

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN  
INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO  
NIÑO JESÚS DE MADRID A ADJUDICAR MEDIANTE  
CONCURSO ABIERTO.**

**EXPEDIENTE SERV 170004 PA**



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv)  
mediante el siguiente código seguro de verificación: **124070321127/506388576**

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS DE MADRID A ADJUDICAR MEDIANTE CONCURSO ABIERTO. EXPEDIENTE SERV 170004 PA**

---

**DEL OBJETO DEL CONTRATO**

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

Se encuentra dividido en cinco apartados:

- A) CAFETERÍAS DE PERSONAL Y PÚBLICO**
- B) MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y ALIMENTOS**
- C) GESTIÓN DE VIVERES**
- D) INVERSIONES**
- E) INFORMACION ADICIONAL**



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **124070321127506388576**

## **APARTADO A) DE LAS CAFETERÍAS**

### **HORARIO DEL SERVICIO.**

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

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

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

A modo orientativo, se detallan el número de servicios realizados al personal de guardia y quirófano durante el año 2016:

- 15.307 desayunos;
- 9.080 comidas
- 8.228 cenas.

### **LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPOS.**

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



5. El adjudicatario está obligado a conservar en perfectas condiciones los locales, instalaciones, equipos, muebles y enseres empleados para la prestación el servicio objeto del presente concurso, debiendo realizar contrato de mantenimiento de los equipos e instalaciones con empresa homologada. Dicho contrato obligará a la realización de las revisiones correspondientes de conformidad con la normativa vigente y las pautas establecidas por el Centro, debiendo existir un libro de mantenimiento con las operaciones a realizar, donde se indiquen las incidencias ocurridas. El Plan de Mantenimiento deberá remitirse al Servicio de Mantenimiento una vez al año con la periodicidad establecida por el mismo.

6. El equipamiento que sea ofertado por el licitador, será de primer uso, indicando en la oferta la marca, modelo, plazo de entrega e instalación y valoración económica del mismo.

La vajilla, menaje y lencería necesario para el servicio, así como la reposición de los mismos, serán por cuenta del adjudicatario, conservando éste su propiedad.

El adjudicatario repondrá, a su cargo los elementos (grifos, enchufes, bombillas...) que se deterioren o sean objeto de robos, hurtos o actos de vandalismo. El inventario de cafetería figura en el ANEXO V de este pliego.

7. Cualquier modalidad de comunicación telefónica será a cargo del adjudicatario.

## **EJECUCIÓN DEL SERVICIO**

1.- En las cafeterías y comedores no podrán realizarse actividades distintas de las propias de restauración y sus complementarias.

2.- Se evitará la venta ambulante, la mendicidad y las asambleas de personal propio o tercero, así como la práctica de cualquier juego de azar.

3.- No podrán expedirse bebidas alcohólicas con graduación concentrada superior a 12º, ni tabaco. El Hospital se reserva el derecho de cambiar el índice de graduación alcohólica de las bebidas a suministrar atendiendo únicamente a los intereses de Salud Pública.

4.- El derecho de admisión será ejercido por el adjudicatario, según instrucciones de la Dirección del Hospital.

5.- Los enfermos ingresados no podrán permanecer en las cafeterías ni restaurantes.

6.- Quedan prohibidas las máquinas recreativas y las de apuestas y premios.

7.- No podrán elaborarse alimentos o servicios con finalidad distinta a la de su consumo en el Hospital.

8.- Existirán hojas de reclamaciones a disposición de los usuarios facilitadas por la Dirección del Centro.

Sin perjuicio de la actuación legítima de otros organismos o instituciones, la Dirección del Centro es competente para conocer y, en su caso, para resolver las reclamaciones que formulen los usuarios.

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

**PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"**



## LIMPIEZA E HIGIENE

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

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

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

### 1. Higiene del personal:

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

### 2. Normas de higiene:

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

## CONDICIONES LABORALES

1. El adjudicatario podrá contratar a su cargo el personal necesario para atender el buen funcionamiento del servicio. Este personal dependerá única y exclusivamente

**PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"**



del contratista, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empresario, con arreglo a la legislación laboral y social vigente, sin que en ningún caso resulte responsable el Hospital de las obligaciones nacidas entre el contratista y sus trabajadores.

2. El adjudicatario estará obligado a dar de alta a todo su personal en la Seguridad Social, estar al día en las cuotas de la misma, tener cubierto el riesgo de accidentes de trabajo, atenerse a lo dispuesto en los Convenios Provinciales de Hostelería y velar por el cumplimiento de la legislación sobre Higiene y Seguridad en el trabajo. En todo caso, mensualmente, deberán entregar los boletines de cotización a la Seguridad Social TC1 y TC2 (o documentos equivalentes), que acrediten que todo el personal de la empresa se encuentra dado de alta y al día en las cuotas, así como cualquier otra documentación que la Dirección del Hospital pudiera requerir al adjudicatario para asegurarse del cumplimiento de sus obligaciones.
3. Los daños que el personal del servicio contratado ocasione en el Hospital, sean personales o materiales, salvo caso de fuerza mayor, serán indemnizados por el contratista. También será responsable el contratista de las sustracciones de cualquier material, valores y efectos, que quede probado haya sido efectuado por su propio personal.
4. El Hospital se reserva el derecho de exigir al contratista la prueba documental de los reconocimientos que como empresa le obligue la legislación vigente.
5. Los listados de personal y boletines de cotización deberán solicitarse al departamento de Contrataciones, quien procederá a su entrega el mismo día de la visita programada para visitar las instalaciones, siempre y cuando la entidad solicitante se acredite (en ningún caso se enviarán a personas individuales que no demuestren estar en condiciones de licitar al concurso). Este día será el séptimo laborable, a partir de la publicación del concurso.

## **ARTÍCULOS DE CONSUMO.**

1. Todos los productos servidos por el adjudicatario tendrán que estar sujetos a lo especificado en la normativa vigente en cada momento. Los proveedores de estos productos deben disponer de Registro Sanitario y demás requisitos de la normativa vigente, responsabilizándose la Empresa adjudicataria de las alteraciones de los productos en todo momento.
2. El adjudicatario asume la responsabilidad directa de garantizar, en el caso de productos que puedan ser clasificados en varios grupos comerciales de calidad, que éstos sólo sean de las calidades extra o primera. Asimismo, garantizará un alto nivel cualitativo tanto en la selección y conservación de los víveres y productos complementarios como en su manipulación, preparación y características de nutrición y temperatura. Dichas tareas se efectuarán no sólo de acuerdo con las indicaciones establecidas por el Ordenamiento Jurídico vigente, en especial el Código Alimentario Español y normativa complementaria, sino también con las instrucciones concretas de la Sección de Hostelería del Hospital, que podrá decidir si las condiciones de calidad, presentación e higiene de las materias primas, alimentos y bebidas son las adecuadas y, en caso negativo, rechazarlos. Además deberá atender las indicaciones del Servicio de Medicina Preventiva y de la Unidad de Nutrición Clínica y Dietética.



3. La empresa adjudicataria deberá ofertar una amplia gama de menús adaptados a la gastronomía local y a la época del año. En los comedores tanto de personal, como público, existirá un menú compuesto por un primer plato, un segundo con guarnición, un postre, pan, agua mineral envasada (20 cl.), a elegir entre tres opciones. Cuando alguno de los platos componentes del menú del día se hubiere agotado, el adjudicatario estará obligado a servir otros para sustituirlos, conservando el mismo precio. La rotación entre los menús será como mínimo de 14 días. Con el fin de proporcionar una oferta alimentaria orientada a la ayuda de la promoción de la salud entre los trabajadores del Centro, deberán aportar, como alternativa al menú base, los siguientes tipos:
  - Dieta para celíacos
  - Dieta pobre en grasas
  - Dieta pobre en sal
  - Es imprescindible que siempre haya la posibilidad de elegir una ensalada como primer plato.
4. La empresa adjudicataria deberá concertar un contrato con un laboratorio acreditado en controles bromatológicos y organolépticos que se encargue de realizar inspecciones mensuales, debiendo remitir al Servicio de Contrataciones y al Servicio de Medicina Preventiva el resultado de los mismos dentro de los 10 días hábiles siguiente.

## USUARIOS

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

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

## PRECIOS.

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

Se facilitará listado de precios al público y al personal, que conforme al apartado 3 D) del CAPÍTULO I "CARACTERÍSTICAS DEL CONTRATO" del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, han de mantenerse en los doce primeros meses del contrato. Este plazo no debe confundirse con los veinticuatro meses que satisface el hospital.

## FLUIDOS.

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

**PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"**





función de sus consumos y el mantenimiento hasta sus contadores y correrá por su cuenta el gasto de mantenimiento de la instalación desde sus contadores.

La conexión de la red calefacción / frío tiene un coste mensual de 73,95 euros. Y la media mensual de consumos es la siguiente: agua caliente = 238,35 euros; agua = 165,5 euros; gas = 392,5 euros, y electricidad = 2.383 euros (datos de 2016)

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

## **TRIBUTOS.**

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

## **ÓRGANO DE SEGUIMIENTO.**

El Hospital designará la persona y/o Servicio encargado del seguimiento del contrato. Adicionalmente, el Comité de Restauración, se reunirá con carácter periódico y al menos una vez al trimestre, para evaluar el grado de desempeño, estimando el nivel de calidad técnica y percibida.

Las funciones del Comité de Restauración serán:

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

Estará formado por:

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

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





## APARTADO B) DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y ALIMENTOS

El número actual de máquinas expendedoras es de 13, con las siguientes características:

- 3 máquinas de refrescos y agua.
- 5 máquinas de productos sólidos refrigerados.
- 3 máquinas de café y bebidas calientes
- 2 máquinas mixtas.

Se admitirán las propuestas concretas de aumento de número de máquinas. Estas propuestas serán valoradas y deberán contar con autorización expresa del Hospital. En el caso de autorizarse por el Hospital un incremento de máquinas, correrán a cuenta del adjudicatario los gastos derivados de la instalación.

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

## APARTADO C) DE LA GESTIÓN DE VÍVERES

### 1.- OBJETO DEL CONTRATO

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

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

**PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"**



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

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

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

## 2. - ÁMBITO DE ACTUACIÓN

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

## 3. - ACTIVIDAD DEL HOSPITAL

A continuación y a título orientativo se exponen algunos datos acerca de la actividad habida en el 2016 en el Hospital y que servirá de base para la elaboración de la oferta económica:

- N° desayunos .....	33.374
- N° tolerancias .....	1.545
- N° comidas .....	48.972
- N° comidas pacientes .....	40.651
- N° comidas familiares.....	8.321
- N° meriendas.....	35.460
- N° cenas y colaciones .....	34.927
- Importe extras navidades .....	722,40 euros
(importe máximo para el concurso)	
- Importe stock salas y extras .....	45.125,87 euros
- Productos Loprofin: .....	292,23 euros
(importe máximo para el concurso)	

## 4.- CONDICIONES Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO

### 4.1- Pensión alimenticia.

La pensión alimenticia estará formada por:

**PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"**



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

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

La TOLERANCIA es una dieta que se puede suministrar en cualquier ingesta que se pauta con posterioridad a una intervención quirúrgica. Se establecen tres tipos de tolerancia, a saber, Tolerancia 1 (yogur de sabores, 2 paquetes de galletas y brick de zumo), Tolerancia 2 (yogur natural con sobre de azúcar, galletas y brick de zumo), Tolerancia 3 (natillas, yogur natural con sobre de azúcar).

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

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

Según composición de los menús adjunto en el ANEXO I (MENUS GENERALES) en cuanto a composición de alimentos y gramajes de cada uno de los platos.

Igualmente, deberán existir en stock alimentos para la elaboración y de DIETAS TERAPEUTICAS que a efectos de actividad serán asimilables a las de códigos de dietas estándar. Las dietas terapéuticas son dietas individualizadas que se realizan al ingreso. Los alimentos prescritos por el Servicio de Nutrición y Dietética deberán estar disponibles en el Servicio de Cocina para su elaboración en la siguiente ingesta, los cuales están descritos en el ANEXO I en los siguientes documentos: LISTADO DE PRODUCTOS DE DIETAS TERAPEUTICAS NO INCLUIDOS EN EL CÓDIGO DE DIETAS, PRODUCTOS BAJOS EN PROTEÍNAS y Dieta modificada de Atkins.

Los niños de oncología podrán elegir el menú a la carta en función de los modelos ANEXO II: MENUS ESPECIALES y es equiparable a una basal y por tanto queda incluido a la colación que precise.

Los alimentos de los pacientes atendidos en el Hospital se podrán cambiar por otros alimentos de igual categoría tras valoraciones nutricionales realizadas por el Servicio de Nutrición y Dietética y autorización por escrito de la Dirección Médica del Hospital.

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

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

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

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

**PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"**



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

Según prescripción médica las ingestas de los pacientes de psiquiatría con trastornos alimentarios, se verá suplementado con un aporte alimenticio de frutos secos.

El denominado "extras de navidad" consistirá en lo recogido en el anexo III a este pliego.

#### 4.2. – Materia prima

Todos los productos servidos por el Contratista tendrán que estar sujetos a todo lo especificado en la normativa vigente y en particular en el Código Alimentario Español, de primera calidad, según lo determinado en el documento "Calidad de materias primas" (ANEXO III. CLASIFICACIÓN DE ARTÍCULOS, EQUIVALENCIAS Y CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS), siendo el responsable directo de su control el Responsable que la empresa ponga al frente del servicio y que deberá de designar de forma clara.

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

Será imprescindible que en la oferta se incluya:

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



## APARTADO D) INVERSIONES

En cuanto a la INVERSIÓN, el contratista presentará un proyecto que incluya, al menos:

- La remodelación de ambas cafeterías (según proyecto a presentar por el propio contratista).
- La actualización de la cocina (según proyecto a presentar por el propio contratista).
- El suministro de un tunel de lavado para la cocina del Hospital (sin incluir la obra para su instalación), con las siguientes características:
  - o Tunel de arrastre con triple cuba con capacidad de entre 180 y 430 cestas a la hora.
  - o Con una zona de prelavado, una zona de lavado principal, una zona de aclarado y una zona de secado.
  - o Con sistema de registro de temperatura.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **124070321127506388576**

## APARTADO E) INFORMACION ADICIONAL

### 1.- HORARIO DE SERVICIOS.

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

- DESAYUNO 8'30 a 9 horas
- MEDIA MAÑANA 11 a 11:30 horas
- COMIDA 13 a 14 horas
- MERIENDA 17 a 17:30 horas
- CENA 20:00 a 21:00 horas
- COLACIÓN Se servirá con la cena (20:00 a 21:00 horas)
- TOLERANCIA A la hora correspondiente a la ingesta tras la intervención quirúrgica

### 2.- PERSONAL

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

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

### 3.- DIETÉTICA E HIGIENE

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

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

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

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



#### **4.- PUBLICIDAD**

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

Las líneas generales de uso externo que necesite el contratista, serán enteramente a su cargo.

El contratista se abstendrá de hacer cualquier tipo de publicidad dentro del recinto Hospitalario, salvo expresa y escrita autorización del Hospital.

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

#### **5.- DE LOS PRECIOS DEL SERVICIO**

La oferta económica será presentada en términos de precio unitario por servicio, comprendiendo desayuno, comida, merienda, cena y colación, desglosando el importe de cada uno de estos servicios. La ingesta Media Mañana estará incluida en el precio y se considerará a precio 0. Las tolerancias se les asignará un precio para Tolerancia 1 y 2 y otro para Tolerancia 3.

En la misma se deberá incluir un listado con alimentos EXTRA y el importe a percibir por cada uno de ellos de forma unitaria. Todos los precios que se oferten se considerarán con impuestos, IVA y demás gastos incluidos (gastos generales y beneficio industrial) y no podrán superar el precio indicado en el anexo IV de este pliego.

La oferta económica se presentará en el modelo de proposición económica que se adjunta en el pliego de cláusulas administrativas (Anexo I.1).

Por tanto, la oferta económica deberá incluir lo siguiente:

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

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

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





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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"**



El contratista se obliga a tener debidamente asegurado a todo el personal empleado en la prestación del servicio. Presentará al Hospital junto con la factura mensual, las copias de los impresos TC-1 y TC-2 o documentación acreditativa asimilable, en materia de seguros sociales correspondiente a los empleados adscritos a la prestación del servicio durante ese período, que deberán ser liquidados y su importe ingresado dentro del término legalmente establecido, pudiendo el Hospital realizar cuantos controles y actuaciones considere necesarios para comprobar que el contratista se encuentra al corriente de sus obligaciones de Seguridad Social.

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

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

Los trabajadores del contratistas deberán suscribir un compromiso de confidencialidad y aportar el certificado acreditativo de no estar condenado por delitos sexuales, en los mismos términos que el personal del hospital.

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

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

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

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

- Descripción pormenorizada de la organización propuesta para la prestación del servicio a prestar.
- Plantilla de personal de que constará el servicio. Se hará una descripción de los lugares de trabajo, jornada laboral, categorías, turnos de trabajo.
- Manual de procedimientos de trabajo
- Plan anual de control metrológico
- Plan anual de formación
- Programa de prevención de riesgos laborales para la plantilla.
- Programas de control de calidad y análisis de puntos críticos, en los términos legalmente establecidos.

**PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"**



- Programa de Limpieza e Higiene de instalaciones
- Plan de lucha contra plagas
- Plan de mantenimiento preventivo de instalaciones
- Listado de proveedores
- Registro sanitario
- Fichas técnicas de productos (que serán valorados, conforme a lo indicado en el pliego de cláusulas administrativas).
- Otras mejoras complementarias que considere el adjudicatario para la prestación del servicio.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

La empresa adjudicataria adquirirá y pondrá a disposición del hospital al menos 3 arcones congeladores y una máquina de elaborar zumos.

## **8.- DEL MANTENIMIENTO, LA CONSERVACIÓN Y OTRAS OBLIGACIONES**

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

**PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"**



## 9.- DE LOS DIVERSOS CONTROLES

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

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

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

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

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

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

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

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

Tras valoración interna por el hospital de algún plato ya implantado, y si el servicio de dietética y nutrición considera adecuado la realización de un cambio de los códigos de dietas, y tras aprobación por escrito por parte de la Dirección Médica del Hospital, la empresa adjudicataria facilitará los productos solicitados para el cambio de plato de igual calidad. No obstante, el hospital podrá optar por acudir a un tercero, como se indica en el punto 18 de la cláusula 1 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

## 10.- DE LOS SEGUROS DE RESPONSABILIDAD CIVIL

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

**PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"**



## 11. - INFORMACIÓN

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

### Mensualmente

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

## 12. - DE LOS ACTOS DE SANCIÓN

Las faltas que pueda cometer el contratista en la prestación del servicio, se clasificarán en leves, graves y muy graves, según se detallan en el punto 18 de la cláusula 1 del Pliego de cláusulas Administrativas Particulares.

Por la Administración,

Fdo. César Adolfo Gómez Derch





La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv)  
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1240703211277506388576**

Avda. Menéndez Pelayo, 65  
28009 Madrid  
Tfo. 91.503.59.00 (ext. 316/311)

## **ANEXO I**

# **MENÚS GENERALES**



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv)  
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1240703211277506388576**

Avda. Menéndez Pelayo, 65  
28009 Madrid  
Tfo. 91.503.59.00 (ext. 316/311)

# **MENUS DE INVIERNO**



## SÁBADO M E N Ú - 1

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
0	BASAL	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- Cola-Cao</li> <li>- Cereales</li> <li>- Zumo de naranja natural</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de cocido</li> <li>- Cocido completo</li> <li>- Pan</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Batido lácteo de chocolate</li> <li>- Plátano</li> <li>- Galletas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puro de verduras con picañotes</li> <li>- Tortilla de patata</li> <li>- Ensalada de lechuga y tomate</li> <li>- Pan</li> <li>- Fruta</li> </ul>	Leche o Zumo
1	BLANDA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- Galletas</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de pasta.</li> <li>- Pollo hervido + patata vapor + zanahoria</li> <li>- Pan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puro de verduras.</li> <li>- Tortilla francesa + pechuga de pavo</li> <li>- Pan</li> <li>- Fruta</li> </ul>	Leche o Zumo
2	INICIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural.</li> <li>- Azúcar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de pasta (caldo vegetal)</li> <li>- Yogur natural.</li> <li>- Azúcar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural.</li> <li>- Azúcar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de arroz (caldo vegetal)</li> <li>- Yogur natural.</li> <li>- Azúcar.</li> </ul>	Infusión

## SÁBADO M E N Ú - 1

Nº	TIPO		DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
3	L A C T A N T E S	A	<b>BIBERONERÍA ( FI + HSG )</b>	- Puré de: patata + zanahoria + 25 gr POLLO + 10 cc aceite	- Papilla de frutas (150 cc)	<b>BIBERONERÍA (FI+HSG)</b>	<b>BIBER. (FI)</b>
		B	<b>BIBERONERÍA ( FC + HG )</b>	- Puré de: patata + zanahoria + puerro + 40 gr TERNERA + 15 cc aceite - FC	- Papilla de frutas (200 cc)	<b>BIBERONERÍA (Papilla FC+HG)</b>	
		C	<b>BIBERONERÍA ( Papilla cereales )</b>	- Puré de: patata + verduras + 50 g TERNERA + 15 cc aceite - yogur natural	- Papilla de fruta (250 cc)	- Sopa de fideos - Tortilla francesa - <b>BIBERONERÍA:</b> papilla de cereales	
		D	- Leche + galletas o - Papilla de cereales	- Sopa de cocido - Garbanzos, patata zanahoria y POLLO - Pan - Zumo de naranja natural	- Papilla de fruta (250 cc) - Galletas María	- Puré de verduras - Tortilla de patata - Tomate en rodajas - Pan - Yogur de sabores	

La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: 1240705211277506388576

## SABADO M E N Ú 1

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
4	HIPOCOLES - TEROLÉMIC A	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche desnatada</li> <li>- Cereales</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Zumo de naranja natural</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de fideos (caldo vegetal)</li> <li>- Garbanzos, patata, zanahoria</li> <li>- Pollo hervido sin piel</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur desnatado</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puré de verduras</li> <li>- Tortilla francesa + pechuga de pavo</li> <li>- Ensalada de lechuga y tomate</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<p>Leche desnatada o Zumo</p>
5	ASTRINGENTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Cereales</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de pasta</li> <li>- Pollo hervido + patata vapor</li> <li>- Pan</li> <li>- Manzana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Pan tostado</li> <li>- Dulce de membrillo</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puré de patata + zanahoria</li> <li>- Tortilla francesa + pechuga de pavo</li> <li>- Pan</li> <li>- Plátano</li> </ul>	<p>Yogur natural</p>
6	INICIO " 2 "	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- Galletas, 2 paquetes</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de fideos</li> <li>- Tortilla francesa</li> <li>- Natillas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de fideos</li> <li>- Jamón York</li> <li>- Yogur de sabores</li> </ul>	<p>Leche</p>



www.madrid.org/csv  
 1240705211277506388576  
 Este documento se genera automáticamente a partir de la información contenida en el sistema de gestión de la información de la Comunidad de Madrid.

## SABADO M E N Ú -1

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
7	BASAL TRITURADA	- Papilla de cereales	- Turmix de: garbanzos + patata + verdura + TERNERA - Batido de frutas	- Batido lácteo + fruta + galletas	- Turmix de: patata + verduras+ HUEVO - Yogur natural	Leche
8	RICA EN FIBRA	- Leche - Cola Cao - Cereales integrales (special-K) - Zumo de naranja natural	- Sopa de cocido - Cocido completo - Pan integral - Kiwi	- Batido lácteo de chocolate - Plátano - Galletas integrales	- Puré de verduras + pimientos - Tortilla de patata - Ensalada de lechuga + tomate - Pan integral - Fruta	Zumo

## DOMINGO M E N Ú – 2

N	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
0	BASAL	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- Bollería casera</li> <li>- Cola Cao</li> <li>- Zumo de naranja natural</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz marinera</li> <li>- Muslos de pollo en salsa</li> <li>- Ensalada lechuga</li> <li>- Pan</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bocadillo de lomo embuchado</li> <li>- Batido de fresa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Algas rehogadas con patata y jamón serrano</li> <li>- Empanadillas, croquetas y calamares</li> <li>- Tomate en rodajas</li> <li>- Pan</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<p>Leche o Zumo</p>
1	BLANDA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- Bollería casera</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de arroz</li> <li>- Muslos de pollo en su jugo</li> <li>- Patata al vapor</li> <li>- Pan</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur</li> <li>- Galletas</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puré de verduras</li> <li>- Ternera plancha + zanahoria</li> <li>- Pan</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<p>Leche o Zumo</p>
2	INICIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de arroz (caldo vegetal)</li> <li>- Natillas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de arroz (caldo vegetal)</li> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<p>Manzanilla o Yogur</p>

## DOMINGO M E N Ú – 2

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
3	L A C T A N T E S	A	<b>BIBERONERÍA</b> <b>( FI + HSG )</b> - Puré de: patata + zanahoria + 25 gr POLLO + 10 cc aceite	<b>-Papilla de</b> <b>frutas</b> <b>(150 cc)</b>	<b>BIBERONERÍA</b> <b>( F I+HSG)</b>	<b>BIBE</b> <b>(F I)</b>
		B	<b>BIBERONERÍA</b> <b>( FC + HG )</b> - Puré de: patata + zanahoria + puerro + 40 gr PESCADO + 15 cc aceite - F. C.	<b>- Papilla de</b> <b>frutas (200 cc)</b>	<b>BIBERONERÍA</b> <b>(Papilla FC+HG)</b>	
		C	<b>BIBERONERÍA</b> <b>( Papilla cereales</b> <b>)</b> - Puré de: patata + verduras + 50 gr PESCADO + 15 cc aceite - Yogur natural	<b>- Papilla de</b> <b>frutas (250 cc)</b>	<b>- Croquetas + Jamón</b> <b>York</b> <b>- BIBERONERÍA :</b> <b>papilla de cereales</b>	
		D	<b>-Leche +</b> <b>galletas</b> <b>o</b> <b>- Papilla de</b> <b>cereales</b> - Arroz marinera - Muslo de pollo en salsa - Ensalada de lechuga - Pan - Zumo de naranja natural	<b>- Papilla de</b> <b>frutas (250cc)</b> <b>- Galletas</b>	<b>- Puré de verduras</b> <b>- Empanadillas,</b> <b>croquetas</b> <b>-Tomate rodajas</b> <b>- Pan</b> <b>- Yogur natural</b>	

## DOMINGO M E N Ú - 2

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
4	HIPOCOLES-TEROLEMICA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche desnatada</li> <li>- Cereales</li> <li>- Zumo de naranja Natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de arroz con caldo vegetal</li> <li>- Muslos de pollo en su jugo</li> <li>- Ensalada de lechuga</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur desnatado</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Acelgas rehogadas + patata</li> <li>- Ternera plancha + tomate</li> <li>- Rodajas</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche desnatada o Zumo</li> </ul>
5	ASTRINGENTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Cereales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz marinera</li> <li>- Muslos de pollo en su jugo</li> <li>- Pan</li> <li>- Manzana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Galletas</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de arroz</li> <li>- Ternera plancha + patata vapor</li> <li>- Pan</li> <li>- Plátano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> </ul>
6	INICIO " 2 "	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- Galletas</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de fideos</li> <li>- Tortilla francesa</li> <li>- Natillas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de fideos</li> <li>- Jamón York</li> <li>- Yogur sabores</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> </ul>



## DOMINGO M E N Ú - 2

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
7	BASAL TRITURADA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche + galletas</li> <li>o</li> <li>- Papilla de cereales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Turmix de arroz + patata + verduras + POLLO</li> <li>- Zumo de naranja natural</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Batido de leche + fruta + galletas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Turmix de verduras + patata + TERNERA</li> <li>- Patatas</li> </ul>	Leche
8	RICA EN FIBRA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- Bollería casera</li> <li>- Kiwi</li> <li>Azúcar</li> <li>Cola Cao</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz integral la marinera</li> <li>- Muslos de pollo en salsa</li> <li>- Ensalada lechuga</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bocadillo de pan integral con lomo embuchado</li> <li>- Zumo de naranja natural</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Acelgas + patata rehogadas</li> <li>- Empanadillas, croquetas calamares</li> <li>- Tomate en rodajas</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Fruta</li> </ul>	Zumo

## LUNES M E N Ú - 3

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
0	BASAL	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- Pan</li> <li>- Mantequilla</li> <li>- Mermelada</li> <li>- Cola Cao</li> <li>- Zumo de naranja natural</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lentejas estofadas con chorizo</li> <li>- Tortilla de jamón York</li> <li>- Champiñones rehogados</li> <li>- Pan</li> <li>- Macedonia de frutas Frescas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur</li> <li>- Galletas</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crema de calabacín</li> <li>- Filete de lenguado rebozado + limón</li> <li>- Tomate en rodajas</li> <li>- Pan</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<p>Leche o Zumo</p>
1	BLANDA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- Galletas</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de pasta</li> <li>- Tortilla francesa</li> <li>- Patata vapor</li> <li>- Pan</li> <li>- Macedonia de frutas Frescas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Galletas</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crema de calabacín</li> <li>- Filete de lenguado en su jugo + zanahoria vapor.</li> <li>- Limón</li> <li>- Pan</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<p>Leche o Zumo</p>
2	INICIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de pasta (caldo vegetal)</li> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de arroz (caldo vegetal)</li> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<p>Manzanilla o Yogur</p>

PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"

## LUNES M E N Ú - 3

Nº	TIPO		DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA		CENA	COL/N
3	L A C T A N T E S	A	BIBERONERÍA ( F I + HSG )	- Puré de: patata + zanahoria + 25 g POLLO + 10 cc aceite	- Papilla de frutas (150cc)	La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.es mediante el siguiente código seguro de verificación: 12407032112	BIBERONERÍA ( F I+HSG)	BIBER: ( F I )
		B	BIBERONERÍA ( FC + HG )	- Puré de: patata + zanahoria + puerro + 40 gr POLLO + 15 cc aceite - FC.	- Papilla de frutas (200 cc)		BIBERONERÍA (Papilla FC+HG)	
		C	BIBERONERÍA ( Papilla cereales )	- Puré de: patata + verduras + 50 gr POLLO + 15 cc aceite - Yogur natural	- Papilla de frutas (250 cc)		- Arroz blanco rehogado. - Filete de lenguado en su jugo - BIBERONERÍA: papilla de cereales	
		D	- Leche + galletas o - Papilla de cereales	- Puré de lentejas - Tortilla de jamón York - Pan - Zumo de naranja natural	- Papilla de frutas (250 cc) - Galletas		-Crema de calabacín - Filete lenguado rebozado + limón - Tomate rodajas - Pan - Yogur de sabores	

