

## Relación de primeros platos de almuerzos y cenas de los hospitales del SAS

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Acelgas con patatas</b>				<b>220,6</b>	<b>6,7</b>	<b>25,3</b>	<b>10,9</b>	<b>3,3</b>	<b>Verduras</b>
JA	CHJ	Acelgas con patatas	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras
JA	CHJ	Acelgas con patatas	Patata	100,0	90,0						Verduras
JA	CHJ	Acelgas con patatas	Acelgas	200,0	200,0						Verduras
JA	CHJ	Acelgas con patatas	Ajo	10,0	7,6						Verduras
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Acelgas salteadas</b>				<b>184,0</b>	<b>6,4</b>	<b>15,3</b>	<b>11,2</b>	<b>2,4</b>	<b>Verduras</b>
JA	CHJ	Acelgas salteadas	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras
JA	CHJ	Acelgas salteadas	Acelgas	300,0	300,0						Verduras
JA	CHJ	Acelgas salteadas	Ajo	10,0	7,6						Verduras
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Ajo Blanco</b>				<b>340,6</b>	<b>7,36</b>	<b>27,10</b>	<b>22,53</b>	<b>4,74</b>	<b>Otros</b>
CO	HURS	Ajo Blanco	Aceite de girasol	11,0	11,0						Otros
CO	HURS	Ajo Blanco	Ajo	1,0	1,0						Otros
CO	HURS	Ajo Blanco	Almendra sin cáscara	20,0	20,0						Otros
CO	HURS	Ajo Blanco	Manzana	15,0	13,4						Otros
CO	HURS	Ajo Blanco	Pan blanco	40,0	40,0						Otros
CO	HURS	Ajo Blanco	Pasa	5,0	5,0						Otros
CO	HURS	Ajo Blanco	Vinagre	1,0	1,0						Otros
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Alcachofas con gambas</b>				<b>233,1</b>	<b>26,0</b>	<b>6,7</b>	<b>11,5</b>	<b>21,6</b>	<b>Verduras</b>
JA	CHJ	Alcachofas con gambas	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras
JA	CHJ	Alcachofas con gambas	Gamba pelada	100,0	100,0						Verduras
JA	CHJ	Alcachofas con gambas	Ajo	5,0	3,8						Verduras
JA	CHJ	Alcachofas con gambas	Alcachofas	250,0	200,0						Verduras
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Arroz 3 delicias</b>				<b>405,0</b>	<b>10,6</b>	<b>60,3</b>	<b>13,5</b>	<b>10,3</b>	<b>Arroz</b>
CA	HUPM	Arroz 3 delicias	Arroz	60,0	60,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz 3 delicias	Huevo pasteurizado	23,8	23,8						Arroz
CA	HUPM	Arroz 3 delicias	Guisantes	50,0	50,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz 3 delicias	Zanahoria	50,0	50,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz 3 delicias	Ajo	1,0	1,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz 3 delicias	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Arroz
<b>CA</b>	<b>HUPR</b>	<b>Arroz a la cubana</b>				<b>452,9</b>	<b>16,2</b>	<b>50,0</b>	<b>20,9</b>	<b>0,2</b>	<b>Arroz</b>
CA	HUPR	Arroz a la cubana	Huevo	65,0	60,0						Arroz
CA	HUPR	Arroz a la cubana	Arroz	60,0	60,0						Arroz
CA	HUPR	Arroz a la cubana	Tomatefrito	50,0	50,0						Arroz
CA	HUPR	Arroz a la cubana	Ajo	2,0	1,5						Arroz
CA	HUPR	Arroz a la cubana	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Arroz
CA	HUPR	Arroz a la cubana	Sal	1,0	1,0						Arroz
<b>CA</b>	<b>HUPR</b>	<b>Arroz A la marinera</b>				<b>436,7</b>	<b>22,8</b>	<b>53,3</b>	<b>14,0</b>	<b>1,6</b>	<b>Arroz</b>
CA	HUPR	Arroz a la marinera	Arroz	60,0	60,0						Arroz
CA	HUPR	Arroz a la marinera	Lomo de Rosada	30,0	30,0						Arroz
CA	HUPR	Arroz a la marinera	Choco	30,0	24,0						Arroz
CA	HUPR	Arroz a la marinera	Gambas peladas	20,0	16,0						Arroz
CA	HUPR	Arroz a la marinera	Mejillones	20,0	20,0						Arroz
CA	HUPR	Arroz a la marinera	Pimiento verde	10,0	8,1						Arroz
CA	HUPR	Arroz a la marinera	Pimiento morrón	10,0	8,2						Arroz
CA	HUPR	Arroz a la marinera	Guisantes	10,0	10,0						Arroz
CA	HUPR	Arroz a la marinera	Cebolla	15,0	13,5						Arroz

Normalización en alimentación hospitalaria y otros establecimientos de restauración social

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CA	HUPR	Arroz a la marinera	Tomate frito	30,0	30,0						Arroz
CA	HUPR	Arroz a la marinera	Vino blanco	10,0	10,0						Arroz
CA	HUPR	Arroz a la marinera	Pimentón	1,0	1,0						Arroz
CA	HUPR	Arroz a la marinera	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Arroz
CA	HUPR	Arroz a la marinera	Sal	3,0	3,0						Arroz
<b>SE</b>	<b>HUVV</b>	<b>Arroz blanco rehogado</b>				<b>195,0</b>	<b>3,8</b>	<b>38,5</b>	<b>2,9</b>	<b>0,2</b>	<b>Arroz</b>
SE	HUVV	Arroz blanco rehogado	Aceite oliva virgen extra	2,0	2,0						Arroz
SE	HUVV	Arroz blanco rehogado	Arroz	60,0	60,0						Arroz
<b>CA</b>	<b>HUPR</b>	<b>Arroz con pollo en blanco</b>				<b>535,3</b>	<b>35,5</b>	<b>47,7</b>	<b>22,5</b>	<b>0,3</b>	<b>Arroz</b>
CA	HUPR	Arroz con pollo en blanco	Filete de pechuga de pollo	120,0	100,0						Arroz
CA	HUPR	Arroz con pollo en blanco	Arroz	60,0	60,0						Arroz
CA	HUPR	Arroz con pollo en blanco	Cebolla	15,0	13,5						Arroz
CA	HUPR	Arroz con pollo en blanco	Ajo	5,0	3,9						Arroz
CA	HUPR	Arroz con pollo en blanco	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Arroz
CA	HUPR	Arroz con pollo en blanco	Sal	2,0	2,0						Arroz
CA	HUPR	Arroz con pollo en blanco	Caldo	120,0	120,0						Arroz
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Arroz con verduras</b>				<b>460,6</b>	<b>10,4</b>	<b>83,3</b>	<b>11,8</b>	<b>6,8</b>	<b>Arroz</b>
JA	CHJ	Arroz con verduras	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Arroz
JA	CHJ	Arroz con verduras	Arroz vaporizado	60,0	60,0						Arroz
JA	CHJ	Arroz con verduras	Pimiento verde	15,0	12,1						Arroz
JA	CHJ	Arroz con verduras	Pimiento rojo	10,0	8,1						Arroz
JA	CHJ	Arroz con verduras	Tomate	40,0	37,6						Arroz
JA	CHJ	Arroz con verduras	Cebolla	25,0	22,5						Arroz
JA	CHJ	Arroz con verduras	Ajo	5,0	3,8						Arroz
JA	CHJ	Arroz con verduras	Coliflor	25,0	20,0						Arroz
JA	CHJ	Arroz con verduras	Alcachofas	25,0	20,0						Arroz
JA	CHJ	Arroz con verduras	Guisantes	25,0	25,0						Arroz
JA	CHJ	Arroz Con Verduras	Judías verdes	25,0	25,0						Arroz
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Arroz cordobés</b>				<b>462,1</b>	<b>28,5</b>	<b>53,2</b>	<b>15,1</b>	<b>3,9</b>	<b>Arroz</b>
CO	HURS	Arroz cordobés	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Arroz
CO	HURS	Arroz cordobés	Ajo	2,0	2,0						Arroz
CO	HURS	Arroz cordobés	Arroz vaporizado	60,0	60,0						Arroz
CO	HURS	Arroz cordobés	Caldo blanco	20,0	20,0						Arroz
CO	HURS	Arroz cordobés	Cebolla	5,0	5,0						Arroz
CO	HURS	Arroz cordobés	Magro de cerdo 1º	50,0	50,0						Arroz
CO	HURS	Arroz cordobés	Champiñón conserva	20,0	10,0						Arroz
CO	HURS	Arroz cordobés	Cúrcuma	1,0	1,0						Arroz
CO	HURS	Arroz cordobés	Espárrago verde congelado	20,0	20,0						Arroz
CO	HURS	Arroz cordobés	Guisantes	20,0	20,0						Arroz
CO	HURS	Arroz cordobés	Pimentón	1,0	1,0						Arroz
CO	HURS	Arroz cordobés	Pimienta blanca	0,1	0,1						Arroz
CO	HURS	Arroz cordobés	Pimiento rojo	8,0	6,6						Arroz
CO	HURS	Arroz cordobés	Pimiento verde	15,0	12,6						Arroz
CO	HURS	Arroz cordobés	Muslo de pollo	60,0	30,0						Arroz
CO	HURS	Arroz cordobés	Tomate triturado	20,0	20,0						Arroz
CO	HURS	Arroz cordobés	Vino blanco	10,0	10,0						Arroz
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Arroz primavera</b>				<b>415,7</b>	<b>14,6</b>	<b>57,5</b>	<b>13,9</b>	<b>5,6</b>	<b>Arroz</b>
CA	HUPM	Arroz primavera	Arroz vaporizado	60,0	60,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz primavera	Magro de cerdo 1º	40,0	40,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz primavera	Pmiente morrón	20,0	13,2						Arroz
CA	HUPM	Arroz primavera	Tomate	40,0	37,6						Arroz
CA	HUPM	Arroz primavera	Pimiento verde	10,0	8,1						Arroz
CA	HUPM	Arroz primavera	Cebolla	10,0	8,5						Arroz
CA	HUPM	Arroz primavera	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Arroz

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CA	HUPM	Arroz primavera	Guisantes	20,0	20,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz primavera	Judías verdes	20,0	20,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz primavera	Champiñón conserva	20,0	10,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz primavera	Vino	5,0	5,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz primavera	Ajo	5,0	5,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz primavera	Pimiento rojo	20,0	17,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz primavera	Alcachofas	40,0	40,0						Arroz
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Arroz primavera musulmana sin carne</b>		<b>353,8</b>		<b>6,4</b>	<b>57,5</b>	<b>10,5</b>	<b>5,6</b>		<b>Arroz</b>
CA	HUPM	Arroz primav. musulmana s/carne	Arroz vaporizado	60,0	60,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz primav. musulmana s/carne	Pimiento rojo	20,0	0,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz primav. musulmana s/carne	Tomate	40,0	37,6						Arroz
CA	HUPM	Arroz primav. musulmana s/carne	Pimiento verde	10,0	8,1						Arroz
CA	HUPM	Arroz primav. musulmana s/carne	Cebolla	10,0	8,5						Arroz
CA	HUPM	Arroz primav. musulmana s/carne	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz primav. musulmana s/carne	Guisantes	20,0	20,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz primav. musulmana s/carne	Judías verdes	20,0	20,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz primav. musulmana s/carne	Champiñón conserva	20,0	10,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz primav. musulmana s/carne	Vino	5,0	0,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz primav. musulmana s/carne	Ajo	5,0	0,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz primav. musulmana s/carne	Alcachofas	40,0	40,0						Arroz
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Arroz salteado</b>				<b>412,0</b>	<b>6,7</b>	<b>75,1</b>	<b>11,4</b>	<b>1,3</b>	<b>Arroz</b>
JA	CHJ	Arroz salteado	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Arroz
JA	CHJ	Arroz salteado	Arroz vaporizado	60,0	60,0						Arroz
JA	CHJ	Arroz salteado	Cebolla	10,0	9,0						Arroz
JA	CHJ	Arroz salteado	Ajo	5,0	3,8						Arroz
<b>SE</b>	<b>HUVV</b>	<b>Arroz sevillano</b>				<b>372,4</b>	<b>16,5</b>	<b>59,6</b>	<b>7,7</b>	<b>4,9</b>	<b>Arroz</b>
SE	HUVV	Arroz sevillano	Ajo	2,6	2,0						Arroz
SE	HUVV	Arroz sevillano	Apio	0,8	0,5						Arroz
SE	HUVV	Arroz sevillano	Arroz	60,0	60,0						Arroz
SE	HUVV	Arroz sevillano	Cebolla	0,1	0,1						Arroz
SE	HUVV	Arroz sevillano	Guisantes	30,0	30,0						Arroz
SE	HUVV	Arroz sevillano	Patata	18,2	10,0						Arroz
SE	HUVV	Arroz sevillano	Pimienta negra en grano	0,5	0,5						Arroz
SE	HUVV	Arroz sevillano	Pimiento verde	37,0	30,0						Arroz
SE	HUVV	Arroz sevillano	Puerro	80,8	48,5						Arroz
SE	HUVV	Arroz sevillano	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Arroz
SE	HUVV	Arroz sevillano	Laurel	1,0	0,5						Arroz
SE	HUVV	Arroz sevillano	Espinazo salado	5,0	5,0						Arroz
SE	HUVV	Arroz sevillano	Gallina	20,0	20,0						Arroz
SE	HUVV	Arroz sevillano	Muslo de pollo	96,8	60,0						Arroz
SE	HUVV	Arroz sevillano	Tomate triturado	20,0	20,0						Arroz
SE	HUVV	Arroz sevillano	Arroz vaporizado	60,0	60,0						Arroz
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Berza</b>				<b>427,5</b>	<b>17,6</b>	<b>45,2</b>	<b>19,6</b>	<b>9,4</b>	<b>Legumbres</b>
CA	HUPM	Berza	Garbanzos	70,0	70,0						Legumbres
CA	HUPM	Berza	Calabaza	50,0	35,0						Legumbres
CA	HUPM	Berza	Judías verdes	30,0	30,0						Legumbres
CA	HUPM	Berza	Patata	50,0	50,0						Legumbres
CA	HUPM	Berza	Morcilla	10,0	9,0						Legumbres
CA	HUPM	Berza	Chorizo	10,0	10,0						Legumbres
CA	HUPM	Berza	Cebolla	20,0	17,0						Legumbres
CA	HUPM	Berza	Tomate	20,0	18,0						Legumbres
CA	HUPM	Berza	Ajo	2,0	0,0						Legumbres
CA	HUPM	Berza	Pimiento verde	8,0	5,3						Legumbres
CA	HUPM	Berza	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Legumbres

Normalización en alimentación hospitalaria y otros establecimientos de restauración social

