef. tr diabética (1.500 kcal; 40g proteínas)					
D9	Exenta en gluten (2400 kcal)					
D10	Fibrosis Quística (3500kcal)					
D11	Rica en fibra (Basal 33g de fibra;2300kcal)					
D11D	Rica en fibra (Diabético 35g de fibra;2200kcal)					
Grupo P: Pruebas diagnósticas						
P1	Enema opaco, urografía e Hidrógeno-metano expirado; 600kcal					
P2	Líquidos sin residuos (Suplementada, 1.500 kcal)					
Grupo R: Respiratorio						
R1	Epoc reagudizado –1700 kcal (bronquitis)					
R2	Epoc reagudizado –1900 kcal (enfisema)					
Grupo N: Nefropatías						
N1	I. Renal Sin Diálisis	1800	66g	55	58	800mg
N1TR	I. Renal Sin Diálisis Tr	1640	57g	86	28	823mg
N1D	I. Renal S/Diálisis Diab	1600	66g	57	59	847mg
N1TRD	I. Renal S/Diálisis Diab Tr	1500	58g	90	28	906mg
N2	Diálisis Basal	2000	68g	63	74	1010mg
N2TR	Diálisis Basal Tr	1760	64g	90	27	1031mg
N2D	Diálisis Diabético	1900	78g	64	77	1073mg
N2TRD	Diálisis Diabético Tr	1660	65g	94	28	1113mg
Grupo O: Oncológicos e inmunodeprimidos						
O1	Dieta opcional sin crudos (para TMO)					
O2	Dieta opcional (oncología, HIV y otorrino)					
ES	Dietas personalizadas interconsulta a dietética: Indicar como observación de la dieta: - IMAO, catecolaminas, alergias, intolerancias, fenilcetonuria, EICH, etc					



ANEXO VI

MENUS DE NAVIDAD, VIERNES SANTO Y SAN ISIDRO

(Ver anexoIII).-RECETARIO



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **096335380010631188968**

ANEXO VII

DESAYUNOS Y MERIENDAS DE VERANO/ INVIERNO (INCLUIDAS DIETAS CON TOMAS DE MEDIA MAÑANA Y NOCHE)

B1, B2, B3	Café; leche entera 200c.c.; Azúcar 16g (2 sobres); Pan 70g; Aceite de Oliva 10ml.
C1S-C3	Papilla Cereales (adultos) 20g con leche entera 250c.c. Media Mañana: Vegenat Med Normoproteico 30g con leche desnatada 250c.c.
C1B	Papilla de Cereales (adultos) 20g con leche entera 200c.c. Media Mañana: Yogur Líquido Desnatado.
C2S-C4	Papilla Cereales (adultos) 20g con leche entera 250c.c. Media Mañana: Vegenat Med Normoproteico 55g con leche entera 250c.c.
C2B	Batido de leche entera 200c.c. con galletas 50g y azúcar 8g. Media Mañana: Yogur Líquido.
C5	Colacao (18g) c/Leche entera fría 200c.c. y azúcar 8g; Zumo de Brick 200c.c. Media Mañana: Yogur Líquido.
C6	Café; Leche entera 200c.c.; Azúcar 8g; Galletas “Tipo María” 50g; Mermelada 25g.
C7	Maizena Espesa (leche entera 200 c.c.; harina de maíz 30g y azúcar 10g)
C7D	Maizena Espesa (leche entera 200c.c.; harina de maíz 30g y edulcorante). Media Mañana: Yogur desnatado edulcorado.
C8	Batido de Leche entera 200c.c. con galletas 50g y azúcar 8g. Media Mañana: Yogur de Sabor
C8D	Papilla Cereales (adultos) 30g con leche entera 250c.c. Media Mañana: Yogur Desnatado de Sabor.
C9	Batido de Leche entera 200c.c. con galletas 50g y azúcar 8g.
C9D	Papilla Cereales (adultos) 30g con leche entera 250c.c. Media Mañana: Yogur Desnatado de Sabor.
C10	Café; Leche entera 200c.c.; Azúcar 8g; Galletas “Tipo María” 50g; Mermelada 25g.
C10D	Café; Leche entera 200c.c.; Edulcorante; Pan molde 50g; Mermelada Diabético 25g. Media Mañana: Yogur Desnatado de Sabor.
C11	Café; Leche entera 200c.c.; Azúcar 16g (2 sobres); Pan de Molde 50g; Aceite de Oliva 10ml.



- D1FASE1** Leche Fría; Edulcorante.
- D1FASE2** Leche entera 200 c.c.; Descafeinado, Azúcar 8g; Galletas tipo “María” 50g.
Media Mañana: Yogur Sabor.
- D2** Leche entera 200 c.c.; Descafeinado; Azúcar 8g; Pan de Molde 50g.; Mermelada 25g.
- D2D** Descafeinado; Leche entera 200c.c.; edulcorante; Pan molde 50g; Mermelada diabético
Media Mañana: Molde 25g; Pechuga de pavo 20g.
- D2Tr** Leche entera 200 c.c.; Descafeinado; Azúcar 8g; Galletas tipo “María” 50g; Mermelada 25g.
- D2TRD** Descafeinado; Leche entera 200c.c.; edulcorante, pan molde 50g; Mermelada diabético 25g.
Media Mañana: Yogur natural con edulcorante.
- D3** Té; Edulcorante; Pan 70g; Dulce de Membrillo 60g; Yogur natural 125g c/Edulcorante.
- D3D** Té; edulcorante; Molde 50g; Queso de Burgos 100g.
Media Mañana: Pan molde 25g; pechuga de pavo 20g.
- D3Tr** Té; Edulcorante; Pan de molde 50g; Yogur natural 125g con Edulcorante; Dulce de Membrillo 60g.
- D3TRD** Té; edulcorante; Molde 50g; Queso de Burgos 100g.
Media Mañana: Yogur natural con edulcorante.
- D4CF0, F1** Manzanilla 200 c.c.; Edulcorante.
- D4CF2** Manzanilla 200 c.c.; Edulcorante, Biscotes 30g.; Queso Burgos 50g.
Media Mañana: Yogur Líquido desnatado.
- D4CF3** Leche desnatada; Edulcorante; Biscotes 30g;
Media Mañana: Yogur desnatado
- D4CF4** Leche entera 200 c.c.; Descafeinado; Azúcar 8g; Galletas tipo “María”; 25g.
Media Mañana: Biscotes 15g; Pechuga de Pavo 20g.
- D4GF0, F1** Manzanilla 200c.c.; Edulcorante.
- D4GF2** Manzanilla 200c.c. edulcorante; Biscottes 15g.
Media Mañana: Puré de Frutas Manzana.
- D4GF3** Manzanilla 200c.c. edulcorante; Biscottes 15g.
Media Mañana: Biscote 15g con queso de Burgos 50g.
- D4GF4** Descafeinado; Leche desnatada 200c.c.; Azúcar 8g; Galletas 25g.
Media Mañana: Biscote 15g con Queso de Burgos 50g.
- D5F0, 1** Manzanilla 200 c.c.; Edulcorante.
- D5F2** Manzanilla 200 c.c.; Edulcorante; Biscotes 15g.
Media Mañana: Zumo no ácido 200 c.c.
- D5f3** Manzanilla 200 c.c.; Edulcorante; Biscotes 30g.
Media Mañana: Zumo no ácido 200 c.c.
- D5f4** Leche desnatada 200 c.c.; Azúcar 8g.; Biscotes 30g.
Media Mañana: Zumo no ácido 200 c.c.