La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: 1240703211277506388576

## LUNES M E N Ú - 3

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
4	HIPOCOLES-TEROLEMICA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche descremada</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Mermelada</li> <li>- Zumo de naranja Natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lentejas estofadas</li> <li>- Filete de pollo plancha</li> <li>- Champiñones rehogados</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Macedonia de fruta frescas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur desnatado</li> <li>- Miel ,dos tarrinas</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puré de calabacín + patata</li> <li>- Filete de lenguado en su jugo.</li> <li>- Limón.</li> <li>- Tomate rodajas</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche desnatada o Zumo</li> </ul>
5	ASTRINGENTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Cereales</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de pasta</li> <li>- Tortilla de jamón York</li> <li>- Pan</li> <li>- Plátano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Membrillo</li> <li>- Pan tostado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puré de zanahoria + patata</li> <li>- Filete de lenguado en su jugo.</li> <li>- Limón.</li> <li>- Pan</li> <li>- Manzana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> </ul>
6	INICIO " 2 "	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- Galletas</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Sopa de fideos</li> <li>-Tortilla francesa</li> <li>-Natillas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de fideos</li> <li>- Jamón York</li> <li>- Yogur sabores</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> </ul>



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv  
 Mediante el código de verificación 124703211277506388576

## LUNES M E N Ú - 3

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
7	BASAL TRITURADA	- Leche + galletas o - Papilla de cereales	- Turmix de: lentejas + verdura + patata + HUEVO - Yogur de sabores	- Batido de: yogurt + fruta - Galletas	- Turmix de: Crema de calabacín + PESCADO - Galletas de vainilla	Leche
8	RICA EN FIBRA	- Leche. - Pan integral - Mantequilla - Mermelada - Zumo de naranja Natural Azúcar Cola Cao	- Lentejas estofadas + chorizo - Tortilla de jamón York - Champiñones rehogados - Pan integral - Macedonia de frutas Frescas	- Yogur sabores - Kiwi - Galletas integrales	- Crema de calabacín - Filete lenguado rebozado. Limón. - Tomate en rodajas - Pan integral - Fruta	Zumo

## MARTES MENÚ – 4

N	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
0	BASAL	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- Cereales</li> <li>- Cola Cao</li> <li>- Fruta</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de picadillo</li> <li>- Bacalao al horno con tomate</li> <li>- Patatas panaderas</li> <li>- Pan</li> <li>- Postre casero</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zumo de naranja natural</li> <li>- Bocadillo jamón serrano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Guisantes con jamón</li> <li>- Pavo asado</li> <li>- Tomate en rodajas</li> <li>- Pan</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<p>Leche o Zumo</p>
1	BLANDA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- Cereales</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de fideos</li> <li>- Bacalao al horno + patata vapor</li> <li>- Pan</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur</li> <li>- Galletas</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puré de verduras</li> <li>- Pollo en su jugo</li> <li>- Pan</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<p>Leche o Zumo</p>
2	INICIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural.</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de fideos (caldo vegetal)</li> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de arroz (caldo vegetal)</li> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<p>Manzanilla o Yogur</p>

La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1240705211277506388576**

## MARTES M E N Ú - 4

Nº	TIPO		DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
3	L A C T A N T E S	A	BIBERONERÍA ( FI + HSG )	- Puré de : patata + zanahoria + 25 gr POLLO + 10 cc aceite	- Papilla de frutas (150 cc).	BIBERONERÍA (F I+HSG)	BIBE F I
		B	BIBERONERÍA ( FC + HG )	- Puré de : patata + zanahoria + puerro + 40 gr TERNERA + 15 cc aceite - FC	- Papilla de frutas (200 cc)	BIBERONERÍA (Papilla FC+HG)	
		C	BIBERONERÍA ( Papilla cereales )	- Puré de : patata + verduras + 50 gr TERNERA + 15 cc aceite - Yogur natural	- Papilla de frutas (250 cc )	- Patata al vapor. - Muslo de pollo en su jugo - BIBERONERIA: papilla de cereales	
		D	- Leche + galletas o - Papilla de cereales	- Sopa de fideos - Bacalao al horno con tomate - Patata vapor - Pan - Zumo de naranja natural	- Papilla de frutas (250cc) - Galletas	- Puré de verduras - Pollo asado - Tomate en rodajas - Pan - Yogur natural	

PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"



## MARTES M E N Ú - 4

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
4	HIPOCOLES-TEROLEMICA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche desnatada</li> <li>- Cereales</li> <li>- Fruta</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de fideos (caldo vegetal)</li> <li>- Bacalao al horno</li> <li>- Ensalada de lechuga y tomate.</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zumo de naranja natural</li> <li>- Bocadillo de jamón serrano con pan integral ( quitando la grasa visible )</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Guisantes con jamón</li> <li>- Pollo asado (sin piel)</li> <li>- Tomate en rodajas</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Yogur desnatado</li> </ul>	Leche desnatada o Zumo
5	ASTRINGENTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur</li> <li>- Cereales</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de fideos</li> <li>- Bacalao al horno</li> <li>- Patata vapor</li> <li>- Pan</li> <li>- Manzana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bocadillo de jamón serrano</li> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puré de patata + zanahoria</li> <li>- Pollo en su jugo</li> <li>- Pan</li> <li>- Plátano</li> </ul>	Yogur
6	INICIO " 2 "	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- Galletas</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Sopa de fideos</li> <li>-Tortilla francesa</li> <li>- Natillas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de fideos</li> <li>- Jamón York</li> <li>- Yogur sabores</li> </ul>	Leche

PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: 1240705211277506388576

## MARTES M E N Ú - 4

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
7	BASAL TRITURADA	- Leche + galletas o - Papilla cereales	- Turmix de : pasta + verdura + patata + BACALAO - Zumo natural	- Papilla de frutas galletas	- Turmix de: Verduras + patata + POLLO - Yogur de natural	Leche
8	RICA EN FIBRA	- Leche - Cereales integrales (special-K) - Azúcar - Fruta Cola Cao	- Espárragos con mayonesa - Bacalao al horno con tomate - Patatas panaderas - Pan integral - Fruta	- Bocadillo de jamón serrano con pan integral - Zumo de naranja natural	- Guisantes con jamón - Pollo asado - Tomate en rodajas - Pan integral - Fruta	Zumo

## MIERCOLES M E N Ú - 5

N	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
0	BASAL	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- Pan</li> <li>- Mantequilla</li> <li>- Mermelada</li> <li>- Cala Cao</li> <li>- Zumo de naranja Natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz blanco rehogado + tomate</li> <li>- Albóndigas en salsa + patatas fritas</li> <li>- Pan</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur</li> <li>- Galletas</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puré de patata + puerros + zanahoria</li> <li>- Huevos al horno con bechamel</li> <li>- Ensalada de lechuga + tomate</li> <li>- Pan</li> <li>- Fruta</li> </ul>	Leche o Zumo
1	BLANDA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- Galletas</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz blanco rehogado</li> <li>- Lomos merluza en su jugo con zanahoria y patata.</li> <li>- Pan</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Galletas</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puré de patata + puerro + zanahoria</li> <li>- Tortilla francesa + 1 loncha de pavo</li> <li>- Pan</li> <li>- Manzana</li> </ul>	Leche o Zumo
2	INICIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de arroz (caldo vegetal)</li> <li>- Natillas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de pasta (caldo vegetal)</li> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	Manzanilla o Yogur

## MIERCOLES M E N Ú – 5

Nº	TIPO		DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
3	L A C T A N T E S	A	BIBERONERÍA ( FI + HSG )	- Puré de : patata + zanahoria + 25 gr POLLO + 10 cc aceite	- Papilla de frutas (150 cc)	BIBERONERÍA ( F I+ HSG)	BIBER. ( F I)
		B	BIBERONERÍA ( FC + HG )	- Puré de: patata + verduras+ puerro + 40 gr PESCADO + 15 cc aceite - FC.	- Papilla de frutas (200 cc)	BIBERONERÍA: (FC+HG)	
		C	BIBERONERÍA ( Papilla cereales )	- Puré de : patata + verduras + 50 gr. PESCADO + 15 cc aceite - Yogur natural	- Papilla de frutas (250 cc)	- Sopa de fideos - Tortilla francesa - BIBERONERÍA: papilla de cereales	
		D	- Leche + galletas o - Papillas de cereales	- Arroz blanco rehogado + tomate - Albóndigas en salsa + patatas Fritas - Pan - Zumo de naranja natural	- Papilla frutas (250 cc) - Galletas	- Puré de patata + puerro + zanahoria - Tortilla francesa - Tomate en rodajas - Pan - Yogur de sabores	

## MIERCOLES M E N Ú – 5

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
4	HIPOCOLESTEROLEMICA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche desnatada</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Zumo de naranja</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz integral rehogado + tomate</li> <li>- Lomos de merluza en su jugo con zanahorira y patata</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Batido de frutas con yogur desnatado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puré de patata + puerro + zanahoria</li> <li>- Huevos rellenos de atún al natural + tomate (sin yema)</li> <li>- Ensalada de lechuga</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Fruta</li> </ul>	Leche desnatada o zumo
5	ASTRINGENTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Pan tostado</li> <li>- Membrillo</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz blanco rehogado</li> <li>- Lomos de merluza en su jugo con zanahoria y patata</li> <li>- Pan</li> <li>- Platano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Galletas</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puré de patata + zanahoria</li> <li>- Tortilla francesa + 1 loncha de pavo</li> <li>- Pan</li> <li>- Manzana</li> </ul>	Yogur
6	INICIO "2"	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- Galletas</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de fideos</li> <li>- Tortilla francesa</li> <li>- Natillas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de fideos</li> <li>- Jamón York</li> <li>- Yogur de sabores</li> </ul>	Leche

PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv  
 mediante el siguiente código seguro de verificación: 1240705211277506388576

## MIERCOLES M E N Ú - 5

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
7	BASAL TRITURADA	- Leche + galletas o - Papilla cereales	- Turmix de : Arroz + patata + verduras + PESCADO - Batido de frutas	- Batido de: yogur + fruta + galletas	Turmix de: patata + puerro + zanahoria + HUEVO Natillas de vainilla	Leche
8	RICA EN FIBRA	- Leche - Pan integral - Mantequilla - Mermelada - Zumo de naranja natural Azúcar Cola Cao	- Arroz integral rehogado + tomate - Albóndigas en salsa + patatas fritas - Ensalada de lechuga - Pan integral - Fruta	- Yogur - Galletas integrales - Kiwi	Puré de patata + puerro + zanahoria Huevos al horno con bechamel - Ensalada de lechuga y tomate - Pan integral - Fruta	Zumo

## JUEVES M E N Ú - 6

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
0	BASAL	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- Cola-caó</li> <li>- Cereales</li> <li>- Zumo de naranja Natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Espaguetis con tomate</li> <li>- Lomo adobado plancha + puré de patata</li> <li>- Pan</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bocadillo de jamón York + queso</li> <li>- Batido de vainilla</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Judías verdes</li> <li>- Patatas</li> <li>- Filete de pavo</li> <li>- Empanado</li> <li>- Tomate en rodajas</li> <li>- Pan</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- Zumo</li> </ul>
1	BLANDA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- Galletas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de pasta</li> <li>- Pollo plancha + puré de patata</li> <li>- Pan</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zumo de naranja natural</li> <li>- Jamón York</li> <li>- Pan tostado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puré de verduras</li> <li>- Filete de pavo a la plancha + patata vapor</li> <li>- Pan</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- Zumo</li> </ul>
2	INICIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de arroz (caldo vegetal)</li> <li>- Yogur natural</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa pasta (caldo vegetal)</li> <li>- Natillas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manzanilla</li> <li>- Yogur</li> </ul>

## JUEVES M E N Ú -6

Nº	TIPO		DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
3	L A C T A N T E S	A	<b>BIBERONERÍA ( FI + HSG )</b>	- Puré de : patata + zanahoria + 25 gr POLLO + 10 cc aceite	- Papilla de frutas (150 cc)	<b>BIBERONERÍA ( F I+HSG)</b>	<b>BIBE ( F I)</b>
		B	<b>BIBERONERÍA ( FC + HG )</b>	- Puré de : patata + zanahoria + puerro + 40 gr.POLLO + 15 cc aceite - FC	- Papilla de frutas (200 cc)	<b>BIBERONERÍA (Papilla FC+HG)</b>	
		C	<b>BIBERONERÍA ( Papilla cereales )</b>	- Puré de : patata + verduras + 50 gr POLLO + 15 cc aceite - Yogur natural	- Papilla de frutas (250 cc)	- Arroz blanco rehogado. - Filete de lenguado en su jugo con patata y zanahoria -BIBERONERÍA: papilla de cereales	
		D	- Leche + galletas o - Papilla de cereales	- Espaguetis con tomate - Lomo plancha + puré de patata - Pan - Zumo naranja	- Papilla de frutas (250 cc) - Galletas	- Puré de verduras - Filete de pavo empanado - Tomate en rodajas - Pan - Fruta	





La autenticidad de este documento puede comprobarse en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el código de verificación: 12407063211277506388576

## JUEVES M E N Ú -6

N	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
4	HIPOCOLES- TEROLÉMIC A	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche descremada</li> <li>- Galletas integrales</li> <li>- Zumo de naranja Natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Espaguetis integrales con tomate</li> <li>- Pollo plancha.</li> <li>- Ensalada de lechuga y tomate</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur desnatado</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Judías verdes en rodajas + patata</li> <li>- Filete de pavo plancha</li> <li>- Tomate en rodajas</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche desnatada o Zumo</li> </ul>
5	ASTRINGEN TE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Galletas</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de pasta</li> <li>- Lomo plancha + puré de patata</li> <li>- Pan</li> <li>- Plátano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pan tostado</li> <li>- Jamón York</li> <li>- Yogur natural</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puré de patata + zanahoria</li> <li>- Filete de pavo a la plancha + patata vapor</li> <li>- Pan</li> <li>- Manzana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur</li> </ul>
6	INICIO " 2 "	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche.</li> <li>- Galletas.</li> <li>- Azúcar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Sopa de fideos</li> <li>-Tortilla francesa</li> <li>-Natillas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de fideos</li> <li>- Jamón York</li> <li>- Yogur sabores</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> </ul>

## JUEVES M E N Ú -6

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
7	BASAL TRITURADA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche + galletas o</li> <li>- Papilla cereales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Turmix de : verduras + patata + pasta + LOMO DE CERDO</li> <li>- Yogur de sabores</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Papilla de frutas + galletas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Turmix de: patata + verduras + PESCADO</li> <li>- Yogur natural</li> </ul>	Leche
8	RICA EN FIBRA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- Cereales integrales (Special-K)</li> <li>- Zumo de naranja Natural</li> <li>Azúcar</li> <li>Cola cao</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Espaguetis integrales con:</li> <li>- tomate</li> <li>- Lomo adobado plancha</li> <li>- Ensalada de lechuga y tomate</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bocadillo de pan integral + jamón york + queso</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Judías verdes rehogadas + patata</li> <li>- Filete de pavo empanado</li> <li>- Tomate en rodajas.</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Fruta</li> </ul>	Zumo



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.salud.madrid.org/csv](http://www.salud.madrid.org/csv) mediante el siguiente código de verificación: 1240705211277506388576

## VIERNES M E N Ú – 7

N	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
0	BASAL	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- Cola-caó.</li> <li>- Pan</li> <li>- Mantequilla</li> <li>- Mermelada</li> <li>- Zumo de naranja natural</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Canelones de verduras y atún</li> <li>- Merluza a la marinera</li> <li>- Pan</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur</li> <li>- Galletas</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de verduras</li> <li>Pizza</li> <li>Ensalada de lechuga</li> <li>tomate</li> <li>Pan</li> <li>Flan casero</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Leche o Zumo</li> </ul>
1	BLANDA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- Cereales</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de pasta</li> <li>- Merluza en su jugo</li> <li>- Patata al vapor</li> <li>- Pan</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur</li> <li>- Galletas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Puré de verduras</li> <li>Filete de lenguado en su jugo</li> <li>- Arroz blanco rehogado</li> <li>- Pan</li> <li>- Flan casero</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Leche o Zumo</li> </ul>
2	INICIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de pasta (caldo vegetal)</li> <li>- Natillas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de pasta (caldo vegetal)</li> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Manzanilla o Yogur</li> </ul>

## VIERNES M E N Ú – 7

Nº	TIPO		DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
3	L A C T A N T E S	A	BIBERONERÍA ( F I + HSG )	- Puré de : patata + zanahoria + 25 gr POLLO + 10 cc aceite	- Papilla de frutas (150 cc)	BIBERONERÍA (F I+HSG)	BIBER. (F I)
		B	BIBERONERÍA ( FC + HG )	- Puré de: patata + zanahoria + puerro+40 gr. PESCADO + 15 cc aceite - FC	- Papilla de frutas (200 cc)	BIBERONERÍA (Papilla FC+HG)	
		C	BIBERONERÍA ( Papilla cereales )	- Puré de: patata + verduras + 50 gr PESCADO + 15 cc aceite - Yogur natural	- Papilla de frutas (250 cc)	- Patata vapor - Muslo de pollo en su jugo -BIBERONERÍA: papilla de cereales	
		D	- Leche + galletas o - Papilla de cereales	- Sopa de pasta - Merluza a la marinera (sin chirlas ) - Pan -Zumo de naranja natural	- Papilla de frutas (250 cc). - Galletas	- Puré de verduras. - Pizza - Ensalada de lechuga + tomate - Pan - Flan casero	

PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv  
requiriendo el siguiente código seguro de verificación: 1240705211277506388576

## VIERNES M E N Ú – 7

N	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
4	HIPOCOLES-TEROLEMICA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche desnatada</li> <li>- Cereales</li> <li>- Zumo de naranja natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de pasta (Caldo vegetal )</li> <li>- Merluza en su jugo</li> <li>- Patata vapor</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Batido de frutas + yogur desnatado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de verduras</li> <li>- Filete de lenguado en su jugo</li> <li>- Arroz blanco rehogado</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche desnatada o Zumo</li> </ul>
5	ASTRINGENTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Yogur natural</li> <li>- Pan tostado</li> <li>- Mantequilla</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de pasta</li> <li>- Merluza en su jugo</li> <li>- Patata vapor</li> <li>- Pan</li> <li>- Manzana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogurt natural</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Galletas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puré de patata + zanahoria</li> <li>- Filete de lenguado en su jugo</li> <li>- Arroz blanco rehogado</li> <li>- Pan</li> <li>- Plátano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur</li> </ul>
6	INICIO " 2 "	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Leche</li> <li>-Galletas</li> <li>-Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Sopa de fideos</li> <li>-Tortilla francesa</li> <li>-Natillas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Yogur natural</li> <li>-Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de fideos</li> <li>- Jamón York</li> <li>- Yogur sabores</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> </ul>

## VIERNES M E N Ú -7

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
7	BASAL TRITURADA	- Leche + galletas o - Papilla cereales	- Turmix de: pasta + patata + verduras + PESCADO - Zumo de naranja	- Batido de: leche + fruta + galletas	- Turmix de: Patata + Verdura + POLLO - Flan casero	Leche
8	RICA EN FIBRA	- Leche - Cola Cao - Pan integral - Mantequilla - Mermelada - Zumo de naranja natural Azúcar	- Canelones de verduras y atún - Merluza a la marinera - Ensalada de lechuga y tomate - Pan integral - Kiwi	- Yogur - Galletas integrales - Fruta	- Sopa de verduras - Pizza - Ensalada de lechuga y tomate - Pan integral - Fruta	Zumo

La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: 1240705211277506388576

# MENUS DE VERANO

## SÁBADO MENÚ – 1

N	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/
0	BASAL	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche.</li> <li>- Cereales</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Cola Cao</li> <li>- Zumo de naranja natural</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ensaladilla rusa</li> <li>- Pollo salteado con verduras</li> <li>- Pan</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Batido lácteo de chocolate</li> <li>- Plátano</li> <li>- Galletas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puré de zanahorias</li> <li>- Chata de lomo empanada</li> <li>- Ensalada lechuga + tomate + aguacate</li> <li>- Pan</li> <li>- Flan casero</li> </ul>	<p>Leche o Zumo</p>
1	BLANDA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- Galletas</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puré de patata + zanahoria + puerro</li> <li>- Muslos de pollo asados</li> <li>- Pan</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de fideos</li> <li>- Lenguado al horno + limón</li> <li>- Patata al vapor</li> <li>- Pan</li> <li>- Flan casero</li> </ul>	<p>Leche o Zumo</p>
2	INICIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de arroz (caldo vegetal)</li> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de fideos (caldo vegetal)</li> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<p>Infusión</p>

PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"



## SÁBADO MENÚ – 1

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
3	LACTANTES	A BIBERONERÍA (FI + HSG)	- Puré de patata + zanahoria + 25gr POLLO + 10cc aceite	- Papilla de frutas (150cc)	BIBERONERÍA (FI + HSG)	BIBER. (FI)
		B BIBERONERÍA (Papilla FC+ HG)	- Puré de patata + zanahoria + puerro + 40gr. POLLO + 15cc aceite	- Papilla de frutas (200cc)	BIBERONERÍA Papilla FC+ HG)	
		C BIBERONERÍA (Papilla cereales)	- Puré de patata + verduras + 50gr. POLLO + 15cc aceite - Yogur natural	- Papilla de frutas (250cc)	Sopa de fideos Lenguado al horno BIBERONERÍA: Papilla de cereales	
		D - Leche + galletas  O  - Papilla de cereales	- Puré de patata + zahanoria puerro - Muslos de pollo asados - Pan - Zumo de naranja natural - Azúcar	- Papilla de frutas (250cc) - Galletas	- Sopa de fideos - Lenguado al horno + limón - Ensalada de lechuga + tomate picado - Pan	

## SÁBADO MENÚ – 1

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
4	HIPOCOLES - TEROLÉMIC A	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche desnatada</li> <li>- Cereales</li> <li>- Zumo de naranja natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ensaladilla rusa (sin mayonesa)</li> <li>- Muslos de pollo asado en su jugo sin piel</li> <li>- Ensalada de lechuga</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur desnatado natural</li> <li>- Fruta</li> <li>- Cereales</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puré de verduras</li> <li>- Lenguado al horno + limón</li> <li>- Ensalada de lechuga + tomate</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Fruta</li> </ul>	Leche desnatada o Zumo
5	ASTRINGENTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Cereales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puré de patata + zanahoria</li> <li>- Muslos de pollo asado</li> <li>- Arroz blanco rehogado</li> <li>- Pan</li> <li>- Plátano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Galletas</li> <li>- Membrillo</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crema de zanahorias</li> <li>- Cinta de lomo plancha</li> <li>- Patata vapor</li> <li>- Pan</li> <li>- Manzana</li> </ul>	Yogur natural
6	INICIO " 2 "	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- Galletas</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de fideos</li> <li>- Tortilla francesa</li> <li>- Natillas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogurt natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de fideos</li> <li>- Jamón York</li> <li>- Yogurt de sabores</li> </ul>	Leche

PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"

## SÁBADO MENÚ - 1

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
7	BASAL TRITURADA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Papilla de cereales</li> <li>- Leche + galletas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Túrmix de : patata + verdura + POLLO.</li> <li>- Batido de frutas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Batido de yogur + galletas + fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Túrmix de: Puré de zanahoria + PESCADO (Lenguado)</li> <li>- Pan casero</li> </ul>	Leche
8	RICA EN FIBRA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- Cereales integrales (Special-K)</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Cola Cao</li> <li>- Zumo naranja Natural</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ensaladilla rusa + guisantes</li> <li>- Pollo salteado con verduras</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur de sabores</li> <li>- Galletas integrales</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puré de verduras</li> <li>- Cinta de lomo empanada</li> <li>- Ensalada de lechuga + tomate + aceitunas</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Fruta</li> </ul>	Zumo



## DOMINGO MENÚ - 2

N	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
0	BASAL	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- Bollería casera.</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Cola Cao</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz blanco con tomate</li> <li>- Ternera en su jugo con guarnición</li> <li>- Pan</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bocadillo de lomo embuchado</li> <li>- Zumo de naranja natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ensalada mixta completa</li> <li>- Corvina rebozado</li> <li>- Patatas Fritas</li> <li>- Pan</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- o</li> <li>- Zumo</li> </ul>
1	BLANDA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- Bollería casera</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de arroz</li> <li>- Ternera en su jugo con zanahoria</li> <li>- Pan</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Sándwich de jamón York</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puré de verduras</li> <li>- Corvina al horno</li> <li>- Patata vapor</li> <li>- Pan</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- o</li> <li>- Zumo</li> </ul>
2	INICIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de arroz (caldo vegetal)</li> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de pasta (caldo vegetal)</li> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manzanilla</li> <li>- o</li> <li>- Yogur</li> </ul>

## DOMINGO MENÚ - 2

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
3	L A C T A N T E S	A	<b>BIBERONERÍA</b> ( FI + HSG )	- Puré de: patata + zanahoria + 25 gr POLLO + 10 cc aceite	- Papilla de frutas (150 cc)	<b>BIBERONERÍA</b> ( F I+HSG )
		B	<b>BIBERONERÍA</b> ( Papilla FC + HG )	- Puré de: patata + zanahoria + puerro + 40 gr TERNERA + 15 cc aceite - F. C.	- Papilla de frutas (200 cc)	<b>BIBERONERÍA</b> (Papilla FC+HG)
		C	<b>BIBERONERÍA</b> ( Papilla cereales )	- Puré de: patata + verduras + 50 gr TERNERA + 15 cc aceite - Yogur natural	- Papilla de frutas (250 cc)	- Tortilla francesa - Patata vapor - BIBERONERÍA: papilla
		D	-Leche + galletas o - Papilla de cereales	- Arroz blanco con tomate - Ternera en su jugo con guarnición - Pan - Zumo de naranja natural - Azúcar	- Papilla de frutas (250 cc) - Galletas	- Puré de verduras - Corvina rebozado - Patatas fritas - Pan - Yogur natural - Azúcar

PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"

## DOMINGO MENÚ - 2

N	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
4	HIPOCOLES-TEROLEMIC A	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche desnatada</li> <li>- Cereales</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz blanco con tomate</li> <li>- Ternera en su jugo con guarnición</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sándwich integral de pavo</li> <li>- Zumo de naranja natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ensalada mixta completa</li> <li>- Corvina al horno</li> <li>- Patata vapor</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche desnatada o Zumo</li> </ul>
5	ASTRINGENTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Galletas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de arroz</li> <li>- Ternera en su jugo con zanahoria</li> <li>- Pan</li> <li>- Plátano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Sándwich de lomo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puré de patata + zanahoria</li> <li>- Corvina al horno</li> <li>- Arroz rehogado</li> <li>- Pan</li> <li>- Manzana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> </ul>
6	INICIO " 2"	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- Galletas</li> <li>-Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de fideos</li> <li>- Tortilla francesa</li> <li>- Natillas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogurt natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de fideos</li> <li>- Jamón York</li> <li>- Yogur de sabores</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> </ul>

## DOMINGO MENÚ - 2

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
7	BASAL TRITURADA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche + galletas</li> <li>o</li> <li>- Papilla de cereales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Túrmix de patata +verdura</li> <li>arroz + TERNERA</li> <li>- Batido de frutas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Batido de leche + fruta + galletas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Túrmix de verduras: patata + zanahoria + PESCADO</li> <li>- Yogur sabores</li> </ul>	Leche
8	RICA EN FIBRA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Cola Cao</li> <li>- Cereales integrales</li> <li>- Kiwi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz integral + tomate</li> <li>- Ternera en su jugo con guarnición</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bocadillo de pan integral con lomo embuchado</li> <li>- Zumo de naranja natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ensalada mixta completa</li> <li>- Corvina rebozado</li> <li>- Patatas fritas</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Fruta</li> </ul>	Zumo

## LUNES MENÚ – 3

N	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
0	BASAL	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- Pan</li> <li>- Cola Cao</li> <li>- Mantequilla</li> <li>- Mermelada</li> <li>- Zumo de naranja natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lentejas estofadas</li> <li>- Huevos rellenos</li> <li>- Ensalada de lechuga</li> <li>- Pan</li> <li>- Macedonia de frutas frescas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Cereales</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Panaché de verduras</li> <li>- Pizza</li> <li>- Ensalada lechuga y tomate</li> <li>- Pan</li> <li>- Helado</li> </ul>	Leche o Zumo
1	BLANDA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- Cereales</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de pasta</li> <li>- Tortilla francesa</li> <li>- Pechuga de pavo</li> <li>- Pan</li> <li>- Macedonia de frutas frescas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Galletas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puré de verduras</li> <li>- Muslos de pollo asados</li> <li>+ patata al vapor</li> <li>- Pan</li> <li>- Manzana asada</li> </ul>	Leche o Zumo
2	INICIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de arroz (caldo vegetal)</li> <li>- Natillas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de pasta (caldo vegetal)</li> <li>- Yogur natural</li> </ul>	Manzanilla o Yogur



## LUNES MENÚ – 3

Nº	TIPO		DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
3	L A C T A N T E S	A	BIBERONERÍA ( F I + HSG )	- Puré de: patata + zanahoria + 25 gr POLLO + 10 cc aceite	- Papilla de frutas (150 cc )	BIBERONERÍA ( F I+HSG)	BIBE F I
		B	BIBERONERÍA ( FC + HG)	- Puré de: patata + zanahoria + puerro + 40 gr TERNERA + 15 cc aceite - FC	- Papilla de frutas (200 cc)	BIBERONERÍA Papilla FC+HG)	
		C	BIBERONERÍA ( Papilla cereales )	- Puré de: patata + verduras + 50 gr TERNERA + 15 cc aceite - Yogur natural	- Papilla de frutas (250 cc)	- Muslo de pollo asado - Arroz blanco rehogado - BIBERONERIA: papilla de cereales)	
		D	- Leche + galletas o - Papilla de cereales	- Puré de lentejas -Tortilla francesa -Tomate en rodajas - Pan - Zumo naranja natural	- Papilla de frutas (250 cc) - Galletas	- Sopa de fideos - Muslos de pollo asados - Patatas al vapor - Pan - Helado	

PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: 1240705211277506388576

## LUNES MENÚ – 3

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
4	HIPOCOLES-TEROLEMICA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche desnatada</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Mermelada</li> <li>- Zumo de naranja natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lentejas (sin grasa). - Huevos rellenos. (sin yema)</li> <li>- Ensalada de lechuga</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Macedonia de frutas frescas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur desnatado natural</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Fruta</li> <li>- Cereales</li> </ul>	Panaché de verduras Muslos pollo asados sin piel) Tomate en rodajas Pan integral Fruta	Leche desnatada o Zumo
5	ASTRINGENTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Pan</li> <li>- Mantequilla</li> <li>- Manzana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de fideos</li> <li>- Tortilla francesa + pechuga de pavo</li> <li>- Patata al vapor</li> <li>- Pan</li> <li>- Plátano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Cereales</li> </ul>	Puré de patatas - Muslos pollo asados + zanahoria - Arroz blanco rehogado - Pan . Manzana	Yogur
6	INICIO " 2"	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- Galletas</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de fideos</li> <li>- Tortilla francesa</li> <li>- Natillas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogurt natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de fideos</li> <li>- Jamón York</li> <li>- Yogur de sabores</li> </ul>	Leche

PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"

## LUNES MENÚ – 3

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
7	BASAL TRITURADA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche + galletas</li> <li>- Papilla cereales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Túrmix de lentejas + verduras + HUEVO</li> <li>- Batido de frutas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Batido de leche + frutas + galletas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Túrmix de: Patata + verduras + POLLO</li> <li>- Helado</li> </ul>	Leche
8	RICA EN FIBRA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Mantequilla</li> <li>- Mermelada</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Cola Cao</li> <li>- Zumo de naranja natural</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lentejas estofadas</li> <li>- Huevos rellenos</li> <li>- Ensalada de lechuga</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Macedonia de frutas frescas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Cereales integrales</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Panaché de verduras</li> <li>- Muslos pollo asados</li> <li>- Tomate en rodajas</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Fruta</li> </ul>	Zumo

## MARTES MENÚ – 4

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
0	BASAL	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Cola Cao</li> <li>- Galletas</li> <li>- Zumo de naranja natural</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Macarrones caseros</li> <li>- Salmón al horno</li> <li>- Ensalada de lechuga</li> <li>- Pan</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bocadillo de jamón serrano</li> <li>- Batido de vainilla</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puré de verduras + picatostes</li> <li>- San Jacobo</li> <li>- Tomate en rodajas</li> <li>- Pan</li> <li>- Fruta</li> </ul>	Leche o Zumo
1	BLANDA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Galletas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de fideos</li> <li>- Lenguado plancha</li> <li>- Patata vapor,</li> <li>- Pan</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zumo de naranja natural</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Sándwich de jamón York</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puré de verduras</li> <li>- Tortilla francesa + arroz blanco rehogado</li> <li>- Pan</li> <li>- Yogur + azúcar</li> </ul>	Leche o Zumo
2	INICIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de pasta (caldo vegetal)</li> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de arroz (caldo vegetal)</li> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	Manzanilla o Yogur

PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"

## MARTES MENÚ – 4

Nº	TIPO		DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
3	L A C T A N T E S	A	BIBERONERÍA ( F I + HSG )	Puré de: patata + zanahoria + 25 gr POLLO + 10 cc aceite	- Papilla de frutas (150 cc)	BIBERONERÍA (F I+ HSG)	BIBER. (F I)
		B	BIBERONERÍA ( FC + HG )	- Puré de: patata + zanahoria + puerro + 40 gr PESCADO + 15 cc aceite- FC.	- Papilla de frutas (200 cc)	BIBERONERÍA (FC+HG)	
		C	BIBERONERÍA ( Papilla cereales )	- Puré de: patata + verduras + 50 gr. PESCADO + 15 cc aceite	- Papilla de frutas (250 cc)	- Sopa de fideos - Tortilla francesa (1 huevo) - BIBERONERÍA: papilla de cereales	
		D	- Leche + galletas o - Papillas de cereales	- Macarrones con tomate. - Lenguado rebozado - Ensalada de lechuga - Pan - Zumo de naranja	- Papilla frutas (250 cc) - Galletas	- Puré de verduras - San Jacobo - Tomate en rodajas. - Pan - Yogur natural - Azúcar	

PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: 124070321277506388576

## MARTES MENÚ – 4

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
4	HIPOCOLE S- TEROLEMI CA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche desnatada</li> <li>- Galletas integrales</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Macarrones con tomate</li> <li>- Salmón al horno</li> <li>- Ensalada de lechuga.</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sándwich integral de jamón serrano (sin grasa)</li> <li>- Zumo de naranja natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puré de verduras</li> <li>- Tortilla francesa (1 huevo)</li> <li>+ pechuga de pavo</li> <li>- Tomate en rodajas</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche desnatada</li> <li>- o</li> <li>- Zumo</li> </ul>
5	ASTRINGE NTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Galletas.</li> <li>- Manzana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de fideos</li> <li>- Salmón al horno</li> <li>- Patata vapor</li> <li>- Pan</li> <li>- Plátano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Sándwich de jamón serrano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puré de patata + zanahoria</li> <li>- Tortilla francesa + arroz blanco</li> <li>- Pan</li> <li>- Manzana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogurt</li> </ul>
6	INICIO " 2 "	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>-Galletas</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de fideos</li> <li>- Tortilla francesa</li> <li>- Natillas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogurt natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de fideos</li> <li>- Jamón York</li> <li>- Yogur de sabores</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> </ul>

## MARTES MENÚ – 4

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
7	BASAL TRITURADA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche + galletas</li> <li>o</li> <li>- Papilla cereales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Túrmix de: patata + verdura + SALMÓN</li> <li>- Natillas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Batido de: leche + fruta + galletas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Túrmix de verduras + patata + HUEVO</li> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	Leche
8	RICA EN FIBRA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Cola Cao</li> <li>- Galletas integrales</li> <li>- Kiwi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Macarrones integrales caseros</li> <li>- Salmón al horno</li> <li>- Ensalada de lechuga</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bocadillo de pan integral con jamón serrano</li> <li>- Zumo de naranja natural.</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puré de verduras + picatostes</li> <li>- San Jacobo</li> <li>- Tomate en rodajas</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Fruta</li> </ul>	Zumo

## MIERCOLES MENÚ - 5

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
0	BASAL	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Pan</li> <li>- Mantequilla.</li> <li>- Mermelada</li> <li>- Cola Cao</li> <li>- Zumo de naranja natural</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Judías verdes con jamón</li> <li>- Filetes rusos en salsa</li> <li>- Patatas fritas</li> <li>- Pan</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur de sabores</li> <li>- Galletas</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ensalada pasta</li> <li>- Merluza vasca</li> <li>- Pan</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- o</li> <li>- Zumo</li> </ul>
1	BLANDA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche.</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Cereales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puré de patatas + zanahoria + j. verdes</li> <li>- Filetes rusos plancha</li> <li>- Ensalada de lechuga</li> <li>- Pan</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Galletas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de pasta</li> <li>- Merluza a la vasca sin guarnición</li> <li>- Patata al vapor</li> <li>- Pan</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- o</li> <li>- Zumo</li> </ul>
2	INICIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de arroz (caldo vegetal)</li> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de pasta (caldo vegetal)</li> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manzanilla</li> <li>- o</li> <li>- Yogur</li> </ul>

La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: 1240703211277506388576



## MIERCOLES MENÚ – 5

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
3	L A C T A N T E S	A	<b>BIBERONERÍA</b> ( F I + HSG ) - Puré de: patata + zanahoria + 25 gr POLLO + 10 cc aceite	- Papilla de frutas (150cc)	<b>BIBERONERÍA</b> ( F I+HSG )	<b>BIBER</b> ( F I )
		B	<b>BIBERONERÍA</b> ( Papilla FC + HG ) - Puré de: patata + zanahoria + puerro + 40 gr TERNERA + 15 cc aceite	- Papilla de frutas (200 cc)	<b>BIBERONERÍA</b> (Papilla FC+HG)	
		C	<b>BIBERONERÍA</b> ( Papilla cereales ) - Puré de: patata + verduras + 50 gr. TERNERA + 15 cc aceite - Yogur natural	- Papilla de frutas (250 cc)	- Merluza vasca sin guarnición - Patata vapor - <b>BIBERONERÍA:</b> papilla de cereales	
		D	- Leche + galletas o - Papilla de cereales - Puré de patata, zanahoria y judías verdes - Filetes rusos en salsa - Patatas fritas - Pan - Zumo de naranja natural - Azúcar	- Papilla de frutas (250 cc) - Galletas	- Sopa de pasta - Merluza vasca - Pan - Yogur sabores	

PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"

## MIERCOLES MENÚ - 5

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
4	HIPOCOLES - TEROLEMIC A	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche descremada</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Aceite</li> <li>- Tomate triturado</li> <li>- Zumo de naranja natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Judías verdes rehogadas</li> <li>- Filetes rusos plancha</li> <li>- Patata vapor</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur desnatado de sabores</li> <li>- Fruta</li> <li>- Galletas integrales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ensalada de pasta</li> <li>- Merluza vasca sin piel</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Fruta</li> </ul>	Leche desnatada o Zumo
5	ASTRINGENTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Pan</li> <li>- Mantequilla</li> <li>- Mermelada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puré de patata y zanahoria</li> <li>- Filetes rusos plancha</li> <li>- Arroz blanco rehogado</li> <li>- Pan</li> <li>- Plátano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Galletas</li> <li>- Membrillo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de pasta</li> <li>- Merluza a la vasca sin guarnición</li> <li>- Patata vapor</li> <li>- Pan</li> <li>- Manzana</li> </ul>	Yogur natural
6	INICIO " 2 "	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- Galletas</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de fideos</li> <li>- Tortilla francesa</li> <li>- Natillas de vainilla</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Yogurt natural</li> <li>-Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de fideos</li> <li>- Jamón York</li> <li>- Yogur sabores</li> </ul>	Leche

PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 1240703211277506388576

## MIERCOLES MENÚ – 5

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
7	BASAL TRITURADA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche + galletas</li> <li>- Papilla de cereales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Túrmix de: patata + verduras + TERNERA</li> <li>- Yogur de sabores</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Batido de: yogur + fruta + galletas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Túrmix de pasta + patatas + verduras + PESCADO</li> <li>- Natillas</li> </ul>	Leche
8	RICA EN FIBRA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Cola Cao</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Mantequilla</li> <li>- Mermelada</li> <li>- Zumo de naranja natural</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Judías verdes con jamón</li> <li>- Filetes rusos en salsa</li> <li>- Ensalada de lechuga y tomate</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur sabores</li> <li>- Galletas integrales</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ensalada de pasta</li> <li>- Merluza a la vasca</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Fruta</li> </ul>	Zumo

## JUEVES MENÚ - 6

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
0	BASAL	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Cereales</li> <li>- Cola Cao.</li> <li>- Zumo de naranja natural</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz tres delicias</li> <li>- Pollo asado</li> <li>- Ensalada de lechuga</li> <li>- Pan</li> <li>- Helado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sándwich mixto</li> <li>- Batido de fresa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Guisantes rehogados con jamón</li> <li>- Croquetas, calamares, empanadillas</li> <li>- Tomate rodajas</li> <li>- Pan</li> <li>- Fruta</li> </ul>	Leche o Zumo
1	BLANDA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Galletas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de arroz</li> <li>- Pollo asado sin piel + zanahoria</li> <li>- Pan</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zumo de naranja natural</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Sándwich mixto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puré de verduras</li> <li>- Lenguado al horno + limón</li> <li>- Patatas al vapor</li> <li>- Pan</li> <li>- Manzana asada</li> </ul>	Leche o Zumo
2	INICIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de arroz (caldo vegetal)</li> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa pasta (caldo vegetal)</li> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	Manzanilla o Yogur

PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: 1240705211277506388576

## JUEVES MENÚ - 6

Nº	TIPO		DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
3	L A C T A N T E S	A	<b>BIBERONERÍA</b> ( F I + HSG )	- Puré de: patata + zanahoria + 25 gr POLLO + 10 cc aceite	- Papilla de frutas (150 cc)	<b>BIBERONERÍA</b> ( F I + HSG )	<b>BIBER</b> ( F I )
		B	<b>BIBERONERÍA</b> ( Papilla FC + HG )	- Puré de: patata + zanahoria + puerro + 40 gr POLLO + 15 cc aceite	- Papilla de frutas (200 cc)	<b>BIBERONERÍA</b> ( Papilla FC + HG )	
		C	<b>BIBERONERÍA</b> ( Papilla cereales )	- Puré de: patata + verduras + 50 gr POLLO + 15 cc aceite <del>Yogur natural</del>	- Papilla de frutas (250 cc)	- Croquetas + jamón York - BIBERONERÍA: papilla de cereales	
		D	- Leche + galletas o - Papilla de cereales	- Arroz tres delicias - Pollo asado - Ensalada de lechuga - Pan - Zumo de naranja natural - Azúcar	- Papilla de frutas (250 cc) - Galletas	- Puré de verduras - Croquetas + jamón York - Tomate en rodajas - Pan - Yogur natural - Azúcar	

PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"

## JUEVES MENÚ – 6

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
4	HIPOCOLES - TEROLEMIC A	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche descremada</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Cereales</li> <li>- Zumo de naranja natural</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz tres delicias</li> <li>- Pollo asado sin piel</li> <li>- Ensalada de lechuga</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur desnatado de sabores</li> <li>- Bocadillo de pan integral + pavo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Guisantes rehogados</li> <li>- Jamón</li> <li>- Lengüado al horno + limón</li> <li>- Tomate en rodajas</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Fruta</li> </ul>	Leche desnatada o Zumo
5	ASTRINGENTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Cereales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de arroz</li> <li>- Pollo asado</li> <li>- Patata al vapor</li> <li>- Pan</li> <li>- Plátano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Sándwich mixto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puré de patata + zanahoria</li> <li>- Croquetas + jamón York</li> <li>- Pan</li> <li>- Manzana asada</li> </ul>	Yogur
6	INICIO " 2 "	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- Galletas</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de fideos</li> <li>- Tortilla francesa</li> <li>- Natillas de vainilla</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogurt natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de fideos</li> <li>- Jamón York</li> <li>- Yogurt sabores</li> </ul>	Leche

PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"

## JUEVES MENÚ - 6

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
7	BASAL TRITURADA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche + galletas</li> <li>- Papilla cereales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Túrmix de: arroz + verduras + patata + POLLO</li> <li>- Helado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Batido de yogur + frutas + galletas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Túrmix de: patata + verduras + PESCADO</li> <li>- Yogur natural</li> </ul>	Leche
8	RICA EN FIBRA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Cola Cao</li> <li>- Cereales integrales</li> <li>- Kiwi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz integral tres delicias</li> <li>- Pollo asado</li> <li>- Ensalada de lechuga</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bocadillo de pan integral+ jamón york y queso</li> <li>- Zumo de naranja Natural</li> <li>- Azúcar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Guisantes rehogados con jamón</li> <li>- Croquetas, calamares y empanadillas</li> <li>- Tomate en rodajas</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Fruta de temporada</li> </ul>	Zumo

## VIERNES MENÚ - 7

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
0	BASAL	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Cola Cao</li> <li>- Pan</li> <li>- Mantequilla</li> <li>- Mermelada</li> <li>- Zumo de naranja natural</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Espaguetis salteados</li> <li>- Albóndigas de bacalao</li> <li>- Ensalada de lechuga</li> <li>- Pan</li> <li>- Fruta de temporada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Galletas</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pisto de calabacín</li> <li>- Tortilla de patata</li> <li>- Ensalada de lechuga + aceitunas</li> <li>- Pan</li> <li>- Fruta de temporada</li> </ul>	Leche o Zumo
1	BLANDA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- Cereales</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de pasta</li> <li>- Bacalao plancha + patatas al vapor</li> <li>- Pan</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Galletas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puré de patata + calabacín</li> <li>- Tortilla de jamón York + arroz blanco rehogado</li> <li>- Pan</li> <li>- Fruta</li> </ul>	Leche o Zumo
2	INICIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de pasta (caldo vegetal)</li> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de arroz (caldo vegetal)</li> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	Yogur

PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"



## VIERNES MENÚ - 7

Nº	TIPO		DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
3	L A C T A N T E S	A	BIBERONERÍA ( F I + HSG )	- Puré de: patata + zanahoria + 25 gr POLLO + 10 cc aceite	- Papilla de frutas (150 cc)	BIBERONERÍA ( F I+HSG)	BIBER ( F I )
		B	BIBERONERÍA ( Papilla de FC + HG )	- Puré de: patata + zanahoria + puerro + 40 gr PESCADO + 15 cc aceite	- Papilla de frutas (200 cc)	BIBERONERÍA (Papilla de cereales)	
		C	BIBERONERÍA ( Papilla de cereales )	- Puré de: patata + verdura + 50 gr PESCADO + 15 cc aceite - Yogur natural	- Papilla de frutas (250 cc)	- Tortilla francesa - Arroz blanco rehogado - BIBERONERIA: papilla de cereales	
		D	- Leche y galletas o - Papilla de cereales	- Espaguetis salteados - Albóndigas de Bacalao sin salsa - Ensalada de lechuga - Pan - Zumo de naranja natural - Azúcar	- Papilla de frutas - Galletas	- Puré de patata + calabacín - Tortilla de jamón York - Tomate en rodajas - Pan - Yogur de sabores	

La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: 1240705211277506388576

## VIERNES MENÚ - 7

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
4	HIPOCOLES-TEROLEMICA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche desnatada</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Aceite</li> <li>- Tomate triturado</li> <li>- Zumo de naranja natural</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa pasta (caldo vegetal)</li> <li>- Bacalao plancha + patata vapor</li> <li>- Ensalada de lechuga</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur desnatado natural</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Fruta</li> <li>- Galletas integrales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puré de patata + calabacín</li> <li>- Ternera plancha</li> <li>- Tomate en rodajas</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Fruta</li> </ul>	<p>Leche desnatada o Zumo</p>
5	ASTRINGENTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Pan de molde tostado</li> <li>- Mantequilla</li> <li>- Manzana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Espaguetis salteados</li> <li>- Albóndigas de bacalao sin salsa</li> <li>- Patata al vapor</li> <li>- Pan</li> <li>- Plátano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Galletas</li> <li>- Membrillo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puré de patatas + zanahoria</li> <li>- Tortilla de jamón York</li> <li>- Arroz blanco rehogado</li> <li>- Pan</li> <li>- Manzana</li> </ul>	<p>Yogur</p>
6	INICIO " 2 "	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche</li> <li>- Galletas</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de fideos</li> <li>- Tortilla francesa</li> <li>- Natillas de vainilla</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogurt natural</li> <li>- Azúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de fideos</li> <li>- Jamón York</li> <li>- Yogur de sabores</li> </ul>	<p>Leche</p>

La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: 1244708511277506388576



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1240703211277506388576**

## VIERNES MENÚ - 7

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
7	BASAL TRITURADA	- Leche y galletas o - Papilla de cereales	- Túrmix de: verduras + pasta + PESCADO - Zumo de naranja	- Batido de leche + fruta + galletas	- Túrmix de: verdura + patata + HUEVO - Yogur de sabores.	Leche
8	RICA EN FIBRA	- Leche - Azúcar - Cola Cao - Pan integral - Mantequilla - Mermelada - Zumo de naranja natural	- Espaguetis integrales salteados - Albóndigas de bacalao - Ensalada de lechuga - Pan integral - Kiwi	- Yogur natural - Azúcar - Fruta - Galletas integrales	- Pisto de calabacín - Tortilla de patata - Ensalada de lechuga + aceitunas - Pan integral - Fruta	Zumo

## **MENUS DE NAVIDAD**

La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv)  
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1240705211277506388576**

## **MENÚS NAVIDAD**

### **CENA DEL DÍA 24 DE DICIEMBRE**

#### **Menú único para dietas basales:**

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

#### **Menú D:**

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

#### **Para los pacientes de dieta blanda ó astringente:**

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

*PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"*

La autenticidad de este documento puede comprobar en [www.madrid.org](http://www.madrid.org) mediante el siguiente código seguro de verificación: **12407032112775698576**

La autenticidad de este documento puede comprobar en [www.madrid.org](http://www.madrid.org) mediante el siguiente código seguro de verificación: **12407032112775698576**

- La autenticidad de este documento puede comprobar en [www.madrid.org](http://www.madrid.org) mediante el siguiente código seguro de verificación: **12407032112775698576**

La autenticidad de este documento puede comprobar en [www.madrid.org](http://www.madrid.org) mediante el siguiente código seguro de verificación: **12407032112775698576**

- La autenticidad de este documento puede comprobar en [www.madrid.org](http://www.madrid.org) mediante el siguiente código seguro de verificación: **12407032112775698576**

La autenticidad de este documento puede comprobar en [www.madrid.org](http://www.madrid.org) mediante el siguiente código seguro de verificación: **12407032112775698576**

- La autenticidad de este documento puede comprobar en [www.madrid.org](http://www.madrid.org) mediante el siguiente código seguro de verificación: **12407032112775698576**



La autenticidad de este documento puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv)  
mediante el siguiente código de verificación: 12407052112-6388576

## **CENA DEL DÍA 31 DE DICIEMBRE**

### **Menú único para dietas basales:**

- Sopa de marisco (250 cc).
- Chuletitas de cordero (6 unidades) con patatas panadera (100 gr).
- Langostinos pelados (8 unidades) con dos salsas.
- Flan de piña.
- Dulces de Navidad (turrón duro, blando, de chocolate, polvorones, monedas de chocolate, mazapan y bombón)
- Uvas de la suerte (bolsitas de uvas frescas)
- Bolsa de cotillón.

### **Menú D:**

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

### **Para las dietas blanda y astringente:**

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

## **COMIDA DEL DÍA 1 DE ENERO**

### **Menú único para dietas basales:**

- Crema de ave con picatostes (250 cc).
- Revuelto de gambas (120 gr).
- Rape a la marinera (200 gr) con mejillones y almejas.
- Natillas de chocolate blanco con trufitas de chocolate negro.
- Dulces Navidad (turrón duro, blando, de chocolate, polvorones, monedas de chocolate, mazapan y bombón)

### **Menú D:**

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

### **Para la dieta blanda y astringente:**

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



## **CENA DEL DÍA 5 DE ENERO**

### **Menú único para dietas basales:**

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

### **Menú D:**

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

### **Para las dietas blanda y astringente:**

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

## **DESAYUNO DÍA 6 DE ENERO**

- Roscón de Reyes y chocolate.

## **COMIDA DEL DÍA 6 DE ENERO**

### **Menú único para dietas basales:**

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

### **Menú D:**

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

### **Para las dietas blanda y astringente:**

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

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

**El 31 de Diciembre, los pacientes de la salas de Psiquiatria, recibirán las uvas de la suerte en la bandeja, pero no el cotillón.**

**PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"**

## DIETA 1000 KCAL INVIERNO

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

La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: 0705211277506388576

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
<b>DÍA 4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche desnatada 200 cc.</li> <li>- Cereales 20 gr.</li> <li>- Zumo de naranja natural 100 cc.</li> </ul> <p><b>ACEITE TOTAL DIA 20 CC.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de fideos ( 65 gr. cocido ) ó 20 gr. ( crudo )</li> <li>- Bacalao al horno 60 gr.</li> <li>- Ensalada de lechuga 50 gr</li> <li>- Pan 10 gr.</li> <li>- Fruta 100 gr</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur desnatado natural 125 gr.</li> <li>- Fruta 100 gr.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Guisantes 50 gr. + Jamón 8 gr.</li> <li>- Pollo asado en su jugo 85 gr. (Con hueso)</li> <li>- Tomate en rodajas 40 gr.</li> <li>- Pan 10 gr.</li> <li>- Fruta 100 gr.</li> </ul>
<b>DÍA 5</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche desnatada 200 cc</li> <li>- Pan 20 gr.</li> <li>- Aceite de oliva</li> <li>- Zumo de naranja natural 100 cc</li> </ul> <p><b>ACEITE TOTAL DIA 20 CC.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Arroz con tomate 100 gr.</li> <li>- Albóndigas en salsa 50 gr.</li> <li>- Ensalada de lechuga 25 gr</li> <li>- Pan 10 gr.</li> <li>- Fruta 100 gr.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur desnatado natural 125 gr.</li> <li>- Fruta 100 gr</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puré de patata + puerro y zanahoria 150 gr.</li> <li>- Huevo al horno con bechamel (1 mitad )</li> <li>- Lechuga 25 gr.</li> <li>- Pan 10 gr.</li> <li>- Fruta 100 gr.</li> </ul>
<b>DÍA 6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche desnatada 200 cc</li> <li>- Galletas 19 gr. ( 4 unidades )</li> <li>- Zumo de naranja natural 100 cc.</li> </ul> <p><b>ACEITE TOTAL DIA 20 CC.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Espaguetis con tomate 120 gr.</li> <li>- Lomo plancha 40 gr.</li> <li>- Ensalada de lechuga 25 gr.</li> <li>- Pan 10 gr.</li> <li>- Fruta 100 gr.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur desnatado natural 125 gr.</li> <li>- Fruta 100 gr.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Judías verdes rehogadas 130 gr.</li> <li>- Filete de pavo a la plancha 50 gr.</li> <li>- Tomate en rodajas 40 gr.</li> <li>- Pan 10 gr.</li> <li>- Fruta 100 gr.</li> </ul>
<b>DÍA 7</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche desnatada 200 cc.</li> <li>- Cereales 20 gr.</li> <li>- Zumo de naranja natural 100 cc.</li> </ul> <p><b>ACEITE TOTAL DIA 20 CC.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Canelones gratinados de verduras y atún ( 1 unidad)</li> <li>- Merluza a la marinera 70 gr.</li> <li>- Pan 10 gr.</li> <li>- Fruta 100 gr.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur desnatado natural 125 gr.</li> <li>- Fruta 100 gr.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de verduras 175 gr.</li> <li>- Lenguado en su jugo 75 gr.</li> <li>- Ensalada de : Lechuga 25 gr. + tomate 25 gr.</li> <li>- Pan 10 gr.</li> <li>- Fruta 100 gr.</li> </ul>

## DIETA 1000 KCAL VERANO

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
<b>DÍA 1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche de vaca desnatada 200 cc.</li> <li>- Cereales 24 gr.</li> <li>- Zumo de naranja natural 100 cc.</li> </ul> <p><b>ACEITE TOTAL 15 cc.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Ensaladilla rusa 90 gr.</li> <li>-Pollo salteado con verduras 90 gr.</li> <li>-Pan 15 gr</li> <li>-Fruta 100 gr.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Yogur desnatado natural 125 gr.</li> <li>-Azúcar 8 gr.</li> <li>-Fruta 100 gr.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Crema zanahoria 130 gr.</li> <li>-Cinta lomo a la plancha 70 gr.</li> <li>-Ensalada de tomate lechuga 50 gr.</li> <li>-Pan 15 gr</li> <li>-Fruta 100 gr.</li> </ul>
<b>DÍA 2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Leche de vaca desnatada 200 cc</li> <li>-Bollería casera 20 gr.</li> <li>-Fruta 100 gr.</li> </ul> <p><b>ACEITE TOTAL 20 cc.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Arroz con tomate 125 gr.</li> <li>-Arroz cocido 105 gr. ó crudo 35 gr. Tomate 20 gr.</li> <li>-Ternera asada + guarnición 75 gr. Pan 15 gr.</li> <li>-Fruta 100 gr.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Yogur desnatado de sabores 125 gr.</li> <li>-Fruta 100 gr.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Ensalada mixta completa 100 gr.</li> <li>-Corvina al horno 70 gr.</li> <li>-Pan 15 gr</li> <li>-Fruta 100 gr.</li> </ul>

<p><b>DÍA 3</b></p>	<p>Leche de vaca desnatada 200 cc          Pan de molde tostado 20 gr.          Tomate triturado 15 gr. + sal.          Zumo de naranja natural 100 cc.</p> <p><b>ACEITE TOTAL 17 cc</b></p>	<p>-Lentejas estofadas 150 gr.          -Lentejas 75 gr. cocidas ó 25 gr en crudo.          -Zanahoria 15 gr          -Huevos rellenos 60 gr. ---          Ensalada de lechuga 20 gr.          Pan 15 gr          Macedonia de frutas 100 gr.</p>	<p>-Yogur desnatado natural 125 gr.          -Azúcar 8 gr.          -Fruta 100 gr.</p>	<p>-Pechaché de verdura 100 gr.          -Pasta 75 gr.          -Tomate en rodajas 30 gr.          -Fruta 100 gr.</p>
---------------------	--	---	--	---

## DIETA 1000 KCAL VERANO

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

PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"

## DIETA DE 1200 KCAL INVIERNO

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
<b>DÍA 1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche entera 200 cc</li> <li>- Cereales 20 gr.</li> <li>- Zumo de naranja natural 125 cc.</li> </ul> <p><b>ACEITE TOTAL DIA 20 CC</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de fideos: pasta 96 gr (cocida ) ó 30 gr. (crudo)</li> <li>- Pollo plancha 80 gr.</li> <li>- Lechuga 50 gr. + Tomate 50 gr.</li> <li>- Pan 20 gr</li> <li>- Fruta 100 gr.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur desnatado de sabores 125 gr.</li> <li>- Fruta 100 gr.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puré de verduras 200 gr.</li> <li>- Tortilla francesa 60 gr (1 huevo).</li> <li>- Ensalada de lechuga 50 gr.</li> <li>- Pan 20 gr</li> <li>- Fruta 100 gr.</li> </ul>
<b>DÍA 2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche entera 200 cc</li> <li>- Bollería casera 30 gr.</li> <li>- Zumo de naranja natural 125 cc.</li> </ul> <p><b>ACEITE TOTAL DIA 20 CC</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz marinera 125 gr.</li> <li>- Muslos de pollo en su jugo 100 gr.</li> <li>- Ensalada de lechuga 25 gr</li> <li>- Pan 20 gr</li> <li>- Fruta 100 gr.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur desnatado de sabores 125 gr.</li> <li>- Fruta 100 gr.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Acelgas rehogadas con patatas 125 gr.</li> <li>- Ternera plancha 75 gr.</li> <li>- Tomate en rodajas 50 gr.</li> <li>- Pan 20 gr</li> <li>- Fruta 100 gr.</li> </ul>
<b>DÍA 3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche entera 200 cc</li> <li>- Galletas 25 gr.</li> <li>- Zumo de naranja natural 125 cc.</li> </ul> <p><b>ACEITE TOTAL DIA 20 CC</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lentejas estofadas 90 gr. ( cocidas ) + Zanahoria 20 gr.</li> <li>- Tortilla francesa de 1 huevo.</li> <li>- Ensalada de lechuga 25 gr.</li> <li>- Pan 20 gr</li> <li>- Macedonia de frutas frescas 125 gr.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur desnatado de sabores 125 gr.</li> <li>- Fruta 100 gr.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crema de calabacín 175 gr.</li> <li>- Lenguado en su jugo 75 gr.</li> <li>- Tomate en rodajas 45 gr</li> <li>- Pan 20 gr</li> <li>- Fruta 100 gr.</li> </ul>

PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"



DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
<b>DÍA 4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche entera 200 cc</li> <li>- Cereales 30 gr</li> <li>- Zumo de naranja natural 125 cc.</li> </ul> <p><b>ACEITE TOTAL DIA 20 CC</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de fideos.</li> <li>- Pasta 65gr. (cocida) ó 20 gr.(cruda)</li> <li>- Bacalao al horno 80 gr.</li> <li>- Ensalada de lechuga 50 gr.</li> <li>- Pan 20 gr</li> <li>- Fruta 100 gr.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur desnatado de sabores 125 gr.</li> <li>- Fruta 100 gr.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Guisantes con jamón.</li> <li>- Guisantes 50 gr + jamón 8 gr.</li> <li>- Pollo asado en su jugo 100 gr.</li> <li>- Tomate en rodajas 40 gr.</li> <li>- Pan 20 gr</li> <li>- Fruta 100 gr.</li> </ul>
<b>DÍA 5</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche entera 200 cc.</li> <li>- Pan 20 gr.</li> <li>- Mermelada 17 gr.</li> <li>- Zumo de naranja natural 125 cc.</li> </ul> <p><b>ACEITE TOTAL DIA 20 CC</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz con tomate 120 gr.</li> <li>- Albóndigas en salsa 60 gr.</li> <li>- Ensalada de lechuga 40 gr.</li> <li>- Pan 20 gr.</li> <li>- Fruta 100 gr.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur desnatado de sabores 125 gr.</li> <li>- Fruta 100 gr.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puré de patata + zanahoria + puerro 175 gr.</li> <li>- Huevos al horno con bechamel (1 mitad ).</li> <li>- Ensalada de lechuga 40 gr.</li> <li>- Pan 20 gr.</li> <li>- Fruta 100 gr.</li> </ul>
<b>DÍA 6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche entera 200 cc</li> <li>- Galletas 25 gr.</li> <li>- Zumo de naranja natural 125 cc.</li> </ul> <p><b>ACEITE TOTAL DIA 20 CC</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Espaguetis con tomate 150 gr.</li> <li>- Lomo plancha 50 gr.</li> <li>- Ensalada de lechuga 40 gr.</li> <li>- Pan 20 gr.</li> <li>- Fruta 100 gr.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur desnatado de sabores 125 gr.</li> <li>- Fruta 100 gr.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Judías verdes rehogadas 140 gr.</li> <li>- Filete de pavo plancha 75 gr.</li> <li>- Pan 20 gr.</li> <li>- Fruta 100 gr.</li> </ul>
<b>DÍA 7</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche entera 200 cc</li> <li>- Cereales 30 gr.</li> <li>- Zumo de naranja natural 125 cc.</li> </ul> <p><b>ACEITE TOTAL DIA 20 CC</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Canelones gratinados de atún y verdura ( 1 unidad)</li> <li>- Merluza a la marinera 80gr.</li> <li>- Pan 20 gr</li> <li>- Fruta 100 gr.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur desnatado de sabores 125 gr.</li> <li>- Fruta 100 gr.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de verduras 175 gr.</li> <li>- Pizza 80 gr.</li> <li>- Ensalada de lechuga + tomate 50 gr.</li> <li>- Fruta 100 gr</li> </ul>

**PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"**

## DIETA 1200 Kcal MENÚ VERANO

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

PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"

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

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.es de forma gratuita o bien mediante el siguiente código de verificación: 12407035012775

## DIETA DE 1500 KCAL INVIERNO

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

PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"

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

**PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"**

## DIETA 1500 Kcal MENÚ VERANO

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

La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.hospitalninojesusmadrid.org/csv](http://www.hospitalninojesusmadrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: 12400035211277506388576

La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.es](http://www.madrid.es) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1240705211274006388576**

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

**PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"**

## DIETA 1800 KCAL INVIERNO

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

PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"



DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
<b>DÍA 4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche 200 cc.</li> <li>- Cereales 30 gr</li> <li>- Zumo de naranja natural 180 cc</li> </ul> <p><b>ACEITE TOTAL DÍA 25 CC</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de picadillo 175 gr</li> <li>- Bacalao al horno con tomate 100 gr</li> <li>- Patatas panaderas 30 gr</li> <li>- Pan 20 gr</li> <li>- Postre casero 100 gr</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Batido de fresa 200 cc</li> <li>- Fruta 150 gr</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Guisantes con jamón 100 gr</li> <li>- Pollo asado 100 gr</li> <li>- Tomate en rodajas 70 gr</li> <li>- Pan 20 gr</li> <li>- Fruta 150 gr</li> </ul>
<b>DÍA 5</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche 200 cc</li> <li>- Cola Cao 9 gr</li> <li>- Pan 40 gr</li> <li>- Mermelada 17 gr.</li> <li>- Zumo de naranja natural 180 cc</li> </ul> <p><b>ACEITE TOTAL DÍA 27 CC</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz blanco con tomate 175 gr</li> <li>- Albóndigas en salsa 100 gr</li> <li>- Patatas fritas 50 gr</li> <li>- Pan 20 gr</li> <li>- Fruta 150 gr</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur de sabores 125 gr.</li> <li>- Fruta 150 gr</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puré de patata + puerro + zanahoria 200 gr</li> <li>- Huevos al horno con bechamel (2 mitades)</li> <li>- Ensalada lechuga + tomate 80 gr</li> <li>- Pan 20 gr</li> <li>- Fruta 150 gr.</li> </ul>
<b>DÍA 6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche 200 cc</li> <li>- Cereales 35 gr</li> <li>- Cola Cao 9 gr</li> <li>- Zumo de naranja natural 180 cc</li> </ul> <p><b>ACEITE TOTAL DÍA 22 CC</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Espaguetis con tomate 175 gr</li> <li>- Lomo plancha 70 gr</li> <li>- Puré de patata 30 gr</li> <li>- Pan 20 gr</li> <li>- Fruta 150 gr</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Batido de vainilla</li> <li>- Fruta 150 gr</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Judías verdes + patata 200 gr</li> <li>- Filete de pavo empanado 100 gr</li> <li>- Tomate en rodajas 75 gr</li> <li>- Pan 20 gr</li> <li>- Fruta 150 gr</li> </ul>
<b>DÍA 7</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche 200 gr.</li> <li>- Cola Cao 9 gr.</li> <li>- Pan 20 gr.</li> <li>- Mermelada 17 gr.</li> <li>- Zumo de naranja natural 180 cc.</li> </ul> <p><b>ACEITE TOTAL DÍA 28 CC</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Canelones gratinados de verdura y atún (1 y media unidad)</li> <li>- Merluza a la marinera 100 gr.</li> <li>- Pan 20 gr.</li> <li>- Fruta 150 gr.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur de sabores 125 gr.</li> <li>- Fruta 150 gr.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de verduras 200 gr.</li> <li>- Pizza 150 gr.</li> <li>- Ensalada de lechuga + tomate 100 gr.</li> <li>- Flan casero 110 gr.</li> </ul>

La autenticidad de este documento puede comprobarse en [www.madrid.org](http://www.madrid.org) mediante el siguiente código de verificación: 124070521

## DIETA 1800 Kcal MENÚ VERANO

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

PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"

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

La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: 1240703211277516388576

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
<b>DÍA 7</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche 200 cc.</li> <li>- Azúcar 8 gr.</li> <li>- Cola Cao 9 gr. ( medio sobre )</li> <li>- Galletas 25 gr.</li> <li>- Zumo de naranja natural 180 cc.</li> </ul> <p><b>ACEITE TOTAL 30 CC</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Espaguetis salteados 180 gr.</li> <li>- Albóndigas de pescado 100 gr.</li> <li>- Ensalada de lechuga 40 gr.</li> <li>- Pan 30 gr.</li> <li>- Fruta 150 gr.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural 125 gr.</li> <li>- Azúcar 8 gr.</li> <li>- Fruta 150 gr.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pisto de calabacín 180 gr.</li> <li>- Tortilla de patata 90 gr.</li> <li>- Ensalada de lechuga 60 gr.</li> <li>- Pan 30 gr.</li> <li>- Fruta 150 gr.</li> </ul>

La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **124070311277506388576**

## DIETA 2000 KCAL INVIERNO

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

PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"

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

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 20521127406388576

## DIETA 2000 Kcal. VERANO

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
<b>DÍA 1</b>	- Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 9 gr. ( medio sobre ) - Cereales 40 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. <b>ACEITE TOTAL 23 CC</b>	- Ensaladilla Rusa 200 gr. - Pollo salteado con verduras 125 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 150 gr.	- Batido lácteo de chocolate 200 cc - Plátano 150 gr.	- Crema de zanahoria 225 gr. - Cinta de lomo empanada 110 gr. - Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas 70 gr. - Pan 40 gr. - Flan 110 gr.
<b>DÍA 2</b>	- Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 9 gr. ( medio sobre ) - Bollería casera 60 gr. - Fruta 175 gr. <b>ACEITE TOTAL 28 CC</b>	- Arroz con tomate 200 gr: Arroz 150 gr. cocido ó 50 gr. crudo. Tomate 50 gr. - Ternera asada en su jugo + guarnición 100 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 150 gr.	- Bocadillo de lomo embuchado 50 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc.	- Ensalada mixta 200 gr. - Corvina rebozada 100 gr. - Patatas fritas 40 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 150 gr.
<b>DÍA 3</b>	- Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 9 gr. ( medio sobre) - Pan 40 gr. - Mantequilla 6 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. <b>ACEITE TOTAL 30 CC</b>	- Lentejas estofadas 250 gr: -Lentejas 105 gr. cocidas ó 35 gr. crudas -Patata 15 gr. -Chorizo 10 gr. - Huevos rellenos (3 mitades ) - Ensalada de lechuga 20 gr. - Pan 40 gr. - Macedonia de frutas 150 gr.	- Yogur natural 125 gr. - Azúcar 8 gr. - Cereales 24 gr. - Fruta 150 gr.	- Panaché de verduras 200 gr. - Pizza 150 gr. - Ensalada de lechuga y tomate 100 gr. -Helado lácteo 45 gr.

La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: 1240705211277506388576

La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.hospitalninojesus.org/cv](http://www.hospitalninojesus.org/cv) mediante el siguiente código de verificación: **1240703511277506388576**

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





La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1240703211277506388576**

Avda. Menéndez Pelayo, 65  
 28009 Madrid  
 Tfo. 91.503.59.00 (ext. 316/311)

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
<b>DÍA 7</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche 200 cc.</li> <li>- Azúcar 8 gr.</li> <li>- Cola cao 9 gr.</li> <li>- Pan 40 gr.</li> <li>- Mantequilla 6 gr.</li> <li>- Zumo de naranja natural 200 cc.</li> </ul> <p><b>ACEITE TOTAL 33 CC</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Espaguetis salteados 200 gr.</li> <li>- Albóndigas de pescado 110 gr.</li> <li>- Ensalada de lechuga 50 gr.</li> <li>- Pan 40 gr.</li> <li>- Fruta 150 gr.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural 125 gr.</li> <li>- Azúcar 8 gr.</li> <li>- Galletas 25 gr.</li> <li>- Fruta 150 gr.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pisto de calabacín 200 gr.</li> <li>- Tortilla de patata 100 gr.</li> <li>- Ensalada de lechuga y aceitunas 70 gr.</li> <li>- Pan 40 gr.</li> <li>- Fruta 150 gr.</li> </ul>

## DIETA 2200 KCAL INVIERNO

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

La veracidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 1240703211277506388576



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 124070321177506388576

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
<b>DÍA 4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche 200 cc</li> <li>- Cola Cao 18 gr.</li> <li>- Cereales 40 gr.</li> <li>- Fruta 200 gr.</li> </ul> <p><b>ACEITE TOTAL DÍA 27 CC</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de picadillo 225 gr.</li> <li>- Bacalao con tomate 120 gr.</li> <li>- Patatas panaderas 50 gr.</li> <li>- Pan 40 gr.</li> <li>- Postre casero 100 gr</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bocadillo de Jamón serrano: Pan 40 gr. Jamón serrano 30 gr.</li> <li>- Zumo de naranja natural 225 cc</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Guisantes con jamón 120 gr.</li> <li>- Pollo asado 120 gr.</li> <li>- Tomate en rodajas 70 gr.</li> <li>- Pan 40 gr.</li> <li>- Fruta 175 gr.</li> </ul>
<b>DÍA 5</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche 200 cc</li> <li>- Pan 40 gr.</li> <li>- Mantequilla 6 gr.</li> <li>- Mermelada 17 gr.</li> <li>- Cola Cao 18 gr.</li> <li>- Zumo de naranja natural 225 gr.</li> </ul> <p><b>ACEITE TOTAL DÍA 31 CC</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz blanco con tomate 225 gr.</li> <li>- Albóndigas en salsa 125 gr.</li> <li>- Patatas fritas 80 gr.</li> <li>- Pan 40 gr.</li> <li>- Fruta 175 gr.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur de sabores 125 gr.</li> <li>- Galletas 25 gr.</li> <li>- Fruta 150 gr.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puré de patata + zanahoria + puerro 200 gr.</li> <li>- Huevos al horno con bechamel (3 mitades )</li> <li>- Ensalada lechuga + tomate 100 gr.</li> <li>- Pan 40 gr.</li> <li>- Fruta 175 gr.</li> </ul>
<b>DÍA 6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche 200 gr.</li> <li>- Cola Cao 18 gr.</li> <li>- Cereales 40 gr.</li> <li>- Zumo de naranja natural 225 cc.</li> </ul> <p><b>ACEITE TOTAL DÍA 27 CC</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Espaguetis con tomate 225 gr.</li> <li>- Lomo plancha 90 gr.</li> <li>- Puré de patata 50 gr.</li> <li>- Pan 40 gr.</li> <li>- Fruta 175 gr.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bocadillo de: Pan 40 gr. Queso 20 gr. Jamón york 20 gr</li> <li>- Batido de vainilla.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Judías verdes con patata 200 gr.</li> <li>- Filete de pavo empanado 150 gr.</li> <li>- Tomate en rodajas 100 gr.</li> <li>- Pan 40 gr.</li> <li>- Fruta 175 gr.</li> </ul>
<b>DÍA 7</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche 200 cc.</li> <li>- Cola Cao 18 gr</li> <li>- Pan 40 gr.</li> <li>- Mantequilla 6 gr.</li> <li>- Mermelada 17 gr.</li> <li>- Zumo de naranja natural 225 cc.</li> </ul> <p><b>ACEITE TOTAL DIA 32 CC.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Canelones gratinados de verdura y atún 225 gr.</li> <li>- Merluza a la marinera 100 gr.</li> <li>- Pan 40 g.</li> <li>- Fruta 175 gr.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur de sabores 125 gr</li> <li>- Fruta 150 gr.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de verduras 300 gr.</li> <li>- Pizza 165 gr.</li> <li>- Ensalada de lechuga y tomate 100 gr.</li> <li>- Flan casero 110 gr.</li> </ul>

## DIETA 2200 Kcal VERANO

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

PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"



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

**PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"**

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 124078211277506388576

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
<b>DÍA 7</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche 200 cc.</li> <li>- Azúcar 8 gr.</li> <li>- Cola Cao 18 gr.</li> <li>- Pan 40 gr.</li> <li>- Mantequilla 6 gr.</li> <li>- Mermelada 30 gr.</li> <li>- Zumo de naranja natural 200 cc.</li> </ul> <p><b>ACEITE TOTAL 37 CC</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Espaguetis salteados 225 gr.</li> <li>- Albóndigas de pescado 120 gr.</li> <li>- Ensalada de lechuga 60 gr.</li> <li>- Pan 40 gr.</li> <li>- Fruta 175 gr.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural 125gr.</li> <li>- Azúcar 8 gr.</li> <li>- Galletas 25 gr.</li> <li>- Fruta 175 r.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pisto de calabacín 225 gr.</li> <li>- Tortilla de patata 125 gr.:</li> <li>- Ensalada de lechuga y aceitunas 80 gr.</li> <li>- Pan 40 gr.</li> <li>- Fruta 175 gr.</li> </ul>

## DIETA 2500 KCAL INVIERNO

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

PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: 1240705211277506388576

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



DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 7	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche 200 cc</li> <li>- Cola Cao 18 gr</li> <li>- Pan 40 gr</li> <li>- Mantequilla 6 gr</li> <li>- Mermelada 17 gr</li> <li>- Zumo naranja natural 250 cc</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Canelones gratinados de verdura y atún (3 unidades)</li> <li>- Merluza a la marinera 100 gr</li> <li>- Pan 40 gr</li> <li>- Fruta 175 gr</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur sabores 125 gr</li> <li>- Galletas 25 gr</li> <li>- Fruta 175 gr</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de verduras 300 gr</li> <li>- Pizza 180 gr</li> <li>- Ensalada de lechuga y tomate 100 gr</li> <li>- Flan casero 110 gr</li> </ul>

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

## DIETA 2500 KCAL. VERANO

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

PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 1277506388576

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

**PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"**

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
<b>DÍA 7</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche 200 cc.</li> <li>- Azúcar 8 gr.</li> <li>- Cola Cao 18 gr.</li> <li>- Pan 40 gr.</li> <li>- Mantequilla 6 gr.</li> <li>- Mermelada 30 gr.</li> <li>- Zumo de naranja natural 200 cc.</li> </ul> <p><b>ACEITE TOTAL 38 CC</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Espaguetis salteados 250 gr.</li> <li>- Albóndigas de pescado 130 gr.</li> <li>- Ensalada de lechuga 70 gr.</li> <li>- Pan 40 gr.</li> <li>- Fruta 200 gr.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural 125 gr.</li> <li>- Azúcar 8 gr.</li> <li>- Galletas 50 gr.</li> <li>- Fruta 200 gr.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pisto de calabacín 250 gr.:</li> <li>- Tortilla de patata 150 gr.</li> <li>- Ensalada de lechuga + aceitunas 100 gr.</li> <li>- Pan 40 gr.</li> <li>- Fruta 200 gr.</li> </ul>

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv  
 mediante el siguiente código seguro de verificación: **124070611277506388576**

## DIETA 3000 KCAL INVIERNO

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

La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: 1240703211277506388576

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 12407521177506388576

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

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
<b>DÍA 7</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche 200 cc</li> <li>- Cola Cao 18 gr</li> <li>- Pan 40 gr</li> <li>- Mantequilla 6gr</li> <li>- Mermelada 17gr</li> <li>-Zumo naranja natural 250 cc</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Canelones gratinados de verdura y atún (3 unidades)</li> <li>- Merluza a la marinera 100 gr</li> <li>- Pan 40 gr</li> <li>- Fruta 175 gr</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur sabores 125 gr</li> <li>- Galletas 25 gr</li> <li>- Fruta 175 gr</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de verduras 300 gr</li> <li>- Pizza 180 gr</li> <li>- Ensalada de lechuga y tomate 100 gr</li> <li>- Flan casero 110 gr</li> </ul>

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

## DIETA 3000 KCAL. VERANO

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

PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 12405211506388576

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

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
<b>DÍA 7</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche 200 cc.</li> <li>- Azúcar 8 gr.</li> <li>- Cola Cao 18 gr.</li> <li>- Pan 40 gr.</li> <li>- Mantequilla 6 gr.</li> <li>- Mermelada 30 gr.</li> <li>- Zumo de naranja natural 200 cc.</li> </ul> <p><b>ACEITE TOTAL 38 CC</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Espaguetis salteados 250 gr.</li> <li>- Albóndigas de pescado 130 gr.</li> <li>- Ensalada de lechuga 70 gr.</li> <li>- Pan 40 gr.</li> <li>- Fruta 200 gr.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur natural 125 gr.</li> <li>- Azúcar 8 gr.</li> <li>- Galletas 50 gr.</li> <li>- Fruta 200 gr.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pisto de calabacín 250 gr.</li> <li>- Tortilla de patata 150 gr.</li> <li>- Ensalada de lechuga + aceitunas 100 gr.:</li> <li>- Pan 40 gr.</li> <li>- Fruta 200 gr.</li> </ul>

**Antes de acostarse tomará 250 cc de batido hipercalórico**

## **HOSPITAL DE DÍA DE AUTISTAS. INVIERNO**

### **MARTES**

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

### **MIÉRCOLES Y JUEVES**

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

### **VIERNES**

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

**PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"**

# HOSPITAL DE DÍA AUTISTAS. VERANO

## MARTES

### 1º PLATO

- LENTEJAS ESTOFADAS

### 2º PLATO

- TORTILLA FRANCESA+ JAMÓN DE YORK

## JUEVES

### 1º PLATO

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

### 2ª PLATO

- POLLO EMPANADO

## **MENÚ DE TOLERANCIA**

### **PACIENTES DE OTORRINO Y BUCODENTAL**

- NATILLAS, YOGUR, LECHE Y SOBRE DE AZÚCAR

### **RESTO DE PACIENTES QUIRÚRGICOS:**

- YOGURT, ZUMO, GALLETAS Y SOBRE DE AZÚCAR.

## **MENÚ DE COLACIÓN**

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

La colación hace referencia a la ingesta después de la cena y se establece según código de dietas no siendo dispensables todos los productos de la relación anterior al mismo paciente, si no que tendrá que elegir según código de dietas, pudiendo ir el yogur o la leche con azúcar o colacao.

### **PRODUCTOS DIETAS TERAPÉUTICAS**

- 5 GALLETAS TIPO "MARÍA" (1 paquete)

**PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"**

## **Listado de productos de dietas terapéuticas no incluidos en el código de dietas**

Incluir todos los alimentos descritos en el anexo de dietas Modificadas de Atkins.  
 Ingredientes necesarios para la realización de recetas indicadas para la dieta cetogénica:

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

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

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

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

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

Enfermos neurológicos:

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

Estas dietas que son terapéuticas se prescribirán al ingreso y los ingredientes tendrán que estar disponibles a partir de la segunda ingesta del usuario en el hospital, la primera ingesta se podrá elaborar con los productos de esta categoría que estén disponibles en cocina.

La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: 1240705211274406388576

## **PRODUCTOS BAJOS EN PROTEINAS**

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

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

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

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

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

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

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

- Se puede usar cualquier marca de producto bajo en proteínas.
- **Ante cualquier duda contactar con el servicio de dietética del Hospital Infantil Universitario Niño Jesús.**





**UNIDAD DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

**PACIENTE:**

**FECHA:**

**Nº DE HISTORIA:**

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

**Alimentos naturales + Ketocal**

**DESAYUNOS Y MERIENDAS**

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



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv)  
 mediante el siguiente código seguro de verificación: **1240703211277506388576**

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



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv)  
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1240703211277506388576**

	<b>150 KCAL</b>	<b>200 KCAL</b>	<b>250 KCAL</b>	<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>
YOGUR NATURAL	47,7 GR	63,9 GR	80,1 GR	92 GR	112,5 GR
KETOCAL VAINILLA	5,3 GR	7,1 GR	8,9 GR	10,7 GR	12,5 GR
JAMÓN SERRANO	13,78 GR	18,46 GR	23,14 GR	27,82 GR	32,5 GR
LOMO EMBUCHADO	13,78 GR	18,46 GR	23,14 GR	27,82 GR	32,5 GR
ACEITE DE OLIVA	1 CC	1,5 CC	2 CC	2 CC	2,5 CC
	<b>150 KCAL</b>	<b>200 KCAL</b>	<b>250 KCAL</b>	<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>
YOGUR NATURAL GRIEGO	45 GR	60 GR	83,5 GR	110 GR	118 GR
KETOCAL VAINILLA	2,8 GR	3,7 GR	4,65 GR	5,6 GR	6,55 GR
JAMÓN SERRANO	28 GR	40 GR	50 GR	65 GR	65,5 GR
	<b>150 KCAL</b>	<b>200 KCAL</b>	<b>250 KCAL</b>	<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>
PECHUGA DE PAVO	54 GR	75 GR	85 GR	108,5 GR	127,5 GR
KETOCAL VAINILLA	9 GR	12 GR	12,12 GR	18,12 GR	21,24 GR
NUECES	7 GR	9 GR	9 GR	13,6 GR	15,93 GR
	<b>150 KCAL</b>	<b>200 KCAL</b>	<b>250 KCAL</b>	<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>
LECHE ENTERA SIN LACTOSA	56 CC	74 CC	93 CC	112 CC	131 CC
JAMÓN SERRANO	30 GR	37 GR	46,5 GR	56 GR	65,5 GR
KETOCAL	6,72 GR	8,88 GR	11,16 GR	13,44 GR	15,72 GR
CAFÉ	5,6 GR	7,4 GR	9,3 GR	11,2 GR	13,1 GR
	<b>150 KCAL</b>	<b>200 KCAL</b>	<b>250 KCAL</b>	<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>
LECHE ENTERA SIN LACTOSA	40 CC	56,8 CC	75 CC	85,5 CC	100 CC
KETOCAL	4,24 GR	5,68 GR	7,12 GR	8,56 GR	10 GR
HUEVO ENTERO	37 GR	49,5 GR	62 GR	75 GR	87,5 GR
CLARA DE HUEVO	26,5 GR	35,5 GR	44,5 GR	53,5 GR	62,5 GR
	11,67 GR				
PECHUGA DE PAVO	GR	15,6 GR	19,6 GR	25 GR	27,5 GR
ACEITE DE OLIVA	1 CC	2 CC	2,5 CC	3 CC	3,5 CC

**MEDIA MAÑANA:**

**PUEDEN DAR NUECES, PIÑONES, PISTACHOS O  
AVELLANAS +  
LOMO Ó JAMÓN SERRANO O YORK O  
PAVO**

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

1 cacito de ketocal es aproximadamente 4 gr.