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CA	HUPM	<b>Berza musulmana</b>				<b>356,1</b>	<b>14,0</b>	<b>44,9</b>	<b>13,4</b>	<b>9,4</b>	<b>Legumbres</b>
CA	HUPM	Berza musulmana	Garbanzos	70,0	70,0						Legumbres
CA	HUPM	Berza musulmana	Calabaza	50,0	35,0						Legumbres
CA	HUPM	Berza musulmana	Judías verdes	30,0	30,0						Legumbres
CA	HUPM	Berza musulmana	Patata	50,0	50,0						Legumbres
CA	HUPM	Berza musulmana	Cebolla	20,0	17,0						Legumbres
CA	HUPM	Berza musulmana	Tomate	20,0	18,0						Legumbres
CA	HUPM	Berza musulmana	Ajo	2,0	0,0						Legumbres
CA	HUPM	Berza musulmana	Pimiento verde	8,0	5,3						Legumbres
CA	HUPM	Berza musulmana	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Legumbres
CA	HUPM	<b>Caldo base</b>				<b>15,1</b>	<b>1,1</b>	<b>2,0</b>	<b>0,3</b>	<b>0,0</b>	<b>Caldo</b>
CA	HUPM	Caldo base	Alas de pavo	10,0							Caldo
CA	HUPM	Caldo base	Costillas	2,0							Caldo
CA	HUPM	Caldo base	Tocino	2,0							Caldo
CA	HUPM	Caldo base	Puerro	4,8							Caldo
CA	HUPM	Caldo Base	Apio	4,8							Caldo
CA	HUPM	Caldo Base	Zanahoria	4,8							Caldo
CA	HUPM	Caldo base	Patata	7,6							Caldo
CA	HUPM	Caldo base	Garbanzos	2,0							Caldo
CA	HUPM	Caldo base	Col	2,4							Caldo
CO	HURS	<b>Caldo con jamón serrano</b>				<b>57,3</b>	<b>6,7</b>	<b>2,0</b>	<b>2,5</b>	<b>0,00</b>	<b>Caldo</b>
CO	HURS	Caldo con jamón serrano	Caldo blanco	200,0	200,0						Caldo
CO	HURS	Caldo con jamón serrano	Jamón serrano	20,0	20,0						Caldo
CO	HURS	<b>Caldo con jamón york</b>				<b>46,0</b>	<b>5,0</b>	<b>2,0</b>	<b>2,0</b>	<b>0,00</b>	<b>Caldo</b>
CO	HURS	Caldo con jamón york	Caldo blanco	200,0	200,0						Caldo
CO	HURS	Caldo con jamón york	Jamón cocido	20,0	20,0						Caldo
CO	HURS	<b>Caldo con yema</b>				<b>109,7</b>	<b>9,0</b>	<b>2,0</b>	<b>7,3</b>	<b>0,00</b>	<b>Caldo</b>
CO	HURS	Caldo con yema	Caldo blanco	200,0	200,0						Caldo
CO	HURS	Caldo con yema	HuEVO	65,0	60,0						Caldo
CA	HUPM	<b>Caldo ración</b>				<b>37,8</b>	<b>2,8</b>	<b>5,0</b>	<b>0,8</b>	<b>0,0</b>	<b>Caldo</b>
CA	HUPM	Caldo ración	Alas de pavo	25,0							Caldo
CA	HUPM	Caldo ración	Costillas	5,0							Caldo
CA	HUPM	Caldo ración	Tocino	5,0							Caldo
CA	HUPM	Caldo ración	Puerro	12,0							Caldo
CA	HUPM	Caldo ración	Apio	12,0							Caldo
CA	HUPM	Caldo ración	Zanahoria	12,0							Caldo
CA	HUPM	Caldo ración	Patata	19,0							Caldo
CA	HUPM	Caldo ración	Garbanzos	5,0							Caldo
CA	HUPM	Caldo ración	Col	6,0							Caldo
CA	HUPM	<b>Caldo vegetal</b>				<b>20,4</b>	<b>0,1</b>	<b>5,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>Caldo</b>
CA	HUPM	Caldo vegetal	Cebolla	25,0							Caldo
CA	HUPM	Caldo vegetal	Pimiento verde	5,0							Caldo
CA	HUPM	Caldo vegetal	Puerro	12,0							Caldo
CA	HUPM	Caldo vegetal	Apio	12,0							Caldo
CA	HUPM	Caldo vegetal	Zanahoria	12,0							Caldo
CA	HUPM	Caldo vegetal	Patata	19,0							Caldo
CA	HUPM	Caldo vegetal	Garbanzos	5,0							Caldo
CA	HUPM	Caldo vegetal	Col	6,0							Caldo
CO	HURS	<b>Cardos a la crema</b>				<b>108,3</b>	<b>12,17</b>	<b>7,80</b>	<b>3,16</b>	<b>4,29</b>	<b>Verduras</b>
CO	HURS	Cardos a la crema	Aderezo de limón	1,0	1,0						Verduras
CO	HURS	Cardos a la crema	Cardo limpio	200,0	200,0						Verduras
CO	HURS	Cardos a la crema	Coñac	7,0	7,0						Verduras
CO	HURS	Cardos a la crema	Fumet de pescado	20,0	20,0						Verduras
CO	HURS	Cardos a la crema	Gamba pelada	25,0	25,0						Verduras

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CO	HURS	Cardos a la crema	Harina de trigo	3,0	3,0						Verduras
CO	HURS	Cardos a la crema	Jamón serrano	25,0	25,0						Verduras
CO	HURS	Cardos a la crema	Nata líquida para cocinar	10,0	10,0						Verduras
CO	HURS	Cardos a la crema	Puerro	3,0	2,6						Verduras
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Cardos a la montillana</b>				<b>142,6</b>	<b>8,03</b>	<b>7,58</b>	<b>8,91</b>	<b>4,26</b>	<b>Verduras</b>
CO	HURS	Cardos a la montillana	Aceite oliva virgen extra	7,0	7,0						Verduras
CO	HURS	Cardos a la montillana	Ajo	3,0	3,0						Verduras
CO	HURS	Cardos a la montillana	Apio	5,0	4,0						Verduras
CO	HURS	Cardos a la montillana	Azafrán en hebra	0,1	0,1						Verduras
CO	HURS	Cardos a la montillana	Canilla	1,0	1,0						Verduras
CO	HURS	Cardos a la montillana	Cardo limpio	190,0	190,0						Verduras
CO	HURS	Cardos a la montillana	Codillo	1,0	1,0						Verduras
CO	HURS	Cardos a la montillana	Gallina entera	20,0	20,0						Verduras
CO	HURS	Cardos a la montillana	Harina de maíz	3,0	3,0						Verduras
CO	HURS	Cardos a la montillana	Hierbabuena	0,1	0,1						Verduras
CO	HURS	Cardos a la montillana	Jamón serrano	25,0	25,0						Verduras
CO	HURS	Cardos a la montillana	Patata	2,0	2,0						Verduras
CO	HURS	Cardos a la montillana	Puerro	1,0	0,8						Verduras
CO	HURS	Cardos a la montillana	Vino montilla	7,0	7,0						Verduras
CO	HURS	Cardos a la montillana	Zanahoria entera	1,0	1,0						Verduras
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Cardos esparragados</b>				<b>148,5</b>	<b>4,75</b>	<b>18,10</b>	<b>6,34</b>	<b>6,01</b>	<b>Verduras</b>
CO	HURS	Cardos esparragados	Aceite Oliva Virgen Extra	5,0	5,0						Verduras
CO	HURS	Cardos esparragados	Ajo	3,0	3,0						Verduras
CO	HURS	Cardos esparragados	Caldo blanco	20,0	20,0						Verduras
CO	HURS	Cardos esparragados	Cardo limpio	250,0	250,0						Verduras
CO	HURS	Cardos esparragados	Cebolla	15,0	15,0						Verduras
CO	HURS	Cardos esparragados	Comino	1,0	1,0						Verduras
CO	HURS	Cardos esparragados	Pan blanco	20,0	20,0						Verduras
CO	HURS	Cardos esparragados	Pimentón	1,0	1,0						Verduras
CO	HURS	Cardos esparragados	Vinagre	2,0	2,0						Verduras
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Champiñón con gambas</b>				<b>202,2</b>	<b>16,1</b>	<b>2,5</b>	<b>14,2</b>	<b>5,7</b>	<b>Verduras</b>
JA	CHJ	Champiñón con gambas	aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras
JA	CHJ	Champiñón con gambas	Gamba pelada	50,0	50,0						Verduras
JA	CHJ	Champiñón Con Gambas	Ajo	5,0	3,8						Verduras
JA	CHJ	Champiñón con gambas	Champiñón conserva	400,0	200,0						Verduras
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Champiñón salteado</b>				<b>162,1</b>	<b>5,6</b>	<b>2,7</b>	<b>13,6</b>	<b>5,7</b>	<b>Verduras</b>
JA	CHJ	Champiñón salteado	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras
JA	CHJ	Champiñón salteado	Vino	10,0	10,0						Verduras
JA	CHJ	Champiñón salteado	Ajo	5,0	3,8						Verduras
JA	CHJ	Champiñón salteado	Champiñón conserva	400,0	200,0						Verduras
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Cocido</b>				<b>495,7</b>	<b>30,4</b>	<b>42,7</b>	<b>23,7</b>	<b>9,7</b>	<b>Legumbres</b>
JA	CHJ	Cocido	Morcilla	20,0	19,4						Legumbres
JA	CHJ	Cocido	Panceta	25,0	22,0						Legumbres
JA	CHJ	Cocido	Patata	50,0	45,0						Legumbres
JA	CHJ	Cocido	Muslo de pollo	30,0	15,0						Legumbres
JA	CHJ	Cocido	Berza	20,0	13,6						Legumbres
JA	CHJ	Cocido	Codillo de ternera	35,0	35,0						Legumbres
JA	CHJ	Cocido	Garbanzos	70,0	70,0						Legumbres
JA	CHJ	Cocido	Judías verdes	20,0	20,0						Legumbres
<b>MA</b>	<b>HRUCH</b>	<b>Coles malagueñas</b>				<b>483,0</b>	<b>23,1</b>	<b>52,2</b>	<b>19,8</b>	<b>12,0</b>	<b>Legumbres</b>
MA	HRUCH	Coles malagueñas	Garbanzos	70,0	70,0						Legumbres
MA	HRUCH	Coles malagueñas	Patata	30,0	30,0						Legumbres
MA	HRUCH	Coles malagueñas	Costillas de cerdo	28,0	20,0						Legumbres
MA	HRUCH	Coles malagueñas	Pechuga de pollo	15,0	15,0						Legumbres

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
MA	HRUCH	Coles malagueñas	Tocino fresco	10,0	10,0						Legumbres
MA	HRUCH	Coles malagueñas	Caldo base	150,0	150,0						Legumbres
MA	HRUCH	Coles malagueñas	Chorizo	5,0	5,0						Legumbres
MA	HRUCH	Coles malagueñas	Morcilla	5,0	5,0						Legumbres
MA	HRUCH	Coles malagueñas	Cebolla	15,0	10,0						Legumbres
MA	HRUCH	Coles malagueñas	Tomate	10,0	10,0						Legumbres
MA	HRUCH	Coles malagueñas	Ajo	3,0	3,0						Legumbres
MA	HRUCH	Coles malagueñas	Col	120,0	100,0						Legumbres
<b>Ma</b>	<b>HRUCH</b>	<b>Coles malagueñas sin carne ni derivados</b>				<b>320,1</b>	<b>17,5</b>	<b>52,0</b>	<b>4,3</b>	<b>12,0</b>	<b>Legumbres</b>
MA	HRUCH	Coles malagueñas s/carne ni deriv.	Garbanzos	70,0	70,0						Legumbres
MA	HRUCH	Coles malagueñas s/carne ni deriv.	Patata	30,0	30,0						Legumbres
MA	HRUCH	Coles malagueñas s/carne ni deriv.	Pechuga de pollo	15,0	15,0						Legumbres
MA	HRUCH	Coles malagueñas s/carne ni deriv.	Caldo base	150,0	150,0						Legumbres
MA	HRUCH	Coles malagueñas s/carne ni deriv.	Cebolla	15,0	10,0						Legumbres
MA	HRUCH	Coles malagueñas s/carne ni deriv.	Tomate	10,0	10,0						Legumbres
MA	HRUCH	Coles malagueñas s/carne ni deriv.	Ajo	3,0	3,0						Legumbres
MA	HRUCH	Coles malagueñas s/carne ni deriv.	Col	120,0	100,0						Legumbres
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Coliflor aliñada</b>				<b>147,8</b>	<b>5,5</b>	<b>8,3</b>	<b>10,4</b>	<b>5,5</b>	<b>Verduras</b>
JA	CHJ	Coliflor aliñada	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras
JA	CHJ	Coliflor aliñada	Vinagre	5,0	5,0						Verduras
JA	CHJ	Coliflor aliñada	Ajo	5,0	3,8						Verduras
JA	CHJ	Coliflor aliñada	Coliflor	300,0	250,0						Verduras
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Coliflor gratinada</b>				<b>260,5</b>	<b>16,12</b>	<b>18,95</b>	<b>13,36</b>	<b>7,57</b>	<b>Verduras</b>
CO	HURS	Coliflor gratinada	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras
CO	HURS	Coliflor gratinada	Ajo	2,0	2,0						Verduras
CO	HURS	Coliflor gratinada	Cebolla	10,0	10,0						Verduras
CO	HURS	Coliflor Gratinada	Coliflor	300,0	250,0						Verduras
CO	HURS	Coliflor gratinada	Harina de trigo	2,0	2,0						Verduras
CO	HURS	Coliflor gratinada	Leche desnatada	200,0	200,0						Verduras
CO	HURS	Coliflor gratinada	Nuez moscada	0,1	0,1						Verduras
CO	HURS	Coliflor gratinada	Pimienta blanca	0,1	0,1						Verduras
CO	HURS	Coliflor gratinada	Queso en barra	10,0	10,0						Verduras
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Consomé al Moriles viejo</b>				<b>49,2</b>	<b>2,74</b>	<b>6,65</b>	<b>1,29</b>	<b>2,60</b>	<b>Caldo</b>
CO	HURS	Consomé al Moriles viejo	Aceite oliva virgen extra	1,0	1,0						Caldo
CO	HURS	Consomé al Moriles viejo	Apio	10,0	8,0						Caldo
CO	HURS	Consomé al Moriles viejo	Cebolla	30,0	30,0						Caldo
CO	HURS	Consomé al Moriles viejo	Clara de huevo	10,0	10,0						Caldo
CO	HURS	Consomé al Moriles viejo	Huesos de ternera	50,0	50,0						Caldo
CO	HURS	Consomé al Moriles viejo	Puerro	30,0	25,8						Caldo
CO	HURS	Consomé al Moriles viejo	Tomate	30,0	28,2						Caldo
CO	HURS	Consomé al Moriles viejo	Vino montilla	10,0	10,0						Caldo
CO	HURS	Consomé al Moriles viejo	Vino tinto	10,0	10,0						Caldo
CO	HURS	Consomé al Moriles viejo	Zanahoria entera	30,0	30,0						Caldo
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Crema champiñones</b>				<b>170,0</b>	<b>4,1</b>	<b>25,0</b>	<b>6,3</b>	<b>2,8</b>	<b>Cremas</b>
CA	HUPM	Crema champiñones	Caldo base	150,0	150,0						Cremas
CA	HUPM	Crema champiñones	Apio	12,5	8,0						Cremas
CA	HUPM	Crema champiñones	Puerro	12,5	10,6						Cremas
CA	HUPM	Crema champiñones	Zanahoria	20,0	16,6						Cremas
CA	HUPM	Crema champiñones	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Cremas
CA	HUPM	Crema champiñones	Patata	100,0	100,0						Cremas
CA	HUPM	Crema champiñones	Champiñón conserva	50,0	25,0						Cremas