- D5f5** Leche desnatada 200 c/c; Azúcar 8g; Biscotes 30g.
Media Mañana: Fruta en almíbar sin jugo 150g.
- D6F1, F2** Manzanilla 200c.c.; Edulcorante.
- D6F2** **Media Mañana:** Caldo.
- D6F3** Yogur líquido desnatado y edulcorado.
Media Mañana: Pan Toast 15g y Queso de Burgos 50g.
- D6F4** Leche desnatada 200c.c.; Edulcorante; Biscotes 30g.; Puré de frutas Melocotón-Manzana.
Media Mañana: Zumo no ácido 200c.c.
- D7** Leche desnatada 200 c.c.; Descafeinado; Azúcar 8g; Pan 70g; Mermelada 25g.
- D7D** Leche desnatada 200 c.c.; Descafeinado; Edulcorante; Biscotes 30g; Mermelada diabético 25g.
Media Mañana: Puré fruta manzana 100g.
- D7Tr** Leche desnatada 200 c.c.; Descafeinado; Azúcar 8g; Galletas tipo “María” 50g.; Mermelada 25g.
- D7TRD** Leche desnatada 200 c.c.; Descafeinado; Edulcorante; Molde 50g.; Mermelada diabético 25g;
Puré frutas manzana 100g.
Media Mañana: Yogur desnatado 125g.
- D8** Manzanilla 200 c.c.; Azúcar 8g; Galletas tipo “María” 50g; Margarina vegetal 10g; Mermelada 25g.
- D8D** Manzanilla 200 c.c.; Edulcorante; Molde integral 50g.; margarina vegetal 10g; Mermelada diabético 25g.
- D8TR** Manzanilla 200 c.c.; Azúcar 8g; Galletas tipo “María” 50g; Margarina vegetal 10g; Mermelada 25g.
- D8TRD** Café; Leche entera 100 c/c; Edulc.; Molde integral 50g.; margarina vegetal 20g; mermelada diabético 25g.
Media Mañana: Puré fruta manzana
- D9** Leche entera 200 c/c; Café; Azúcar 16g (2 sobres); Pan sin gluten 70g; Aceite de oliva 10ml.
- D10** Leche entera 200 c/c; Café; Azúcar 16g (2 sobres); Pan 70g; Aceite de oliva 10g.
Media Mañana: Bocadillo de fiambre (alternar fiambre).
- D11** Café; Leche entera 200cc.; azúcar 16g (2 sobres); Molde Integral 50g; aceite oliva 10ml; fruta fresca 150g
- D11D** Café; Leche desnatada 200cc.; edulcorante; Pan Integral 50g; mermelada Diabético 25g; fruta fresca 150g.
Media Mañana: Biscotes 15g; Pechuga de Pavo 50g
- M1** Leche desnatada 200 c.c; Café; Azúcar 8g; Pan 70g; Mermelada 25g.
- M1Tr** Leche desnatada 200 c.c; Café; Azúcar 8g; Pan de Molde 50g; Mermelada 25g.



- M2** Leche Desnatada 200 c.c; Café; Edulcorante; Pan 70g; Mermelada diabético 25g; Fruta fresca 150g.
Media Mañana: Pan 70g con Pechuga de Pavo 50g.
- M3** Leche Desnatada 200 c.c; Café; Edulcorante; Pan 70g; Mermelada diabético 25g; Fruta fresca 150g.
Media Mañana: Biscotes 15g; Pechuga de Pavo 50g.
- M4** Leche Desnatada 200 c.c; Café; Edulcorante; Pan 70g; Mermelada diabético 25g; Fruta fresca 150g.
Media Mañana: Yogur desnatado edulcorado.
- M5** Leche Desnatada 200 c.c; Café; Pan molde Integral 25g; Mermelada diabético 25g; Fruta fresca 150g.
Media Mañana: Yogur desnatado edulcorado.
- M6** Leche Desnatada 200c.c; Café; Edulcorante; Pan de molde Integral 50g; Mermelada diabético 25g.
Media Mañana: Pan de Molde Integral 25g; Pechuga de Pavo 20g.
- M7** Leche Desnatada 200 c.c; Café; Edulcorante; Pan molde Integral 50g; Mermelada diabético 25g.
Media Mañana: Pan molde Integral 25g; Pechuga de Pavo 20g.
- M8** Leche Desnatada 200c.c.; Café; Edulcorante; Pan de Molde Integral 50g; Mermelada diabético 25g.
Media Mañana: Pan de Molde Integral 25g; Pechuga de Pavo 20g.
- M8Tr** Leche entera 200c.c.; Café; Edulcorante; Pan de Molde Integral 50g; Mermelada diabético 25g.
Media Mañana: Yogur desnatado edulcorado.
- M9** Leche desnatada 200c.c.; Café; Edulcorante; Pan molde Integral 25g; Mermelada diabético 25g; Fruta 100g
Media Mañana: Yogur Desnatado Edulcorado.
- M10** Leche desnatada 200c.c.; Café; Edulcorante; Pan molde Integral 25g; Mermelada diabético 25g.
- M11** Leche desnatada 200 c.c; Café; Edulcorante; Pan de Molde Integral 25g; Mermelada diabético 25g.
- M12** Leche entera 200 c.c; Café; Azúcar 8g; Biscotes 30g; Zumo de brik 200 c.c.
- N1** Manzanilla; Azúcar 8g; Pan 70g; Aceite de oliva 20g; Pechuga pavo 20g.
- N1D** Manzanilla; Edulcorante; Pan 70g; Aceite de oliva 20g; Pechuga de pavo 20g.
Media Mañana: Puré de frutas Manzana.
- N1Tr** Manzanilla; Azúcar 16g (2 sobres); Pan molde 50g; Aceite de oliva 20g.
- N1TRD** Manzanilla 200 c.c; Edulcorante; Pan molde 25g Mermelada diabética 25g.
Media Mañana: Puré de frutas manzana.
- N2** Café; Leche 200c.c.; Azúcar 16g (2 sobres); Pan 70g; Aceite de oliva 20ml.