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



	PEPINO	7 GR	7,5 GR	9 GR	10 GR	11 GR
	GALLO	130 GR	146 GR	168 GR	189 GR	211 GR
	ACEITE DE OLIVA	17,5 CC	20 CC	23 CC	26 CC	29 CC
	<b>ALIMENTOS</b>	<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>8.</b>	COLIFLOR	54 GR	60 GR	73 GR	52 GR	91 GR
	SOLOMILLO DE CERDO	109 GR	122 GR	146 GR	165 GR	182 GR
	PATATA	14 GR	15 GR	18 GR	20,5 GR	23 GR
	ACEITE DE OLIVA	21 CC	25 CC	28 CC	31,5 CC	35 CC
		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>9.</b>	TOMATE	48 GR	50 GR	64 GR	71 GR	80 GR
	ACEITUNAS	14 GR	16 GR	18 GR	20 GR	23 GR
	HUEVO	61 GR	75 GR	82 GR	92 GR	102,5 GR
	CLARA DE HUEVO	61 GR	75 GR	82 GR	92 GR	102,5 GR
	PECHUGA DE PAVO	44 GR	52 GR	59 GR	66 GR	74 GR
	ACEITE DE OLIVA	12,5 CC	15 CC	17 CC	19 CC	21 CC
		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>10.</b>	ESPÁRRAGOS LATA	53 GR	61,5 GR	70,5 GR	80 GR	88 GR
	MAYONESA	10,5 GR	12 GR	14 GR	16 GR	17,5 GR
	PAVO	66 GR	77 GR	88 GR	100 GR	110 GR
	MANDARINA	30 GR	35 GR	44 GR	50 GR	55 GR
	ACEITE DE OLIVA	6,5 CC	7,5 CC	9 CC	10 CC	11 CC
		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>11.</b>	HUEVO	66 GR	77 GR	88 GR	100 GR	110 GR
	CLARA DE HUEVO	89 GR	104 GR	119 GR	135 GR	148,5 GR
	CALABACÍN	39,5 GR	46 GR	53 GR	60 GR	66 GR
	TOMATE	20 GR	23 GR	26,5 GR	30 GR	33 GR
	ATÚN AL NATURAL	13 GR	15,5 GR	17,5 GR	20 GR	22 GR
	LECHUGA	13 GR	15,5 GR	17,5 GR	20 GR	22 GR
	ACEITE DE OLIVA	14 CC	16 CC	18,5 CC	21 CC	23 CC
		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>12.</b>	PERA	11 GR	13,5 GR	15,5 GR	17,5 GR	19,5 GR
	MANZANA	11 GR	13,5 GR	15,5 GR	17,5 GR	19,5 GR
	NARANJA	11 GR	13,5 GR	15,5 GR	17,5 GR	19,5 GR
	HUEVO	102 GR	119,5 GR	137 GR	154 GR	171,5 GR
	ATÚN AL NATURAL	35 GR	41,5 GR	47,5 GR	53,5 GR	59,5 GR
	ACEITE DE OLIVA	9 CC	11,5 CC	12,5 CC	14,5 CC	16,5 CC
		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>13.</b>	BERENJENA	20 GR	23 GR	26,5 GR	30 GR	33 GR
	CALABACÍN	33 GR	38,5 GR	44 GR	50 GR	55 GR
	PIMIENTO	3,5 GR	4 GR	4,5 GR	5 GR	5,5 GR
	CEBOLLA	3,5 GR	4 GR	4,5 GR	5 GR	5,5 GR



	TOMATE	20 GR	23 GR	26,5 GR	30 GR	33 GR
	TRUCHA	119 GR	138,5 GR	158,5 GR	180 GR	198 GR
	ACEITE DE OLIVA	18,5 CC	22 CC	25,5 CC	29 CC	32 CC
		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>14.</b>	CALABAZA	23 GR	27 GR	31 GR	35 GR	38,5 GR
	CALABACÍN	23 GR	27 GR	31 GR	35 GR	38,5 GR
	LECHE ENTERA	13 CC	15,5 CC	17,5 CC	20 CC	22 CC
	SALCHICHA FRESCA	39,5 GR	46 GR	53 GR	60 GR	66 GR
	HUEVO	46 GR	54 GR	61,5 GR	70 GR	77 GR
	CLARA DE HUEVO	92 GR	108 GR	123 GR	140 GR	154 GR
	ACEITE DE OLIVA	3,5 CC	4 CC	4,5 CC	5 CC	5,5 CC
	<b>ALIMENTOS</b>	<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>15.</b>	GAMBAS	46 GR	54 GR	65 GR	71,5 GR	77 GR
	COLIFLOR	30 GR	39,5 GR	60 GR	51 GR	56,5 GR
	SALCHICHA FRANKFURT	54,5 GR	63 GR	73 GR	84 GR	90,5 GR
	KETCHUP	3,5 GR	4 GR	4 GR	5 GR	5,5 GR
	TOMATE NATURAL	47 GR	55,5 GR	50 GR	73,5 GR	79 GR
	ACEITE DE OLIVA	7,5 CC	8,5 CC	10,5 CC	11,5 CC	12,5 CC
		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>16.</b>	HUEVO ENTERO	43,5 GR	55 GR	57,5 GR	65 GR	71,5 GR
	CLARA DE HUEVO	112 GR	130 GR	148 GR	167 GR	184 GR
	PECHUGA DE PAVO	24,5 GR	28,5 GR	32,5 GR	37 GR	40,5 GR
	MELOCOTÓN	24,5 GR	28,5 GR	32,5 GR	37 GR	40,5 GR
	ACEITE DE OLIVA	17,5 CC	20 CC	23 CC	26 CC	28,5 CC
		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>17.</b>	PATATA	22,5 GR	25 GR	30 GR	34 GR	37,5 GR
	HUEVO ENTERO	29,5 GR	34 GR	38,5 GR	43,5 GR	50 GR
	CLARA DE HUEVO	136,5 GR	157,5 GR	180,5 GR	203,5 GR	225 GR
	CHORIZO	14,5 GR	17 GR	19 GR	21,5 GR	25 GR
	ACEITE DE OLIVA	12 CC	13 CC	16,5 CC	18,5 CC	20,5 CC
		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>18.</b>	JUDÍAS VERDES	65 GR	71 GR	81,5 GR	92 GR	105 GR
	SARDINAS	97,5 GR	112,5 GR	129 GR	145,5 GR	160,5 GR
	ACEITE DE OLIVA	15,5 CC	16,5 CC	20,5 CC	22,5 CC	25,5 CC
		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>19.</b>	ACELGAS	45 GR	56 GR	64,5 GR	72,5 GR	80 GR
	PATATA	10 GR	16,5 GR	19 GR	21,5 GR	23,5 GR
	BOQUERÓN	97,5 GR	115 GR	135 GR	150 GR	165,5 GR
	ACEITE DE OLIVA	14 CC	18 CC	20,5 CC	23 CC	25,5 CC



		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>20.</b>	ACELGAS	64 GR	70 GR	86 GR	96 GR	107 GR
	JAMÓN SERRANO	19 GR	22,5 GR	26 GR	27 GR	32 GR
	LECHUGA	13 GR	15 GR	17 GR	19 GR	21,5 GR
	ACEITUNAS	13 GR	15 GR	17 GR	19 GR	21,5 GR
	TRUCHA	83 GR	97,5 GR	112 GR	125 GR	139 GR
	ACEITE DE OLIVA	15,5 CC	18 CC	20,5 CC	23 CC	25,5 CC
		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>21.</b>	JUDÍAS VERDES	61 GR	72 GR	82 GR	93 GR	102,5 GR
	SALMÓN	125 GR	152 GR	173 GR	195,5 GR	216,5 GR
	ACEITE DE OLIVA	5 CC	7 CC	8 CC	9 CC	10 CC
		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>22.</b>	ESPÁRRAGOS	37 GR	44 GR	50 GR	56,5 GR	62,5 GR
	MAYONESA	10 GR	11,5 GR	13 GR	15 GR	16,5 GR
	GALLO	120 GR	146 GR	166 GR	188 GR	208 GR
	ACEITE DE OLIVA	11 CC	14 CC	15,5 CC	18 CC	20 CC
	MANZANA	25 GR	29 GR	33 GR	37,5 GR	41,5 GR
		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>23.</b>	JUDÍAS VERDES	55 GR	69,5 GR	79 GR	90 GR	99 GR
	CARNE DE PAVO	60 GR	77 GR	88 GR	100 GR	110 GR
	TOMATE	10 GR	15,5 GR	17,5 GR	20 GR	22 GR
	ACEITE DE OLIVA	15,5 CC	19 CC	22 CC	25 CC	27,5 CC
	<b>ALIMENTOS</b>	<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>24.</b>	ZANAHORIA	20,5 GR	22 GR	25 GR	30 GR	34 GR
	PUERRO	20,5 GR	22 GR	25 GR	30 GR	34 GR
	CALABACÍN	20,5 GR	22 GR	25 GR	30 GR	34 GR
	POLLO ASADO (C/ HUESO)	149,5 GR	176 GR	200 GR	226,5 GR	251 GR
	TOMATE	10 GR	12 GR	13,5 GR	15,5 GR	17 GR
	ACEITE DE OLIVA	18,5 CC	21,5 CC	24,5 CC	28 CC	31 CC
		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>25.</b>	ESPINACAS	60 GR		70,5 GR	80 GR	88 GR
	SOLOMILLO DE CERDO	95,5 GR	111,5 GR	127,5 GR	145 GR	159,5 GR
	NUECES	16,5 GR	19 GR	22 GR	25 GR	27,5 GR
	ACEITE DE OLIVA	10 CC	11,5 CC	13 CC	15 CC	16,5 CC
		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>26.</b>	LENTEJAS CRUDAS	6,5 GR	7,5 GR	9 GR	10 GR	11 GR
	ACELGAS	15 GR	21 GR	24,5 GR	27,5 GR	30,5 GR
	CARNE DE TERNERA	109,5 GR	127,5 GR	147 GR	176 GR	183 GR
	ACEITE DE OLIVA	11 CC	13 CC	15 CC	16,5 CC	18 CC



		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>27.</b>	BERBERECHOS	81,5 GR	95,5 GR	109 GR	123 GR	135,5 GR
	MEJILLONES	78 GR	91,5 GR	104,5 GR	117,5 GR	130 GR
	TOMATE TRITURADO	8 GR	9 GR	10,5 GR	11,5 GR	13 GR
	CHAMPIÑONES	25 GR	29 GR	33 GR	37,5 GR	41,5 GR
	ACEITE DE OLIVA	20,5 CC	24 CC	27,5 CC	31 CC	34 CC
		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>28.</b>	CHAMPIÑONES	95 GR	108 GR	123 GR	140 GR	154 GR
	HUEVO	79 GR	92,5 GR	105,5 GR	120 GR	132 GR
	JAMÓN SERRANO	30 GR	38,5 GR	44 GR	50 GR	55 GR
	ACEITE DE OLIVA	8 CC	9 CC	10,5 CC	12 CC	13 CC
		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>29.</b>	GUISANTES	20 GR	22,5 GR	26 GR	29 GR	32 GR
	JAMÓN SERRANO	68 GR	78,5 GR	90,5 GR	102 GR	112,5 GR
	CEBOLLA	6,5 GR	7,5 GR	8,5 GR	9,5 GR	10,5 GR
	ACEITE DE OLIVA	13,5 CC	15,5 CC	18 CC	20,5 CC	22,5 CC
		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>30.</b>	LOMBARDA	97 GR	110 GR	126,5 GR	142 GR	157,5 GR
	SALCHICHAS	34 GR	40 GR	46 GR	51,5 GR	57 GR
	GAMBAS	76,5 GR	90 GR	105 GR	120 GR	129 GR
	ACEITE DE OLIVA	11 CC	13 CC	15 CC	17 CC	18,5 CC
		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>31.</b>	JUDÍAS VERDES	65 GR	71 GR	81,5 GR	95 GR	101,5 GR
	MERLUZA	121,5 GR	142,5 GR	163 GR	184 GR	203 GR
	ACEITE DE OLIVA	20,5 CC	24 CC	27,5 CC	31 CC	34 CC
		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>32.</b>	ACELGAS	90 GR	102 GR	117,5 GR	132 GR	146,5 GR
	POLLO	100 GR	119 GR	137 GR	154 GR	171 GR
	ACEITE DE OLIVA	18 CC	21 CC	24,5 CC	27,5 CC	30,5 CC
		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>33.</b>	TOMATE	79 GR	92 GR	105 GR	119 GR	132 GR
	LECHUGA	19,5 GR	23 GR	26 GR	30 GR	33 GR
	MAÍZ	8 GR	9 GR	10,5 GR	12 GR	13 GR
	TERNERA LIMPIA S/G	110,5 GR	129 GR	150 GR	166,5 GR	185 GR
	ACEITE DE OLIVA	21 CC	25 CC	28,5 CC	32 CC	35,5 CC
	<b>ALIMENTOS</b>	<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>34.</b>	PERA	34 GR	45 GR	45 GR	50,5 GR	56,5 GR
	LENGUADO	136 GR	170 GR	185 GR	203 GR	225,5 GR
	ACEITE DE OLIVA	9,5 CC	11,5 CC	13 CC	14,5 CC	16 CC
	MAYONESA	14,5 GR	17 GR	19,5 GR	21,5 GR	24 GR





		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>35.</b>	MANZANA	40 GR	40 GR	45,5 GR	51,5 GR	57 GR
	POLLO	102 GR	120 GR	136,5 GR	154,5 GR	171 GR
	BEICON	13,5 GR	16 GR	18 GR	20,5 GR	23 GR
	ACEITE DE OLIVA	8 CC	9,5 CC	11 CC	12,5 CC	13,5 CC
		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>36.</b>	COLIFLOR	55 GR	62,5 GR	71,5 GR	80,5 GR	89 GR
	MERLUZA	121,5 GR	142,5 GR	163 GR	184 GR	203 GR
	PATATA	11,5 GR	13,5 GR	15,5 GR	17 GR	19 GR
	ACEITE DE OLIVA	20,5 CC	24 CC	27,5 CC	31 CC	34 CC
		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>37.</b>	CORDERO	66 GR	77 GR	88 GR	100 GR	110 GR
	GAMBAS	33 GR	38,5 GR	44 GR	50 GR	55 GR
	MEJILLONES	35 GR	38,5 GR	44 GR	50 GR	55 GR
	MANZANA	29,5 GR	34,5 GR	39,5 GR	45 GR	49,5 GR
	ACEITE DE OLIVA	8 CC	9 CC	10,5 CC	12,5 CC	13 CC
		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>38.</b>	GUISANTES	24 GR	28 GR	32 GR	36 GR	45 GR
	BACON	18 GR	21 GR	24 GR	27 GR	30,5 GR
	MEJILLONES	30 GR	35 GR	40 GR	45 GR	50,5 GR
	ATUN AL NATURAL	66 GR	77 GR	88 GR	99 GR	111 GR
	ACEITE DE OLIVA	8,5 CC	10 CC	11 CC	12,5 CC	14 CC
		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>39.</b>	TERNERA	102 GR	125 GR	136,5 GR	154,5 GR	171 GR
	CLARA	20,5 GR	25 GR	27 GR	31 GR	34 GR
	KETCHUP	10 GR	12 GR	13,5 GR	15 GR	17 GR
	LECHUGA	20,5 GR	20 GR	27 GR	30 GR	34 GR
	TOMATE	34 GR	30 GR	40 GR	50 GR	57 GR
	ACEITE DE OLIVA	10,5 CC	12,5 CC	14 CC	16 CC	17,5 CC
		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>40.</b>	MORCILLA	32 GR	37 GR	42 GR	47,5 GR	52 GR
	HUEVO	40 GR	47 GR	53 GR	60 GR	66,5 GR
	OREJA	71 GR	85 GR	95 GR	107,5 GR	119 GR
	ACEITE DE OLIVA	5,5 CC	6,5 CC	7,5 CC	8,5 CC	9,5 CC
		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>41.</b>	MEJILLONES	55 GR	63 GR	73,5 GR	83 GR	93 GR
	GAMBAS	34,5 GR	40,5 GR	46 GR	52 GR	58 GR
	COL	80 GR	81 GR	92 GR	104 GR	116 GR
	CORDERO	41,5 GR	48,5 GR	55 GR	62,5 GR	69,5 GR
	ACEITE DE OLIVA	14 CC	16 CC	18,5 CC	21 CC	23 CC



		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>42.</b>	GULAS	31 GR	36 GR	41 GR	46,5 GR	50 GR
	SALMÓN	122 GR	142 GR	162 GR	183 GR	250 GR
	NARANJA	35 GR	34,5 GR	40 GR	44,5 GR	70 GR
		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>43.</b>	BRÓCOLI	75 GR	90 GR	100 GR	115 GR	130 GR
	SALMÓN	130 GR	150 GR	175 GR	200 GR	215 GR
	FRESAS	15 GR	15 GR	20 GR	24 GR	25 GR
	ACEITE DE OLIVA	7 CC	8,5 CC	10 CC	11 CC	12 CC
	<b>ALIMENTOS</b>	<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>44.</b>	ESPINACAS	101 GR	125 GR	136 GR	155 GR	176 GR
	CORDERO	65 GR	75 GR	87 GR	97,5 GR	109 GR
	GAMBAS	24 GR	28,5 GR	33 GR	36,5 GR	41 GR
	ACEITE DE OLIVA	8 CC	9 CC	11 CC	12 CC	13,5 CC
		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>45.</b>	CALABACÍN	66,5 GR	77,5 GR	88 GR	100 GR	110,5 GR
	TERNERA	111 GR	129 GR	147 GR	166,5 GR	185 GR
	ACEITE DE OLIVA	10 CC	12 CC	13,5 CC	15,5 CC	17 CC
<b>46.</b>		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
	LECHUGA	37 GR	35 GR	45G R	55,5 GR	61,5 GR
	ESPÁRRAGOS	64,5G R	75 GR	86 GR	97 GR	108 GR
	AGUACATE	27,5 GR	33 GR	37 GR	41,5 GR	46 GR
	MERLUZA	115 GR	135 GR	154 GR	174 GR	192,5 GR
	ACEITE DE OLIVA	15,5 CC	18 CC	21 CC	23,5 CC	26 CC
<b>47.</b>		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
	CHAMPIÑÓN	37GR	40 GR	50 GR	55,5 GR	61,5 GR
	GULAS	46 GR	54 GR	62,5 GR	69,5 GR	77 GR
	HUEVO	46 GR	55 GR	62,5 GR	69,5 GR	77 GR
	CLARA	83 GR	100 GR	112,5 GR	125 GR	77 GR
	ACEITE DE OLIVA	10 CC	12 CCC	14 CC	15 CC	17 CC
<b>48.</b>		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
	COLIFLOR	75 GR	73 GR	84 GR	105 GR	104,5 GR
	HUEVO	107 GR	124,5 GR	145 GR	159,5 GR	178,5 GR
	CLARA	59 GR	69 GR	79 GR	88 GR	98,5 GR
	ACEITE DE OLIVA	9 CC	11 CC	12,5 CC	13,5 CC	16 CC
<b>49.</b>		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
	SALMÓN	140 GR	160 GR	183,5 GR	207 GR	230 GR
	FRESAS	65 GR	71 GR	81,5 GR	95 GR	105 GR
	ACEITE DE OLIVA	5,5 CC	6 CC	7 CC	8 CC	9 CC



		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>50.</b>	GALLO	129 GR	151 GR	172,5 GR	194,5 GR	216 GR
	BACON	18 GR	21 GR	24 GR	27 GR	30 GR
	PERA	31 GR	36,5 GR	41, 5 GR	47 GR	52 GR
	ACEITE DE OLIVA	8 CC	9 CC	10,5 CC	12 CC	13,5 CC
		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>51.</b>	PUERRO	55,5 GR	64,5 GR	73,5 GR	83,5 GR	92,5 GR
	SALCHICHAS	31,5 GR	37 GR	45 GR	47,5 GR	53 GR
	GAMBAS	79 GR	92 GR	105 GR	119 GR	132 GR
	MAYONESA	13,5 CC	15,5 CC	18 CC	20 CC	22,5 CC
		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>52.</b>	BORRAJA	82,5 GR	96 GR	109,5 GR	123 GR	137 GR
	PATATA	12 GR	13 GR	15 GR	18 GR	20 GR
	JAMÓN SERRANO	24 GR	30 GR	35 GR	38 GR	40 GR
	TRUCHA	75 GR	84,5 GR	100 GR	110 GR	123 GR
	ACEITE DE OLIVA	17,5 CC	20 CC	23 CC	26 CC	29 CC
		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>53.</b>	ACELGA	90 GR	101,5 GR	116 GR	130,5 GR	145 GR
	LENGUADO	125 GR	147 GR	167,5 GR	188,5 GR	209,5 GR
	ACEITE DE OLIVA	21 CC	25 CC	28 CC	32 CC	35,5 CC
		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>54.</b>	JUDÍAS VERDES	65 GR	68 GR	80 GR	92 GR	97,5 GR
	PAVO	65,5 GR	76,5 GR	88 GR	99 GR	110 GR
	ACEITE DE OLIVA	16 CC	19 CC	21,5 CC	24 CC	27 CC
	<b>ALIMENTOS</b>	<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>55.</b>	ZANAHORIA	17 GR	17 GR	20 GR	22 GR	24,5 GR
	CALABAZA	15 GR	17 GR	20 GR	22 GR	24,5 GR
	PUERRO	30 GR	34 GR	40 GR	44 GR	49 GR
	ACEITE DE OLIVA	16 CC	19 CC	22 CC	24 CC	27 CC
	PAVO	66,5 GR	77,5 GR	89 GR	99 GR	110,5 GR
		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>56.</b>	BORRAJA	95	110	128	142	157
	SOLOMILLO TERNERA	105	120	140	158	174
	NUECES	11	12	14	16,5	18
	ACEITE DE OLIVA	14,5	16,8 CC	19,2 CC	21,7 CC	23,3 CC
		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>57.</b>	ACELGA	56 GR	65 GR	74 GR	83,5 GR	92,5 GR
	PATATA	13 GR	13 GR	15 GR	18 GR	23 GR
	SOLOMILLO TERNERA	115 GR	135 GR	147,5 GR	167 GR	185 GR
	ACEITE DE OLIVA	21,5 CC	25 CC	28 CC	32 CC	35,5 CC



		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>58.</b>	GUISANTES	26 GR	31 GR	35 GR	39 GR	44 GR
	JAMÓN SERRANO	19 GR	22 GR	25 GR	28 GR	31 GR
	POLLO (PESO BRUTO)	105 GR	122,5 GR	140 GR	158 GR	175 GR
	ACEITE DE OLIVA	18 CC	21 CC	24 CC	27 CC	30 CC
		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>59.</b>	COLIFLOR	23 GR	26 GR	30 GR	34 GR	38 GR
	HARINA	4,5 GR	5 GR	6 GR	7 GR	8 GR
	HUEVO ENTERO	11 GR	13 GR	15 GR	17 GR	19 GR
	POLLO (PESO BRUTO)	139 GR	162 GR	185 GR	208 GR	231 GR
	ACEITE DE OLIVA	18 CC	21 CC	24 CC	27 CC	30 CC
		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>60.</b>	CALABACÍN	65 GR	76 GR	87 GR	98 GR	109 GR
	QUESITO	18 GR	21 GR	24 GR	27 GR	30 GR
	ACEITE DE OLIVA	19 CC	22 CC	25 CC	28,5 CC	32 CC
	LENGUADO	120 GR	140 GR	160 GR	180 GR	200 GR
		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>61.</b>	ACELGAS	55 GR	61 GR	73 GR	82 GR	90 GR
	PATATA	10 GR	11 GR	13 GR	15 GR	16 GR
	JAMON SERRANO	24 GR	25 GR	32 GR	36 GR	40 GR
	TRUCHA	80 GR	93 GR	106 GR	120 GR	130 GR
	ACEITE DE OLIVA	17,80 CC	20,7 CC	23,7 CC	26,7 CC	29,6 CC
		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>62.</b>	ESPINACAS	70 GR	78 GR	93 GR	105 GR	116 GR
	NUECES O PIÑONES	15 GR	17 GR	20 GR	22,5 GR	25 GR
	SOLOMILLO DE TERNERA	100 GR	112 GR	133 GR	150 GR	166,6 GR
	ACEITE DE OLIVA	12,3 CC	14,3 CC	15,5 CC	18,4 CC	20,5 CC
		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>63.</b>	COLIFLOR	30 GR	35 GR	40 GR	45 GR	50 GR
	BRECOL	30 GR	35 GR	40 GR	45 GR	50 GR
	SOLOMILLO DE TERNERA	97 GR	110GR	129 GR	145 GR	160 GR
	NUECES O PIÑONES	17 GR	20 GR	22 GR	25 GR	26 GR
	ACEITE DE OLIVA	11 CC	12,5 CC	14,5 CC	16,5 CC	18,5 CC
		<b>300 KCAL</b>	<b>350 KCAL</b>	<b>400 KCAL</b>	<b>450 KCAL</b>	<b>500 KCAL</b>
<b>64.</b>	PERA	12 GR	13 GR	16 GR	18 GR	20 GR
	MANZANA	12 GR	13 GR	16 GR	18 GR	20 GR
	NARANJA	12 GR	13 GR	16 GR	18 GR	20 GR
	HUEVO ENTERO	105 GR	120 GR	140 GR	157 GR	175 GR
	BACALAO	55 GR	60 GR	73 GR	82 GR	91 GR
	ACEITE DE OLIVA	10 CC	11 CC	13 CC	15 CC	17 CC

**PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"**



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

**\*\* TAMBIÉN PUEDE DARLE KETOCAL: SIEMPRE EN LA MISMA PROPORCIÓN:**

**POR CADA 30 CC DE AGUA UN CACITO RASO DE KETOCAL (A CUALQUIER HORA DEL DÍA)**

**1 cacito raso de ketocal es aproximadamente 4 gr.**



## **ANEXO II**

# **MENUS ESPECIALES**



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv)  
mediante el siguiente código seguro de verificación: **124070321127/506388576**

## Menú de Verano (Lunes)

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

### INSTRUCCIONES PARA RELLENAR CORRECTAMENTE ESTE MENÚ:

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

### IMPORTANTE:

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

## DESAYUNO

(Elegir sólo un lácteo)

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

## MERIENDA

(Elegir sólo un lácteo)

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

## COMIDA

### 1º PLATO

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

### 2º PLATO

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

### GUARNICIÓN

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

### POSTRE

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

## CENA

### 1º PLATO

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

### 2º PLATO

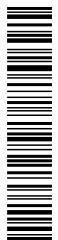
- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Pizza                  | <input type="checkbox"/> Patatas vapor                |
| <input type="checkbox"/> Muslos de pollo asados | <input type="checkbox"/> Tomate en rodajas            |
| <input type="checkbox"/> Calamares rebozados    | <input type="checkbox"/> Ensalada de lechuga y tomate |

### POSTRE

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

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

PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"



## Menú de Verano (Martes)

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

### INSTRUCCIONES PARA RELLENAR CORRECTAMENTE ESTE MENÚ:

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

### IMPORTANTE:

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

## DESAYUNO

(Elegir sólo un lácteo)

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

## MERIENDA

(Elegir sólo un lácteo)

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

## COMIDA

### 1º PLATO

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

### 2º PLATO

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

### GUARNICIÓN

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

### POSTRE

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

## CENA

### 1º PLATO

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

### 2º PLATO

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

### GUARNICIÓN

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

### POSTRE

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

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

**PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"**





Menú de Verano (Miércoles)

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

**INSTRUCCIONES PARA RELLENAR CORRECTAMENTE ESTE MENÚ:**

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

**IMPORTANTE:**

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

**DESAYUNO**

(Elegir sólo un lácteo)

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

**COMIDA**

**1º PLATO**

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

**2º PLATO**

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

**GUARNICIÓN**

- ☐ Patatas fritas  
☐ Ensalada de lechuga y tomate

**POSTRE**

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

**MERIENDA**

(Elegir sólo un lácteo)

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

**CENA**

**1º PLATO**

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

**2º PLATO**

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

**GUARNICIÓN**

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

**POSTRE**

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

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



## Menú de Verano (Jueves)

SALA.....

CAMA.....

NOMBRE.....

### INSTRUCCIONES PARA RELLENAR CORRECTAMENTE ESTE MENÚ:

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

### **IMPORTANTE:**

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

### **DESAYUNO**

(Elegir sólo un lácteo)

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

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Zumo envasado        | <input type="checkbox"/> Yogur sabores     |
| <input type="checkbox"/> Yogur natural        | <input type="checkbox"/> Zumo naranja nat. |
| <input type="checkbox"/> Mantequilla          | <input type="checkbox"/> Embutido pavo     |
| <input type="checkbox"/> Mermelada            | <input type="checkbox"/> Manzana           |
| <input type="checkbox"/> Sandwich mixto       | <input type="checkbox"/> Plátano           |
| <input type="checkbox"/> Bocadillo York+queso | <input type="checkbox"/> Pera              |
| <input type="checkbox"/> Natillas             | <input type="checkbox"/> Galletas          |

### **COMIDA**

#### **1º PLATO**

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

#### **2º PLATO**

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

#### **GUARNICIÓN**

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

#### **POSTRE**

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

### **CENA**

#### **1º PLATO**

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

#### **2º PLATO**

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

#### **GUARNICIÓN**

- ☐ Patatas vapor  
☐ Tomate en rodajas  
☐ Patatas fritas

#### **POSTRE**

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

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



**Menú de Verano (Viernes)**

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

**INSTRUCCIONES PARA RELLENAR CORRECTAMENTE ESTE MENÚ:**

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

**IMPORTANTE:**

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

**DESAYUNO**

(Elegir sólo un lácteo)

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

**COMIDA**

**1º PLATO**

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

**2º PLATO**

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Albóndigas de pescado | <input type="checkbox"/> Patatas vapor             |
| <input type="checkbox"/> Pescado en su jugo    | <input type="checkbox"/> Ensalada lechuga y tomate |
| <input type="checkbox"/> Cinta de lomo plancha |  |
| <input type="checkbox"/> Carne picada plancha  |  |

**POSTRE**

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

**MERIENDA**

(Elegir sólo un lácteo)

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

**CENA**

**1º PLATO**

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

**2º PLATO**

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Tortilla de patata    | <input type="checkbox"/> Patatas vapor       |
| <input type="checkbox"/> Tortilla francesa     | <input type="checkbox"/> Tomate en rodajas   |
| <input type="checkbox"/> Filete pollo empanado | <input type="checkbox"/> Ensalada de lechuga |

**POSTRE**

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

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

**PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"**



## Menú de Verano (Sábado)

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

### INSTRUCCIONES PARA RELLENAR CORRECTAMENTE ESTE MENÚ:

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

### IMPORTANTE:

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

## DESAYUNO

(Elegir sólo un lácteo)

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Leche            | <input type="checkbox"/> Pan                     |
| <input type="checkbox"/> Leche desnatada  | <input type="checkbox"/> Pan Integral            |
| <input type="checkbox"/> Yogurt natural   | <input type="checkbox"/> Mermelada               |
| <input type="checkbox"/> Manzana          | <input type="checkbox"/> Zumo de naranja natural |
| <input type="checkbox"/> Leche + Cola-caó | <input type="checkbox"/> Galletas                |
| <input type="checkbox"/> Mantequilla      | <input type="checkbox"/> Cereales                |
| <input type="checkbox"/> Tostada          | <input type="checkbox"/> Sandwich mixto          |
| <input type="checkbox"/> Zumo envasado    |  |

## MERIENDA

(Elegir sólo un lácteo)

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Leche             | <input type="checkbox"/> Mantequilla          |
| <input type="checkbox"/> Yogurt sabores    | <input type="checkbox"/> Batido Sabores       |
| <input type="checkbox"/> Yogurt natural    | <input type="checkbox"/> Galletas             |
| <input type="checkbox"/> Papilla de frutas | <input type="checkbox"/> Plátano              |
| <input type="checkbox"/> Membrillo         | <input type="checkbox"/> Manzana              |
| <input type="checkbox"/> Jamón York        | <input type="checkbox"/> Pera                 |
| <input type="checkbox"/> Sandwich mixto    | <input type="checkbox"/> Zumo envasado        |
|  | <input type="checkbox"/> Zumo naranja natural |

## COMIDA

### 1º PLATO

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

### 2º PLATO

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

### GUARNICIÓN

- ☐ Patatas vapor  
☐ Ensalada lechuga y tomate

### POSTRE

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

## CENA

### 1º PLATO

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

### 2º PLATO

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

### GUARNICIÓN

- ☐ Patatas vapor  
☐ Tomate rodajas

### POSTRE

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Flan casero      | <input type="checkbox"/> Manzana                        |
| <input type="checkbox"/> Natillas         | <input type="checkbox"/> Plátano                        |
| <input type="checkbox"/> Fruta del tiempo | <input type="checkbox"/> Pera                           |
| <input type="checkbox"/> Helado           | <input type="checkbox"/> Queso Burgos +miel o membrillo |

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



## Menú de Verano (Domingo)

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

### INSTRUCCIONES PARA RELLENAR CORRECTAMENTE ESTE MENÚ:

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

### IMPORTANTE:

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

## DESAYUNO

(Elegir sólo un lácteo)

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

## CENA

(Elegir sólo un lácteo)

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

## COMIDA

### 1º PLATO

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

### 2º PLATO

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

### GUARNICIÓN

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

### POSTRE

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

## CENA

### 1º PLATO

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

### 2º PLATO

- ☐ Corvina rebozada  
☐ Pollo empanado  
☐ Tortilla + pavo

### GUARNICIÓN

- ☐ Patatas vapor  
☐ Ensalada de lechuga  
☐ Patatas fritas

### POSTRE

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

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



## Menú de Verano (Extra)

SALA.....

CAMA.....

NOMBRE.....