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Crema de calabacín</b>				<b>155,7</b>	<b>4,3</b>	<b>23,5</b>	<b>5,4</b>	<b>3,9</b>	<b>Cremas</b>
JA	CHJ	Crema de calabacín	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Cremas
JA	CHJ	Crema de calabacín	PaTATA	100,0	90,0						Cremas
JA	CHJ	Crema de calabacín	Caldo de pollo	150,0	150,0						Cremas
JA	CHJ	Crema de calabacín	Calabacín	150,0	110,0						Cremas
JA	CHJ	Crema de calabacín	Cebolla	50,0	45,0						Cremas
<b>SE</b>	<b>HUVV</b>	<b>Crema de calabaza</b>				<b>140,3</b>	<b>3,3</b>	<b>19,8</b>	<b>5,4</b>	<b>4,0</b>	<b>Cremas</b>
SE	HUVV	Crema de calabaza	Apio	8,3	5,0						Cremas
SE	HUVV	Crema de calabaza	Calabaza	76,9	50,0						Cremas
SE	HUVV	Crema de calabaza	Cebolla	18,8	15,0						Cremas
SE	HUVV	Crema de calabaza	Patata	127,3	70,0						Cremas
SE	HUVV	Crema de calabaza	Puerro	41,7	25,0						Cremas
SE	HUVV	Crema de calabaza	Zanahoria	26,7	20,0						Cremas
SE	HUVV	Crema de calabaza	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Cremas
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Crema de espárragos</b>				<b>180,0</b>	<b>4,0</b>	<b>25,0</b>	<b>6,7</b>	<b>3,3</b>	<b>Cremas</b>
CA	HUPM	Crema de espárragos	Caldo base	150,0	150,0						Cremas
CA	HUPM	Crema de espárragos	Apio	12,5	8,1						Cremas
CA	HUPM	Crema de espárragos	Zanahoria	12,5	10,4						Cremas
CA	HUPM	Crema de espárragos	Patata	100,0	100,0						Cremas
CA	HUPM	Crema de espárragos	Puerro	12,5	10,6						Cremas
CA	HUPM	Crema de espárragos	Nata líquida para cocinar	4,0	4,0						Cremas
CA	HUPM	Crema de espárragos	Aceite oliva virgen extra	3,0	3,0						Cremas
CA	HUPM	Crema de espárragos	Espárragos trigueros	20,0	20,0						Cremas
<b>SE</b>	<b>HUVV</b>	<b>Crema de espinacas</b>				<b>150,6</b>	<b>6,2</b>	<b>15,5</b>	<b>7,5</b>	<b>4,4</b>	<b>Cremas</b>
SE	HUVV	Crema de espinacas	Caldo blanco	30,0	30,0						Cremas
SE	HUVV	Crema de espinacas	Espinaca congelada	120,0	120,0						Cremas
SE	HUVV	Crema de espinacas	Harina de trigo	10,0	10,0						Cremas
SE	HUVV	Crema de espinacas	Margarina 1 kg.	5,0	5,0						Cremas
SE	HUVV	Crema de espinacas	Leche entera	80,0	80,0						Cremas
<b>SE</b>	<b>HUVV</b>	<b>Crema de lentejas</b>				<b>372,2</b>	<b>18,0</b>	<b>62,6</b>	<b>6,7</b>	<b>9,3</b>	<b>Legumbres</b>
SE	HUVV	Crema de lentejas	Caldo blanco	50,0	50,0						Legumbres
SE	HUVV	Crema de lentejas	Cebolla	22,2	20,0						Legumbres
SE	HUVV	Crema de lentejas	Lentejas	60,0	60,0						Legumbres
SE	HUVV	Crema de lentejas	Patata	92,3	60,0						Legumbres
SE	HUVV	Crema de lentejas	Tomate	21,2	20,0						Legumbres
SE	HUVV	Crema de lentejas	Zanahoria	20,1	20,0						Legumbres
SE	HUVV	Crema de lentejas	Arroz	20,0	20,0						Legumbres
SE	HUVV	Crema de lentejas	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Legumbres
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Crema de patatas con zanahoria</b>				<b>86,2</b>	<b>1,3</b>	<b>9,2</b>	<b>5,1</b>	<b>1,8</b>	<b>Cremas</b>
CA	HUPM	Crema de patatas con zanahoria	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Cremas
CA	HUPM	Crema de patatas con zanahoria	Patata	40,5	40,5						Cremas
CA	HUPM	Crema de patatas con zanahoria	Zanahoria	41,0	36,5						Cremas
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Crema de Puerros</b>				<b>167,0</b>	<b>4,0</b>	<b>26,0</b>	<b>3,8</b>	<b>2,5</b>	<b>Cremas</b>
CA	HUPM	Crema de Puerros	Caldo base	150,0	150,0						Cremas
CA	HUPM	Crema de Puerros	Puerro	25,0	17,0						Cremas
CA	HUPM	Crema de Puerros	Apio	12,5	8,0						Cremas
CA	HUPM	Crema de Puerros	Zanahoria	20,0	16,6						Cremas
CA	HUPM	Crema de Puerros	Patata	100,0	100,0						Cremas
CA	HUPM	Crema de Puerros	Aceite oliva virgen extra	2,0	2,0						Cremas
CA	HUPM	Crema de Puerros	Nata líquida para cocinar	2,0	2,0						Cremas
<b>SE</b>	<b>HUVV</b>	<b>Crema de puerros</b>				<b>188,0</b>	<b>5,3</b>	<b>33,6</b>	<b>4,6</b>	<b>5,0</b>	<b>Cremas</b>
SE	HUVV	Crema de puerros	Apio	2,0	1,2						Cremas
SE	HUVV	Crema de puerros	Cebolla	25,2	20,2						Cremas
SE	HUVV	Crema de puerros	Patata	272,7	150,0						Cremas

Normalización en alimentación hospitalaria y otros establecimientos de restauración social

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
SE	HUVV	Crema de puerros	Puerro	100,0	60,0						Cremas
SE	HUVV	Crema de puerros	Espinazo salado	5,0	5,0						Cremas
SE	HUVV	Crema de puerros	Gallina	10,0	10,0						Cremas
SE	HUVV	Crema de puerros	Margarina 1 Kg.	5,0	5,0						Cremas
SE	HUVV	Crema de puerros	Tocino fresco	1,6	1,6						Cremas
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Crema de verduras</b>				<b>159,7</b>	<b>4,8</b>	<b>22,9</b>	<b>5,8</b>	<b>5,6</b>	<b>Cremas</b>
JA	CHJ	Crema de verduras	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Cremas
JA	CHJ	Crema de verduras	Patata	100,0	90,0						Cremas
JA	CHJ	Crema de verduras	Puerro	10,0	6,5						Cremas
JA	CHJ	Crema de verduras	Zanahoria	50,0	41,5						Cremas
JA	CHJ	Crema de verduras	Caldo de pollo	150,0	150,0						Cremas
JA	CHJ	Crema de verduras	Cebolla	15,0	13,5						Cremas
JA	CHJ	Crema de verduras	Judías verdes	100,0	100,0						Cremas
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Crema de zanahoria</b>				<b>162,3</b>	<b>4,0</b>	<b>25,9</b>	<b>5,0</b>	<b>6,0</b>	<b>Cremas</b>
JA	CHJ	Crema de zanahoria	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Cremas
JA	CHJ	Crema de zanahoria	Patata	100,0	90,0						Cremas
JA	CHJ	Crema de zanahoria	Zanahoria	150,0	124,5						Cremas
JA	CHJ	Crema de zanahoria	Cebolla	50,0	45,0						Cremas
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Crema fría de puerros</b>				<b>238,9</b>	<b>4,18</b>	<b>28,74</b>	<b>11,91</b>	<b>3,67</b>	<b>Cremas</b>
CO	HURS	Crema fría de puerros	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Cremas
CO	HURS	Crema fría de puerros	Cebolla	30,0	30,0						Cremas
CO	HURS	Crema fría de puerros	Nata líquida para cocinar	15,0	15,0						Cremas
CO	HURS	Crema fría de puerros	Patata	150,0	150,0						Cremas
CO	HURS	Crema fría de puerros	Perejil	0,1	0,1						Cremas
CO	HURS	Crema fría de puerros	Pimienta blanca	0,1	0,1						Cremas
CO	HURS	Crema fría de puerros	Puerro	50,0	43,0						Cremas
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Crema parmentier</b>				<b>162,6</b>	<b>3,42</b>	<b>23,81</b>	<b>5,96</b>	<b>2,60</b>	<b>Cremas</b>
CO	HURS	Crema parmentier	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Cremas
CO	HURS	Crema parmentier	Caldo blanco	20,0	20,0						Cremas
CO	HURS	Crema parmentier	Cebolla	25,0	25,0						Cremas
CO	HURS	Crema parmentier	Patata	130,0	130,0						Cremas
CO	HURS	Crema parmentier	Puerro	20,0	17,2						Cremas
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Crema reina</b>				<b>132,5</b>	<b>5,85</b>	<b>12,81</b>	<b>6,43</b>	<b>1,46</b>	<b>Cremas</b>
CO	HURS	Crema reina	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Cremas
CO	HURS	Crema reina	Caldo blanco	30,0	30,0						Cremas
CO	HURS	Crema reina	Cebolla	5,0	5,0						Cremas
CO	HURS	Crema reina	Patata	70,0	70,0						Cremas
CO	HURS	Crema reina	Pechuga de pollo	15,0	15,0						Cremas
CO	HURS	Crema reina	Puerro	20,0	17,2						Cremas
<b>AL</b>	<b>CHT</b>	<b>Empedraillo</b>				<b>451,9</b>	<b>17,0</b>	<b>71,0</b>	<b>11,1</b>	<b>14,1</b>	<b>Legumbres</b>
AL	CHT	Empedraillo	Judías secas	70,0	70,0						Legumbres
AL	CHT	Empedraillo	Arroz	40,0	40,0						Legumbres
AL	CHT	Empedraillo	Cebolla	20,0	18,0						Legumbres
AL	CHT	Empedraillo	Tomate	30,0	28,2						Legumbres
AL	CHT	Empedraillo	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Legumbres
AL	CHT	Empedraillo	Ajo	4,0	3,0						Legumbres
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Ensalada cordobesa</b>				<b>184,5</b>	<b>7,50</b>	<b>19,53</b>	<b>8,49</b>	<b>2,68</b>	<b>Ensaladas</b>
CO	HURS	Ensalada cordobesa	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada cordobesa	Atún en aceite (conserva)	15,0	15,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada cordobesa	Cebolla	15,0	15,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada cordobesa	Huevo	12,0	12,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada cordobesa	Patata	100,0	100,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada cordobesa	Pimiento verde	15,0	12,6						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada cordobesa	Tomate	60,0	56,4						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada cordobesa	Vinagre	1,0	1,0						Ensaladas



Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Ensalada de alubias</b>				<b>277,3</b>	<b>12,6</b>	<b>34,2</b>	<b>10,9</b>	<b>13,3</b>	<b>Ensaladas</b>
JA	CHJ	Ensalada de alubias	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada de alubias	Pimiento verde	25,0	20,3						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada de alubias	Tomate	150,0	141,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada de alubias	Cebolla	25,0	22,5						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada de alubias	Alubias	50,0	50,0						Ensaladas
<b>GR</b>	<b>HUVN</b>	<b>Ensalada de arroz</b>				<b>248,9</b>	<b>5,7</b>	<b>39,9</b>	<b>7,4</b>	<b>2,2</b>	<b>Ensaladas</b>
GR	HUVN	Ensalada de arroz	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Ensaladas
GR	HUVN	Ensalada de arroz	Arroz	60,0	60,0						Ensaladas
GR	HUVN	Ensalada de arroz	Guisantes	20,0	20,0						Ensaladas
GR	HUVN	Ensalada de arroz	Huevo	30,0	25,0						Ensaladas
GR	HUVN	Ensalada de arroz	Jamón cocido	20,0	20,0						Ensaladas
GR	HUVN	Ensalada de arroz	Maíz congelado	20,0	20,0						Ensaladas
GR	HUVN	Ensalada de arroz	Zanahoria rallada	20,0	20,0						Ensaladas
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Ensalada de garbanzos</b>				<b>278,6</b>	<b>10,79</b>	<b>12,85</b>	<b>20,45</b>	<b>3,97</b>	<b>Ensaladas</b>
CO	HURS	Ensalada de garbanzos	Aceite oliva virgen extra	15,0	15,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de garbanzos	Atún en aceite (conserva)	15,0	15,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de garbanzos	Cebolla	30,0	30,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de garbanzos	Ensaladilla variada	100,0	100,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de garbanzos	Garbanzo en conserva	60,0	60,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de garbanzos	Huevo	15,0	15,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de garbanzos	Pimiento verde	15,0	12,6						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de garbanzos	Tomate	50,0	47,0						Ensaladas
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Ensalada de judías blancas</b>				<b>198,5</b>	<b>12,78</b>	<b>15,46</b>	<b>9,50</b>	<b>4,57</b>	<b>Ensaladas</b>
CO	HURS	Ensalada de judías blancas	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de judías blancas	Atún en aceite (conserva)	20,0	20,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de judías blancas	Cebolla	20,0	20,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de judías blancas	Ensaladilla variada	100,0	100,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de judías blancas	Huevo	15,0	15,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de judías blancas	Judía blanca en conserva	80,0	80,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de judías blancas	Pimiento verde	15,0	12,6						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de judías blancas	Tomate	30,0	28,2						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de judías blancas	Vinagre	5,0	5,0						Ensaladas
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Ensalada de pasta</b>				<b>327,5</b>	<b>8,5</b>	<b>51,1</b>	<b>11,2</b>	<b>5,0</b>	<b>Ensaladas</b>
JA	CHJ	Ensalada de pasta	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada de pasta	Macarrones/pasta tiburón	55,0	55,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada de pasta	Pimiento verde	25,0	20,2						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada de pasta	Tomate	100,0	94,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada de pasta	Zanahoria	25,0	20,7						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada de pasta	Maíz	25,0	25,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada de pasta	Cebolla	25,0	22,5						Ensaladas
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Ensalada de pasta con atún</b>				<b>232,00</b>	<b>7,96</b>	<b>23,27</b>	<b>11,90</b>	<b>4,06</b>	<b>Ensaladas</b>
CO	HURS	Ensalada de pasta con atún	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de pasta con atún	Atún en aceite (conserva)	10,0	10,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de pasta con atún	Ensalada de pasta congelada	140,0	140,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de pasta con atún	Vinagre	5,0	5,0						Ensaladas
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Ensalada de pasta con jamón</b>				<b>232,70</b>	<b>7,39</b>	<b>24,26</b>	<b>11,77</b>	<b>4,06</b>	<b>Ensaladas</b>
CO	HURS	Ensalada de pasta con jamón	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de pasta con jamón	Ensalada de pasta congelada	140,0	140,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de pasta con jamón	Jamón cocido	10,0	10,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de pasta con jamón	Vinagre	5,0	5,0						Ensaladas
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Ensalada de verduras</b>				<b>151,6</b>	<b>4,7</b>	<b>9,3</b>	<b>10,8</b>	<b>12,2</b>	<b>Ensaladas</b>
JA	CHJ	Ensalada de verduras	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada de verduras	Pimiento morrón	15,0	15,0						Ensaladas

Normalización en alimentación hospitalaria y otros establecimientos de restauración social