- N2D** Café; Leche 200c.c.; Edulcorante; Pan 70g; Aceite de oliva 20g.
Media Mañana: Biscotes 15g; Pechuga de pavo 20g.
- N2TR** Café; Leche 200c.c.; Azúcar 16g (2 sobres); Pan molde 50g; Aceite de oliva 20ml.
- N2TRD** Café; Leche 200c.c.; Edulcorante; Pan molde 50g Mermelada diabética (2).
Media Mañana: Puré de frutas manzana.
- P1** Té 200 c.c; Edulcorante; Yogur Natural 125g con edulcorante.
- P2** Leche desnatada 200c.c.; Café; Azúcar 8g.; Zumo 200c.c.
Media Mañana: Producto de Nutrición Enteral.
- R1** Leche entera 200 c.c; Café; Edulcorante; Pan molde Integral 25g; Mermelada Diabético 25g;
Fruta fresca 150g.
Media Mañana: Yogur Desnatado Edulcorado, Zumo 200cc.
- R2** Leche Desnatada 200 c.c; Café; Edulcorante; Pan molde Integral 25g; Mermelada diabético 25g;
Fruta fresca 150g.
Media Mañana: Yogur Desnatado Edulcorado; Zumo 200c.c.
- B1, B2, B3** Café; Leche entera 200c.c.; Azúcar 8g; Galletas “Tipo María” 50g.
- C1S-C3** Papilla Cereales (adultos) 20g con leche entera 250c.c.
Noche: Vegenat Med Normoproteico 30g con leche desnatada 250c.c.
- C1B** Papilla de Cereales (adultos) 20g con leche entera 200c.c.
Noche: Yogur Líquido Desnatado 200c.c.
- C2S-C4** Papilla Cereales (adultos) 20g con leche entera 250c.c.
Noche: Vegenat Med Normoproteico 55g con leche entera 250c.c.
- C2B** Batido de leche entera 200c.c. con galletas 50g y azúcar 8g.
Noche: Yogur Líquido.
- C5** Cola-caó 18g; Leche entera fría 200 c.c.; Azúcar 8g; Zumo de brick 200 c.c.
Noche: Yogur Líquido.
- C6** Café; Leche entera 200 c.c.; Azúcar 8g; Galletas tipo “María” 50g.
- C7** Maizena Espesa (leche entera 200 c.c; harina de maíz 30g y azúcar 8g)
- C7D** Maizena Espesa (leche entera 200c.c.; harina de maíz 30g y edulcorante).
Noche: Yogur desnatado edulcorado.
- C8** Batido de Leche entera 200c.c. con galletas 50g y azúcar 8g.
Noche: Yogur de Sabor
- C8D** Papilla Cereales (adultos) 30g con leche entera 250c.c.
Noche: Yogur Desnatado de Sabor.
- C9** Batido de Leche entera 200c.c. con galletas 50g y azúcar 8g.
Noche: Yogur de Sabor
- C9D** Papilla Cereales (adultos) 30g con leche entera 250c.c.



- Noche:** Yogur Desnatado de Sabor.
- C10** Café; Leche entera 200c.c.; Azúcar 8g; Galletas “Tipo María” 50g; Mermelada 25g.
- C10D** Café; Leche entera 200c.c.; Edulcorante; Pan molde 50g; Mermelada Diabético 25g.
- Noche:** Yogur Desnatado de Sabor.
- C11** Café; Leche entera 200c.c.; Azúcar 8g; Galletas “Tipo María” 50g.
- D1F1** Leche Fria 200c.c.; Edulcorante
- D1F2** Descafeinado; Leche entera 200 c.c.; Azúcar 8g; Galletas tipo “María” 50g.
- Noche:** Yogur de sabor 125g.
- D2** Descafeinado, Leche entera 200 c.c; Azúcar 8g; Galletas tipo “María” 50g.
- Noche:** Yogur de sabor 125g.
- D2D** Descafeinado, Leche entera 200 c.c; Edulcorante; Pan de Molde 25g.; Mermelada diabético 25g
- Noche:** Yogur desnatado de sabor 125g.
- D2Tr** Descafeinado, Leche entera 200 c.c; Azúcar 8g; Galletas tipo “María” 50g.
- D2TRD** Descafeinado, Leche entera 200 c.c; Edulcorante; Pan de Molde 50 g; Mermelada diabético 25g
- Noche:** Yogur desnatado de sabor 125g.
- D3** Té 200 c.c; Edulcorante; Pan 70g; Pechuga de pavo 50g.
- D3D** Té 200 c.c; Edulcorante; Pan de Molde 50g; Pechuga de pavo 50g.
- Noche:** Yogur desnatado natural 125g.; Edulcorante
- D3Tr** Té 200 c.c; Edulcorante; Pan de molde 50g; Queso de Burgos 100g.
- D3TRD** Té 200 c.c; Edulcorante; Pan de Molde 50g; Queso de Burgos 100g.
- Noche:** Yogur natural 125g.; Edulcorante
- D4CF0, F1** Manzanilla 200c.c; Edulcorante.
- D4CF2** Manzanilla 200c.c, Edulcorante, Biscotes 30g.; Queso de Burgos 50g..
- D4CF3** Leche desnatada 200c.c.;Edulcorante;Biscottes 30g..
- D4CF4** Descafeinado; Leche desnatada200c.c.; Azúcar 8g; Galletas tipo “María” 25g.
- Noche:** Yogur Líquido desnatado edulcorado.
- D4GF0, F1** Manzanilla 200c.c; Edulcorante.
- D4GF2** Manzanilla 200c.c, Edulcorante, Biscottes 15g.
- D4GF3** Yogur Líquido Desnatado Edulcorado.
- D4GF4** Descafeinado; Leche desnatada 200c.c.; Azúcar 8g; Galletas tipo “María” 25g.
- Noche:** Yogur Líquido desnatado edulcorado.
- D5F0, 1** Manzanilla 200c.c; Edulcorante.
- D5F2** Manzanilla 200c.c; Edulcorante; Biscotes 15g.
- D5F3** Manzanilla 200c.c; Edulcorante; Biscotes 30g.
- D5F4** Yogur desnatado 125g; Azúcar 8g.
- D5F5** Biscotes 30g; Queso de Burgos 50g; Dulce de membrillo 40g.
- D6F1** Manzanilla 200c.c.; Edulcorante.