### INSTRUCCIONES PARA RELLENAR CORRECTAMENTE ESTE MENÚ:

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

### IMPORTANTE

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

## COMIDA

### 1º PLATO

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

### 2º PLATO

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

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

### POSTRE

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

## CENA

### 1º PLATO

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

### 2º PLATO

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

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

### POSTRE

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

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

## Menú de Invierno (Lunes)

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

### INSTRUCCIONES PARA RELLENAR CORRECTAMENTE ESTE MENÚ:

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

### **IMPORTANTE**

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

### DESAYUNO

(Elegir sólo un lácteo)

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

### MERIENDA

(Elegir sólo un lácteo)

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

### COMIDA

#### 1º PLATO

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

#### 2º PLATO

- |  |
|--|
| <input type="checkbox"/> Pescado plancha         |
| <input type="checkbox"/> Tortilla de jamón York  |
| <input type="checkbox"/> Filete ternera empanado |

#### GUARNICIÓN

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

#### POSTRE

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

### CENA

#### 1º PLATO

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

#### 2º PLATO

- |   |
|---|
| <input type="checkbox"/> Merluza rebozada   |
| <input type="checkbox"/> Pollo empanado     |
| <input type="checkbox"/> Cinta lomo plancha |

#### GUARNICIÓN

- |  |
|--|
| <input type="checkbox"/> Patatas vapor     |
| <input type="checkbox"/> Tomate en rodajas |
| <input type="checkbox"/> Patatas fritas    |

#### POSTRE

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

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



## Menú de Invierno (Martes)

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

### INSTRUCCIONES PARA RELLENAR CORRECTAMENTE ESTE MENÚ:

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

### IMPORTANTE

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

### DESAYUNO

(Elegir sólo un lácteo)

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

### MERIENDA

Elegir sólo un lácteo

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

### COMIDA

#### 1º PLATO

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

### CENA

#### 1º PLATO

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

#### 2º PLATO

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

#### GUARNICIÓN

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

#### 2º PLATO

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

#### GUARNICIÓN

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

### POSTRE

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

### POSTRE

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

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





## Menú de Invierno (Miércoles)

SALA.....

CAMA.....

NOMBRE.....

### INSTRUCCIONES PARA RELLENAR CORRECTAMENTE ESTE MENÚ:

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

### IMPORTANTE

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

### DESAYUNO

(Elegir sólo un lácteo)

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

### MERIENDA

(Elegir sólo un lácteo)

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

### COMIDA

#### 1º PLATO

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

### CENA

#### 1º PLATO

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

#### 2º PLATO

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

#### GUARNICIÓN

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

#### 2º PLATO

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

#### GUARNICIÓN

- ☐ Patatas vapor  
☐ Tomate en rodajas  
☐ Patatas fritas

### POSTRE

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

- ☐ Manzana  
☐ Plátano  
☐ Pera  
☐ Naranja  
☐ Flan

### POSTRE

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

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

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



## Menú de Invierno (Jueves)

SALA.....

CAMA.....

NOMBRE.....

### INSTRUCCIONES PARA RELLENAR CORRECTAMENTE ESTE MENÚ:

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

### IMPORTANTE:

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

### DESAYUNO

(Elegir sólo un lácteo)

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

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Zumo envasado        | <input type="checkbox"/> Yogur sabores     |
| <input type="checkbox"/> Yogur natural        | <input type="checkbox"/> Zumo naranja nat. |
| <input type="checkbox"/> Mantequilla          | <input type="checkbox"/> Embutido pavo     |
| <input type="checkbox"/> Mermelada            | <input type="checkbox"/> Manzana           |
| <input type="checkbox"/> Sandwich mixto       | <input type="checkbox"/> Plátano           |
| <input type="checkbox"/> Bocadillo York+queso | <input type="checkbox"/> Pera              |
| <input type="checkbox"/> Natillas             | <input type="checkbox"/> Galletas          |

### COMIDA

#### 1º PLATO

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

#### 2º PLATO

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

#### GUARNICIÓN

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

#### POSTRE

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

### CENA

#### 1º PLATO

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

#### 2º PLATO

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

#### GUARNICIÓN

- ☐ Patatas vapor  
☐ Tomate en rodajas  
☐ Patatas fritas

#### POSTRE

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

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



## Menú de Invierno (Viernes)

SALA.....

CAMA.....

NOMBRE.....

### INSTRUCCIONES PARA RELLENAR CORRECTAMENTE ESTE MENÚ:

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

### **IMPORTANTE**

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

### **DESAYUNO**

(Elegir sólo un lácteo)

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

### **COMIDA**

#### **1º PLATO**

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

#### **2º PLATO**

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

#### **GUARNICIÓN**

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

#### **POSTRE**

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

### **CENA**

#### **1º PLATO**

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

#### **2º PLATO**

- ☐ Pizza  
☐ Filete pollo empanado  
☐ Empanadillas de atún

#### **GUARNICIÓN**

- ☐ Patatas vapor  
☐ Patatas fritas  
☐ Ensalada de lechuga

#### **POSTRE**

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

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



## Menú de Invierno (Sábado)

SALA.....

CAMA.....

NOMBRE.....

### INSTRUCCIONES PARA RELLENAR CORRECTAMENTE ESTE MENÚ:

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

### **IMPORTANTE:**

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

### **DESAYUNO**

(Elegir sólo un lácteo)

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

### **COMIDA**

#### **1º PLATO**

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

#### **2º PLATO**

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

#### **GUARNICIÓN**

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

### **CENA**

#### **1º PLATO**

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

#### **2º PLATO**

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

#### **GUARNICIÓN**

- ☐ Patatas vapor  
☐ Tomate en rodajas  
☐ Patatas fritas

### **POSTRE**

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

### **POSTRE**

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

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

**PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"**



## Menú de Invierno (Domingo)

SALA.....

CAMA.....

NOMBRE.....

### INSTRUCCIONES PARA RELLENAR CORRECTAMENTE ESTE MENÚ:

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

### IMPORTANTE

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

### DESAYUNO

(Elegir sólo un lácteo)

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

### MERIENDA

(Elegir sólo un lácteo)

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

### COMIDA

#### 1º PLATO

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

#### 2º PLATO

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

#### GUARNICIÓN

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

#### POSTRE

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

### CENA

#### 1º PLATO

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

#### 2º PLATO

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

#### GUARNICIÓN

- ☐ Patatas panaderas
- ☐ Lechuga
- ☐ Patatas fritas

#### POSTRE

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

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



## Menú de Invierno (Extra)

SALA.....

CAMA.....

NOMBRE.....

### INSTRUCCIONES PARA RELLENAR CORRECTAMENTE ESTE MENÚ:

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

### IMPORTANTE:

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

## COMIDA

### 1º PLATO

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

### 2º PLATO

- ☐ ALITAS DE POLLO  
☐ CALAMARES ROMANA  
☐ SANDWICH MIXTO  
☐ SANDWICH VEGETAL  
☐ SALCHICHAS  
☐ PECHUGA DE PAVO  
☐ CHULETAS DE CORDERO  
☐ JAMÓN YORK  
☐ EMPERADOR EMPANADO  
☐ HAMBURGUESA  
☐ PIZZA TARRADELLAS  
☐ CINTA DE LOMO  
☐ PESCADO PLANCHA  
☐ FILETE DE POLLO  
☐ FILETE DE TERNERA  
☐ CROQUETAS  
☐ HUEVO COCIDO  
☐ TORTILLA FRANCESA

### POSTRE

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

## CENA

### 1º PLATO

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

### 2º PLATO

- ☐ ALITAS DE POLLO  
☐ CALAMARES ROMANA  
☐ SANDWICH MIXTO  
☐ SANDWICH VEGETAL  
☐ SALCHICHAS  
☐ PECHUGA DE PAVO  
☐ CHULETAS DE CORDERO  
☐ JAMÓN YORK  
☐ PESCADO REBOZADO  
☐ HAMBURGUESA  
☐ PIZZA TARRADELLAS  
☐ CINTA DE LOMO  
☐ PESCADO PLANCHA  
☐ FILETE DE POLLO  
☐ FILETE DE TERNERA  
☐ CROQUETAS  
☐ HUEVO COCIDO  
☐ TORTILLA FRANCESA

### POSTRE

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

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



## **ANEXO III**

# **CLASIFICACIÓN DE ARTÍCULOS, EQUIVALENCIAS Y CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS**

La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv)  
mediante el código seguro de verificación: 1240703211277506388576

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

**NOTA LA FRUTA DEBERÁ ESTAR EN SU PUNTO DE MADURACIÓN**

**EL TERMINO " FRUTA DE TEMPORADA" se refiere a:**

**VERANO: MELÓN, SANDIA, MELOCOTÓN, FRESQUILLAS, CIRUELAS, PICOTAS, ALBARICOQUES, PERAS DE AGUA, PERA DE CONFERENCIA, MANZANA GOLDEN ,MANZANA ROJA, PLÁTANOS CANARIOS, NARANJAS DE ZUMO**

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

**CADA DIA SE ADMINISTRARÁ UN TIPO DE FRUTA DIFERENTE, CON UNA ALTERNATIVA MINIMA DE 3 DIAS, SALVO QUE SE ESPECIFIQUE LO COTRARIO (PAPILLAS DE FRUTA)**



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código según de verificación: 124070321177506388576

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

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

La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1240703211277506388576**

Nº	Subgrupo	Denominación	Unidad/Compra
1	Bebidas no alcohólicas/ Dieta terapéutica	AGUA MINERAL S/GAS 330 C.C.	33 cl.
2	Bebidas no alcohólicas/ Dieta terapéutica	REFRESCO COCA-COLA LATA 330 CC	33 cl.
4	Bebidas no alcohólicas/ Dieta terapéutica	REFRESCO COCA-COLA S/ CAFEINA LATA 330 CC	33 cl.
5	Bebidas no alcohólicas/ Dieta terapéutica	ZUMO PIÑA 100% NATURAL 200 ML ZUMOSOL. CONTROLADOS POR LA FACE	Envase
6	Bebidas no alcohólicas/ Dieta terapéutica	ZUMO MELOCOTON 100% NATURAL 200 ML ZUMOSOL. CONTROLADOS POR LA FACE	Envase
7	Bebidas no alcohólicas/ Dieta terapéutica	ZUMO NARANJA 100% NATURAL 200 ML ZUMOSOL. CONTROLADOS POR LA FACE	Envase

Nº	Subgrupo	Denominación	Unidad/Compra
1	Cafés y infusiones/ Dieta terapéutica	CAFÉ INSTANTANEO DESCAFEINADO ENVASE INDIVIDUAL PARA NIÑOS DE ONCOLOGÍA	Sobre
2	Cafés y infusiones/ Dieta terapéutica	CACAO EN POLVO ENVASE INDIVIDUAL 18 GR. S. COLA-CAO	sobre18gr
3	Café infusiones/Dieta terapéutica	CACAO EN POLVO COLA CAO 0%	Envase
4	Café infusiones /Dieta terapéutica	CACAO PURO VALOR SIN AZÚCAR	Envase
5	Cafés y infusiones/ Dieta terapéutica	TILA ENVASE 100 BOLSAS INDIVIDUALES	Envase



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código de verificación: 1240703211277546388576

6	Cafés y infusiones/ Dieta terapéutica	MANZANILLA 100 BOLSAS INDIVIDUALES	Envase
7	Cafés y infusiones/ Dieta terapéutica	CACAO EN POLVO ENVASE MARCA NESQUIK 800 GR. CONTROLADO POR LA FACE	Envase

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

Nº	Subgrupo	Denominación	Unidad/Compra
1	Legumbre	GARBANZOS CAT. EXTRA NACIONALES PEDROSILLANOS 1 KG.	Kilogramo
2	Legumbre	LENTEJAS VERDINAS NACIONAL CAT. I 1 KG.	Kilogramo

Nº	Subgrupo	Denominación	Unidad/Compra
1	Pastas	CANELONES ENV. 120 PLACAS TIPO CASTILLO	Kilogramo
2	Pastas	ESPAGUETIS ENV. 5 KG.	Kilogramo
3	Pastas	FIDEOS ENV. 5 KG. FINOS TIPO CABELLO	Kilogramo
4	Pastas D/ Terapéuticas	MACARRONES SIN GLUTEN CONTROLADO POR LA FACE Y EL SIMBOLO DE S/ GLUTEN	Kilogramo
5	Pastas D/terapéutica	MACARRONES,ESPAGUETIS, FIDEOS,CANELONES INTEGRALES	Kilogramos
6	Pastas D/ Terapéuticas	FIDEOS SIN GLUTEN CONTROLADO POR LA FACE Y EL SIMBOLO DE S/GLUTEN	Kilogramo
7	Pastas D/ Terapéuticas	SPAGUETTI S/GLUTEN CONTROLADO POR LA FACE Y EL SIMBOLO DE S/GLUTEN	Kilogramo
8	Pastas D/ Terapéuticas	MACARRONES CON BAJO CONTENIDO EN PROTEINAS MARCAS LOPROFIN O HARIFEN	Kilogramo
9	Pastas D/ Terapéuticas	SPAGUETTI CON BAJO CONTENIDO EN PROTEINAS MARCAS LOPROFIN O HARIFEN	Kilogramo
10	Pastas D/ Terapéuticas	FIDEOS CON BAJO CONTENIDO EN PROTEINAS MARCA LOPROFIN O HARIFEN	



La autenticidad de este documento puede comprobarse en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código de verificación: 512407001127546388576

Nº	Subgrupo	Denominación	Unidad/Compra
1	Pan y Harinas	HARINA TRIGO BLANCO, ENVASE 1KG	Kilogramo
2	Pan y Harinas para dietas Terapéuticas	HARINA MAIZENA ENVASE DE 700 GR. CONTROLADO POR LA FACE	Gramos
3	Pan y Harinas para dietas Terapéuticas	BISCOTES S/SAL ENVASES INDIVIDUAL DE 2 UNIDADES QUE NO CONTENGA SUERO LACTEO	Env/2 unidades
4	Pan y Harinas	PAN DE HARINA TRIGO, BARRA 40 GR. ENVASE INDIVIDUAL S/SONSERV. E 322, NI LECHE	Unidad
5	Pan y Harinas	PAN DE HARINA INTEGRAL, BARRA 40 GR. ENVASE INDIVIDUAL S/SONSERV. E 322, NI LECHE	Unidad
6	Pan y Harinas	PAN S/SAL HARINA TRIGO, BARRA 40 GR. ENVASE INDIVIDUAL S/SONSERV. E 322, NI LECHE	Unidad
7	Pan y Harinas para dietas Terapéuticas	PAN BAJO EN PROTEINAS DE LOPROFIN O HARIFEN	Envase
8	Pan y Harinas	PAN MOLDE HARINA DE TRIGO ENVASE 1KG	Envase/ 1kg.
9	Pan y Harinas	PAN RALLADO S/CONSERV. E 322, NI LECHE	Kilogramo
10	Pan y Harinas para dietas Terapéuticas	PAN SIN GLUTEN CONTROLADO POR LA FACE Y EL SIMBOLO DE S/GLUTEN	Env/340 gr.
11	Pan y Harinas para dietas Terapéuticas	HARINA BAJA EN PROTEINAS LOPROFIN O HARIFEN	
12	Pan y Harinas para dietas Terapéuticas	PAN RALLADO SIN GLUTEN CONTROLADO POR LA FACE CON EL SÍMBOLO SIN GRUTEN	
13	Pan y Harinas para dietas Terapéuticas	Harina Coco	
14	Pan y Harinas para dietas Terapéuticas	Harina coco	
15	Pan y Harinas para dietas Terapéuticas	Levadura sin hidratos de carbono	
16	Pan y Harinas	Pan bimbo natural 100%	

17	Pan y Harinas	Pan bimbo integral	
18	Pan y Harinas	Pan bimbo sin corteza	
Nº	Subgrupo	Denominación	Unidad/Compra
1	Bollería	VALENCIANAS ENVASE INDIVIDUAL 2 UNIDADES	Caja
2	Bollería	GALLETA TIPO MARIA ENVASE DE 5 UNIDADES 25 gr. CON OLEOSAN TRAER MUESTRA ANTES DEL CONCURSO	Envase
3	Bollería	GALLETA TIPO MARIA SIN SAL ENVASE DE 5 UNIDADES DE 25 GR.	Envase
4	Bollería para dietas Terapéuticas	GALLETA INTEGRAL SIN SAL ENVASE DE 5 UNIDADES DE 25 GR.	Envase
5	Bollería	CROISSANT GIGANTE	Unidad
6	Bollería para dietas Terapéuticas	CROISSANT S/GLUTEN MARCA PROCELI CONTROLADO POR LA FACE	Unidad
7	Bollería para dietas Terapéuticas	GALLETAS BAJO CONTENIDO DE PROTEINAS MARCA LOPROFIN O ARIFEN	Envase
8	Bollería para dietas Terapéuticas	GALLETAS DIET-FIBRA PARA DIABÉTICOS SIN AZUCAR	Envase
9	Bollería para dietas Terapéuticas	GALLETA TIPO MARIA SIN LECHE SIN HUEVOS Y SIN FRUTOS SECOS DE GULLÓN	Envase
10	Bollería para dietas Terapéuticas	GALLETAS SIN GLUTEN CONTROLADO POR LA FACE Y CON EL SIMBOLO SIN GLUTEN (Sin huevos,sin leche y sin frutos secos de GULLÓN)	Envase
11	Bollería para dietas Terapéuticas	Magdalenas sin gluten CONTROLADO POR LA FACE Y CON EL SIMBOLO SIN GLUTEN	Envase

La autenticidad de este documento puede comprobarse en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código de verificación: 1240705211277506388576

Nº	Subgrupo	Denominación	Unidad/Compra
1	Dulces	AZUCAR BLANCA ENVASE INDIVIDUAL 10 GRS.	kilogramo
2	Dulces	AZUCAR BLANQUILLA ENVASE 1 KG.	envase
3	Dulces para dietas Terapéuticas	MERMELADA, FRESA, MELOCOTON; MARCA HELIOS 250 GR. CONTRALADOS POR LA FACE	envase
4	Dulces para dietas Terapéuticas	MIEL ENVASE INDIVIDUAL DE 15 GR. MARCA HELIOS 0% AZÚCAR CONTROLADOS POR LA FACE	envase
5	Dulces para dietas Terapéuticas	CARAMELOS BOLSA DE 2 KG GYMMY`S CONTROLADOS POR LA FACE	envase
6	Dulces para dietas Terapéuticas	Hermeseta liquida sin hidratos de carbono 0% ó stevia	
7	Dulces para dietas terapéuticas	Sacarina	Envase individual
8	Gelatina para dietas terapeuticas	Agar- hgar (gelificante vegetal dietas cetogenicas)	
9	Gelatinas para dietas Terapéuticas	Gelatina neutra (Colas de pescado)	
10	Gelatinas para dietas terapéuticas	Gelatina de sabores	

Nº	SUBGRUPO	Denominación
1	Frutos secos	Almendras
2	Frutos secos	Nueces
3	Frutos secos	Cacahuetes
4	Frutos secos	Avellanas
5	Frutos secos	Piñones
6	Frutos secos	Anacardos

**Nota: LAS DIETAS TERAPEUTICAS SON LAS QUE POR PRESCRIPCIÓN FACULTATIVA FORMAN PARTE DEL TRATAMIENTO DEL NIÑO Y VARIARÁN EN FUNCIÓN DE LAS ÓRDENES MÉDICAS Y DE LAS PRESCRIPCIONES DEL SERVICIO DE DIETÉTICA.- LAS MARCAS DE LAS DIETAS TERAPEUTICAS PODRÁN VARIAR SIGUIENDO LAS INDICACIONES DE LAS DIFERENTES ASOCIACIONES Y DEL SERVICIO DE DIETÉTICA.**



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv)  
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1240705211277546388576**

Nº	Subgrupo	Denominación	Unidad/Compra
1	Conservas	ATUN ACEITE VEGETAL ENVASE ABREFACIL	envase
2	Conservas	ATUN ACEITE VEGETAL ENVA. 1.5 KG. APROX.	envase
3	Conservas	ATÚN EN ACEITE DE OLIVA	envase
4	Conservas	ATÚN AL NATURAL	envase
5	Conservas	ESPARRAGO ENTEROS BLANCOS 1 KG	envase/1 KG
6	Conservas	ESPARRAGO ENTEROS BLANCOS ABREFACIL	envase/250 GR.
7	Conservas	MEJILLON ESCABECHE T/MEDIO LATA ABREFACIL	envase
8	Conservas	MELOCOTÓN (MITAD) ALMIBAR ENVASE ABREFACIL	envase/500 GR.
9	Conservas	PATE HIGADO CERDO 25 gr.	envase
10	Conservas	PIMIENTO MORRON ENTERO ENVASE 2,5 KG.	envase
11	Conservas	PIÑA ALMIBAR ENVASE ABREFACIL	envase/500 GR.
12	Conservas	PERA EN ALMIBAR	envase
13	Consevas	MACEDONIA EN ALMIBAR	envase
14	Conservas	SARDINILLA ACEITE VEGETAL ABREFACIL	envase /113GR APRO.
15	Conservas/terapéuticas	TOMATE NATURAL tomate(99,5%),sal , corrector de acidez (ácido cítrico)	envase
16	Conservas/terapéuticas	TOMATE FRITO SIN CONSERVANTES MARCA CIDACOS O ORLANDO CONTROLADO POR LA FACE	envase
17	Conservas/terapéuticas	TOMATE FRITO BRIT ENVASE DE 400 GR. S/ CONSERVANTES MARCA CIDACOS O ORLANDO CONTROLADO POR LA FACE	envase
18	Conservas	ACEITUNA VERDE DESHUESADA T/MANZANILLA	envase
19	Conservas	ALCACHOFA CORAZONES, ENVASE 240 GR.	envase



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 1240705211277506388576

20	Conservas	CALAMARES EN SU TINTA ENVASE 113 GR.	envase
21	Conservas/terapéuticas	BERBERECHOS AL NATURAL	envase
22	Conservas/terapéuticas	COCIDO COMPLETO ENV. 450 GR.	envase
23	Conservas/terapéuticas	LENTEJAS ESTOFADAS ENV. 450 GR.	envase
24	Conservas/terapéuticas	NUTELA PARA CELIACOS CONTROLADO POR LA FACE	envase
25	Conservas/terapéuticas	NOCILLA	envasee
26	Conservas/terapéuticas	MAGRO DE CERDO COCIDO EXTRA	envase
27	Conservas	LOMOS DE BACALAO EN SALAZON	kilogramos
28	Conservas	MAIZ DULCE ENVASE DE 100 GR. APROXIMADAMENTE	envase
29	Conservas/terapéuticas	POTITOS: VARIEDAD: FRUTAS, PESCADO, POLLO, TERNERA ETC. MARCA NUTRIBEN APTOS PARA CELIACOS CONTROLADOS POR LA FACE.	envase

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



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 440705211277546388576

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

Nº	Subgrupo	Denominación	Unidad Compra
1	Aves	FILETE POLLO FRESCO DE PECHUGA DE 200 GR. UNIDAD APROXIMADAMENTE	Kilogramo
2	Aves	GALLINA FRESCA ENTERA, 1,5 KG. PIEZA APROXIMADAMENTE	Kilogramo
3	Aves	JAMONCITOS DE POLLO FRESCO, PIEZA 100 G. APROX.	Kilogramo
4	Aves	POLLO ENTERO FRESCO, LIMPIO, SIN VISCERAS, PIEZA 1,8 KG. APROXIMADAMENTE	Kilogramo
5	Aves	ALITAS DE POLLO	Kilogramo
6		CUARTOS TRASEROS DE POLLO FRESCO (250-300GR)	Kilogramo
7	Aves	POLLO TROCEADO FRESCO (PARA AJILLO); DE CONTRAMUSLO	Kilogramo
8	Aves	PAVO EN LILETES FINOS (200gr/unidad)	Kilogramos

Nº	Subgrupo	Denominación	Unidad Compra
1	Carnes	AGUJA DE AÑOJO 1ª CALIDAD, PIEZA 1 KG APROXIMADAMENTE	Kilogramo
2	Carnes	CINTA LOMO CERDO 1ª CALIDAD, LIMPIA, FRESCA; FRACCIONADA	Kilogramo
3	Carnes	CODILLO JAMON CERDO CURADO; FRACCIONADO	Kilogramo

La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: 1200705211277506388576

4	Carnes	HUESO DE RODILLA TERNERA	kilogramos
5	Carnes	ESPINAZO DE CERDO SALADO; FRACCIONADO	Kilogramo
6	Carnes	FILETE TERNERA ROSADA CENTRO Y/O BABILLA, DE PRIMERA, 200GRS./UNIDAD	Kilogramo
7	Carnes	MORCILLO AÑOJO 1ª CALIDAD; SIN FRACCIONAR	Kilogramo
8	Carnes	RABILLO DE TERNERA	Kilogramos
9	Carnes	CORDERO (Chuletillas, paletilla, pierna)	Kilogramos
10	Carnes	SOLOMILLO DE CERDO	Kilogramos
11	Carnes	SOLOMILLO TERNERA	Kilogramos

Nº	Subgrupo	Denominación	Unidad Compra
1	Pescado Congelado.	CALAMAR CONGELADO ANILLAS REDONDAS	Kilogramo
2	Pescado Congelado	CARNE DE MEJILLÓN CONGELADA	Kilogramo
3	Pescado Congelado	EMPERADOR CONGELADO, FILETES CON PIEL solo dietas cetogénicas	Kilogramo
4	Pescado Congelado	GAMBA PELADA CONGELADA TAMAÑO MEDIO	Kilogramo
5	Pescado Congelado	LENGUADO FILETES CONGELADO, ENVASE INDIV.	Kilogramo
6	Pescado Congelado	LOMOS MERLUZA CONGELADA, ENVASE INDIV.	Kilogramo
7	Pescado Congelado	RABAS DE CALAMAR CONGELADAS Y EMPANADAS	Kilogramo
8	Pescado	GAMBAS FRESCAS	
9	Pescado congelado	SALMON Y CORVINA	

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv  
mediante el siguiente código seguro de verificación: 1230703211277506388576

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

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

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

6	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	BATIDOS SIN LACTOSA SABORES 200ML	ENVASE
7	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	FLAN SIN LACTOSA	ENVASE
8	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	COPA CHOCOLATE CON NATA, ENVASE 115 G.	ENVASE
9	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	CREMA DE SOJA SABORES S/COLORANTES NI CONSERVANTES, ENVASE 125 G. (SOYACREM CONTROLADO POR LA FACE	ENVASE
10	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	FLAN DE HUEVO ENVASE 110 G.	ENVASE
11	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	FLAN ENVASE 110 G. APROX. (PMI) CONTROLADO POR A FACE	
12	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	LECHE BAJA EN LACTOSA, ENVASE BRICK 1 L. desnatada semientera y entera KAIKU	ENVASE
13	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	LECHE BAJO CONTENIDO EN PROTEÍNAS, ENVASE 200 ML (LOPROFIN) CONTROLADO POR LA FACE	ENVASE
14	Leche y Derivados-	LECHE DESNATADA UPERISADA ENVASE BRICK 1 L.	ENVASE
15	Leche y Derivados-	LECHE ENTERA UPERISADA, ENVASE BRICK 200 ML.	ENVASE
16	Leche y Derivados	MANTEQUILLA ENVASE INDIVIDUAL 10 G.	UNIDAD
17	Leche y Derivados	MANTEQUILLA SIN LACTOSA	UNIDAD
18	Leche y Derivados	NATA LIQUIDA MAS DEL 35% MATERIA GRASA, ENVASE 1 L.	ENVASE
19	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	NATA LIQUIDA UHT, 18% MATERIA GRASA, ESPECIAL COCINA (CENTRAL LECHERA ASTURIANA), ENVASE 1 L. CONTROLADO POR LA FACE	ENVASE
20	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	NATA SIN LACTOSA	ENVASE
21	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	NATILLA ENVASE 130 G. (DANONE) CONTROLADO POR A FACE	ENVASE
22	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	NATILLAS SABORES ENVASE 125 G. (PMI) PASCUAL CONTROLADO POR A FACE	ENVASE
23	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	NATILLAS DE SOJA ALERGICOS SOJA SUN	

24	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	NATILLAS SIN LACTOSA	
25	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	PETIT SUISSE SEMIDESNATADO SABOR FRESA, ENVASE 160 GR.	ENVASE
26	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	QUESITOS PORCIONES (CENTAL LECHERA ASTURIANA) CONTROLADO POR LA FACE	PORCION
27	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	QUESO BARRA PIEZA 2,5-3 KG APROXIMADAMENTE (LARSA)CONTROLADO POR LA FACE	KILOGRAMO
28	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	QUESO DE BARRA SIN LACTOSA	
29	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	QUESO BLANCO PASTEURIZADO, ENVASE 75 GR. APROX. (CENTRAL LECHERA ASTURIANA) CONTROLADO POR LA FACE	ENVASE
30	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	QUESO LIGERO PORCIONES, 4,5 % M. G., PORCION 20 G.	PORCION
31	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	QUESO RALLADO ESPECIAL PASTA (CENTRAL LECHERA ASTURIANA) CONTROLADO POR LA FACE	ENVASE
32	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	QUESO RALLADO ESPECIAL PIZZA (CENTRAL LECHERA ASTURIANA) CONTRALADO POR LA FACE	ENVASE
33	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	QUESO RALLADO SIN LACTOSA	ENVASE
34	Leche y Derivados-D/ TERAPEUTICAS	YOGUR APTO PARA LACTANTES CON LECHE DE CONTINUACIÓN 96%, ENVASE 125 G. (NATURAL Y SABORES)	ENVASE
35	Leche y Derivados-D/ TERAPEUTICAS	YOGUR DESNATADO SABORES, 0% M.G., ENVASE 125 G	ENVASE
36	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	YOGUR LIQUIDO, LECHE FERMENTADA CON L.CASEI INMUNITASS, ENVASE 93,7 ML	ENVASE
37	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	YOGUR NATURAL DESNATADO, 0% M.G., ENVASE 125 G	ENVASE
38	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	YOGUR NATURAL ENVASE 125 G.	ENVASE
39	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	YOGUR SIN LACTOSA NATURAL Y SABORES	ENVASE