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
JA	CHJ	Ensalada de verduras	Vinagre	5,0	5,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada de verduras	Cebolla	25,0	22,5						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada de verduras	Alcachofas	100,0	80,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada de verduras	Judías verdes	125,0	125,0						Ensaladas
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Ensalada española</b>				<b>273,5</b>	<b>12,0</b>	<b>23,7</b>	<b>15,1</b>	<b>4,3</b>	<b>Ensaladas</b>
JA	CHJ	Ensalada española	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada española	Patata	125,0	110,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada española	Tomate	100,0	94,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada española	Caballa	20,0	20,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada española	Cebolla	25,0	22,5						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada española	Huevo	25,0	22,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada española	Judías verdes	25,0	25,0						Ensaladas
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Ensalada judías verdes</b>				<b>152,1</b>	<b>3,9</b>	<b>10,0</b>	<b>11,0</b>	<b>5,0</b>	<b>Ensaladas</b>
JA	CHJ	Ensalada judías verdes	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada judías verdes	Tomate	100,0	94,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada judías verdes	Cebolla	10,0	9,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada judías verdes	Judías verdes	150,0	150,0						Ensaladas
<b>GR</b>	<b>HUVN</b>	<b>Ensalada malagueña</b>				<b>206,0</b>	<b>2,6</b>	<b>22,5</b>	<b>11,5</b>	<b>2,9</b>	<b>Ensaladas</b>
GR	HUVN	Ensalada malagueña	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Ensaladas
GR	HUVN	Ensalada malagueña	Aceitunas	15,0	15,0						Ensaladas
GR	HUVN	Ensalada malagueña	Cebolla	35,0	30,0						Ensaladas
GR	HUVN	Ensalada malagueña	Naranjas	85,0	60,0						Ensaladas
GR	HUVN	Ensalada malagueña	Patata	80,0	70,0						Ensaladas
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Ensalada mimosa</b>				<b>121,3</b>	<b>4,1</b>	<b>22,7</b>	<b>11,5</b>	<b>5,8</b>	<b>Ensaladas</b>
CA	HUPM	Ensalada mimosa	Lechuga	80,0	60,0						Ensaladas
CA	HUPM	Ensalada mimosa	Tomate	30,0	28,2						Ensaladas
CA	HUPM	Ensalada mimosa	Maíz	30,0	30,0						Ensaladas
CA	HUPM	Ensalada mimosa	Zanahoria	30,0	24,9						Ensaladas
CA	HUPM	Ensalada mimosa	Espárrago conserva	30,0	27,6						Ensaladas
CA	HUPM	Ensalada mimosa	Remolacha	30,0	27,6						Ensaladas
CA	HUPM	Ensalada mimosa	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Ensaladas
CA	HUPM	Ensalada mimosa	Vinagre	10,0	10,0						Ensaladas
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Ensalada mixta</b>				<b>130,7</b>	<b>2,3</b>	<b>7,1</b>	<b>10,4</b>	<b>3,0</b>	<b>Ensaladas</b>
JA	CHJ	Ensalada mixta	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada mixta	Tomate	150,0	141,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada mixta	Vinagre	5,0	5,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada mixta	Zanahoria	25,0	20,8						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada mixta	Lechuga	70,0	50,0						Ensaladas
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Ensalada patata/zanahoria</b>				<b>195,8</b>	<b>3,4</b>	<b>23,5</b>	<b>10,4</b>	<b>5,2</b>	<b>Ensaladas</b>
JA	CHJ	Ensalada patata/zanahoria	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada patata/zanahoria	Patata	100,0	90,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada patata/zanahoria	Zanahoria	150,0	124,5						Ensaladas
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Ensalada tropical</b>				<b>167,4</b>	<b>2,1</b>	<b>16,5</b>	<b>10,5</b>	<b>2,6</b>	<b>Ensaladas</b>
JA	CHJ	Ensalada tropical	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada tropical	Melón	100,0	60,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada tropical	Zanahoria	50,0	41,5						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada tropical	Kiwi	30,0	25,8						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada tropical	Piña en su jugo	50,0	50,0						Ensaladas
JA	CHJ	Ensalada tropical	Lechuga	70,0	50,0						Ensaladas
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Espaguetis</b>				<b>523,5</b>	<b>23,1</b>	<b>64,7</b>	<b>21,0</b>	<b>3,2</b>	<b>Pasta</b>
JA	CHJ	Espaguetis	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Pasta
JA	CHJ	Espaguetis	Queso rallado	10,0	10,0						Pasta
JA	CHJ	Espaguetis	Espagueti	60,0	65,0						Pasta

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
JA	CHJ	Espaguetis	Tomate frito	150,0	150,0						Pasta
JA	CHJ	Espaguetis	Cabezada de cerdo	50,0	50,0						Pasta
JA	CHJ	Espaguetis	Cebolla	40,0	36,0						Pasta
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Espaguetis salteados</b>				<b>334,9</b>	<b>8,7</b>	<b>53,0</b>	<b>11,3</b>	<b>2,9</b>	<b>Pasta</b>
JA	CHJ	Espaguetis salteados	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Pasta
JA	CHJ	Espaguetis salteados	Espagueti	70,0	70,0						Pasta
JA	CHJ	Espaguetis salteados	Cebolla	5,0	4,5						Pasta
JA	CHJ	Espaguetis salteados	Ajo	5,0	3,8						Pasta
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Espinacas esparragadas</b>				<b>210,3</b>	<b>8,7</b>	<b>18,7</b>	<b>11,6</b>	<b>5,5</b>	<b>Verduras</b>
JA	CHJ	Espinacas esparragadas	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras
JA	CHJ	Espinacas esparragadas	Ñoras	2,0	0,0						Verduras
JA	CHJ	Espinacas esparragadas	Pan	25,0	25,0						Verduras
JA	CHJ	Espinacas esparragadas	Ajo	5,0	3,8						Verduras
JA	CHJ	Espinacas esparragadas	Espinaca congelada	250,0	250,0						Verduras
<b>GR</b>	<b>HUVN</b>	<b>Espinacas gratinadas</b>				<b>191,8</b>	<b>11,9</b>	<b>18,7</b>	<b>0,4</b>	<b>14,1</b>	<b>Verduras</b>
GR	HUVN	Espinacas gratinadas	Espinaca congelada	200,0	200,0						Verduras
GR	HUVN	Espinacas gratinadas	Harina de trigo	10,0	10,0						Verduras
GR	HUVN	Espinacas gratinadas	Leche entera	50,0	50,0						Verduras
GR	HUVN	Espinacas gratinadas	Mantequilla	8,0	8,0						Verduras
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Espinacas salteadas</b>				<b>160,4</b>	<b>7,7</b>	<b>6,9</b>	<b>11,4</b>	<b>5,5</b>	<b>Verduras</b>
JA	CHJ	Espinacas salteadas	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras
JA	CHJ	Espinacas salteadas	Ajo	5,0	3,8						Verduras
JA	CHJ	Espinacas salteadas	Espinaca congelada	300,0	300,0						Verduras
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Espinacas salteadas con jamón cocido</b>				<b>146,8</b>	<b>10,33</b>	<b>6,25</b>	<b>8,94</b>	<b>5,0</b>	<b>Verduras</b>
CO	HURS	Espinacas salteadas c/jamón cocido	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
CO	HURS	Espinacas salteadas c/jamón cocido	Ajo	5,0	5,0						Verduras
CO	HURS	Espinacas salteadas c/jamón cocido	Cebolla	10,0	10,0						Verduras
CO	HURS	Espinacas salteadas c/jamón cocido	Comino	0,1	0,1						Verduras
CO	HURS	Espinacas salteadas c/jamón cocido	Espinaca congelada	230,0	230,0						Verduras
CO	HURS	Espinacas salteadas c/jamón cocido	Jamón cocido	15,0	15,0						Verduras
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Estofado de patatas</b>				<b>298,4</b>	<b>15,18</b>	<b>36,09</b>	<b>10,37</b>	<b>4,59</b>	<b>Patatas</b>
CO	HURS	Estofado de patatas	Aceite oliva virgen extra	7,0	7,0						Patatas
CO	HURS	Estofado de patatas	Ajo	3,0	3,0						Patatas
CO	HURS	Estofado de patatas	Cebolla	20,0	20,0						Patatas
CO	HURS	Estofado de patatas	Cúrcuma	1,0	1,0						Patatas
CO	HURS	Estofado de patatas	Laurel	1,0	1,0						Patatas
CO	HURS	Estofado de patatas	Menestra congelada	30,0	30,0						Patatas
CO	HURS	Estofado de patatas	Patata	180,0	180,0						Patatas
CO	HURS	Estofado de patatas	Pimentón	1,0	1,0						Patatas
CO	HURS	Estofado de patatas	Pimienta blanca	0,1	0,1						Patatas
CO	HURS	Estofado de patatas	Pimiento rojo	10,0	8,3						Patatas
CO	HURS	Estofado de patatas	Pimiento verde	10,0	8,4						Patatas
CO	HURS	Estofado de patatas	Ternera (aguja)	50,0	50,0						Patatas
CO	HURS	Estofado de patatas	Tomate triturado	25,0	25,0						Patatas
CO	HURS	Estofado de patatas	Vino blanco	5,0	5,0						Patatas
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Fideos a la marinera</b>				<b>227,1</b>	<b>6,8</b>	<b>22,5</b>	<b>12,2</b>	<b>1,0</b>	<b>Pasta</b>
CA	HUPM	Fideos a la marinera	Fumet de pescado	150,0	150,0						Pasta
CA	HUPM	Fideos a la marinera	Fideos gordos	30,0	30,0						Pasta
CA	HUPM	Fideos a la marinera	Pinza real	100,0	70,0						Pasta
CA	HUPM	Fideos a la marinera	Mejillones	10,0	10,0						Pasta
CA	HUPM	Fideos a la marinera	Cebolla	15,0	12,8						Pasta
CA	HUPM	Fideos a la marinera	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Pasta
CA	HUPM	Fideos a la marinera	Pimiento verde	10,0	8,1						Pasta

Normalización en alimentación hospitalaria y otros establecimientos de restauración social

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CA	HUPM	Fideos a la marinera	Tomate	30,0	28,2						Pasta
CA	HUPM	Fideos a la marinera	Ajo	5,0	5,0						Pasta
CA	HUPM	Fideos a la marinera	Vino	10,0	10,0						Pasta
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Fumé de pescado</b>				<b>9,2</b>	<b>1,0</b>	<b>1,3</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>Caldo</b>
CA	HUPM	Fumé de pescado	Puerro	3,3	0,0						Caldo
CA	HUPM	Fumé de pescado	Apio	3,3	0,0						Caldo
CA	HUPM	Fumé de pescado	Tomate	1,7	0,0						Caldo
CA	HUPM	Fumé de pescado	Espina de pescado	50,0	0,0						Caldo
CA	HUPM	Fumé de pescado	Pimiento verde	1,7	0,0						Caldo
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Garbanzos con arroz</b>				<b>206,8</b>	<b>7,6</b>	<b>28,8</b>	<b>6,8</b>	<b>5,2</b>	<b>Legumbres</b>
JA	CHJ	Garbanzos con arroz	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Legumbres
JA	CHJ	Garbanzos con arroz	Arroz	10,0	10,0						Legumbres
JA	CHJ	Garbanzos con arroz	Puerro	5,0	3,3						Legumbres
JA	CHJ	Garbanzos con arroz	Zanahoria	25,0	20,7						Legumbres
JA	CHJ	Garbanzos con arroz	Cebolla	15,0	13,5						Legumbres
JA	CHJ	Garbanzos con arroz	Ajo	5,0	3,8						Legumbres
JA	CHJ	Garbanzos con arroz	Garbanzos	30,0	30,0						Legumbres
<b>GR</b>	<b>HUVN</b>	<b>Garbanzos con bacalao</b>				<b>250,2</b>	<b>16,1</b>	<b>30,0</b>	<b>8,0</b>	<b>12,9</b>	<b>Legumbres</b>
GR	HUVN	Garbanzos con bacalao	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Legumbres
GR	HUVN	Garbanzos con bacalao	Ajo	3,0	2,0						Legumbres
GR	HUVN	Garbanzos con bacalao	Bacalao	55,0	40,0						Legumbres
GR	HUVN	Garbanzos con bacalao	Espinaca congelada	60,0	50,0						Legumbres
GR	HUVN	Garbanzos con bacalao	Garbanzos	70,0	70,0						Legumbres
GR	HUVN	Garbanzos con bacalao	Patata	45,0	40,0						Legumbres
GR	HUVN	Garbanzos con bacalao	Pimiento verde	12,0	10,0						Legumbres
GR	HUVN	Garbanzos con bacalao	Cebolla	25,0	20,0						Legumbres
GR	HUVN	Garbanzos con bacalao	Tomate	25,0	20,0						Legumbres
<b>SE</b>	<b>HUVV</b>	<b>Garbanzos con calabaza</b>				<b>471,6</b>	<b>20,1</b>	<b>58,5</b>	<b>18,5</b>	<b>14,5</b>	<b>Legumbres</b>
SE	HUVV	Garbanzos con calabaza	Ajo	2,6	2,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos con calabaza	Calabaza	50,0	35,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos con calabaza	Cebolla	25,0	20,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos con calabaza	Garbanzos	70,0	70,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos con calabaza	Judías verdes	30,5	25,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos con calabaza	Patata	127,3	70,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos con calabaza	Pimiento verde	12,3	10,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos con calabaza	Tomate	10,6	10,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos con calabaza	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos con calabaza	Laurel	4,0	2,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos con calabaza	Pimentón	1,0	1,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos con calabaza	Codillo de jamón	10,0	10,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos con calabaza	Falda	15,0	15,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos con calabaza	Tocino fresco	20,0	20,0						Legumbres
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Garbanzos con espinacas</b>				<b>416,4</b>	<b>14,3</b>	<b>37,5</b>	<b>13,2</b>	<b>10,3</b>	<b>Legumbres</b>
CA	HUPM	Garbanzos con espinacas	Garbanzos	70,0	70,0						Legumbres
CA	HUPM	Garbanzos con espinacas	Espinaca congelada	83,0	83,0						Legumbres
CA	HUPM	Garbanzos con espinacas	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Legumbres
CA	HUPM	Garbanzos con espinacas	Cebolla	10,0	8,5						Legumbres
CA	HUPM	Garbanzos con espinacas	Pan	5,0	5,0						Legumbres
CA	HUPM	Garbanzos con espinacas	Ajo	2,0	0,0						Legumbres
<b>SE</b>	<b>HUVV</b>	<b>Garbanzos con verduras</b>				<b>374,6</b>	<b>14,9</b>	<b>50,9</b>	<b>13,4</b>	<b>12,2</b>	<b>Legumbres</b>
SE	HUVV	Garbanzos con verduras	Caldo blanco	30,0	30,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos con verduras	Pimentón	1,0	1,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos con verduras	Ajo	2,6	2,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos con verduras	Calabaza	50,0	35,0						Legumbres

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
SE	HUVV	Garbanzos con verduras	Cebolla	16,7	15,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos con verduras	Garbanzos	70,0	70,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos con verduras	Judías verdes	25,0	25,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos con verduras	Patata	107,7	70,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos con verduras	Pimiento verde	12,3	10,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos con verduras	Tomate	10,6	10,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos con verduras	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Legumbres
<b>SE</b>	<b>HUVV</b>	<b>Garbanzos viudos</b>				<b>270,8</b>	<b>15,0</b>	<b>47,1</b>	<b>3,7</b>	<b>12,1</b>	<b>Legumbres</b>
SE	HUVV	Garbanzos viudos	Hierbabuena	1,0	0,5						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos viudos	Apio	16,7	10,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos viudos	Calabaza	14,9	10,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos viudos	Cebolla	11,1	10,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos viudos	Garbanzos	70,0	70,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos viudos	Patata	46,2	30,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos viudos	Puerro	15,4	10,0						Legumbres
SE	HUVV	Garbanzos viudos	Zanahoria	12,0	10,0						Legumbres
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Gazpacho</b>				<b>161,4</b>	<b>3,5</b>	<b>14,2</b>	<b>10,4</b>	<b>3,7</b>	<b>Verduras</b>
JA	CHJ	Gazpacho	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras
JA	CHJ	Gazpacho	Pepino	30,0	23,1						Verduras
JA	CHJ	Gazpacho	Tomate	250,0	235,0						Verduras
JA	CHJ	Gazpacho	Vinagre	50,0	5,0						Verduras
JA	CHJ	Gazpacho	Pan	10,0	10,0						Verduras
JA	CHJ	Gazpacho	Ajo	2,0	1,5						Verduras
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Gazpacho con almendras</b>				<b>506,4</b>	<b>7,30</b>	<b>31,66</b>	<b>38,95</b>	<b>4,32</b>	<b>Verduras</b>
CO	HURS	Gazpacho con almendras	Aceite de girasol	30,0	30,0						Verduras
CO	HURS	Gazpacho con almendras	Ajo	2,0	2,0						Verduras
CO	HURS	Gazpacho con almendras	Almendra sin cáscara	15,0	15,0						Verduras
CO	HURS	Gazpacho con almendras	Manzana	10,0	8,9						Verduras
CO	HURS	Gazpacho con almendras	Pan blanco	50,0	50,0						Verduras
CO	HURS	Gazpacho con almendras	Pasa	5,0	5,0						Verduras
CO	HURS	Gazpacho con almendras	Vinagre	1,0	1,0						Verduras
<b>SE</b>	<b>HUVV</b>	<b>Gazpacho sin pan</b>				<b>145,3</b>	<b>2,7</b>	<b>9,4</b>	<b>10,7</b>	<b>4,0</b>	<b>Verduras</b>
SE	HUVV	Gazpacho sin pan	Vinagre	6,0	6,0						Verduras
SE	HUVV	Gazpacho sin pan	Ajo	2,6	2,0						Verduras
SE	HUVV	Gazpacho sin pan	Pimiento verde	24,7	20,0						Verduras
SE	HUVV	Gazpacho sin pan	Tomate	202,1	190,0						Verduras
SE	HUVV	Gazpacho sin pan	Zanahoria	36,1	30,0						Verduras
SE	HUVV	Gazpacho sin pan	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras
SE	HUVV	Gazpacho sin pan	Pepino	20,0	20,0						Verduras
<b>MA</b>	<b>HRUCH</b>	<b>Gazpachuelo de pescado</b>				<b>408,5</b>	<b>20,0</b>	<b>24,9</b>	<b>26,2</b>	<b>2,7</b>	<b>Verduras</b>
MA	HRUCH	Gazpachuelo de pescado	Mayonesa comercial	30,0	30,0						Verduras
MA	HRUCH	Gazpachuelo de pescado	Rosada	75,0	75,0						Verduras
MA	HRUCH	Gazpachuelo de pescado	Patata	150,0	150,0						Verduras
MA	HRUCH	Gazpachuelo de pescado	Gamba pelada	25,0	25,0						Verduras
MA	HRUCH	Gazpachuelo de pescado	Zumo de limón								Verduras
<b>HU</b>	<b>HJRJ</b>	<b>Guisantes en salsa</b>				<b>387,1</b>	<b>20,2</b>	<b>35,5</b>	<b>17,6</b>	<b>10,2</b>	<b>Verduras</b>
HU	HJRJ	Guisantes en salsa	Guisantes	200,0	200,0						Verduras
HU	HJRJ	Guisantes en salsa	Huevo	65,0	60,0						Verduras
HU	HJRJ	Guisantes en salsa	Cebolla	20,0	18,0						Verduras
HU	HJRJ	Guisantes en salsa	Ajo	3,0	3,0						Verduras
HU	HJRJ	Guisantes en salsa	Vino	10,0	10,0						Verduras
HU	HJRJ	Guisantes en salsa	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras

Normalización en alimentación hospitalaria y otros establecimientos de restauración social

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
<b>AL</b>	<b>CHT</b>	<b>Guiso de costillas</b>				<b>820,3</b>	<b>31,9</b>	<b>30,3</b>	<b>63,5</b>	<b>4,5</b>	<b>Patatas</b>
AL	CHT	Guiso de costillas	Magro de cerdo 1º	80,0	80,0						Patatas
AL	CHT	Guiso de costillas	Patata	100,0	90,0						Patatas
AL	CHT	Guiso de costillas	Pimiento verde	50,0	40,5						Patatas
AL	CHT	Guiso de costillas	Zanahoria	20,0	16,6						Patatas
AL	CHT	Guiso de costillas	Cebolla	10,0	9,0						Patatas
AL	CHT	Guiso de costillas	Tomate	50,0	47,0						Patatas
AL	CHT	Guiso de costillas	Ajo	7,0	5,3						Patatas
AL	CHT	Guiso de costillas	Aceite oliva virgen extra	9,0	9,0						Patatas
AL	CHT	Guiso de costillas	Guisantes	20,0	20,0						Patatas
AL	CHT	Guiso de costillas	Vino	10,0	10,0						Patatas
<b>GR</b>	<b>HUVN</b>	<b>Guiso de verduras</b>				<b>135,0</b>	<b>6,3</b>	<b>19,8</b>	<b>3,7</b>	<b>8,0</b>	<b>Verduras</b>
GR	HUVN	Guiso de verduras	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
GR	HUVN	Guiso de verduras	Acelgas	60,0	50,0						Verduras
GR	HUVN	Guiso de verduras	Almendra sin cáscara	10,0	10,0						Verduras
GR	HUVN	Guiso de verduras	Apio	25,0	20,0						Verduras
GR	HUVN	Guiso de verduras	Espinaca congelada	25,0	20,0						Verduras
GR	HUVN	Guiso de verduras	Judías verdes	22,0	20,0						Verduras
GR	HUVN	Guiso de verduras	Patata	55,0	50,0						Verduras
GR	HUVN	Guiso de verduras	Pimiento verde	18,0	10,0						Verduras
GR	HUVN	Guiso de verduras	Puerro	30,0	20,0						Verduras
GR	HUVN	Guiso de verduras	Cebolla	12,0	10,0						Verduras
GR	HUVN	Guiso de verduras	Tomate	30,0	25,0						Verduras
GR	HUVN	Guiso de verduras	Zanahoria	25,0	20,0						Verduras
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Guiso marinero</b>				<b>237,2</b>	<b>15,8</b>	<b>15,6</b>	<b>12,8</b>	<b>1,6</b>	<b>Pasta</b>
JA	CHJ	Guiso marinero	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Pasta
JA	CHJ	Guiso marinero	Macarrones/pasta tiburón	15,0	15,0						Pasta
JA	CHJ	Guiso marinero	Marrajo	50,0	50,0						Pasta
JA	CHJ	Guiso marinero	Pimiento verde	10,0	8,1						Pasta
JA	CHJ	Guiso marinero	Pimiento morrón	10,0	10,0						Pasta
JA	CHJ	Guiso marinero	Tomate	25,0	23,5						Pasta
JA	CHJ	Guiso marinero	Tube de calamar	30,0	27,0						Pasta
JA	CHJ	Guiso marinero	Cebolla	25,0	22,5						Pasta
JA	CHJ	Guiso marinero	Ajo	5,0	3,8						Pasta
<b>AL</b>	<b>CHT</b>	<b>Gurullos</b>				<b>423,6</b>	<b>23,6</b>	<b>54,4</b>	<b>12,4</b>	<b>9,2</b>	<b>Legumbres</b>
AL	CHT	Gurullos	Conejo	50,0	28,5						Legumbres
AL	CHT	Gurullos	Garbanzos	50,0	50,0						Legumbres
AL	CHT	Gurullos	Cebolla	32,0	28,8						Legumbres
AL	CHT	Gurullos	Almendra sin cáscara	1,0	1,0						Legumbres
AL	CHT	Gurullos	Pan	3,0	3,0						Legumbres
AL	CHT	Gurullos	Pasta	10,0	10,0						Legumbres
AL	CHT	Gurullos	Patata	50,0	45,0						Legumbres
AL	CHT	Gurullos	Tomate	30,0	28,2						Legumbres
AL	CHT	Gurullos	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Legumbres
AL	CHT	Gurullos	Ajo	2,0	1,5						Legumbres
<b>HU</b>	<b>HJRJ</b>	<b>Habas con choco</b>				<b>348,8</b>	<b>28,5</b>	<b>28,2</b>	<b>12,2</b>	<b>5,1</b>	<b>Patatas</b>
HU	HJRJ	Habas con choco	Patata	100,0	100,0						Patatas
HU	HJRJ	Habas con choco	Choco	125,0	100,0						Patatas
HU	HJRJ	Habas con choco	Haba congelada	75,0	75,0						Patatas
HU	HJRJ	Habas con choco	Tomate triturado	30,0	30,0						Patatas
HU	HJRJ	Habas con choco	Pimiento verde	7,0	5,6						Patatas
HU	HJRJ	Habas con choco	Ajo	3,0	3,0						Patatas
HU	HJRJ	Habas con choco	Vinagre	4,0	4,0						Patatas
HU	HJRJ	Habas con choco	Vino blanco	20,0	20,0						Patatas
HU	HJRJ	Habas con choco	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Patatas

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Habitas con jamón serrano</b>				<b>217,0</b>	<b>16,08</b>	<b>10,55</b>	<b>12,28</b>	<b>10,49</b>	<b>Verduras</b>
CO	HURS	Habitas con jamón serrano	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras
CO	HURS	Habitas con jamón serrano	Ajo	2,0	2,0						Verduras
CO	HURS	Habitas con jamón serrano	Caldo blanco	20,0	20,0						Verduras
CO	HURS	Habitas con jamón serrano	Cebolla	15,0	15,0						Verduras
CO	HURS	Habitas con jamón serrano	Haba congelada	200,0	200,0						Verduras
CO	HURS	Habitas con jamón serrano	Hierbabuena	1,0	1,0						Verduras
CO	HURS	Habitas con jamón serrano	Jamón serrano	20,0	20,0						Verduras
CO	HURS	Habitas con jamón serrano	Laurel	1,0	1,0						Verduras
CO	HURS	Habitas con jamón serrano	Vino blanco	5,0	5,0						Verduras
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Hervido de verduras</b>				<b>214,0</b>	<b>5,1</b>	<b>25,3</b>	<b>10,9</b>	<b>6,6</b>	<b>Verduras</b>
JA	CHJ	Hervido de verduras	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras
JA	CHJ	Hervido de verduras	Patata	100,0	90,0						Verduras
JA	CHJ	Hervido de verduras	Vinagre	5,0	5,0						Verduras
JA	CHJ	Hervido de verduras	Zanahoria baby	75,0	75,0						Verduras
JA	CHJ	Hervido de verduras	Cebolla	25,0	22,5						Verduras
JA	CHJ	Hervido de verduras	Judías verdes	100,0	100,0						Verduras
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Judías blancas</b>				<b>400,8</b>	<b>22,0</b>	<b>42,2</b>	<b>16,0</b>	<b>14,3</b>	<b>Legumbres</b>
CA	HUPM	Judías blancas	Judías blancas	70,0	70,0						Legumbres
CA	HUPM	Judías blancas	Cebolla	20,0	17,0						Legumbres
CA	HUPM	Judías blancas	Pimiento Verde	10,0	8,1						Legumbres
CA	HUPM	Judías blancas	Tomate	10,0	9,4						Legumbres
CA	HUPM	Judías blancas	Ajo	2,0	2,0						Legumbres
CA	HUPM	Judías blancas	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Legumbres
CA	HUPM	Judías blancas	Chorizo	10,0	10,0						Legumbres
CA	HUPM	Judías blancas	Patata	45,0	45,0						Legumbres
CA	HUPM	Judías blancas	Magro de cerdo 1º	20,0	20,0						Legumbres
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Judías blancas musulmana sin carne</b>				<b>332,0</b>	<b>15,8</b>	<b>42,0</b>	<b>11,2</b>	<b>14,3</b>	<b>Legumbres</b>
CA	HUPM	Judías blancas musulmana s/carne	Judías blancas	70,0	70,0						Legumbres
CA	HUPM	Judías blancas musulmana s/carne	Cebolla	20,0	17,0						Legumbres
CA	HUPM	Judías blancas musulmana s/carne	Pimiento verde	10,0	8,1						Legumbres
CA	HUPM	Judías blancas musulmana s/carne	Tomate	10,0	9,4						Legumbres
CA	HUPM	Judías blancas musulmana s/carne	Ajo	2,0	0,0						Legumbres
CA	HUPM	Judías blancas musulmana s/carne	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Legumbres
CA	HUPM	Judías blancas musulmana s/carne	Patata	45,0	45,0						Legumbres
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Judías esparragadas</b>				<b>161,3</b>	<b>5,95</b>	<b>17,01</b>	<b>7,72</b>	<b>6,99</b>	<b>Verduras</b>
CO	HURS	Judías esparragadas	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
CO	HURS	Judías esparragadas	Ajo	2,0	2,0						Verduras
CO	HURS	Judías esparragadas	Caldo blanco	20,0	20,0						Verduras
CO	HURS	Judías esparragadas	Cebolla	20,0	20,0						Verduras
CO	HURS	Judías esparragadas	Comino	1,0	1,0						Verduras
CO	HURS	Judías esparragadas	Judías verdes	190,0	190,0						Verduras
CO	HURS	Judías esparragadas	Pan blanco	15,0	15,0						Verduras
CO	HURS	Judías esparragadas	Pimentón	1,0	1,0						Verduras
CO	HURS	Judías esparragadas	Vinagre	2,0	2,0						Verduras
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Judías verdes con champiñón</b>				<b>157,1</b>	<b>4,8</b>	<b>7,7</b>	<b>12,0</b>	<b>5,5</b>	<b>Verduras</b>
JA	CHJ	Judías verdes c/champiñón	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras
JA	CHJ	Judías verdes c/champiñón	Champiñón conserva	200,0	100,0						Verduras
JA	CHJ	Judías verdes c/champiñón	Judías verdes	150,0	150,0						Verduras
JA	CHJ	Judías verdes c/champiñón	Ajo	5,0	3,8						Verduras
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Judías verdes con patatas</b>				<b>199,5</b>	<b>5,1</b>	<b>21,1</b>	<b>11,0</b>	<b>5,2</b>	<b>Verduras</b>
JA	CHJ	Judías verdes con patatas	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras
JA	CHJ	Judías verdes con patatas	Patata	100,0	90,0						Verduras
JA	CHJ	Judías verdes con patatas	Ajo	2,0	1,5						Verduras
JA	CHJ	Judías verdes con patatas	Judías Verdes	150,0	150,0						Verduras

Normalización en alimentación hospitalaria y otros establecimientos de restauración social