- D6F2** Manzanilla 200c.c.; Edulcorante.
19Horas: Zumo no ácido
- D6F3** Yogur líquido desnatado edulcorado.
19Horas: Zumo no ácido 200c.c.
- D6F4** Yogur Desnatado Edulcorado 125g.
23Horas: Leche desnatada 200c.c.; Edulcorante.
- D7** Descafeinado; Leche desnatada 200c.c.; Azúcar 8g.; Galletas tipo “María” 50g.
- D7D** Descafeinado; Leche desnatada 200c.c.; Edulcorante.; Biscotes 15g; Mermelada Diabético 25g.
Noche: Puré de fruta de melocotón y manzana
- D7Tr** Descafeinado; Leche desnatada 200c.c.; Azúcar 8g.; Galletas tipo “María” 50g.
- D7TRD** Descafeinado; Leche desnatada 200c.c.; Edulcorante.; Pan de Molde 50g; Mermelada Diabético 25g.
Noche: Yogur desnatado edulcorado
- D8** Infusión 200c.c.; Azúcar 8g; Galletas “Tipo María” 25g; Mermelada 25g.
- D8D** Infusión 200c.c.; Edulcorante; Pan de molde integral 25g; Mermelada Diabético 25g.
- D8Tr** Infusión 200c.c.; Azúcar 8g; Galletas “Tipo María” 25g; Mermelada 25g.
- D8TRD** Infusión 200c.c.; Edulcorante; Pan de molde 50g; Mermelada Diabético 25g.
Noche: Puré de fruta de melocotón y manzana
- D9** Café; Leche 200c.c.; Azúcar 8g; Galletas sin gluten 50g.
- D10** Café; Leche entera 200c.c.; Azúcar 8g; Magdalenas 80g (2 unidades).
Noche: Yogur Sabor 125g.
- D11** Leche entera 200cc; café; azúcar 8g; Galletas 50g
- D11D** Leche entera 200cc;café; edulcorante; Pan Molde Integral 50g; Mermelada de diabético 25g.
Noche : Yogur Desnatado 125g
- M1** Café; Leche desnatada 200c.c.; Azúcar 8g; Galletas tipo “María” 50g.
- M1Tr Café; Leche desnatada 200c.c; Azúcar 8g; Galletas tipo “María” 50g.**
- M2** Café; Leche Desnatada 200c.c.; Edulcorante; Pan 70g; Mermelada diabético 25g.
Noche: Yogur Desnatado Edulcorado 125g.
- M3** Café; Leche Desnatada 200c.c.; Edulcorante; Pan 70g; Mermelada diabético 25g.
Noche: Yogur Desnatado Edulcorado 125g.
- M4** Café; Leche Desnatada 200c.c.; Edulcorante; Pan Toas 30g; Mermelada diabético 25g.
Noche: Yogur Desnatado Edulcorado 125g.
- M5, M6, M7, M8** Café; Leche Desnatada 200c.c.; Edulcorante; Pan molde Integral 25g; Mermelada diabético 25g.
Noche: Yogur Desnatado Edulcorado 125g.
- M8Tr** Café; Leche entera 200c.c.; Edulcorante; Pan de Molde Integral 25g; Mermelada diabético 25g.



- Noche:** Yogur Desnatado Edulcorado 125g.
- M9** Café; Leche desnatada 200c.c; Edulcorante; Pan molde Integral 25g; Mermelada diabético 25g.
- Noche:** Yogur Desnatado Edulcorado 125g.
- M10** Infusión; Edulcorante; Yogur desnatado 125g. Edulcorado.
- Noche:** Yogur Desnatado Natural 125g con edulcorante.
- M11** Infusión; Edulcorante; Yogur desnatado 125g. Edulcorado.
- M12** Café; Leche entera 200c.c; Azúcar 8g; Biscotes 30g.; Fruta fresca 150g.
- N1** Manzanilla 100c.c.; Azúcar 8g; Biscotes 30g; Mermelada 25g.
- Noche:** Puré de frutas Melocotón-Manzana
- N1D** Manzanilla 100c.c.; Edulcorante; Biscotes 30g; Mermelada de Diabético 25g.
- Noche:** Puré de frutas Melocotón-Manzana
- N1Tr** Manzanilla 200 c.c.; Azúcar 16g (2 sobres); Pan molde 25g Aceite de oliva 10g.
- Noche:** Puré de frutas pera
- N1TRD** Manzanilla 200 c.c.; Edulcorante; Pan molde 25g; Mermelada diabético 25g.
- Noche:** Puré de frutas pera
- N2** Manzanilla 100c.c.; Azúcar 8g; Biscotes 30g; Pechuga de Pavo 20g.
- Noche:** Puré de frutas Melocotón-Manzana
- N2D** Manzanilla 100c.c.; Edulcorante; Biscotes 30g; Pechuga de Pavo 20g.
- Noche:** Puré de frutas Melocotón-Manzana
- N2TR** Manzanilla 200 c.c.; Azúcar 16g (2 sobres); Pan molde 25g Aceite de oliva 10g.
- Noche:** Puré de frutas pera
- N2TRD** Manzanilla 200 c.c.; Edulcorante; Pan molde 25g; Mermelada diabético 25g.
- Noche:** Puré de frutas pera
- P1** Té 200c.c; Edulcorante; Queso de Burgos 50g.
- P2** Leche Desnatada 200c.c.; Café; Azúcar 8g.; Zumo 200c.c.
- Noche:** Nutrición enteral
- R1** Café; Leche entera 200c.c; Edulcorante; Pan molde Integral 25g, Mermelada de Zumo 200cc.
- Noche:** Yogur Desnatado c/ Edulcorante.
- R2** Café; Leche Desnatada 200c.c; Edulcorante; Pan molde Integral 25g, Zumo 200cc.
- Noche:** Yogur Desnatado c/ Edulcorante.



ANEXO VIII

MENÚS OPCIONALES DE HEMATOLOGIA Y ONCOLOGÍA

LUNES SEMANA I

<u>COMIDA</u>	<u>CENA</u>
1º PLATO 1. Puré de Judías Pintas 2. Sopa Minestrone 3. Sopa de Fideos 4. Puré de Patata 5. Consomé	1º PLATO 1. Sopa de estrellas 2. Puré de Verduras 3. Judías verdes aliñadas 4. Puré de Patata y Zanahoria 5. Consomé
2º PLATO 1. Estofado de Cerdo 2. Gallo Frito 3. Filete de Pollo Plancha 4. Tortilla Francesa 5. Merluza Plancha 6. Triturado de Pavo	2º PLATO 1. Tortilla de Patata Individual 2. Pollo en Pepitoria 3. Tortilla Francesa Individual 4. Filete de Vaca Plancha 5. Gallo Plancha 6. Triturado de Huevo 7. Triturado de Pescado
3º PLATO (GUARNICIÓN) 1. Arroz Blanco	3º PLATO (GUARNICIÓN) 1. * 2. Patata Vapor
<u>POSTRES (1)</u> 1. Sandía Protegida 2. Puré de Fruta de Manzana 3. Puré de Frutas Melocotón-Manzana	<u>POSTRES (1)</u> 1. Fruta del tiempo 2. Puré de Fruta de Pera
POSTRES (2) 1. * 2. Yogur de sabor 3. Natillas	POSTRES (2) 1. * 2. Flan 3. yogur de sabor
POSTRES (3) 1. * 2. Pera en Almíbar (Protegida) 3. Zumo de Melocotón Individual	POSTRES (3) 1. * 2. Dulce de Membrillo 3. Zumo de Piña