La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: 124070311277506388576

40	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	YOGUR SABORES ENVASE 125 G.	ENVASE
41	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	YOGUR SOJA SAABORES PROVOMEL ENVASE 125 G. APROX. (SANTIVERI)CONTROLADO POR LA FACE	ENVASE
42	Leche y Derivados- D/TERAPEUTICAS	Queso kiri	ENVASE
43	Leche y Derivados- D/TERAPEUTICAS	Queso babibel	ENVASE
44	Leche y Derivados- D/TERAPEUTICAS	Queso sin grasa 0%	ENVASE
45	Leche y Derivados- D/TERAPEUTICAS	QUESO FRESCO SIN LACTOSA	
46	Leche y Derivados- D/TERAPEUTICAS	Yogur griego (Sin azúcar)	ENVASE
47	Leche y Derivados- D/TERAPEUTICAS	Queso curado	ENVASE
Nº	Subgrupo	Denominación	Unidad Compra
1	Fiambres y Embutidos- D/TERAPEUTICAS	CHORIZO SARTA PRIMERA DULCE, PIEZA 0,3 KG. APROX. (PALACIOS) CONTROLADO POR LA FACE sin huevo sin leche	Kilogramo
2	Fiambres y Embutidos- D/TERAPEUTICAS	JAMON SERRANO CENTRO, PIEZA 4 KG. APROX. (CASADEMONT, EL POZO, M.R.M., EL CASAL Ó TELLO) CON- TROLADO POR LA FACE sin huevo sin leche	Kilogramo
3	Fiambres y Embutidos- D/TERAPEUTICAS	JAMON YORK ARTESANO CENTRO, 1ª CALIDAD, PIEZA 6 KG. APROX. ( BONNATUR ARGAL, SELVA) CONTROLADOS POR LA FACE sin huevo sin leche	Kilogramo
4	Fiambres y Embutidos- D/TERAPEUTICAS	LOMO EMBUCHADO EXTRA, PIEZA 1,6 KG.APROX. (CASADEMONT, EL POZO, M.R.M., EL CASAL Ó TELLO) CONTROLADOS POR LA FACE	Kilogramo
5	Fiambres y Embutidos- D/TERAPEUTICAS	PECHUGA PAVO, S/ GLUTEN, CONTROLADO POR LA FACE, PIEZA 5,5 KG. APROX. (CASADEMONT, EL POZO, M.R.M., EL CASAL Ó TELLO) CONTROLADOS POR LA FACE sin huevo sin leche ( BONNATUR ARGAL, Ó SELVA)	Kilogramo

6	Fiambres y Embutidos-D/TERAPEUTICAS	SALCHICHA FRANCFURT, ENVASE 6 UNIDS. (CASADEMONT, EL POZO, M.R.M., EL CASAL Ó TELLO) CONTROLADOS POR LA FACE	ENVASE
7	Fiambres y Embutidos-D/TERAPEUTICAS	PECHUGA PAVO S/GRASA	ENVASE

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

La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1240705211272406388576**



## EQUIVALENCIAS DE ALIMENTOS : TABLA DE WANDER EN CRUDOS

ARTÍCULO	GR.	AUMENTA %	SUCIO	LIMPIO
ARROZ BLANCO	13	3		
PASTA	13	3,2		
GARBANZOS	17	3		
LENTEJAS	17	3		
LOMO DE CERDO				150 gr.
JAMON SERRANO				50 gr.
JOMÓN YORK				50 gr.
FILETE DE POLLO				150 gr.
FILETE DE TERNERA ROSADA				150 gr.
ACELGAS			100 gr.	66,67 gr.
AJOS			100 gr.	90 gr.
CALABACIN			100 gr.	75 gr.
CEBOLLA			100 gr.	90,56 gr.
ESPINACAS CONGELADAS			100 gr.	Según glaseo
GUISANTES CONGELADOS			100 gr.	Según glaseo
JUDIAS VERDES CONGELADAS			100 gr.	Según glaseo
LECHUGA			100 gr.	66,62 gr.
PATATA			100 gr.	90.91 gr.
PIMIENTO			100 gr.	81.54 gr.
PUERRO			100 gr.	67.50 gr.
TOMATE			100 gr.	94,34 gr.
ZANAHORIA			100 gr.	
81.49 gr.				
MANZANA			100gr.	85 gr.
MANDARINA			100 gr.	0,97 gr.
FRESAS			100 gr.	93.34 gr.
PERAS			100gr.	87,50 gr.
ALBARICOQUE			100 gr.	90.91 gr.
CEREZAS			100 gr.	85.72 gr.
MELOCOTÓN			100 gr.	85,00 gr.
MELON			100 gr.	60 gr.
NARANJA			100 gr.	84,62 gr.
PLATANO			100 gr.	64.94 gr.
SANDIA			100 gr.	51.91 gr.
UVA			100 gr.	92,31 gr.
ZUMO NARANJA				100 cc



## BATIDOS MERIENDAS Y COLACIÓN NOCHE 3000 Kcal

Nº	Ingredientes	Aporte calórico
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leche entera 200cc</li> <li>• Azúcar 10 gr</li> <li>• Cola -cao 10 gr</li> <li>• Mantequilla 15 gr</li> <li>• Plátano 100 gr</li> </ul>	Kcal ... 396
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leche entera 200cc</li> <li>• Azúcar 10 gr</li> <li>• Leche Molico 10 gr</li> <li>• Cola- cao 10 gr</li> <li>• Mantequilla 15 gr</li> <li>• Melocotón almíbar 60 gr</li> </ul>	Kcal ... 387
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leche de vaca 200 cc</li> <li>• Mantequilla 15 gr</li> <li>• Miel 30 gr</li> <li>• Galletas 15 gr</li> <li>• Cola- cao 18 gr</li> <li>• Plátano 100 gr</li> </ul>	Kcal ... 554
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leche entera 200 cc</li> <li>• Leche Molico 10 gr</li> <li>• Cola- cao 18 gr</li> <li>• Mantequilla 15 gr</li> <li>• Cereales en polvo 20 gr</li> </ul>	Kcal ... 454
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yogurt natural 125 gr</li> <li>• Petit suisse 40 gr</li> <li>• Miel 30 gr</li> <li>• Pera 150 gr</li> <li>• Leche Molico 10 gr</li> </ul>	Kcal ... 333
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yogurt 125 gr</li> <li>• Plátano 100 gr</li> <li>• Cereales en polvo 10 gr</li> <li>• Mantequilla 15 gr</li> <li>• Miel 30 gr</li> </ul>	Kcal ... 375
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yogurt natural 250 gr</li> <li>• Melocotón almíbar 100 gr</li> <li>• Nata líquida 30 cc</li> <li>• Miel 30 gr</li> <li>• Cereales en polvo 10 gr</li> <li>• Leche Molico 10 gr</li> </ul>	Kcal ... 396
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yogurt natural 250 gr</li> <li>• Nata líquida 20 cc</li> <li>• Cereales en polvo 10 gr</li> <li>• Cola- cao 18 gr</li> <li>• Miel 30 gr</li> </ul>	Kcal ... 362
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zumo de naranja 150 cc</li> <li>• Plátano 100 gr</li> <li>• Azúcar 10 gr</li> <li>• Cereales en polvo 20 gr</li> <li>• Nata líquida 30 cc</li> </ul>	Kcal ... 330



Nº	Ingredientes	Aporte calórico
10	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zumo naranja 100 cc</li> <li>• Pera 60 gr</li> <li>• Plátano 100 gr</li> <li>• Kiwi 50 gr</li> <li>• Manzana 50 gr</li> <li>• Nata líquida 30 cc</li> <li>• Cereales en polvo 10 gr</li> <li>• Azúcar 10 gr</li> </ul>	Kcal ... 329
11	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yogur natural 125gr (1 unidad)</li> <li>• Melocotón en almíbar 100gr</li> <li>• Nata líquida 4 cucharadas</li> <li>• Miel 2 tarrinas</li> <li>• Galletas 5 unidades</li> <li>• Pera 65gr</li> </ul>	Kcal ... 562
12	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zumo naranja 100cc</li> <li>• Nata líquida 3 cucharadas</li> <li>• Cereales polvo 1cucharada</li> <li>• Plátano 50gr</li> </ul>	Kcal ... 215
13	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leche 200cc</li> <li>• Azúcar 2 sobres</li> <li>• Plátano 155gr</li> <li>• Miel 2 tarrinas</li> <li>• Cereales en polvo 15 gr.</li> <li>• Petit suisse 60gr (1 unidad)</li> </ul>	Kcal ... 610
14	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leche 100cc</li> <li>• Petit suisse 60gr (1 unidad)</li> <li>• Pera 50gr</li> <li>• Miel ½ tarrina</li> </ul>	Kcal ... 222
15	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Galletas 2 paquetes (10 unidades)</li> <li>• Melocotón en almíbar 145gr</li> <li>• Nata líquida 3 cucharadas</li> <li>• Petit suisse 60gr (1 unidad)</li> </ul>	Kcal ... 590
16	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zumo de frutas 100cc</li> <li>• Plátano 75gr</li> <li>• Nata líquida 1 cucharada</li> <li>• Galletas 3 unidades</li> </ul>	Kcal ... 227
17	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Petit suisse 1unidad</li> <li>• Plátano 130gr</li> <li>• Galletas 5 unidades</li> <li>• Nata líquida 3 cucharadas</li> <li>• Melocotón en almíbar 150gr</li> </ul>	Kcal ... 574
18	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zumo de naranja 100cc</li> <li>• Pera 60gr</li> <li>• Plátano 100gr</li> <li>• Kiwi 50gr</li> <li>• Manzana 50gr</li> <li>• Nata líquida 3 cucharadas</li> <li>• Cereales polvo 1 cucharada</li> <li>• Azúcar 1 sobre</li> </ul>	Kcal ... 387



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv)  
 mediante el siguiente código seguro de verificación: **124070321127/506388576**

## **DESAYUNOS DE PROTOCOLO ALL-BRAN**

### **PARA DIETAS DE 1000 KCAL**

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

### **PARA DIETAS DE 1200 Y 1500 KCAL**

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

### **PARA DIETAS DE 1800 KCAL**

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

### **PARA DIETAS DE 2000 KCAL**

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

### **PARA DIETAS DE 2200 , 2500 Y 3000 KCAL**

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



## DIETAS DE LACTANTE

### PURE 3 A

#### LIMPIO

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

### PURE 3 B

#### LIMPIO

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

### PURE 3 C

#### LIMPIO

PATATA	100 gr.	
ZANAHORIA	25 gr.	
PUERRO	25 gr.	
JUDIAS VERDES CONGELADAS	60 gr.	Según glaseo
POLLO ó PESCADO ó TERNERA	50 gr.	
ACEITE DE OLIVA	15 cc	
VOLUMEN	300 cc	



## PAPILLAS DE FRUTA

### PAPILLA 3 A

#### LIMPIO

PLATANO	40 gr.
MANZANA	50 gr.
PERA	50 gr.
ZUMO DE NARANJA	50 cc
VOLUMEN	150 cc

### PAPILLA 3 B

#### LIMPIO

PLATANO	75 gr.
MANZANA	50 gr.
PERA	50 gr.
ZUMO DE NARANJA	75 cc
VOLUMEN	175 cc

### PAPILLA 3 C

#### LIMPIO

PLATANO	100 gr.
MANZANA	50 gr.
PERA	50 gr.
ZUMO DE NARANJA	100 cc
VOLUMEN	200 cc



## DESAYUNOS

- Leche 200 cc
- Pan una barra 40 gr.
- Mantequilla 10 gr.
- Mermelada 15 gr.
- Sobre de Cola-caó 18 gr.
- Galletas 25 gr. 2 paquetes
- Yogur-natural 125 gr.
- Manzana 1.16 gr. + 200 cc agua
- Pan integral 40 gr.
- Pan tostado 15 gr. (2 Rebanadas)
- Azúcar 8 gr.
- Fruta del tiempo pieza
- Zumo de naranja natural 200 cc
- CEREALES MONODOSIS:
  - Chocos 35 gr.
  - Smacks 33 gr.
  - Corn flakes 24 gr,
  - Frontis 35 gr.
  - All-bran 45 gr.
  - Special k 30 gr.

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

**Corn Flakes : bolsas para desayunos de pacientes psiquiátricos.**



## MERIENDAS

- Batido de frutas 200 cc
- Fruta del tiempo pieza
- Leche 200 cc
- Galletas 2 paquetes de 25 gr.
- Yogur natural 125 gr.
- Papilla de fruta: 150 cc; 200 cc; 250 cc.
  - Que la fruta sea madura
  - Plátano canario
  - Pera de agua
  - Manzana golden
  - Zumo de naranja natural
- Yogur desnatado 125 gr.
- Membrillo 20 gr.
- Bocadillo de lomo embuchado:
  - pan 40 gr.
  - lomo 50 gr.
- Zumo envasado 200 cc
- Jamon york 100 gr.
- Pan tostado 14 gr. (2 Rebanadas)
- Quesitos desnatados 15 gr./unidad (2 unidades) quesitos
- Pan integral 40 gr.
- Zumo de naranja natural 200 cc
- Batido de leche 200 cc
- Miel 17 gr.
- Bocadillo de jamón serrano:
  - pan 40 gr.
  - jamón 50 gr.
- Queso de Burgos unidad 72 gr.
- Bocadillo de jamon york y queso:
  - Pan 40 gr.
  - Jamon york 50 gr.
  - Queso de barra 50 gr.
- Azucar 8 gr.
- Yogures de sabores 125 gr.

**LAS MERIENDAS DE PACIENTES DE ONCOLOGIA VAN REFLEJADOS EN EL ANEXO II PERO SON SIMILARES A LAS BASALES DEL CÓDIGO DE DIETAS.**

**PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"**





## LOTE DE PRODUCTOS LOPROFIN

PRODUCTO	UNIDAD	PRECIO	TOTAL
Macarrones Loprofin, caja 500 gr.	1	5,66€	5,66€
Espaguetis Loprofin, caja 500 gr.	1	5,66€	5,66€
Arroz Loprofin, caja 500 gr.	1	6,28€	6,28€
Harina Loprofin, caja 500 gr.	1	3,90€	3,90€
Pan Loprofin, paquete 400 gr.	1	3,49€	3,49€
Leche Loprofin, envase 200 ml.	12	0,96€	11,52€
Galletas vainilla Loprofin, paquete 100 gr.	1	2,90€	2,90€
Cereales Loprofin cornflakes chocolate, caja 375 gr.	1	9,295€	9,295€
<b>TOTAL</b>			<b>45,705€</b>



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv)  
 mediante el siguiente código seguro de verificación: **124070321127/506388576**

## **EXTRAS DE NAVIDAD:**

**Para el día 24 diciembre noche para cada una de las salas y servicios del hospital:**

- **1 Bandeja de variados de navidad + 1 botella de sidra, para una media de 8 personas por bandeja compuesta de:**
  - Turrón blando
  - Turrón duro
  - Turrón de chocolate
  - Turrón de yema
  - Mazapán
  - Empiñonadas
  - Polvorones
  - Bombones

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

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



## CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS

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



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv)  
 mediante el siguiente código seguro de verificación: **124070321127/506388576**

## **ANEXO IV**

# **LISTADO DE EXTRAS**



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv)  
mediante el siguiente código seguro de verificación: **124070321127/506388576**

CÓDIGO	PLATO	CANTIDAD	PRECIO	%
YOGNA	YOGURT NATURAL	1308	0,14	0,68%
NA	NARANJA	124	0,35	0,16%
NATCH	NATILLAS DE CHOCOLATE	40	0,23	0,03%
PER	PERA	74	0,35	0,09%
YOGPRDA	YOGUR MI PRIMER DANONE	117	0,38	0,16%
COC	COCA COLA	6	0,47	0,01%
NATSOJ	NATILLAS SOJA	30	1,12	0,12%
YODES	YOGURT DESNATADO	91	0,14	0,05%
LECAL	LECHE DE ALMENDRAS	2	3,25	0,02%
ZUMMA	ZUMO DE MANZANA	37	0,29	0,04%
NATVA	NATILLAS DE VAINILLA	42	0,23	0,04%
QUE	CAJA DE QUESITOS	3	9,84	0,11%
JASE	JAMON SERRANO	207	1,53	1,16%
BACHO	BATIDO DE CHOCOLATE	900	0,37	1,21%
CAR	PAQUETE DE CAMELOS (2 KG.)	295	11,72	12,70%
COLAC	SOBRES DE COLA CAO	3519	0,23	3,03%
LONJA	LONCHAS DE JAMON YORK	210	0,71	0,55%
PANBI	PAN MOLDE REBANADA	17	0,10	0,01%
YOGSLA	YOGURT SIN LACTOSA	140	0,59	0,30%
NATSL	NATILLAS SIN LACTOSA (COCINA)	2	0,98	0,01%
PLA	PLATANO	186	0,35	0,24%
PAN	PAN	1048	0,14	0,55%
FLSL	FLAN SIN LACTOSA (COCINA)	2	1,90	0,01%
LECDDES	LITRO DE LECHE DESNATADA	557	0,86	1,75%
ZUVA	ZUMO VARIADO	7416	0,29	7,77%
NESQ	SOBRES DE NESQUIK	290	0,15	0,16%
TILA	TILA	234	0,47	0,40%
MIGBAC	MIGAS DE BACALAO (KG.)(COCINA)	206	14,78	11,18%
ACEIOL1L	ACEITE DE OLIVA 1LITRO	16	3,52	0,21%
LECARR	LECHE DE ARROZ (1L.)(COCINA)	1	1,60	0,01%
STEVIA	STEVIA (SOBRE INDIVIDUAL)	63	0,03	0,01%
BRLEC	BRICK DE LECHE	1247	0,86	3,92%
PMSC	PAN MOLDE SIN CORTEZA (COCINA)	5857	0,17	3,55%
LEC	LITRO DE LECHE ENTERA	970	0,86	3,05%
LECSE	LITRO LECHE SEMIDENATADA	37	0,86	0,12%
YOGSO	YOGURT DE SOJA	12	0,70	0,03%
BAVAI	BATIDO DE VAINILLA	164	0,37	0,22%
NATSOJSS	NATILLAS SOJA SOJA-SUN(COCINA)	4	0,56	0,01%
YOGSA	YOGURES SABORES	5385	0,14	2,82%
GA	PAQUETE DE GALLETAS	8274	0,07	2,17%
MAN	MANZANA	73	0,35	0,09%
BAFRE	BATIDO DE FRESA	188	0,37	0,25%
MANT	MANTEQUILLA	351	0,07	0,09%
AZM	AZUCAR MORENO (1KG.)(COCINA)	1	1,85	0,01%
LONPA	LONCHAS DE PAVO	236	0,62	0,54%
NAZU	NARANJA ZUMO NATURAL	10376	0,90	34,12%
LESL	LECHE SIN LACTOSA KAIKU	73	4,38	1,17%
ZUMPI	ZUMO DE PIÑA	393	0,29	0,41%
AZ	SOBRES DE AZUCAR	12026	0,01	0,63%
NAT	NATILLAS	762	0,23	0,66%
MER	MERMELADA	343	0,15	0,18%
HUE	HUEVOS	1	0,10	0,00%
GASG	P. GALLETAS SIN GLUTEN	1	0,35	0,00%
GAD	PAQUETE GALLETAS / DIABETICOS	95	0,23	0,08%

**PPT SERV. 17004 PA "CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"**



CÓDIGO	PLATO	CANTIDAD	PRECIO	%
LECSOJA	LECHE DE SOJA BRICK 250 ML	108	1,76	0,70%
AGFVC	CAJA AGUA FONTVELLA (33CC)	60	3,66	0,81%
MANZ	MANZANILLA	285	0,47	0,49%
LECHLOPR	LECHE LOPROFIN	8	0,96	0,03%
GAEALER	P. GALLETAS ESPEC. ALER. (BIO)	28	0,35	0,04%
ZUMME	ZUMO DE MELOCOTON	534	0,29	0,56%
KI	KIWI	107	0,35	0,14%
QUES	QUESO	176	0,53	0,34%
				<b>100,0000%</b>



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv)  
 mediante el siguiente código seguro de verificación: **124070321127506388576**

## **ANEXO V**

# **INVENTARIO CAFETERIA**



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv)  
mediante el siguiente código seguro de verificación: **124070321127/506388576**

## **INVENTARIO DE MOBILIARIO Y MAQUINARIA INSTALADO EN EL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO "NIÑO JESÚS"**

**FEBRERO 2013**

### **C A F E T E R I A   P U B L I C O**

#### ➤ **COMEDOR BAJO**

- 7 Mesas grandes de 1.40\*0.80
- 35 Sillas
- 1 Carro de servicio de acero inoxidable con 3 baldas de 0.90\*1
- 2 Carros de servicio de acero inoxidable con 2 baldas y cubo de basura de 0.95\*1 .10\*0.64
- 4 Cuadros de paisajes
- 5 Papeleras de acero
- 20 Fluorescentes corridos

#### ➤ **COMEDOR ALTO**

- 7 Mesas grandes de 0.80\*1.40
- 5 Mesas pequeñas de 1\*0.61
- 38 Sillas
- 12 Fluorescentes corridos

#### ➤ **BARRA**

- Tapa de la barra en acero inoxidable
- Expositor INFRICO 1.29
- Mueble bandejero 0.85\*1.35 con 3 bandejas
- 2 Vitrinas 1.18\*0.47
- 1 Vitrina 1.30\*0.47
- 1 Vitrina 1.18\*0.27
- 1 Vitrina 2.27\*0.58 doble espacio
- 1 Sotabanco acero inoxidable con pila 3.30
- 2 Botelleros de 3 puertas en acero inoxidable
- 1 Mesa acero inoxidable 0.70\*60\*0.83 con 3 estantes
- 1 Mesa acero 0.60\*/0.35\*0.80 con 3 estantes
- 1 Baño María eléctrico REPAGAS 0.86\*0.80\*0.75
- 1 Baño María eléctrico FAGOR 0.76\*0.70\*0.85
- 1 Estantería acero inoxidable 0.50\*0.36 con baldas de varilla
- 1 Sotabanco 1.05\*0.80\*0.81 de 2 baldas
- 1 Estantería INFRICO 1\*0.28\*1.10 con cuatro entrepaños
- 1 Sotabanco acero inoxidable 1.20\*0.45\*0.91 de 4 baldas
- 1 Sotabanco de acero inoxidable 1\*0.45\*0.85 de 3 baldas





➤ **ALMACEN INTERIOR DE ARRIBA**

- 1 Mesas de 0.80\*1.40
- 1 Silla

➤ **CUARTOS DE BAÑO**

- Baño hombres - 8 taquillas
- Baño mujeres - 10 taquillas



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv)  
mediante el siguiente código seguro de verificación: **124070321127/506388576**

## **CAFETERIA PERSONAL**

### ➤ **BARRA**

- Barra de cafetería 7.10\*0.55
- 1 Vitrina 1.18\*0.27
- 1 Vitrina 1.30\*0.40
- 1 Vitrina 1.30\*0.46
- 1 Vitrina FRICO con frío 1.50\*0.42
- 2 Botelleros de 3 huecos
- 1 Pila con 1 seno+ escurridor
- 1 Máquina de hielo ITV PULSAR
- 1 Carro de servicio de 3 baldas en acero inoxidable con cubo desperdicios
- 1 Sotabanco de 4 baldas 1.75\*0.31 acero inoxidable
- 3 Estanterías 1.20\*0.35 acero inoxidable, varillas
- 1 Estantería 0.50\*0.36 acero inoxidable, varillas
- 1 Sotabanco de cafetera con cajones y 3 estantes
- 1 Sotabanco acero inoxidable de 2 baldas 1.31\*0.60
- 1 Cuadro eléctrico
- 1 Equipo de lectura URIARTE
- 13 Plafones de cuatro tubos
- 2 Fan-Coils GALLETI UGT 21/5 (Aire acondicionado y calefacción) con motores instalados en azoteas de quirófanos y toda la instalación correspondiente.

### ➤ **CAFETERIA**

- 1 Mostrador de apoyo de madera 3.03 m
- 1 Mostrador de apoyo de madera 2.96 m
- 1 Mostrador de apoyo de madera 2.48 m
- 18 Taburetes
- 5 Mesas redondas
- 6 Papeleras de acero inoxidable
- 1 Matainsectos
- 10 Downlights

### ➤ **COMEDOR DE MEDICOS**

- 25 Sillas
- 5 Cuadros
- 1 mueble bandejero 12 baldas con varillas 0.48\*1.74 de acero inoxidable
- 1 Mueble de apoyo color blanco 1.80\*0.75 con armario de 2 puertas y mostrador
- 2 Estanterías de acero inoxidable de varillas 0.19\*1.45
- 1 Baño maría Zanussi
- 1 Sotabanco acero inoxidable 3 baldas 0.60\*0.31
- 1 Mueble de frío TECFRIGO ISOLA ELITE 2
- 1 Mueble de calor TECFRIGO HOT 2.1/3 ELITE
- 3 Persianas enrollables



➤ **COCINA**

- 1 Campana extractora NOVOTRONIC con 14 filtros en acero inoxidable 3.5\*2
- 2 Extracciones de aire viciado con motores instalados en falso techo de cocina y toda la instalación correspondiente.
- 1 Extracción de humos (según factura adjunta de Arisan)
- 1 Estantería en acero inoxidable 0.80\*0.35 de 8 baldas
- 1 Freidora REPAGAS a gas
- 1 Olla REPAGAS a gas MFD 100
- 1 Freidora REPAGAS a gas
- 1 Cocina de 3 fuegos con horno REPAGAS a gas C53 G
- 1 Sotabanco de acero inoxidable 1.13\*0.58
- 1 Cocina de 3 fuegos con horno REPAGAS a gas C53 G
- 1 Fry-top REPAGAS 0.75\*0.80 a gas FT 72 L
- 1 Baño maría 0.75\*0.80 a gas 750/B-800
- 1 Pila con pedales acero inoxidable 1.76\*0.60
- 1 Cámara conservación acero inoxidable 2.40\*0.60
- 1 Cortadora fiambre BRAHER en acero inoxidable
- 3 Estanterías 1.50\*0.43 en acero inoxidable
- 1 Estantería 0.51\*0.34 con entrepaños varilla en acero inoxidable
- 1 Estantería 0.45\*0.80 con 10 entrepaños de varilla en acero inoxidable
- CUARTO DE CONGELACION Y CONSERVACION
  - en conservación: 2 estanterías de 1.45\*1.78 con 4 entrepaños
  - en congelación
    - 1 estantería 1.74\*0.85 con 4 paños
    - 2 estanterías de 1.74\*1.45 con 4 paños
- Sotabanco en acero inoxidable con 2 baldas 1\*0.60\*0.84
- Estantes de varilla en acero inoxidable 0.80\*0.36
- Estantes de varilla en acero inoxidable 0.50\*0.36
- 1 Electroválvula con dispositivo automático de salto
- 1 Pila con escurridor de acero inoxidable con grifo de ducha 0.70\*1.20
- 1 Matainsectos
- 1 Sotabanco 0.64\*0.60
- 1 Contador de gas
- 1 Extracción
- 2 Botellas de ácido

➤ **ALMACEN**

- 1 estantería con 3 baldas aglomerado y armazón de hierro 2.3\*1.72
- 3 estantería con 5 baldas aglomerado y armazón de hierro
- Carro de varilla con 2 estantes y ruedas 0.49\*0.46\*1.12

➤ **OFFICE**

- 3 Estanterías de pared acero inoxidable 1.50\*0.43
- 1 mesa de apoyo de acero inoxidable con 2 baldas 2.35\*0.88
- 1 mesa de apoyo acero inoxidable de 3 baldas 1.24\*0.85
- 1 Sotabanco acero inoxidable 2 baldas 1.07\*0.72
- 1 Sotabanco acero inoxidable con pila y orificio para desperdicios 1.45\*0.72 y grifo de ducha



## **ANEXO VI**

# **PRECIOS CAFETERÍA**



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv)  
mediante el siguiente código seguro de verificación: **124070321127506388576**

## LISTAS DE PRECIOS CAFETERIA DE PÚBLICO

	PRECIOS
<b>PLATOS COMBINADOS</b>	
Nº 1.- BISTEC DE TERNERA, HUEVO FRITO, ENSALADA Y PATATAS	6,45 €
Nº 2.- CINTA DE LOMO, CROQUETAS, PIMIENTO VERDE Y PATATAS FRITAS	6,15 €
Nº 3.- CUARTO TRASERO DE POLLO ASADO EN SU JUGO CON PATATAS FRITAS	4,60 €
Nº 4.- TORTILLA FRANCESA, JAMÓN DE YORK Y ENSALADILLA RUSA	4,60 €
Nº 5.- LOMOS DE MERLUZA A LA ROMANA CON ENSALADA	7,20 €
Nº 6.- FRITURA VARIADA ( CROQUETAS, EMPANADILLAS, VARITAS Y CALAMARES )	5,15 €
Nº 7.- ENTRECOTTE PARILLA CON PIMIENTO VERDE, HUEVO FRITO Y PATATAS FRITAS	9,95 €
COSTILLAS ASADAS CON SALSA DULCE Y PATATAS	7,70 €
TARTAS VARIADAS	2,70 €
GOFRES CON CARAMELO, CHOCOLATE O FRESA	1,70 €
<b>BOCADILLOS CON MINI - BAGUETTE O CHAPATA</b>	
JAMÓN SERRANO, JAMÓN DE YORK, QUESO NATA, CHORIZO VELA, SALCHICHÓN, ANCHOAS, SARDINAS, BONITO, QUESO MANCHEGO, BOQUERONES EN VINAGRE, TORTILLA ESPAÑOLA O DE BONITO	2,60 €
CINTA DE LOMO, TERNERA, CALAMARES, BACON, PANCETA, CHORIZO FRITO, TORTILLA FRANCESA, MORCILLA, CHISTORRA	3,40 €
<b>CATEGORÍA 1:</b> SUPLEMENTO DE TOMATE O PIMIENTO FRITO O MAHONESA O KEPCHUP O MOSTAZA	0,45 €
<b>CATEGORIA 2:</b> SUPLEMENTO DE UNA LONCHA DE QUESO MANCHEGO O QUESO NATA O BACON O JAMÓN	0,65 €
<b>SANDWICHES</b>	
SÁNDWICH DE JAMÓN YORK	2,60 €
SÁNDWICH DE QUESO NATA	2,60 €
SÁNDWICH MIXTO (JAMÓN Y QUESO)	2,60 €
SÁNDWICH MIXTO (JAMÓN, QUESO Y HUEVO)	3,45 €
SÁNDWICH MIXTO VEGETAL	5,00 €
<b>CAFES</b>	
CAFÉ EXPRESS CON LECHE	1,10 €
CAFÉ EXPRESS CON LECHE EN VASO	1,10 €
CAFÉ EXPRESS SÓLO	1,10 €
CAFÉ VIENES CON NATA	1,10 €
CHOCOLATE ( ESPAÑOL O FRANCÉS )	1,80 €
CHOCOLATE CON NATA	1,80 €
DESCAFEINADO SÓLO O CON LECHE	1,10 €
TÉ CON LECHE O LIMÓN	1,10 €
TILA O MANZANILLA	1,10 €
VASO DE LECHE ( FRÍA O CALIENTE )	1,10 €
YOGOURT AL GUSTO	1,00 €
YOGOURT NATURAL	1,00 €