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Judías verdes madrileña</b>				<b>431,2</b>	<b>16,6</b>	<b>16,0</b>	<b>33,5</b>	<b>3,6</b>	<b>Verduras</b>
JA	CHJ	Judías verdes madrileña	Aceite oliva virgen extra	20,0	20,0						Verduras
JA	CHJ	Judías verdes madrileña	Tomate frito	100,0	100,0						Verduras
JA	CHJ	Judías verdes madrileña	Jamón cocido	25,0	25,0						Verduras
JA	CHJ	Judías verdes madrileña	Jamón serrano	25,0	25,0						Verduras
JA	CHJ	Judías verdes madrileña	Judías verdes	150,0	150,0						Verduras
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Judías verdes salteadas</b>				<b>165,6</b>	<b>4,9</b>	<b>11,4</b>	<b>11,4</b>	<b>6,0</b>	<b>Verduras</b>
JA	CHJ	Judías verdes salteadas	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras
JA	CHJ	Judías verdes salteadas	Ajo	5,0	3,8						Verduras
JA	CHJ	Judías verdes salteadas	Judías verdes	250,0	250,0						Verduras
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Judías verdes salteadas con jamón</b>				<b>226,7</b>	<b>15,1</b>	<b>14,4</b>	<b>12,0</b>	<b>6,2</b>	<b>Verduras</b>
CA	HUPM	Judías verdes salteadas con jamón	Judías verdes	250,0	250,0						Verduras
CA	HUPM	Judías verdes salteadas con jamón	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras
CA	HUPM	Judías verdes salteadas con jamón	Ajo	5,0	3,8						Verduras
CA	HUPM	Judías verdes salteadas con jamón	Cebolla	10,0	8,5						Verduras
CA	HUPM	Judías verdes salteadas con jamón	Jamón cocido	50,0	50,0						Verduras
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Lentejas</b>				<b>370,3</b>	<b>17,6</b>	<b>42,8</b>	<b>14,3</b>	<b>8,2</b>	<b>Legumbres</b>
CA	HUPM	Lentejas	Lentejas	70,0	70,0						Legumbres
CA	HUPM	Lentejas	Cebolla	20,0	17,0						Legumbres
CA	HUPM	Lentejas	Tomate	10,0	9,4						Legumbres
CA	HUPM	Lentejas	Ajo	2,0	1,5						Legumbres
CA	HUPM	Lentejas	Pimiento verde	10,0	8,1						Legumbres
CA	HUPM	Lentejas	Chorizo	10,0	10,0						Legumbres
CA	HUPM	Lentejas	Patata	53,4	53,4						Legumbres
CA	HUPM	Lentejas	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Legumbres
<b>CA</b>	<b>HUPR</b>	<b>Lentejas especial dietas</b>				<b>458,6</b>	<b>23,4</b>	<b>60,2</b>	<b>13,8</b>	<b>6,2</b>	<b>Legumbres</b>
CA	HUPR	Lentejas especial dietas	Lentejas	70,0	70,0						Legumbres
CA	HUPR	Lentejas especial dietas	Patata	50,0	50,0						Legumbres
CA	HUPR	Lentejas especial dietas	Carne de ternera 1º b	20,0	18,4						Legumbres
CA	HUPR	Lentejas especial dietas	Tomate natural triturado	50,0	50,0						Legumbres
CA	HUPR	Lentejas especial dietas	Zanahoria	30,0	24,6						Legumbres
CA	HUPR	Lentejas especial dietas	Pimiento verde	10,0	8,1						Legumbres
CA	HUPR	Lentejas especial dietas	Cebolla	20,0	18,0						Legumbres
CA	HUPR	Lentejas especial dietas	Ajo	2,0	1,5						Legumbres
CA	HUPR	Lentejas especial dietas	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Legumbres
CA	HUPR	Lentejas especial dietas	Sal	2,0	2,0						Legumbres
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Lentejas musulmanas</b>				<b>333,7</b>	<b>15,5</b>	<b>42,8</b>	<b>11,2</b>	<b>8,2</b>	<b>Legumbres</b>
CA	HUPM	Lentejas musulmanas	Lentejas	70,0	70,0						Legumbres
CA	HUPM	Lentejas musulmanas	Cebolla	20,0	17,0						Legumbres
CA	HUPM	Lentejas musulmanas	Tomate	10,0	9,4						Legumbres
CA	HUPM	Lentejas musulmanas	Ajo	2,0	1,5						Legumbres
CA	HUPM	Lentejas musulmanas	Pimiento verde	10,0	8,1						Legumbres
CA	HUPM	Lentejas musulmanas	Patata	53,4	53,4						Legumbres
CA	HUPM	Lentejas musulmanas	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Legumbres
<b>SE</b>	<b>HUVV</b>	<b>Macarrones a la crema</b>				<b>420,9</b>	<b>16,3</b>	<b>64,0</b>	<b>12,2</b>	<b>5,1</b>	<b>Pasta</b>
SE	HUVV	Macarrones a la crema	Harina de trigo	10,0	10,0						Pasta
SE	HUVV	Macarrones a la crema	Macarrones	60,0	60,0						Pasta
SE	HUVV	Macarrones a la crema	Nuez moscada	2,0	2,0						Pasta
SE	HUVV	Macarrones a la crema	Orégano	5,0	5,0						Pasta
SE	HUVV	Macarrones a la crema	Leche entera	20,0	20,0						Pasta
SE	HUVV	Macarrones a la crema	Jamón cocido	30,0	30,0						Pasta
SE	HUVV	Macarrones a la crema	Margarina 1 Kg.	10,0	10,0						Pasta



Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CA	HUPM	<b>Macarrones boloñesa</b>				<b>369,3</b>	<b>25,5</b>	<b>46,0</b>	<b>11,7</b>	<b>4,5</b>	<b>Pasta</b>
CA	HUPM	Macarrones boloñesa	Macarrones	60,0	60,0						Pasta
CA	HUPM	Macarrones boloñesa	Carne picada de ternera 1ºB	60,0	60,0						Pasta
CA	HUPM	Macarrones boloñesa	Pimiento verde	10,0	8,5						Pasta
CA	HUPM	Macarrones boloñesa	Ajo	5,0	0,0						Pasta
CA	HUPM	Macarrones boloñesa	Tomate triturado	66,0	66,0						Pasta
CA	HUPM	Macarrones boloñesa	Tomate frito	66,0	66,0						Pasta
CA	HUPM	Macarrones boloñesa	Cebolla	10,0	8,5						Pasta
CA	HUPM	Macarrones boloñesa	Vino	5,0	5,0						Pasta
CA	HUPM	Macarrones boloñesa	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Pasta
JA	CHJ	<b>Macarrones con carne de cerdo</b>				<b>475,3</b>	<b>18,0</b>	<b>65,1</b>	<b>17,7</b>	<b>3,0</b>	<b>Pasta</b>
JA	CHJ	Macarrones con carne de cerdo	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Pasta
JA	CHJ	Macarrones con carne de cerdo	Macarrones/pasta tiburón	60,0	60,0						Pasta
JA	CHJ	Macarrones con carne de cerdo	Tomate frito	150,0	150,0						Pasta
JA	CHJ	Macarrones con carne de cerdo	Cabezada de cerdo	50,0	50,0						Pasta
JA	CHJ	Macarrones con carne de cerdo	Cebolla	25,0	22,5						Pasta
CA	HUPM	<b>Macarrones con tomate sin carne</b>				<b>279,3</b>	<b>10,2</b>	<b>46,0</b>	<b>8,5</b>	<b>4,5</b>	<b>Pasta</b>
CA	HUPM	Macarrones con tomate sin carne	Macarrones	60,0	60,0						Pasta
CA	HUPM	Macarrones con tomate sin carne	Pimiento verde	10,0	8,5						Pasta
CA	HUPM	Macarrones con tomate sin carne	Ajo	5,0	0,0						Pasta
CA	HUPM	Macarrones con tomate sin carne	Tomate triturado	66,0	66,0						Pasta
CA	HUPM	Macarrones con tomate sin carne	Tomate frito	66,0	66,0						Pasta
CA	HUPM	Macarrones con tomate sin carne	Cebolla	10,0	8,5						Pasta
CA	HUPM	Macarrones con tomate sin carne	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Pasta
JA	CHJ	<b>Macarrones hortelana</b>				<b>496,5</b>	<b>10,3</b>	<b>57,7</b>	<b>26,5</b>	<b>5,1</b>	<b>Pasta</b>
JA	CHJ	Macarrones hortelana	Aceite oliva virgen extra	25,0	25,0						Pasta
JA	CHJ	Macarrones hortelana	Macarrones/pasta tiburón	60,0	60,0						Pasta
JA	CHJ	Macarrones hortelana	Pimiento verde	15,0	12,1						Pasta
JA	CHJ	Macarrones hortelana	Pimiento rojo	25,0	25,0						Pasta
JA	CHJ	Macarrones hortelana	Tomate pelado conserva	100,0	100,0						Pasta
JA	CHJ	Macarrones hortelana	Berenjena	40,0	33,2						Pasta
JA	CHJ	Macarrones hortelana	Calabacín	40,0	29,6						Pasta
JA	CHJ	Macarrones hortelana	Cebolla	30,0	27,0						Pasta
JA	CHJ	<b>Macarrones salteados</b>				<b>334,6</b>	<b>8,4</b>	<b>53,2</b>	<b>11,2</b>	<b>2,8</b>	<b>Pasta</b>
JA	CHJ	Macarrones salteados	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Pasta
JA	CHJ	Macarrones salteados	Macarrones/pasta tiburón	60,0	60,0						Pasta
JA	CHJ	Macarrones salteados	Ajo	1,0	0,7						Pasta
CA	HUPM	<b>Macarrones salteados con jamón cocido</b>				<b>254,7</b>	<b>7,7</b>	<b>49,2</b>	<b>5,9</b>	<b>2,4</b>	<b>Pasta</b>
CA	HUPM	Macarrones salteados c/jamón coc.	Macarrones	60,0	60,0						Pasta
CA	HUPM	Macarrones salteados c/jamón coc.	Ajo	5,0	0,0						Pasta
CA	HUPM	Macarrones salteados c/jamón coc.	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Pasta
CA	HUPM	Macarrones salteados c/jamón coc.	Jamón cocido	20,0	20,0						Pasta
CA	HUPM	<b>Macarrones salteados con queso</b>				<b>369,7</b>	<b>10,1</b>	<b>45,4</b>	<b>17,7</b>	<b>2,4</b>	<b>Pasta</b>
CA	HUPM	Macarrones salteados con queso	Macarrones	60,0	60,0						Pasta
CA	HUPM	Macarrones salteados con queso	Queso	10,0	10,0						Pasta
CA	HUPM	Macarrones salteados con queso	Ajo	5,0	0,0						Pasta
CA	HUPM	Macarrones salteados con queso	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Pasta
HU	HJRJ	<b>Marmitaco de atún</b>				<b>304,2</b>	<b>15,2</b>	<b>35,8</b>	<b>11,6</b>	<b>5,8</b>	<b>Patatas</b>
HU	HJRJ	Marmitaco de atún	Patata	150,0	120,0						Patatas
HU	HJRJ	Marmitaco de atún	Atún en taco	100,0	80,0						Patatas
HU	HJRJ	Marmitaco de atún	Tomate triturado	30,0	30,0						Patatas
HU	HJRJ	Marmitaco de atún	Guisantes	10,0	10,0						Patatas

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
HU	HJRJ	Marmitaco de atún	Pimiento morrón	10,0	10,0						Patatas
HU	HJRJ	Marmitaco de atún	Zanahoria	10,0	10,0						Patatas
HU	HJRJ	Marmitaco de atún	Pimiento verde	10,0	7,0						Patatas
HU	HJRJ	Marmitaco de atún	Cebolla	15,0	12,0						Patatas
HU	HJRJ	Marmitaco de atún	Ajo	2,5	2,5						Patatas
HU	HJRJ	Marmitaco de atún	Perejil	1,2	1,2						Patatas
HU	HJRJ	Marmitaco de atún	Vino blanco	10,0	10,0						Patatas
HU	HJRJ	Marmitaco de atún	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Patatas
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Menestra estofada</b>				<b>230,1</b>	<b>9,54</b>	<b>23,60</b>	<b>10,84</b>	<b>9,07</b>	<b>Verduras</b>
CO	HURS	Menestra estofada	Aceite oliva virgen extra	8,0	8,0						Verduras
CO	HURS	Menestra estofada	Ajo	3,0	3,0						Verduras
CO	HURS	Menestra estofada	Cebolla	25,0	25,0						Verduras
CO	HURS	Menestra estofada	Huevo	15,0	15,0						Verduras
CO	HURS	Menestra estofada	Laurel	1,0	1,0						Verduras
CO	HURS	Menestra estofada	Menestra congelada	210,0	210,0						Verduras
CO	HURS	Menestra estofada	Tomate triturado	15,0	15,0						Verduras
CO	HURS	Menestra estofada	Vino blanco	5,0	5,0						Verduras
<b>CA</b>	<b>HUPR</b>	<b>Menestra con jamón</b>				<b>202,0</b>	<b>6,2</b>	<b>11,0</b>	<b>14,8</b>	<b>0,0</b>	<b>Verduras</b>
CA	HUPR	Menestra con jamón	Menestra imperial	200,0	200,0						Verduras
CA	HUPR	Menestra con jamón	Jamón serrano	25,0	25,0						Verduras
CA	HUPR	Menestra con jamón	Ajo	3,0	2,3						Verduras
CA	HUPR	Menestra con jamón	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Menestra imperial salteada</b>				<b>172,4</b>	<b>2,7</b>	<b>14,8</b>	<b>11,2</b>	<b>12,9</b>	<b>Verduras</b>
JA	CHJ	Menestra imperial salteada	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras
JA	CHJ	Menestra imperial salteada	Menestra imperial	250,0	250,0						Verduras
JA	CHJ	Menestra imperial salteada	Cebolla	25,0	22,5						Verduras
JA	CHJ	Menestra imperial salteada	Ajo	5,0	3,8						Verduras
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Paella</b>				<b>467,5</b>	<b>28,5</b>	<b>53,2</b>	<b>15,1</b>	<b>3,9</b>	<b>Arroz</b>
CA	HUPM	Paella	Arroz vaporizado	60,0	60,0						Arroz
CA	HUPM	Paella	Magro de cerdo 1º	20,0	20,0						Arroz
CA	HUPM	Paella	Choco	25,0	20,0						Arroz
CA	HUPM	Paella	Pechuga de pollo	20,0	20,0						Arroz
CA	HUPM	Paella	Mejillones	10,0	10,0						Arroz
CA	HUPM	Paella	Pimiento rojo	20,0	13,2						Arroz
CA	HUPM	Paella	Tomate	40,0	37,6						Arroz
CA	HUPM	Paella	Pimiento verde	10,0	8,1						Arroz
CA	HUPM	Paella	Cebolla	10,0	8,5						Arroz
CA	HUPM	Paella	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Arroz
CA	HUPM	Paella	Guisantes	20,0	20,0						Arroz
CA	HUPM	Paella	Vino	5,0	0,0						Arroz
CA	HUPM	Paella	Ajo	5,0	5,0						Arroz
CA	HUPM	Paella	Fumet de pescado	120,0	120,0						Arroz
<b>SE</b>	<b>HUVV</b>	<b>Paella de carne y pollo</b>				<b>304,2</b>	<b>15,2</b>	<b>35,8</b>	<b>11,6</b>	<b>5,8</b>	<b>Arroz</b>
SE	HUVV	Paella de carne y pollo	Ajo	2,6	2,0						Arroz
SE	HUVV	Paella de carne y pollo	Apio	0,8	0,5						Arroz
SE	HUVV	Paella de carne y pollo	Cebolla	12,6	10,1						Arroz
SE	HUVV	Paella de carne y pollo	Guisantes	20,0	20,0						Arroz
SE	HUVV	Paella de carne y pollo	Patata	27,0	15,0						Arroz
SE	HUVV	Paella de carne y pollo	Pimiento verde	24,7	20,0						Arroz
SE	HUVV	Paella de carne y pollo	Puerro	0,8	0,5						Arroz
SE	HUVV	Paella de carne y pollo	Zanahoria	1,1	0,8						Arroz
SE	HUVV	Paella de carne y pollo	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Arroz
SE	HUVV	Paella de carne y pollo	Espinazo salado	1,0	1,0						Arroz