MARTES SEMANA I

<u>COMIDA</u>	<u>CENA</u>
1º PLATO 1. Brócoli con patata rehogado 2. Espaguetis con Tomate 3. Brócoli Aliñado 4. Puré de Patata 5. Sopa de Letras 6. Consomé	1º PLATO 1. Sopa de Pescado c/arroz 2. Puré de Patata y Zanahoria 3. Sopa de Arroz 4. Consomé
2º PLATO 1. Rape a la marinera 2. Albóndigas a la Jardinera 3. Pescado Blanco al Horno 4. Tortilla Francesa 5. Triturado de Pescado	2º PLATO 1. Pollo Asado 2. Croquetas con Salsa Italiana 3. Merluza Hervida 4. Pechuga de pavo c/queso burgos 5. Triturado de Pollo
3º PLATO (GUARNICIÓN) 1. Zanahoria	3º PLATO (GUARNICIÓN) 1. Patatas Fritas 2. Patata vapor
<u>POSTRES (1)</u> 1. * 2. Fruta del Tiempo 3. Puré de Frutas Macedonia 4. Puré de Fruta Manzana	<u>POSTRES</u> 1. Fruta del Tiempo 2. Manzana asada Microondas
<u>POSTRES (2)</u> 1. Natillas 2. Yogur natural con azúcar	<u>POSTRES (2)</u> 1. * 2. Arroz con leche 3. Yogur de sabor
<u>POSTRES (3)</u> 1. * 2. Zumo de Manzana Individual 3. Melocotón en almíbar (Protegido)	<u>POSTRES (3)</u> 1. * 2. Zumo de Melocotón 3. Puré de Frutas Macedonia



MIÉRCOLES SEMANA I

<u>COMIDA</u>	<u>CENA</u>
1º PLATO 1. Lentejas Estofadas 2. Puré de Lentejas 3. Puré de Patata y Zanahoria 4. Sopa de Fideos 5. Consomé	1º PLATO 1. Menestra con Patata Rehogada 2. Menestra Aliñada 3. Sopa de Ave 4. Sopa de Estrellas 5. Puré de Patata 6. Consomé
2º PLATO 1. Redondo Asado 2. Atún al Horno 3. Tortilla Francesa 4. Gallo Plancha 5. Filete de Pollo Plancha 6. Triturado de Carne 7. Triturado de Pollo	2º PLATO 1. Salmón a la Madrileña 2. Huevos con Tomate 3. Pechuga de pavo finita 4. Queso de Burgos Envasado 5. Tortilla Francesa 6. Merluza Plancha 7. Triturado de Pescado
3º PLATO (GUARNICIÓN) 1. Zanahoria Torneada	3º PLATO (GUARNICIÓN) 1. . 2. Patata vapor
<u>POSTRES (1)</u> 1. Plátano 2. Puré de Frutas Pera 3. Fruta del Tiempo	<u>POSTRES (1)</u> 1. * 2. Melón (protegido) 3. Puré de Fruta de Manzana
<u>POSTRES (2)</u> 1. * 2. Natillas 3. Yogur de sabor	<u>POSTRES (2)</u> 1. * 2. Yogur de sabor 3. Flan
<u>POSTRES (3)</u> 1. * 2. Dulce de Membrillo 3. Zumo de Naranja	<u>POSTRES (3)</u> 1. Pera en almíbar (Protegida) 2. Zumo de Melocotón.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0963353800106311888968**

JUEVES SEMANA I

<u>COMIDA</u>	<u>CENA</u>
1º PLATO 1. Tallarines con Bechamel 2. Puré de Patata 3. Sopa de Letras 4. Guisantes con Cebolla 5. Consomé	1º PLATO 1. Acelgas con Patata Rehogadas 2. Acelgas Aliñadas 3. Puré de Verdura 4. Sopa de cebolla 5. Arroz Salteado con Champiñón y Pimiento 6. Consomé
2º PLATO 1. Pollo Asado 2. Pescado frito 3. Tortilla Francesa 4. Merluza Plancha 5. Triturado de Pollo	2º PLATO 1. Jamón Y. y Queso Burgos Envasado 2. Filete de Vaca Plancha 3. Pavo con Queso de Burgos Envasado 4. Merluza Plancha 5. Triturado de Jamón
3º PLATO (GUARNICIÓN) 1. Menestra 2. Arroz Blanco 3. Tomate asado	3º PLATO (GUARNICIÓN) 1. * 2. Pimiento Asado 3. Patata Vapor
<u>POSTRES (1)</u> 1. Fruta del Tiempo 2. Manzana asada Microondas	<u>POSTRES</u> 1. Fruta del Tiempo 2. Puré de Fruta de Pera
<u>POSTRES (2)</u> 1. * 2. <u>Yogur Natural con azúcar</u> 3. Natillas	<u>POSTRES (2)</u> 1. * 2. Yogur de sabor 3. Flan
<u>POSTRES (3)</u> 1. * 2. Zumo de Piña 3. Puré de Frutas Melocotón-Manzana	<u>POSTRES (3)</u> 1. * 2. <u>Dulce de Membrillo</u> 3. Zumo de Naranja



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **096335380010631188968**

VIERNES SEMANA I

<u>COMIDA</u>	<u>CENA</u>
1º PLATO 1. Sopa de Lluvia 2. Guisantes con Jamón 3. Coliflor Aliñada 4. Puré de Patata y Zanahoria 5. Consomé	1º PLATO 1. Puré de patata 2. Sopa de Cocido 3. Sopa de Estrellas 4. Patatas a lo Pobre 5. Consomé
2º PLATO 1. Pescado de Temporada al Horno 2. Tortilla de Espinacas 3. Pescado Blanco Horno 4. Tortilla Francesa 5. Filete de Pollo Plancha 6. Triturado de Pescado	2º PLATO 1. Carne Braseada a la Cerveza 2. Gallo Frito 3. Gallo Plancha 4. Tortilla Francesa 5. Triturado de Carne 6. Triturado de Pollo
3º PLATO (GUARNICIÓN) 1. Patata al vapor 2. Zanahoria	3º PLATO (GUARNICIÓN) 1. Guisantes c/zanahoria 2. Arroz Blanco
<u>POSTRES (1)</u> 1. Melón (Protegido) 2. Puré de Fruta de Manzana	<u>POSTRES (1)</u> 1. Sandía (protegida) 2. Manzana Asada Microondas
<u>POSTRES (2)</u> 1. * 2. Queso de Burgos Envasado 65g 3. Natillas	<u>POSTRES (2)</u> 1. * 2. Yogur Natural con azúcar 3. Arroz con Leche
<u>POSTRES (3)</u> 1. * 2. Puré de Frutas Macedonia 3. Zumo de Melocotón	<u>POSTRES (3)</u> 1. * 2. Zumo de Piña 3. Puré de Fruta de Pera