## LISTAS DE PRECIOS CAFETERIA DE PERSONAL

	PRECIOS
<b>OTROS</b>	
QUESO MANCHEGO	2,35 €
HUEVOS FRITOS CON PATATAS	2,45 €
TORTILLA ESPAÑOLA (ración)	1,20 €
TORTILLA FRANCESA EN PLATO CON GUARNICIÓN	2,40 €
DELICIAS DE QUESO	3,30 €
ENSALADA MIXTA	3,00 €
ESPARRAGOS	2,55 €
FLAMENQUIN	2,35 €
GAZPACHO S.T., CALDO S.T.	1,20 €
HAMBURGUESA	2,40 €
LOMO CON PATATAS	3,60 €
NUGGET DE POLLO	2,40 €
VARITAS DE MERLUZA	2,30 €
CROQUET, PIZZA, EMPANADILLA	2,25 €
FILETE CON PATATAS	3,60 €
<b>BEBIDAS</b>	
1/3 DE CERVEZA CRUZ CAMPO ORO	1,30 €
AGUA MINERAL ½ LITRO	0,65 €
AGUA TÓNICA O GINGER ALE	1,10 €
BATIDOS DE CHOCOLATE, VAINILLA Y FRESA	1,20 €
BOTE DE CERVEZA SIN ALCOHOL	1,10 €
BOTE DE CERVEZA	1,10 €
BOTE DE COCA COLA, NARANJA Y LIMÓN	1,10 €
BOTE DE FRUITOPIA, NESTEA, AQUARIUS	1,30 €
CAÑA DE CERVEZA	1,00 €
CASERA ½	0,60 €
COCA COLA, PEPSI COLA Y OTRAS COLAS	1,10 €
ZUMOS BIO	1,45 €
VINO (BOTELLÍN)	0,81 €
ZUMO DE FRUTAS FRESCAS	1,20 €
ZUMO DE NARANJA O LIMÓN NATURAL	1,60 €
ZUMO DE TOMATE	1,20 €
<b>GOLOSINAS</b>	
BOLSA DE MUÑECOS, ZAPATILLAS, HUCHAS Y BOLSAS DE BOLSAS	7,00 €
VEHÍCULOS PEQUEÑOS, CAJA OCTOGONAL	4,35 €
BOLAS GRANDES, CANTIMPLORAS, AVIONES, SAXOFON	6,00 €
BOLAS PEQUEÑAS	5,00 €
MÓVILES	6,00 €
PRISMÁTICOS, CÁMARA FOTOS, DESPERTADORES	8,50 €
PIRULETAS CON PELUCHE, CASAS GOLOSINAS	3,80 €
PIRULETAS ANIMALES	2,10 €
TARRINAS GOMINOLAS, BOLSAS GOMINOLAS	2,50 €
CHOCOLATINAS	1,65 €
CHICLES	1,00 €
CARAMELOS HALLS	1,65 €
MONEDAS CHOCOLATE GRANDE	1,45 €



## LISTAS DE PRECIOS CAFETERIA DE PERSONAL

	PRECIOS
<b>DESAYUNOS (HASTA LAS 12:00 )</b>	
CAFÉ CON LECHE, DESCAFEINADO, INFUSIONES, VASO DE LECHE CON TODO TIPO DE BOLLERÍA CASERA, CHURROS (4), PORRAS (3)	1,30 €
CAFÉ CON LECHE, DESCAFEINADO, INFUSIONES, VASO DE LECHE CON TOSTADA, MANTEQUILLA Y MERMELADA	1,45 €
PORCIÓN DE MANTEQUILLA	0,25 €
PORCIÓN DE MERMELADA	0,25 €
CHURRO UNIDAD	0,23 €
PORRA UNIDAD	0,29 €
BAGUETTE PLANCHA O TOSTADA MOLDE	1,05 €
BOLLERÍA CASERA EN GENERAL	0,95 €
BOLLERÍA EMPAQUETADA	0,65 €
SOBRE DE COLA CAO	0,35 €
<b>PINCHOS Y MONTADOS</b>	
MONTADO DE LOMO CALIENTE	1,20 €
MONTADO DE LOMO FRÍO	1,00 €
MONTADO DE CHORIZO CALIENTE	1,22 €
MONTADO DE CHORIZO FRÍO	1,22 €
MONTADO DE MORCILLA	1,22 €
MONTADO DE TORTILLA ESPAÑOLA	1,00 €
MONTADO DE BONITO	1,00 €
MONTADO TORTILLA	1,00 €
MONTADO SALCHICHÓN	1,00 €
MONTADO CHORIZO	1,00 €
MONTADO QUESO, JAMÓN, ETC.	1,00 €
<b>MENÚ</b>	
PRECIO MENÚ CON REFRESCO	5,70 €
PRECIO MENÚ CON AGUA O VINO	5,30 €
PRIMER PLATO DEL MENÚ	2,35 €
SEGUNDO PLATO DEL MENÚ	2,95 €
POSTRE	0,60 €
PAN	0,25 €
<b>SNACK</b>	
BOLSA DE PATATAS	0,95 €
BOLSA DE PATATAS SPIDERMAN	1,50 €
DONNETES	1,90 €
BOLLIKAOS	1,10 €
BOLLERÍA CODAN	0,75 €
BOLSAS MONEDAS	1,65 €
HUEVOS DE CHOCOLATE	1,95 €
<b>RACIONES</b>	
CALAMARES	3,53 €
CALLOS MADRILEÑA	2,72 €
CHORIZO FRITO	2,49 €
CROQUETA UNIDAD	0,34 €
MEJILLÓN TIGRE UNIDAD	0,64 €
ENSALADILLA RUSA	2,78 €
JAMÓN SERRANO	2,37 €
PATATAS BRAVAS	1,85 €
PINCHO MORUNO	1,85 €



## LISTAS DE PRECIOS CAFETERIA DE PERSONAL

	PRECIOS
<b>PLATOS COMBINADOS</b>	
Nº 1.- BISTEC DE TERNERA, HUEVO FRITO, ENSALADA Y PATATAS	4,40 €
Nº 2.- CINTA DE LOMO, CROQUETAS, PIMIENTO VERDE Y PATATAS FRITAS	4,45 €
Nº 3.- CUARTO TRASERO DE POLLO ASADO EN SU JUGO CON PATATAS FRITAS	3,50 €
Nº 4.- TORTILLA FRANCESA, JAMÓN DE YORK Y ENSALADILLA RUSA	3,50 €
Nº 5.- LOMOS DE MERLUZA A LA ROMANA CON ENSALADA	5,40 €
Nº 6.- FRITURA VARIADA ( CROQUETAS, EMPANADILLAS, VARITAS Y CALAMARES )	3,70 €
Nº 7.- ENTRECOTTE PARILLA CON PIMIENTO VERDE, HUEVO FRITO Y PATATAS FRITAS	7,70 €
TARTAS VARIADAS	2,20 €
<b>BOCADILLOS CON MINI - BAGUETTE O CHAPATA</b>	
JAMÓN SERRANO, JAMÓN DE YORK, QUESO NATA, CHORIZO VELA, SALCHICHÓN, ANCHOAS, SARDINAS, BONITO, QUESO MANCHEGO, BOQUERONES EN VINAGRE, TORTILLA ESPAÑOLA O DE BONITO	1,70 €
CINTA DE LOMO, TERNERA, CALAMARES, BACON, PANCETA, CHORIZO FRITO, TORTILLA FRANCESA, MORCILLA, CHISTORRA	2,25 €
<b>CATEGORÍA 1: SUPLEMENTO DE TOMATE O PIMIENTO FRITO O MAHONESA O KEPCHUP O MOSTAZA</b>	0,25 €
<b>CATEGORÍA 2: SUPLEMENTO DE UNA LONCHA DE QUESO MANCHEGO O QUESO NATA O BACON O JAMÓN</b>	0,30 €
<b>SANDWICHES</b>	
SÁNDWICH DE JAMÓN YORK	1,25 €
SÁNDWICH DE QUESO NATA	1,25 €
SÁNDWICH MIXTO (JAMÓN Y QUESO)	1,25 €
SÁNDWICH MIXTO (JAMÓN, QUESO Y HUEVO)	2,10 €
SÁNDWICH MIXTO VEGETAL	2,50 €
<b>CAFES</b>	
CAFÉ EXPRESS CON LECHE	0,70 €
CAFÉ EXPRESS CON LECHE EN VASO	0,70 €
CAFÉ EXPRESS SÓLO	0,70 €
DESCAFEINADO SÓLO O CON LECHE	0,70 €
TÉ CON LECHE O LIMÓN	0,60 €
TILA O MANZANILLA	0,60 €
VASO DE LECHE ( FRÍA O CALIENTE )	0,70 €
YOGURT AL GUSTO	0,60 €
YOGURT NATURAL	0,60 €



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv)  
 mediante el siguiente código seguro de verificación: **124070321127506388576**



## LISTAS DE PRECIOS CAFETERIA DE PÚBLICO

	PRECIOS
<b>DESAYUNOS (HASTA LAS 12:00 )</b>	
CAFÉ CON LECHE, DESCAFEINADO, INFUSIONES, VASO DE LECHE CON TODO TIPO DE BOLLERÍA CASERA, CHURROS (4), PORRAS (3)	1,75 €
CAFÉ CON LECHE, DESCAFEINADO, INFUSIONES, VASO DE LECHE CON TOSTADA, MANTEQUILLA Y MERMELADA	2,00 €
PORCIÓN DE MANTEQUILLA	0,35 €
PORCIÓN DE MERMELADA	0,35 €
BOLLERÍA CASERA EN GENERAL	1,10 €
BOLLERÍA EMPAQUETADA	0,85 €
SOBRE DE COLA CAO	0,50 €
<b>PINCHOS Y MONTADOS</b>	
PINCHO DE ESCABECHE	1,10 €
PINCHO DE BONITO	1,10 €
PINCHO DE TOMATE	0,45 €
PINCHO DE HUEVO (MEDIO)	0,45 €
PINCHO DE QUESO	0,45 €
MONTADO DE LOMO CALIENTE	1,75 €
MONTADO DE LOMO FRÍO	1,50 €
MONTADO DE CHORIZO CALIENTE	1,75 €
MONTADO DE CHORIZO FRÍO	1,50 €
MONTADO DE MORCILLA	1,50 €
MONTADO DE TORTILLA ESPAÑOLA	1,50 €
MEDIO HUEVO CON PIMIENTO MORRÓN	0,80 €
ALMENDRAS	1,00 €
AVELLANAS	1,00 €
PANCHITO, PATATAS FRITAS (INGLESAS)	1,00 €
<b>MENÚ</b>	
PRECIO MENÚ CON REFRESCO	8,30 €
PRECIO MENÚ CON AGUA O VINO	7,75 €
PRIMER PLATO DEL MENÚ	3,15 €
SEGUNDO PLATO DEL MENÚ	3,85 €
POSTRE	1,00 €
PAN	0,48 €
<b>MONTADOS CON MINIBAGUETTE O CHAPATA</b>	
CANAPE EN PAN DE CHAPATA DE CABRALES O SIMILAR, VENDRESCA CON HORTALIZAS,	2,10 €
PAN TOMACA, ANCHOAS CON TOMATE, BOQUERONES EN VINAGRE	
RACIÓN DE EMPANADA	1,95 €



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv)  
 mediante el siguiente código seguro de verificación: **124070321127506388576**

## LISTAS DE PRECIOS CAFETERIA DE PÚBLICO

	PRECIOS
<b>SNACK</b>	
BOLSA DE PATATAS	1,00 €
BOLSA DE PATATAS SPIDERMAN	1,60 €
DONNETES	1,95 €
BOLLIKAOS	1,25 €
BOLLERÍA CODAN	0,85 €
BOLSAS MONEDAS	1,65 €
HUEVOS DE CHOCOLATE	1,95 €
<b>RACIONES</b>	
CALAMARES	4,75 €
CALLOS MADRILEÑA	4,10 €
CHORIZO FRITO	3,65 €
CROQUETA UNIDAD	0,60 €
MEJILLÓN TIGRE UNIDAD	1,00 €
ENSALADILLA RUSA	3,55 €
JAMÓN SERRANO	3,30 €
PATATAS BRAVAS	2,75 €
PINCHO MORUNO	2,90 €
<b>OTROS</b>	
QUESO MANCHEGO	3,30 €
HUEVOS FRITOS CON PATATAS	2,95 €
TORTILLA ESPAÑOLA RACION	1,83 €
TORTILLA FRANCESA EN PLATO CON GUARNICIÓN	3,80 €
DELICIAS DE QUESO	5,20 €
ENSALADA MIXTA	4,35 €
ESPARRAGOS	4,80 €
FLAMENQUIN	5,30 €
GAZPACHO S.T., CALDO S.T.	1,60 €
HAMBURGUESA	4,20 €
LOMO CON PATATAS	5,30 €
NUGGET DE POLLO	4,95 €
VARITAS DE MERLUZA	4,15 €
CROQUET, PIZZA, EMPANADILLA	2,85 €
FILETE CON PATATAS	5,45 €



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv)  
 mediante el siguiente código seguro de verificación: **124070321127/506388576**

## LISTAS DE PRECIOS CAFETERIA DE PÚBLICO

	PRECIOS 2014
<b>BEBIDAS</b>	
1/3 DE CERVEZA CRUZ CAMPO ORO	1,60 €
AGUA MINERAL 1 LITRO	2,05 €
AGUA MINERAL 1/3	0,85 €
AGUA MINERAL ½	1,05 €
AGUA TÓNICA O GINGER ALE	1,45 €
BATIDOS DE CHOCOLATE, VAINILLA Y FRESA	1,35 €
BLANCO Y NEGRO	1,35 €
BOTE DE CERVEZA SIN ALCOHOL	1,35 €
BOTE DE CERVEZA	1,35 €
BOTE DE COCA COLA, NARANJA Y LIMÓN	1,35 €
BOTE DE FRUITOPIA, NESTEA, AQUARIUM	1,45 €
BOTE DE MAHOU 5 ESTRELLAS	1,50 €
CAFÉ GRANIZADO	1,25 €
CAÑA DE CERVEZA	1,10 €
CASERA ½	1,35 €
COCA COLA, PEPSI COLA Y OTRAS COLAS	1,35 €
DOBLE DE CERVEZA	1,30 €
HELADOS DE VAINILLA, FRESA, CHOCOLATE, ETC...	1,00 €
HORCHATA VASO DE 200 CC	1,55 €
LECHE MERENGADA	1,30 €
NARANJADA O LIMONADA	1,35 €
ZUMOS BIO	1,90 €
VINO (BOTELLÍN)	1,20 €
ZUMO DE FRUTAS FRESCAS	2,10 €
ZUMO DE NARANJA O LIMÓN NATURAL	2,10 €
ZUMO DE PERA, UVA, ETC (BOTELLÍN)	1,45 €
ZUMO DE TOMATE	1,45 €
ZUMO VEGETAL (BOTELLÍN)	1,45 €
<b>GOLOSINAS</b>	
BOLSA DE MUÑECOS, ZAPATILLAS, HUCHAS Y BOLSAS DE BOLAS	7,00 €
VEHÍCULOS PEQUEÑOS, CAJA OCTOGONAL	4,35 €
BOLAS GRANDES, CANTIMPLORAS, AVIONES, SAXOFON	6,00 €
BOLAS PEQUEÑAS	5,00 €
MÓVILES	6,10 €
PRISMÁTICOS, CÁMARA FOTOS, DESPERTADORES	8,50 €
PIRULETAS CON PELUCHE, CASAS GOLOSINAS	3,80 €
PIRULETAS ANIMALES	2,10 €
TARRINAS GOMINOLAS, BOLSAS GOMINOLAS	2,50 €
CHOCOLATINAS	1,65 €
CHICLES	1,00 €
CARAMELOS HALLS	1,65 €
MONEDAS CHOCOLATE GRANDE	1,45 €

La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv)  
 mediante el siguiente código seguro de verificación: **124070321127506388576**

## **ANEXO VII**

# **PRECIOS VENDING**



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv)  
mediante el siguiente código seguro de verificación: **124070321127/506388576**

PRODUCTOS SÓLIDOS	PVP	PRODUCTOS SÓLIDOS	PVP
CHAP LOMO SAJON LORD	1,80	SW ATUN GASTR	1,45
CHAP YORK QUESO LORD	1,80	SW MIXTO GASTR	1,45
CHAP JAMO TOMAT LORD	1,80	SW CHORIZO GASTR	1,45
CHAP CHOR QUESO LORD	1,80	SW TORTILLA CHOR ÑA	1,45
KAWA LOMO QUESO LORD	1,10	CROISANT JAM QUESO	1,00
KAWA CHORIZO QU LORD	1,10	CROISANT CHOR QUESO	1,00
KAWA MIXTO - LORD	1,10	SW NORDIC SALMON GAS	1,65
KAWA JAMON QU LORD	1,10	EMPANADA ATUN GAST	1,50
KAWA DOBLE LOMO QU	1,80	PAN BAG-VACIA COCIDO	0,90
KAWA DOBLE CHORIZO Q	1,80	JAMON CURADO JOBARSA	1,25
KAWA DOBLE MIXTO	1,80	CHORIZO DE JOBARSA	1,00
KAWA DOBLE JAMON QU	1,80	PAMPLONA JOBARSA	1,00
BRIOCHE 2U MIXTO GAS	1,65	SALCHICHON JOBARSA	1,00
SW TR CANGREJO LORD	1,40	BOCADITOS PAVO ARGAL	1,00
SW TR MIXTO - LORD	1,40	LT ATUN ACEITE	1,00
SW TR CHORIZO- LORD	1,40	LT CABALLA EN ACEITE	1,10
SW TR ENSALADILLA	1,40	LT MEJILLONES	1,50
SW TR SALAMI - LORD	1,40	LT CABALLA EN TOMATE	1,10
SW TR PAVO - LORD	1,40	MENESTRA VERDURAS	2,40
SW TR POLLO - LORD	1,40	FIDEUA 250 GR	2,40
SW ESP VEGETAL LORD	1,90	PAELLA MARINERA	2,50
SW ESP MIXTO LORD	1,90	PAELLA VERDURAS	2,50
SW ESP POLLO ASADO	1,90	SALAD LIGERA 200 GR	2,00
SW ESP BACON-POLLO	1,90	SALAD PASTA ATUN 240	2,00
SW ESP PAVO INT LORD	1,90	SALAD PASTA JAM 240	2,00
SW NATUR ATUN LORD	2,25	SALAD ARROZ PAL 240	2,00
SW NATUR MIXTO LORD	2,25	ENS DELI 3 QUESOS	2,50
SW NATUR QU NUECES	2,25	ENS DELI ESPINA PAVO	2,50
SW NATUR VEGETAL LOR	2,25	ENS DELI JAMON YORK	2,50
SW CLUB ATUN PIMIENT	1,65	ESN DELI MEDITERRANE	2,50
SW CLUB BACON HUEVO	1,65	ENS DELI POLLO	2,50
SW POLLO MOST GAST	1,45	ENS FLORETTE FRESCA	1,50
SW BACON BBQ GAST	1,45	BAYONESA 80 GR	1,00
SW BASIC SALAMI QUES	1,45	CARACOLA 80 GR	1,25
SW BASIC PAVO QU GAS	1,45	CROISSANT RECTO 80G	1,50
SW VEGETAL PAVO GAS	1,45	CUERNO CHOCO 120 GR	1,25
SW CANGR MAHONE GAST	1,45	PEPITO CHOCO 100 GR	1,25



<b>PRODUCTOS SÓLIDOS</b>	<b>PVP</b>	<b>PRODUCTOS SÓLIDOS</b>	<b>PVP</b>
PEPITO FRITO 100 GR	1,25	PHOSKITO MILANO	1,00
PALMERA G INTEG DUL	0,75	PHOSKITO 1972 60G	1,20
DONUTS FONDAT 1 UND	0,90	TRIANGULO CREMA MART	0,80
DONUTS CHOCO (1X1)	0,90	PALMERA CACAO DULC	0,90
DONUT	0,90	CHEESE CAKE 45 GR	0,60
DONUTS 2	1,50	MACARONS CAFE 4 UND	1,50
BOLLYCAO CLASICO	1,00	MACARONS FRAMBUESA 4	1,50
QE CAÑA CHOCO XL	1,25	BONY 2 UND BIMBO	1,00
DONUTS BOMBON 2U	1,50	PANTERA ROSA 2 UND	1,15
BOLLYCAO LECHE	1,00	TIGRETON 2 UND	1,00
QE GOFRE PANRICO	1,25	B.SESAMO 1/2 BAÑO	0,60
DONUT RELL.BLANCO 1U	1,00	PALMERITAS S/AZUCAR	0,60
DONUT RELL.CHOCO 1U.	1,00	MANZANA TROZEADA	1,00
GOFRE C/CREMA CACAO	0,90	MANZANA GOLDEN 1 UND	0,90
CHIPICAO XS MINI 80G	0,80	NARANJA ENVASADA	0,90
CROISSANT CHOCO DULC	0,50	PLATANO CANARIO	0,90
MIGUELITO CACAO DULC	0,70	PUNTAZO 48 GR ASPIL	0,50
BOC INTG FR-FIBR DUL	0,80	ALMENDRA 42 GR	1,00
CAÑA CRE CHOCO DULC.	0,90	CACAHUETE MIEL EAGLE	0,90
PANDORINO CHOCO DUL	0,65	SHIKI-SHIN 16 GR	0,65
CHAPELA DECOR DULC.	0,70	PISTACHOS TOSTADOS	1,25
LUNA C. BLANCA DULCE	0,70	ALMENDRA 27G.MATUT.	1,15
CHAPELA CHOCO DULC.	0,70	PIRAÑA REP BBQ 75 GR	1,00
CUADRADO DECOR DULC	0,70	PIRAÑA REP CURRY 75G	1,00
BRACITO TRUFA DULC	0,85	PIRAÑA REP WASABI 75	1,00
BRACITO TRUFA CH DUL	0,85	NUEZ GRANO BORGES	1,25
CUADRADO TRUFA DULC	0,70	SALADITO VELARTE 50G	0,50
DONETTES-PANRICO	1,45	PIPAS-VELARTE	0,90
VALENCIANA 2U DULCES	0,50	BOKADITOS CAMPESINA	0,50
NAPOLITANA CHOCO	0,50	BOKADITO MEDITERANEA	0,60
BOER CACAO 2 UND	0,85	BOKADITO REC IBERICA	0,90
CAÑA CREMA-MARTINEZ	0,70	RUFFLES JAMON	0,90
TUNO CACAO	0,50	LAYS SAL MATUTANO	0,85
MAGDA.CUADRADAS 2UND	0,85	DORITOS-TEX MEX	1,00
MINI CAO 1.5 KG	0,70	RUFFLES SALERO	1,00
ROSQUILLAS MART	0,70	3 D MATUTANO	0,85
BOER COCO 2 UND	0,85	CHEETOS PANDILLA	1,15
DISCOS CACAO MART	0,70	PATATAS LIGHT VIDAL	0,90
CAÑA ZEBRA 1UND DULC	0,80	PATATAS CHIPS VIDAL	0,90
CAÑA BAÑADA GIGANT	0,70	PATATAS JAMON VIDAL	0,90
PALMERA CACAO 80GR	0,70	MC MIX ALBA	0,70
CUADRADO TRUFA BIMBO	0,80	CHASKIS 60 GR ORIG	0,90



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1240703211277506388576**

PRODUCTOS SÓLIDOS	PVP	PRODUCTOS SÓLIDOS	PVP
CHASKIS BBQ 60 GR	0,90	SACIALIS NEGRO 20	0,85
PATATA ONDULAD JAMON	0,85	MINI NACKIS 25 GR	1,00
COCTEL ESPECIAL ALBA	0,85	CHOCO BOM BLANCO	1,15
MANI FRITO S P ALBA	0,80	CHOCO BOM LECHE	1,15
X-KORN BBQ 40GR ALBA	0,50	TORTITA VITALDAY CH	1,00
X-KORN JUNIOR ALBA	0,50	DIET FIBRA MUESLI	1,10
PATATAS MARINA OLIVA	0,85	BIO-CALCIO GULLON	1,10
TAKIS FUEGO 40 G.	0,75	MINI-2 NEGRA GULLON	0,80
POPITAS DLIGHT SAL	0,90	MINI TWINS GULLON	0,80
NATUCHIPS TOM-QU-ORG	1,00	MINI DIGESTIVE 100GR	0,80
SNATTS PAL PIPAS 40G	1,00	WAFER DIET NATUR	0,90
PALITO ACEITE OLIVA	1,10	BAR ALL BRAN CHOCO	0,80
PALITO INTEGRALES	1,10	ALL BRANS BIZCOCHO	0,80
CONIKS 25 GR ASPIL	0,50	FONTANEDA DIGES MANZ	0,70
RULIS 40 GR ASPIL	0,70	PRINCIPE CREMA CHOCO	1,10
CONGUITOS EST 75GR	1,00	MIKADO POCKET	1,15
KIT KAT WHITE 41 5GR	1,00	OREO GOLDEN 66 G.	1,00
TWIX SINGLE 58G PROM	0,85	CHIPS AHOY 40GR	1,15
KINDER BUENO WHITE	1,25	OREO 66 GR	1,15
KINDER BUENO	1,50	FONTANEDA CHOCO	0,70
KINDER DELICE	0,80	MILKA AVELLANA TABL	0,50
MARS SINGLE MARS	1,10	MILKA OREO 41 GR	1,00
BOUNTY SINGLE MARS	1,10	SPECIAL K CHOC LECHE	1,00
TWIX SINGLE MARS	1,10	MILKA BUBBLY 44G	1,00
SNICKERS SINGLE MARS	0,85	MILKA CAKE 35 GR	0,80
SKITTLES CRAZY 38GR	0,85	FILIPINO NEGRO	1,00
SKITTLES FRUITS 38GR	0,85	FILIPINO BLANCO	1,00
SNACK LECHE NESTLE	0,70	BOC CUETARA LIMON	0,70
CRUNCH-NESTLE 40GR	1,00	TUC POCKET 75GR	1,00
SNACK NESTLE MILKI	0,70	LEIBNIZ MINIS CHOCO	1,50
KIT KAT-NESTLE 41.5G	1,10	HUESITOS ORIGINAL X2	1,15
SNACK CRUNCH	0,70	MALTESERS NEGROS	1,15
KIT KAT CHUNKY 40GR	1,00	M M CHOCO MARS	1,15
FRESA SNACKISSIMO	0,90	M M CACAHUETES MARS	1,15
MANZANA SNACKISSIMO	0,90	M M CACAHUETE 100GR	2,50
PERA CHOC SNACKISIMO	0,90	CH ORBIT PROFESIONAL	1,00
VITALDAY SAND YOGUR	0,70	CH ORBIT FRESA GRAJ	1,00
TORTITA NACKIS MEDIT	1,00	CH FIVE TURBULENCE	1,50
SNACK SOJA CH S 24GR	0,90	LITTLE MIX 100 GR	1,00
SACIALIS LECHE 20 GR	0,85	SUGUS MULTISABOR	0,80



PRODUCTOS SÓLIDOS	PVP	PRODUCTOS SÓLIDOS	PVP
HALLS EUCALIPTO S A	1,25	CAFFE CAPUCINO KAIKU	1,50
MORAS BOLSA	1,00	SHAKISSIMO CAPUCCINO	1,60
SMINT MENTA 8 GR	1,50	MINI BABYBEL 2 GO	0,75
REGALIZ DOUBLE JOY	0,90	CEREAL BAR 25 G SCHA	1,50
REGALIZ WACKY STICKS	0,90	WAFER POCKET 50 G SC	1,50
GOMINOLA PEACH RINGS	0,90		
MENTOS FRUIT 37,5G.	0,90		
CH FIVE MANZANA 31 G	1,50		
GAZPACHO ALVALLE	1,55		
VITAL TROPICAL BRIK	1,00		
VITAL MULTIFRUTA	1,00		
COLA CAO ENERGI	1,00		
BATIDO OKEY VAINILLA	1,00		
BATIDO OKEY FRESA	1,00		
LECHE PASCUAL 20 CL	0,90		
FRUTA+LEC MEDIT JUV	1,15		
FRUTA+LEC TROPIC JUV	1,15		
DISFRUTA MELOC JUVER	1,10		
DISFRUTA NARANJA JUV	1,10		
JUVER ON GUARANA 330	0,90		
JUVER ON GINSENG 330	0,90		
BIO SOLAN LIMON	1,00		
BIO SOLAN MULTIFRUTA	1,00		
ZUMOSOL NARANJ 20CL	1,10		
BIFRUTAS TROPICAL	1,00		
BIFRUTAS IBIZA 33 C	1,00		
BIFRUTAS MEDITERANEO	1,00		
BIFRUTAS PACIFICO	1,00		
BIFRUTAS ZERO TROP	1,00		
BIFRUTAS ACTIVE	1,50		
DELICIA CHOCOGALLETA	1,25		
DELICIAS TURRON	1,25		
ACTIMEL NATURAL	1,10		
ACTIMEL PROVITAL NAT	1,00		
ACTIMEL PROVIT NAT 0	1,00		
YOGH DESNAT DANONE	0,80		
YOGH GRIEGO NATURAL	0,90		
YOGH GRIEGO AZUCAR	0,90		
YOGH NATURAL DANONE	0,80		





<b>BEBIDAS CALIENTES</b>	<b>PVP</b>
	0,60

<b>BEBIDAS FRÍAS</b>	<b>PVP</b>	<b>BEBIDAS FRÍAS</b>	<b>PVP</b>
COCA COLA LT 33	1,00	COCA LIGHT PET 50	1,50
COCA LIGHT LT 33	1,00	FANTA NARANJA PET 50	1,50
PEPSI COLA LT 33	1,00	FANTA LIMÓN PET 50	1,50
PEPSI LIGHT LT33	1,00	COCA COLA ZERO PET50	1,50
FANTA NARANJA LT 33	1,00	AQUARIUS PET 50	1,50
KAS NARANJA LT33	1,00	TRINA NARANJA PET 50	1,50
SCHW.SPIRIT.NAR LT33	1,00	NESTEA CON PET 50	1,50
KAS LIMON LT 33	1,00	SUNNY FLORIDA SPORT	1,00
SCHW.SPIRIT.LIM LT33	1,00	AGUA FONTVELLA 50CL	0,80
AQUAR. LIMON LT33	1,10	AGUA AQUAREL 50CL	0,80
AQUAR. NARANJA LT33	1,10	RED BULL 25 CL	1,05
NESTEA CON AZU. LT33	1,10		
NESTEA SIN AZUC LT33	1,10		
AGUA PERRIER 25CL	0,90		
COCA COLA PET 50	1,50		