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
SE	HUVV	Paella de carne y pollo	Cabezada de cerdo	22,2	20,0						Arroz
SE	HUVV	Paella de carne y pollo	Gallina	20,0	20,0						Arroz
SE	HUVV	Paella de carne y pollo	Muslo de pollo	64,5	40,0						Arroz
SE	HUVV	Paella de carne y pollo	Tomate triturado	15,0	15,0						Arroz
SE	HUVV	Paella de carne y pollo	Arroz vaporizado	60,0	60,0						Arroz
SE	HUVV	Paella de carne y pollo	Tocino fresco	0,6	0,6						Arroz
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Paella musulmana (sin carne)</b>				<b>385,9</b>	<b>15,2</b>	<b>57,3</b>	<b>11,2</b>	<b>3,9</b>	<b>Arroz</b>
CA	HUPM	Paella musulmana (sin carne)	Arroz vaporizado	60,0	60,0						Arroz
CA	HUPM	paella musulmana (sin carne)	Choco	50,0	40,0						arroz
CA	HUPM	Paella musulmana (sin carne)	Mejillones	10,0	10,0						Arroz
CA	HUPM	Paella musulmana (sin carne)	Pimiento rojo	20,0	13,2						Arroz
CA	HUPM	Paella musulmana (sin carne)	Tomate	40,0	37,6						Arroz
CA	HUPM	Paella musulmana (sin carne)	Pimiento verde	10,0	8,1						Arroz
CA	HUPM	Paella musulmana (sin carne)	Cebolla	10,0	8,5						Arroz
CA	HUPM	Paella musulmana (sin carne)	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Arroz
CA	HUPM	Paella musulmana (sin carne)	Guisantes	30,0	30,0						Arroz
CA	HUPM	Paella musulmana (sin carne)	Vino	5,0	0,0						Arroz
CA	HUPM	Paella musulmana (sin carne)	Ajo	5,0							Arroz
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Pasta (coditos) con atún</b>				<b>621,4</b>	<b>23,7</b>	<b>61,2</b>	<b>33,4</b>	<b>5,8</b>	<b>Pasta</b>
CA	HUPM	Pasta (coditos) con atún	Pasta (coditos)	60,0	60,0						Pasta
CA	HUPM	Pasta (coditos) con atún	Atún en aceite (conserva)	50,0	50,0						Pasta
CA	HUPM	Pasta (coditos) con atún	Tomate frito	40,0	40,0						Pasta
CA	HUPM	Pasta (coditos) con atún	Tomate triturado	45,0	45,0						Pasta
CA	HUPM	Pasta (coditos) con atún	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Pasta
CA	HUPM	Pasta (coditos) con atún	Pimiento verde	30,0	24,3						Pasta
CA	HUPM	Pasta (coditos) con atún	Cebolla	40,0	32,4						Pasta
CA	HUPM	Pasta (coditos) con atún	Ajo	1,0	0,8						Pasta
CA	HUPM	Pasta (coditos) con atún	Queso	5,0	5,0						Pasta
CA	HUPM	Pasta (coditos) con atún	Bechamel	18,0	18,0						Pasta
<b>SE</b>	<b>HUVV</b>	<b>Pasta</b>				<b>288,6</b>	<b>8,4</b>	<b>53,1</b>	<b>6,3</b>	<b>2,2</b>	<b>Pasta</b>
SE	HUVV	Pasta	Espirales	70,0	70,0						Pasta
SE	HUVV	Pasta	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Pasta
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Pasta calabacín y berenjena</b>				<b>327,9</b>	<b>11,25</b>	<b>44,17</b>	<b>11,80</b>	<b>8,30</b>	<b>Pasta</b>
CO	HURS	Pasta calabacín y berenjena	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Pasta
CO	HURS	Pasta calabacín y berenjena	Ajo	1,0	1,0						Pasta
CO	HURS	Pasta calabacín y berenjena	Berenjena	125,0	125,0						Pasta
CO	HURS	Pasta calabacín y berenjena	Calabacín	150,0	110,0						Pasta
CO	HURS	Pasta calabacín y berenjena	Cebolla	20,0	20,0						Pasta
CO	HURS	Pasta calabacín y berenjena	Pasta	60,0	60,0						Pasta
CO	HURS	Pasta calabacín y berenjena	Tomate triturado	25,0	25,0						Pasta
<b>HU</b>	<b>HJRJ</b>	<b>Pasta rizada con bechamel</b>				<b>857,8</b>	<b>13,0</b>	<b>57,7</b>	<b>63,9</b>	<b>1,9</b>	<b>Pasta</b>
HU	HJRJ	Pasta rizada con bechamel	Pasta	60,0	60,0						Pasta
HU	HJRJ	Pasta rizada con bechamel	Leche desnatada	100,0	100,0						Pasta
HU	HJRJ	Pasta rizada con bechamel	Cebolla	20,0	18,0						Pasta
HU	HJRJ	Pasta rizada con bechamel	Mantequilla	60,0	60,0						Pasta
HU	HJRJ	Pasta rizada con bechamel	Harina de trigo	15,0	15,0						Pasta
HU	HJRJ	Pasta rizada con bechamel	Queso rallado	5,0	5,0						Pasta
HU	HJRJ	Pasta rizada con bechamel	Nuez moscada	1,0	1,0						Pasta
HU	HJRJ	Pasta rizada con bechamel	Aceite oliva virgen extra	8,0	8,0						Pasta
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Patatas aliñadas</b>				<b>231,9</b>	<b>5,3</b>	<b>33,3</b>	<b>10,4</b>	<b>4,0</b>	<b>Patatas</b>
CA	HUPM	Patatas aliñadas	Patata	200,0	200,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas aliñadas	Cebolla	20,0	20,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas aliñadas	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas aliñadas	Vinagre	10,0	10,0						Patatas

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CA	HUPM	<b>Patatas con alcachofas (basales)</b>				<b>398,0</b>	<b>10,0</b>	<b>60,0</b>	<b>12,0</b>	<b>14,3</b>	<b>Patatas</b>
CA	HUPM	Patatas con alcachofas (basales)	Patata	150,0	150,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con alcachofas (dietas)	Alcachofas	50,0	50,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con alcachofas (dietas)	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con alcachofas (dietas)	Ajo	5,0	5,0						Patatas
CA	Hupm	Patatas Con Alcachofas (dietas)	Cebolla	20,0	17,0						Patatas
		Patatas con alcachofas (dietas)	Guisantes	45,0	45,0						Patatas
		Patatas con alcachofas (dietas)	Habas	45,0	45,0						Patatas
		Patatas con alcachofas (dietas)	Huevo cocido	10,0	9,0						Patatas
		Patatas con alcachofas (dietas)	Jamón serrano	15,0	14,0						Patatas
CA	HUPM	<b>Patatas con alcachofas (dietas)</b>				<b>289,6</b>	<b>7,2</b>	<b>41,6</b>	<b>10,5</b>	<b>14,3</b>	<b>Patatas</b>
CA	HUPM	Patatas con alcachofas (dietas)	Patata	180,0	180,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con alcachofas (dietas)	Alcachofas	100,0	100,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con alcachofas (dietas)	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con alcachofas (dietas)	Ajo	5,0	5,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con alcachofas (dietas)	Cebolla	20,0	17,0						Patatas
CA	HUPM	<b>Patatas con bacalao</b>				<b>260,2</b>	<b>19,0</b>	<b>17,9</b>	<b>12,5</b>	<b>4,0</b>	<b>Patatas</b>
CA	HUPM	Patatas con bacalao	Patata	180,0	180,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con bacalao	Bacalao	100,0	80,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con bacalao	Pimiento verde	10,0	8,1						Patatas
CA	HUPM	Patatas con bacalao	Cebolla	20,0	17,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con bacalao	Tomate	20,0	18,8						Patatas
CA	HUPM	Patatas con bacalao	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con bacalao	Pimiento rojo	15,0	9,9						Patatas
CA	HUPM	Patatas con bacalao	Guisantes	15,0	15,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con bacalao	Vino	5,0	5,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con bacalao	Ñoras	5,0	0,0						Patatas
CA	HUPM	<b>Patatas con carne</b>				<b>455,0</b>	<b>20,2</b>	<b>30,6</b>	<b>28,0</b>	<b>3,8</b>	<b>Patatas</b>
CA	HUPM	Patatas con carne	Patata	180,0	180,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con carne	Ternera guiso 1º B	80,0	80,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con carne	Guisantes	16,0	16,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con carne	Pimiento rojo	8,0	5,3						Patatas
CA	HUPM	Patatas con carne	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con carne	Cebolla	20,0	17,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con carne	Tomate frito	16,0	16,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con carne	Apio	10,0	6,5						Patatas
CA	HUPM	Patatas con carne	Pimiento verde	8,0	5,3						Patatas
CA	HUPM	Patatas con carne	Ajo	2,0	0,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con carne	Vino	5,0	5,0						Patatas
SE	HUVV	<b>Patatas con carne de cerdo</b>				<b>279,8</b>	<b>13,2</b>	<b>27,7</b>	<b>12,3</b>	<b>4,1</b>	<b>Patatas</b>
SE	HUVV	Patatas con carne de cerdo	Ajo	2,6	2,0						Patatas
SE	HUVV	Patatas con carne de cerdo	Cebolla	25,0	20,0						Patatas
SE	HUVV	Patatas con carne de cerdo	Patata	218,2	180,0						Patatas
SE	HUVV	Patatas con carne de cerdo	Pimienta blanca molida	2,0	2,0						Patatas
SE	HUVV	Patatas con carne de cerdo	Pimiento verde	37,0	30,0						Patatas
SE	HUVV	Patatas con carne de cerdo	Zanahoria	26,7	20,0						Patatas
SE	HUVV	Patatas con carne de cerdo	Aceite oliva virgen extra	8,0	8,0						Patatas
SE	HUVV	Patatas con carne de cerdo	Vino blanco	10,0	10,0						Patatas
SE	HUVV	Patatas con carne de cerdo	Tomate triturado	10,0	10,0						Patatas
SE	HUVV	Patatas con carne de cerdo	Magro de cerdo 1º	62,5	50,0						Patatas

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Patatas con cazón</b>				<b>260,2</b>	<b>19,0</b>	<b>17,9</b>	<b>12,5</b>	<b>4,0</b>	<b>Patatas</b>
CA	HUPM	Patatas con cazón	Patata	180,0	180,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con cazón	Cazón	100,0	75,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con cazón	Ajo	0,0	0,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con cazón	Pimiento verde	10,0	8,1						Patatas
CA	HUPM	Patatas con cazón	Cebolla	20,0	17,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con cazón	Tomate	20,0	18,8						Patatas
CA	HUPM	Patatas con cazón	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con cazón	Pimiento rojo	15,0	9,9						Patatas
CA	HUPM	Patatas con cazón	Guisantes	15,0	15,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con cazón	Vino	5,0	2,0						Patatas
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Patatas con choco</b>				<b>231,1</b>	<b>16,3</b>	<b>16,9</b>	<b>10,9</b>	<b>4,0</b>	<b>Patatas</b>
CA	HUPM	Patatas con choco	Patata	180,0	180,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con choco	Choco	80,0	65,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con choco	Pimiento verde	10,0	8,1						Patatas
CA	HUPM	Patatas con choco	Cebolla	20,0	17,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con choco	Tomate	20,0	18,8						Patatas
CA	HUPM	Patatas con choco	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con choco	Pimiento rojo	15,0	9,9						Patatas
CA	HUPM	Patatas con choco	Guisantes	15,0	15,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con choco	Vino	5,0	5,0						Patatas
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Patatas con verduras y jamón serrano</b>				<b>299,0</b>	<b>14,0</b>	<b>36,0</b>	<b>11,0</b>	<b>14,3</b>	<b>Patatas</b>
CA	HUPM	Patatas con verduras y jam. serrano	Patata	180,0	180,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con verduras y jam. serrano	Alcachofas	60,0	60,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con verduras y jam. serrano	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con verduras y jam. serrano	Ajo	5,0	5,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con verduras y jam. serrano	Cebolla	20,0	17,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con verduras y jam. serrano	Jamón serrano	25,0	25,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con verduras y jam. serrano	Haba congelada	30,0	30,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas con verduras y jam. serrano	Guisantes	30,0	30,0						Patatas
<b>GR</b>	<b>HUVN</b>	<b>Patatas en ajo pollo</b>				<b>352,3</b>	<b>20,2</b>	<b>30,7</b>	<b>16,5</b>	<b>5,1</b>	<b>Patatas</b>
GR	HUVN	Patatas en ajo pollo	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Patatas
GR	HUVN	Patatas en ajo pollo	Huevo	32,5	30,0						Patatas
GR	HUVN	Patatas en ajo pollo	Patata	180,0	180,0						Patatas
GR	HUVN	Patatas en ajo pollo	Pollo deshuesado	50,0	50,0						Patatas
GR	HUVN	Patatas en ajo pollo	Cebolla	12,0	10,0						Patatas
GR	HUVN	Patatas en ajo pollo	Zanahoria	15,0	10,0						Patatas
GR	HUVN	Patatas en ajo pollo	Almendra sin cáscara	10,0	10,0						Patatas
<b>SE</b>	<b>HUVV</b>	<b>Patatas guisadas</b>				<b>189,7</b>	<b>4,6</b>	<b>32,1</b>	<b>5,4</b>	<b>4,2</b>	<b>Patatas</b>
SE	HUVV	Patatas guisadas	Caldo blanco	50,0	50,0						Patatas
SE	HUVV	Patatas guisadas	Laurel	2,0	1,0						Patatas
SE	HUVV	Patatas guisadas	Hueso salado de cerdo	2,0	2,0						Patatas
SE	HUVV	Patatas guisadas	Tocino de cerdo salado	0,8	0,8						Patatas
SE	HUVV	Patatas guisadas	Apio	2,0	1,2						Patatas
SE	HUVV	Patatas guisadas	Cebolla	11,3	10,2						Patatas
SE	HUVV	Patatas guisadas	Patata	246,2	180,0						Patatas
SE	HUVV	Patatas guisadas	Puerro	1,8	1,2						Patatas
SE	HUVV	Patatas guisadas	Zanahoria	38,6	32,0						Patatas
SE	HUVV	Patatas guisadas	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Patatas
SE	HUVV	Patatas guisadas	Gallina	15,0	15,0						Patatas
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Patatas marinera</b>				<b>254,3</b>	<b>20,51</b>	<b>33,82</b>	<b>4,11</b>	<b>3,60</b>	<b>Patatas</b>
CO	HURS	Patatas marinera	Aceite oliva virgen extra	2,0	2,0						Patatas
CO	HURS	Patatas marinera	Ajo	1,0	1,0						Patatas

Normalización en alimentación hospitalaria y otros establecimientos de restauración social

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CO	HURS	Patatas marinera	Calamar	50,0	50,0						Patatas
CO	HURS	Patatas marinera	Cebolla	20,0	20,0						Patatas
CO	HURS	Patatas marinera	Cúrcuma	1,0	1,0						Patatas
CO	HURS	Patatas marinera	Guisantes	10,0	10,0						Patatas
CO	HURS	Patatas marinera	Laurel	1,0	1,0						Patatas
CO	HURS	Patatas marinera	Mejillones	20,0	20,0						Patatas
CO	HURS	Patatas marinera	Merluza congelada	20,0	20,0						Patatas
CO	HURS	Patatas marinera	Mero	20,0	20,0						Patatas
CO	HURS	Patatas marinera	Patata	180,0	180,0						Patatas
CO	HURS	Patatas marinera	Pimentón	1,0	1,0						Patatas
CO	HURS	Patatas marinera	Pimiento rojo	5,0	4,2						Patatas
CO	HURS	Patatas marinera	Pimiento verde	15,0	12,6						Patatas
CO	HURS	Patatas marinera	Tomate triturado	10,0	10,0						Patatas
CO	HURS	Patatas marinera	Vino blanco	10,0	10,0						Patatas
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Patatas viudas</b>				<b>239,6</b>	<b>5,8</b>	<b>32,3</b>	<b>10,5</b>	<b>6,5</b>	<b>Patatas</b>
JA	CHJ	Patatas viudas	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Patatas
JA	CHJ	Patatas viudas	Apio	1,0	0,8						Patatas
JA	CHJ	Patatas viudas	Patata	200,0	180,0						Patatas
JA	CHJ	Patatas viudas	Puerro	5,0	3,2						Patatas
JA	CHJ	Patatas viudas	Zanahoria	10,0	8,3						Patatas
JA	CHJ	Patatas viudas	Cebolla	10,0	9,0						Patatas
JA	CHJ	Patatas viudas	Ajo	2,0	1,5						Patatas
JA	CHJ	Patatas viudas	Alcachofas	25,0	20,0						Patatas
JA	CHJ	Patatas viudas	Judías verdes	25,0	25,0						Patatas
<b>AL</b>	<b>CHT</b>	<b>Pimentón</b>				<b>288,7</b>	<b>14,1</b>	<b>32,2</b>	<b>11,5</b>	<b>3,3</b>	<b>Patatas</b>
AL	CHT	Pimentón	Patata	150,0	135,0						Patatas
AL	CHT	Pimentón	Rape	60,0	32,4						Patatas
AL	CHT	Pimentón	Tomate	50,0	47,0						Patatas
AL	CHT	Pimentón	Pimiento verde	15,0	12,2						Patatas
AL	CHT	Pimentón	Ajo	4,0	3,0						Patatas
AL	CHT	Pimentón	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Patatas
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Pipirrana</b>				<b>221,7</b>	<b>11,3</b>	<b>9,8</b>	<b>15,4</b>	<b>3,5</b>	<b>Ensaladas</b>
JA	CHJ	Pipirrana	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Ensaladas
JA	CHJ	Pipirrana	Pimiento verde	20,0	16,2						Ensaladas
JA	CHJ	Pipirrana	Tomate	250,0	235,0						Ensaladas
JA	CHJ	Pipirrana	Caballa	25,0	25,0						Ensaladas
JA	CHJ	Pipirrana	Ajo	5,0	3,8						Ensaladas
JA	CHJ	Pipirrana	Huevo	25,0	22,0						Ensaladas
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Pisto</b>				<b>184,1</b>	<b>4,2</b>	<b>18,4</b>	<b>10,7</b>	<b>5,2</b>	<b>Verduras</b>
CA	HUPM	Pisto	Cebolla	30,0	25,0						Verduras
CA	HUPM	Pisto	Pimiento verde	28,0	23,0						Verduras
CA	HUPM	Pisto	Berenjena	100,0	85,0						Verduras
CA	HUPM	Pisto	Calabacín	100,0	70,0						Verduras
CA	HUPM	Pisto	Tomate	100,0	94,0						Verduras
CA	HUPM	Pisto	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Pisto con patatas</b>				<b>292,9</b>	<b>6,14</b>	<b>34,29</b>	<b>14,58</b>	<b>5,80</b>	<b>Verduras</b>
CO	HURS	Pisto con patatas	Aceite oliva virgen extra	8,0	8,0						Verduras
CO	HURS	Pisto con patatas	Ajo	3,0	3,0						Verduras
CO	HURS	Pisto con patatas	Cebolla	25,0	25,0						Verduras
CO	HURS	Pisto con patatas	Harina de maiz	15,0	15,0						Verduras
CO	HURS	Pisto con patatas	Patata	50,0	50,0						Verduras
CO	HURS	Pisto con patatas	Pimiento verde	1,0	0,8						Verduras
CO	HURS	Pisto con patatas	Pisto congelado	180,0	180,0						Verduras
CO	HURS	Pisto con patatas	Tomate triturado	60,0	60,0						Verduras