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **096335380010631188968**

SABADO SEMANA I

<u>COMIDA</u>	<u>CENA</u>
1º PLATO 1. Patatas en Salsa verde 2. Puré de verdura 3. Puré de patata 4. Consomé	1º PLATO 1. Puré de Zanahoria 2. Judías verdes con tomate 3. Judías verdes aliñadas 4. Calabacín Rebozado 5. Sopa de Lluvia 6. Consomé
2º PLATO 1. Filete de pollo empanado 2. Lomo Braseado a la Naranja 3. Filete de pollo a la plancha 4. Tortilla francesa 5. Merluza a la plancha 6. Triturado de pollo	2º PLATO 1. Merluza a la Romana 2. Merluza a la plancha 3. Huevos revueltos con jamón 4. Tortilla francesa 5. Queso de Burgos Envasado 6. Triturado de pescado
3º PLATO (GUARNICIÓN) 1. Salsa de tomate 2. Patata al vapor	3º PLATO (GUARNICIÓN) 1. * 2. Arroz blanco
<u>POSTRES (1)</u> 1. Plátano 2. Fruta del Tiempo 3. Puré de Frutas Melocotón-Manzana	<u>POSTRES (1)</u> 1. Fruta del Tiempo 2. Puré de Fruta de Pera
<u>POSTRES (2)</u> 1. * 2. Helado 3. Yogur de sabor	<u>POSTRES (2)</u> 1. * 2. Yogur de sabor 3. Flan
<u>POSTRES (3)</u> 1. * 2. Dulce de Membrillo 3. Zumo de Melocotón	<u>POSTRES (3)</u> 1. * 2. Zumo de Manzana 3. Manzana asada microondas



DOMINGO SEMANA I

<u>COMIDA</u>	<u>CENA</u>
1º PLATO 1. Arroz 3 Delicias 2. Sopa de pescado con fideos 3. Brócoli rehogado con patata 4. Sopa de arroz 5. Puré de patata 6. Consommé	1º PLATO 1. Espinacas con patata rehogadas 2. Crema Reina (arroz) 3. Espinacas aliñadas 4. Sopa de lluvia 5. Consomé
2º PLATO 1. Estofado de cerdo 2. Merluza en Salsa verde 3. Filete de pollo a la plancha 4. Tortilla francesa 5. Merluza a la plancha 6. Triturado de Jamón	2º PLATO 1. Tortilla paisana 2. Tortilla francesa 3. Trucha en salsa 4. Gallo a la plancha 5. Jamón York 6. Triturado de huevo 7. Tr de pescado
3º PLATO (GUARNICIÓN) 1. Patata asada	3º PLATO (GUARNICIÓN) 1. . 2. Champiñón 3. Zanahoria
<u>POSTRES (1)</u> 1. * 2. Fruta del Tiempo 3. Puré de Fruta de manzana	<u>POSTRES (1)</u> 1. Fruta del Tiempo 2. Puré de Fruta de pera
<u>POSTRES (2)</u> 1. Flan 2. Yogur natural con azúcar	<u>POSTRES (2)</u> 1. * 2. Helado 3. Yogur de sabor
<u>POSTRES (3)</u> 1. * 2. Zumo de Naranja 3. Batido de Melocotón en almíbar	<u>POSTRES (3)</u> 1. * 2. Macedonia en almíbar (Protegida) 3. Zumo de piña



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0963353800106311888968**

LUNES SEMANA II

<u>COMIDA</u>	<u>CENA</u>
1º PLATO 1. Puré de garbanzos 2. Caracolillos con atún 3. Puré de patata 4. Sopa de fideos 5. Consomé	1º PLATO 1. Brócoli con patata rehogado 2. Brócoli aliñado 3. Puré de zanahoria 4. Sopa de estrellas 5. Consomé
2º PLATO 1. Carne de Ternera Asado 2. Bacalao a la Vizcaína 3. Filete de pollo a la plancha 4. Tortilla francesa 5. Merluza hervida 6. Triturado de Pollo	2º PLATO 1. Croquetas de pollo 2. Pollo al Limón 3. Gallo a la plancha 4. Tortilla francesa 5. Triturado de pescado
3º PLATO (GUARNICIÓN) 1. Arroz blanco	3º PLATO (GUARNICIÓN) 1. * 2. Patata al vapor
<u>POSTRES (1)</u> 1. Fruta del Tiempo 2. Manzana asada Microondas	<u>POSTRES (1)</u> 1. Fruta del Tiempo 2. Puré de Frutas Pera 3. Puré de Frutas Macedonia
<u>POSTRES (2)</u> 1. * 2. Natillas 3. Yogur de sabor	<u>POSTRES (2)</u> 1. * 2. Flan 3. Yogur natural con azúcar
<u>POSTRES (3)</u> 1. * 2. Zumo de Manzana 3. Puré de Frutas Manzana	<u>POSTRES (3)</u> 1. * 2. Dulce de Membrillo 3. Zumo de Melocotón



MARTES SEMANA II

<u>COMIDA</u>	<u>CENA</u>
1º PLATO 1. Arroz con verduras 2. Menestra de ave 3. Sopa de arroz 4. Patatas Panadera 5. Puré de patata 6. Consomé	1º PLATO 1. Judías verdes con jamón rehogadas 2. Sopa de ajo 3. Judías verdes con patata aliñadas 4. Judías verdes aliñadas 5. Sopa de letras 6. Puré de patata 7. Consommé
2º PLATO 1. Lasaña 2. Sardinias Rebozadas 3. Filete de pollo a la plancha 4. Merluza a la plancha 5. Tortilla francesa 6. Triturado de carne 7. Triturado de pollo astringente	2º PLATO 1. Merluza rebozada 2. Tortilla de patata 3. Pescado Blanco al Horno 4. Tortilla francesa 5. Queso de Burgos Envasado 6. Triturado de Pavo 7. Triturado de pescado
3º PLATO (GUARNICIÓN) 1. . 2. Patata al Vapor	3º PLATO (GUARNICIÓN) 1. . 2. Zanahoria
<u>POSTRES (1)</u> 1. Sandia (Protegida) 2. Puré de Frutas Manzana	<u>POSTRES (1)</u> 1. * 2. Fruta del Tiempo 3. Puré de Fruta de Pera
<u>POSTRES (2)</u> 1. * 2. Yogur de sabor 3. Natillas	<u>POSTRES (2)</u> 1. Arroz con leche 2. Yogur Natural con azúcar
<u>POSTRES (3)</u> 1. * 2. Zumo de Manzana 3. Puré de fruta melocotón manzana	<u>POSTRES (3)</u> 1. * 2. Melocotón en almíbar (Protegido) 3. Zumo de Piña



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0963353800106311889968**

MIÉRCOLES SEMANA II

<u>COMIDA</u>	<u>CENA</u>
1º PLATO 1. Puré de Judías blancas 2. Guisantes a la Paisana 3. Puré de patata 4. Sopa de Lluvia 5. Consomé	1º PLATO 1. Menestra con jamón 2. Puré de zanahoria 3. Menestra con patata aliñada 4. Menestra aliñada 5. Sopa de estrellas 6. Consomé
2º PLATO 1. Lomo de cerdo asado 2. Calamares fritos 3. Tortilla francesa 4. Filete de pollo a la plancha 5. Gallo a la plancha 6. Triturado de Jamón 7. Triturado de pollo astringente	2º PLATO 1. Huevos con pisto 2. Escalopines al vino blanco 3. Tortilla francesa 4. Merluza a la plancha 5. Triturado de huevo 6. Tr de pescado astringente
3º PLATO (GUARNICIÓN) 1. Puré de Patata 2. Arroz Blanco	3º PLATO (GUARNICIÓN) 1. * 2. Patata al vapor
<u>POSTRES (1)</u> 1. Fruta del Tiempo 2. Puré de Fruta de Manzana 3. Puré de Fruta melocotón manzana	<u>POSTRES (1)</u> 1. Melón (Protegido) 2. Manzana asada microondas
<u>POSTRES (2)</u> 1. * 2. <u>Natillas</u> 3. Yogur de sabor	<u>POSTRES (2)</u> 1. * 2. <u>Yogur de sabor</u> 3. Flan
<u>POSTRES (3)</u> 1. * 2. Dulce de Membrillo 3. Zumo de Naranja	<u>POSTRES (3)</u> 1. * 2. Zumo de melocotón 3. Puré de Frutas Manzana



JUEVES SEMANA II

<u>COMIDA</u>	<u>CENA</u>
1º PLATO 1. Arroz con conejo 2. Puré de patata 3. Sopa de Fideos 4. Calabacín rebozado 5. Consomé	1º PLATO 1. Crema de calabacín 2. Sopa de Lluvia 3. Puré de zanahoria 4. Consomé
2º PLATO 1. Pescado Temporada Horno 2. Filete de pollo a la plancha 3. Tortilla francesa 4. Filete de Merluza a la plancha 5. Triturado de pescado	2º PLATO 1. Pollo Frito 2. Croquetas y empanadillas 3. Croquetas de huevo 4. Pollo asado 5. Merluza Hervida 6. Triturado de Pollo
3º PLATO (GUARNICIÓN) 1. Zanahoria	3º PLATO (GUARNICIÓN) 1. Pimiento asado 2. Tomate asado 3. Patata al vapor
<u>POSTRES (1)</u> 1. Plátano 2. Fruta del Tiempo	<u>POSTRES (1)</u> 1. * 2. Sandía (Protegida) 3. Manzana asada microondas
<u>POSTRES (2)</u> 1. * 2. Flan 3. Yogur de sabor	<u>POSTRES (2)</u> 1. Yogur de sabor 2. Natillas
<u>POSTRES (3)</u> 1. * 2. Zumo de Piña 3. Puré de Fruta de Pera	<u>POSTRES (3)</u> 1. * 2. Zumo de Manzana 3. Pera en almíbar (Protegida)



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **096335380010631188968**

VIERNES SEMANA II

<u>COMIDA</u>	<u>CENA</u>
1º PLATO 1. Espaguetis c/Tomate y orégano 2. Brócoli con jamón 3. Brócoli con patata rehogado 4. Sopa de estrellas 5. Puré de patata 6. Consomé	1º PLATO 1. Espinacas con patata rehogadas 2. Sopa de codillo 3. Espinacas aliñadas 4. Puré de zanahoria 5. Consomé
2º PLATO 1. Ragout 2. Bacalao a la Riojana 3. Hamburguesa a la plancha 4. Tortilla francesa 5. Filete de pollo a la plancha 6. Gallo a la plancha 7. Triturado de Carne 8. Triturado de pollo astringente	2º PLATO 1. Tortilla paisana 2. Cazón al Horno c/patata asada 3. Tortilla francesa 4. Queso de Burgos envasado. 5. Triturado de Pescado
3º PLATO (GUARNICIÓN) 1. Patatas fritas 2. Arroz Blanco	3º PLATO (GUARNICIÓN) 1. . 2. Patata al Vapor
<u>POSTRES (1)</u> 1. Fruta del Tiempo 2. Puré de Fruta de Melocotón-Manzana 3. Manzana asada Microondas	<u>POSTRES (1)</u> 1. Fruta del Tiempo 2. Puré de Fruta de Pera
<u>POSTRES (2)</u> 1. * 2. Arroz con leche 3. Yogur de sabor	<u>POSTRES (2)</u> 1. * 2. Natillas 3. Yogur natural con azúcar
<u>POSTRES (3)</u> 1. * 2. Batido Melocotón en almíbar 3. Zumo de Naranja	<u>POSTRES (3)</u> 1. * 2. Macedonia en almíbar (Protegida) 3. Zumo de manzana



SABADO SEMANA II

<u>COMIDA</u>	<u>CENA</u>
1º PLATO 1. Puré de Verdura 2. Puré de patata 3. Coliflor Rebozada 4. Sopa de arroz 5. Consomé	1º PLATO 1. Crema Parmentier 2. Judías verdes con patata rehogadas 3. Judías verdes aliñadas 4. Sopa de estrellas 5. Patatas a lo pobre 6. Consomé
2º PLATO 1. Pollo asado 2. Carne de ternera asada 3. Tortilla francesa 4. Merluza al Horno 5. Triturado de pollo	2º PLATO 1. Jamón Y. y Queso Burgos Envasado 2. Calamares Fritos 3. P. Pavo c/Queso de Burgos Env. 4. Gallo a la plancha 5. Triturado de Jamón 6. Tr de pescado astringente
3º PLATO (GUARNICIÓN) 1. Guisantes 2. Arroz Blanco	3º PLATO (GUARNICIÓN) 1. * 2. Patata al Vapor
<u>POSTRES (1)</u> 1. * 2. Fruta del Tiempo 3. Puré de Frutas Manzana	<u>POSTRES (1)</u> 1. Fruta del Tiempo 2. Manzana asada microondas
<u>POSTRES (2)</u> 1. Helado 2. Yogur natural con azúcar	<u>POSTRES (2)</u> 1. * 2. Natillas de Chocolate 3. Yogur Natural con azúcar
<u>POSTRES (3)</u> 1. * 2. Dulce de Membrillo 3. Pera en almíbar (protegida) 4. Zumo de Naranja	<u>POSTRES (3)</u> 1. * 2. Zumo de Melocotón 3. Puré de Fruta de Pera



DOMINGO SEMANA II

<u>COMIDA</u>	<u>CENA</u>
1º PLATO 1. Paella a la Mixta 2. Crema de Espinacas 3. Sopa de arroz 4. Puré de Zanahoria 5. Consomé	1º PLATO 1. Sopa Juliana 2. Puré de patata 3. Calabacín rebozado 4. Sopa de lluvia 5. Consomé
2º PLATO 1. Redondo asado 2. Conejo al ajillo 3. Filete de pollo a la plancha 4. Merluza a la plancha 5. Tortilla francesa 6. Triturado de Carne 7. Triturado de Pollo	2º PLATO 1. Gallo al Horno 2. Filete de Vaca a la plancha 3. Jamón York 100g 4. Queso de Burgos envasado 5. Triturado de pescado
3º PLATO (GUARNICIÓN) 1. Puré de patata 2. Patatas Paja	3º PLATO (GUARNICIÓN) 1. Zanahoria 2. Calabacín Rebozado
<u>POSTRES (1)</u> 1. * 2. Melón (Protegido) 3. Puré de Frutas melocotón manzana	<u>POSTRES (1)</u> 1. Fruta del Tiempo 2. Puré de Fruta de Pera
<u>POSTRES (2)</u> 1. Flan 2. Yogur de sabor	<u>POSTRES (2)</u> 1. * 2. Natillas 3. Yogur natural con azúcar
<u>POSTRES (3)</u> 1. * 2. Zumo de Manzana 3. Manzana Asada Microondas	<u>POSTRES (3)</u> 1. * 2. Melocotón en almíbar (Protegido) 3. Zumo de melocotón



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0963353800106311888968**

DESAYUNO	MERIENDA
1º PLATO 1. Café Sobre 2. Descafeinado Sobre 3. Colacao 4. Té 5. Tila 6. Manzanilla 7. Poleo	1º PLATO 1. Café Sobre 2. Descafeinado Sobre 3. Colacao 4. Té 5. Tila 6. Manzanilla 7. Poleo
2º PLATO 1. Leche caliente 2. Leche fría 3. Agua caliente	2º PLATO 1. Leche caliente 2. Leche fría 3. Agua caliente
3º PLATO 1. * 2. Zumo de Naranja natural 3. Zumo de Piña 4. Zumo de Melocotón 5. Zumo de Manzana	3º PLATO 1. * 2. Zumo de Naranja natural 3. Zumo de Piña 4. Zumo de Melocotón 5. Zumo de Manzana
4º PLATO 1. * 2. Flan 3. Natillas 4. Yogur sabor 5. Yogur natural 6. Yogur liquido (No actimel)	4º PLATO 1. * 2. Flan 3. Natillas 4. Yogur sabor 5. Yogur natural 6. Yogur Liquido (No Actimel)
5º PLATO 1. Barrita 2. Galletas 3. Magdalenas 4. Pan de Molde 5. Biscotes 6. Sándwich mixto (Jamón Y.y Queso) 7. Emparedado frío (Jamón Y.y Queso)	5º PLATO 1. Barrita 2. Galletas 3. Magdalenas 4. Pan de Molde 5. Biscotes 6. Sándwich Mixto (Jamón Y.y Queso) 7. Emparedado frío (Jamón Y.y Queso)
6º PLATO 1. Aceite de oliva + azúcar 2. Mermelada 3. Dulce de Membrillo 4. Quesitos en Porciones 5. Jamón York 6. Pechuga de Pavo 7. Fruta del tiempo	6º PLATO 1. Aceite de oliva + azúcar 2. Mermelada 3. Dulce de Membrillo 4. Quesitos en Porciones 5. Jamón York 6. Pechuga de pavo 7. Fruta del tiempo



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0963353800106311888968**

A N E X O IX

FICHA PARTE DIARIO ENTREGA DE VÍVERES

ENTREGA DE VÍVERES	
DD/MM/AÑO	HORA DE ENTREGA
NOMBRE Y APELLIDOS:	
Material que se entrega:	
Observaciones:	

Firma personal Hospital

Firma Empresa Adjudicataria





Este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
 Código de verificación: 0963353800106311888968

ANEXO X

RELACIÓN DE PERSONAL QUE PRESTA SUS SERVICIOS

Centro Trabajo	Nº S.S.	Antigüedad	Categoría	Tipo de Contrato	Horas semana	Salario Bruto	Observaciones
0166	28/04297293/90	23/05/2000	Encargado Económico	100	40	29.785,41	
0166	28/02873814/86	01/10/1998	Aux SYL N III	200	35	15.370,56	
0166	28/03634458/56	21/09/2012	Aux. SL	510	35	14.420,01	
0166	28/02310577/31	17/12/2001	Aux SYL N III	200	35	15.370,56	
0166	28/03911833/11	04/04/2008	Aux. SL	200	35	13.000,05	Excedencia
0166	28/11123246/02	01/07/2013	Aux. SL	510	40	7.933,00	SUST. VACACIONES Y FESTIVOS

NOTA ACLARATORIA A LOS ANEXOS DEL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE SUMINISTRO Y GESTIÓN DE VÍVERES PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA PRINCESA.

Debido a la singularidad del objeto de esta contratación, se han indicado en los Anexos del Pliego de Prescripciones Técnicas, especialmente en el Anexo III, de Características de las materias primas, marcas comerciales que a todos efectos han de entenderse como **“O EQUIVALENTE”**.

La presente aclaración se fundamenta en lo establecido por el artículo 117 del Real Decreto Legislativo 3/2011 por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público (B.O.E. nº 276 de 16 de noviembre de 2011)



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0963353800106311888968**

PROCEDIMIENTO ABIERTO con pluralidad de criterios 59/2016 HUP.

Una vez elaborado el pliego de prescripciones técnicas correspondientes al Procedimiento Abierto 59/2016 HUP, y para dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 116 del R.D.L. 3/2011 de 14 de Noviembre, por el que se aprueba el TRLCSP (B.O.E. de 16 de Noviembre de 2011), el Director Gerente del Hospital Universitario de la Princesa, en uso de las atribuciones que le confiere la Resolución de 25 de febrero de 2011, de la Viceconsejería de Asistencia Sanitaria, de delegación de competencias en materia de contratación y gestión económico-presupuestaria en los Gerentes de Atención Especializada, Servicio de Urgencias Médicas de Madrid y Centro de Transfusión, apartado primero (B.O.C.M. núm. 76, de 31 de marzo de 2011).

RESUELVE:

Aprobar dichos pliegos para el mencionado Procedimiento Abierto.

Madrid, 5 de octubre de 2016

EL DIRECTOR GERENTE