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Potaje San José</b>				<b>318,1</b>	<b>25,8</b>	<b>36,1</b>	<b>8,7</b>	<b>9,4</b>	<b>Legumbres</b>
JA	CHJ	Potaje San José	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Legumbres
JA	CHJ	Potaje San José	Tomate	25,0	23,5						Legumbres
JA	CHJ	Potaje San José	Bacalao salazón	20,0	16,0						Legumbres
JA	CHJ	Potaje San José	Cebolla	15,0	13,5						Legumbres
JA	CHJ	Potaje San José	Ajo	2,0	1,5						Legumbres
JA	CHJ	Potaje San José	Espinaca congelada	40,0	40,0						Legumbres
JA	CHJ	Potaje San José	Garbanzos	70,0	70,0						Legumbres
JA	CHJ	Potaje San José	Laurel	1,0	1,0						Legumbres
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Potaje Serrano</b>				<b>389,9</b>	<b>23,56</b>	<b>39,47</b>	<b>15,31</b>	<b>11,37</b>	<b>Legumbres</b>
CO	HURS	Potaje Serrano	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Legumbres
CO	HURS	Potaje Serrano	Acelga congelada	25,0	25,0						Legumbres
CO	HURS	Potaje Serrano	Ajo	1,0	1,0						Legumbres
CO	HURS	Potaje Serrano	Cebolla	15,0	15,0						Legumbres
CO	HURS	Potaje Serrano	Chorizo	10,0	10,0						Legumbres
CO	HURS	Potaje Serrano	Codillo	20,0	20,0						Legumbres
CO	HURS	Potaje Serrano	Cúrcuma	1,0	1,0						Legumbres
CO	HURS	Potaje Serrano	Garbanzos	70,0	70,0						Legumbres
CO	HURS	Potaje Serrano	Laurel	1,0	1,0						Legumbres
CO	HURS	Potaje Serrano	Morcilla	10,0	9,7						Legumbres
CO	HURS	Potaje Serrano	Patata	45,0	45,0						Legumbres
CO	HURS	Potaje Serrano	Pimentón	1,0	1,0						Legumbres
CO	HURS	Potaje Serrano	Pimienta blanca	0,1	0,1						Legumbres
CO	HURS	Potaje Serrano	Pimiento verde	15,0	12,6						Legumbres
CO	HURS	Potaje Serrano	Tomate triturado	15,0	15,0						Legumbres
CO	HURS	Potaje Serrano	Zanahoria cuadritos	10,0	10,0						Legumbres
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Puchero de garbanzos</b>				<b>199,6</b>	<b>11,4</b>	<b>22,6</b>	<b>7,6</b>	<b>6,7</b>	<b>Sopas</b>
JA	CHJ	Puchero de garbanzos	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Sopas
JA	CHJ	Puchero de garbanzos	Muslo de pollo	40,0	20,0						Sopas
JA	CHJ	Puchero de garbanzos	Puerro	5,0	3,2						Sopas
JA	CHJ	Puchero de garbanzos	Zanahoria	40,0	33,2						Sopas
JA	CHJ	Puchero de garbanzos	Berza	30,0	20,4						Sopas
JA	CHJ	Puchero de garbanzos	Cebolla	15,0	13,5						Sopas
JA	CHJ	PPuchero de garbanzos	Garbanzos	30,0	30,0						Sopas
JA	CHJ	Puchero de garbanzos	Judías verdes	40,0	40,0						Sopas
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Puré alubias</b>				<b>362,2</b>	<b>17,2</b>	<b>51,0</b>	<b>11,3</b>	<b>17,5</b>	<b>Purés</b>
JA	CHJ	Puré alubias	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Purés
JA	CHJ	Puré alubias	Patata	50,0	45,0						Purés
JA	CHJ	Puré alubias	Pimiento verde	15,0	12,1						Purés
JA	CHJ	Puré alubias	Tomate entero pelado	40,0	40,0						Purés
JA	CHJ	Puré alubias	Zanahoria	40,0	33,2						Purés
JA	CHJ	Puré alubias	Cebolla	25,0	22,5						Purés
JA	CHJ	Puré alubias	Ajo	1,0	0,7						Purés
JA	CHJ	Puré alubias	Alubias	60,0	60,0						Purés
<b>AL</b>	<b>CHT</b>	<b>Puré de Almería</b>				<b>271,8</b>	<b>7,6</b>	<b>36,5</b>	<b>10,6</b>	<b>7,4</b>	<b>Purés</b>
AL	CHT	Puré de Almería	Patata	90,0	81,0						Purés
AL	CHT	Puré de Almería	Guisantes	60,0	60,0						Purés
AL	CHT	Puré de Almería	Tomate	30,0	28,2						Purés
AL	CHT	Puré de Almería	Cebolla	30,0	27,0						Purés
AL	CHT	Puré de Almería	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Purés
AL	CHT	Puré de Almería	Ajo	4,0	3,0						Purés
AL	CHT	Puré de Almería	Judías verdes	60,0	54,6						Purés
AL	CHT	Puré de Almería	Zanahoria	30,0	24,9						Purés

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CA	HUPM	<b>Puré de berza</b>				<b>427,5</b>	<b>17,6</b>	<b>45,2</b>	<b>19,6</b>	<b>10,8</b>	<b>Purés</b>
CA	HUPM	Puré de berza	Garbanzos	70,0	70,0						Purés
CA	HUPM	Puré de berza	Calabaza	50,0	35,0						Purés
CA	HUPM	Puré de berza	Judías Verdes	30,0	30,0						Purés
CA	HUPM	Puré de berza	Patata	45,0	45,0						Purés
CA	HUPM	Puré de berza	Morcilla	10,0	9,0						Purés
CA	HUPM	Puré de berza	Chorizo	10,0	10,0						Purés
CA	HUPM	Puré de berza	Cebolla	20,0	17,0						Purés
CA	HUPM	Puré de berza	Tomate	20,0	18,0						Purés
CA	HUPM	Puré de berza	Ajo	2,0	2,0						Purés
CA	HUPM	Puré de berza	Pimiento verde	8,0	5,3						Purés
CA	HUPM	Puré de berza	Aceite oliva virgen extra	2,0	10,0						Purés
MA	HRUCH	<b>Puré de cazuela de patatas marinera</b>				<b>343,0</b>	<b>20,9</b>	<b>36,7</b>	<b>12,6</b>	<b>5,1</b>	<b>Purés</b>
MA	HRUCH	Puré de cazuela de patat. marinera	Patata	200,0	180,0						Purés
MA	HRUCH	Puré de cazuela de patat. marinera	Cazón	100,0	75,0						Purés
MA	HRUCH	Puré de cazuela de patat. marinera	Ajo	10,0	10,0						Purés
MA	HRUCH	Puré de cazuela de patat. marinera	Pimiento verde	10,0	8,1						Purés
MA	HRUCH	Puré de cazuela de patat. marinera	Cebolla	20,0	17,0						Purés
MA	HRUCH	Puré de cazuela de patat. marinera	Tomate	20,0	18,8						Purés
MA	HRUCH	Puré de cazuela de patat. marinera	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Purés
MA	HRUCH	Puré de cazuela de patat. marinera	Vino blanco								Purés
MA	HRUCH	Puré de cazuela de patat. marinera	Pimiento morrón	15,0	9,9						Purés
MA	HRUCH	Puré de cazuela de patat. marinera	Guisantes	15,0	15,0						Purés
MA	HRUCH	<b>Puré de coles malagueñas sin carne ni derivados</b>				<b>320,1</b>	<b>17,5</b>	<b>52,0</b>	<b>4,3</b>	<b>12,0</b>	<b>Purés</b>
MA	HRUCH	Puré de coles malag. s/carne ni deriv.	Garbanzos	70,0	70,0						Purés
MA	HRUCH	Puré de coles malag. s/carne ni deriv.	Patata	30,0	30,0						Purés
MA	HRUCH	Puré de coles malag. s/carne ni deriv.	Pechuga de pollo	15,0	15,0						Purés
MA	HRUCH	Puré de coles malag. s/carne ni deriv.	Caldo base	150,0	150,0						Purés
MA	HRUCH	Puré de coles malag. s/carne ni deriv.	Cebolla	15,0	10,0						Purés
MA	HRUCH	Puré de coles malag. s/carne ni deriv.	Tomate	10,0	10,0						Purés
MA	HRUCH	Puré de coles malag. s/carne ni deriv.	Ajo	3,0	3,0						Purés
MA	HRUCH	Puré de coles malag. s/carne ni deriv.	Col	120,0	100,0						Purés
JA	CHJ	<b>Puré de garbanzos</b>				<b>376,3</b>	<b>15,6</b>	<b>50,5</b>	<b>13,8</b>	<b>12,0</b>	<b>Purés</b>
JA	CHJ	Puré de garbanzos	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Purés
JA	CHJ	Puré de garbanzos	Patata	80,0	72,0						Purés
JA	CHJ	Puré de garbanzos	Puerro	5,0	3,2						Purés
JA	CHJ	Puré de garbanzos	Zanahoria	40,0	33,2						Purés
JA	CHJ	Puré de garbanzos	Berza	40,0	27,2						Purés
JA	CHJ	Puré de garbanzos	Garbanzos	70,0	70,0						Purés
JA	CHJ	Puré de garbanzos	Judías verdes	40,0	40,0						Purés
SE	HUVV	<b>Puré de garbanzos con calabaza</b>				<b>349,6</b>	<b>15,3</b>	<b>55,2</b>	<b>8,4</b>	<b>13,4</b>	<b>Purés</b>
SE	HUVV	Puré de garbanzos con calabaza	Caldo de verdura	50,0	50,0						Purés
SE	HUVV	Puré de garbanzos con calabaza	Apio	25,0	15,0						Purés
SE	HUVV	Puré de garbanzos con calabaza	Calabaza	74,6	50,0						Purés
SE	HUVV	Puré de garbanzos con calabaza	Cebolla	27,8	25,0						Purés
SE	HUVV	Puré de garbanzos con calabaza	Garbanzos	70,0	70,0						Purés
SE	HUVV	Puré de garbanzos con calabaza	Patata	115,4	75,0						Purés
SE	HUVV	Puré de garbanzos con calabaza	Puerro	23,1	15,0						Purés
SE	HUVV	Puré de garbanzos con calabaza	Zanahoria	42,2	35,0						Purés
SE	HUVV	Puré de garbanzos con calabaza	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Purés
CA	HUPM	<b>Puré de garbanzos con espinacas</b>				<b>416,4</b>	<b>14,3</b>	<b>37,5</b>	<b>13,2</b>	<b>10,0</b>	<b>Purés</b>
CA	HUPM	Puré de garbanzos con espinacas	Garbanzos	70,0	70,0						Purés
CA	HUPM	Puré de garbanzos con espinacas	Espinaca congelada	83,0	83,0						Purés
CA	HUPM	Puré de garbanzos con espinacas	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Purés



Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CA	HUPM	Puré de garbanzos con espinacas	Cebolla	10,0	8,5						Purés
CA	HUPM	Puré de garbanzos con espinacas	Pan	5,0	5,0						Purés
CA	HUPM	Puré de garbanzos con espinacas	Ajo	2,0	2,0						Purés
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Puré de lentejas</b>				<b>371,5</b>	<b>18,5</b>	<b>51,7</b>	<b>11,4</b>	<b>10,5</b>	<b>Purés</b>
JA	CHJ	Puré de lentejas	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Purés
JA	CHJ	Puré de lentejas	Patata	50,0	45,0						Purés
JA	CHJ	Puré de lentejas	Pimiento verde	15,0	12,1						Purés
JA	CHJ	Puré de lentejas	Tomate pelado conserva	40,0	40,0						Purés
JA	CHJ	Puré de lentejas	Zanahoria	40,0	33,2						Purés
JA	CHJ	Puré de lentejas	Cebolla	25,0	22,5						Purés
JA	CHJ	Puré de lentejas	Ajo	5,0	3,8						Purés
JA	CHJ	Puré de lentejas	Lentejas	70,0	70,0						Purés
<b>SE</b>	<b>HUVV</b>	<b>Puré de patatas</b>				<b>229,7</b>	<b>5,9</b>	<b>41,9</b>	<b>5,5</b>	<b>4,9</b>	<b>Purés</b>
SE	HUVV	Puré de patatas	Apio	8,3	5,0						Purés
SE	HUVV	Puré de patatas	Cebolla	5,6	5,0						Purés
SE	HUVV	Puré de patatas	Patata	346,2	225,0						Purés
SE	HUVV	Puré de patatas	Puerro	15,4	10,0						Purés
SE	HUVV	Puré de patatas	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Purés
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Puré de patatas con alcachofa</b>				<b>289,6</b>	<b>7,2</b>	<b>41,6</b>	<b>10,5</b>	<b>14,3</b>	<b>Purés</b>
CA	HUPM	Puré de patatas con alcachofa	Patata	200,0	200,0						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con alcachofa	Alcachofas	100,0	100,0						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con alcachofa	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con alcachofa	Ajo	5,0	3,9						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con alcachofa	Cebolla	20,0	17,0						Purés
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Puré de patatas con carne</b>				<b>455,0</b>	<b>20,2</b>	<b>20,6</b>	<b>28,0</b>	<b>3,8</b>	<b>Purés</b>
CA	HUPM	Puré de patatas con carne	Patata	144,0	144,0						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con carne	Ternera 1ª B	80,0	80,0						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con carne	Guisantes	16,0	16,0						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con carne	Pimiento rojo	8,0	5,3						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con carne	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con carne	Cebolla	20,0	17,0						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con carne	Tomate frito	16,0	16,0						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con carne	Apio	10,0	6,5						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con carne	Pimiento verde	8,0	5,3						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con carne	Ajo	2,0	2,0						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con carne	Vino	5,0	5,0						Purés
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Puré de patatas con choco</b>				<b>231,1</b>	<b>16,3</b>	<b>16,9</b>	<b>10,9</b>	<b>4,0</b>	<b>Purés</b>
CA	HUPM	Puré de patatas con choco	Patata	135,0	135,0						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con choco	Choco	80,0	65,0						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con choco	Ajo	0,0	0,0						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con choco	Pimiento verde	10,0	8,1						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con choco	Cebolla	20,0	17,0						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con choco	Tomate	20,0	18,8						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con choco	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con choco	Pimiento rojo	15,0	9,9						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con choco	Guisantes	15,0	15,0						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con choco	Vino	5,0	5,0						Purés
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Puré de patatas con zanahoria</b>				<b>268,6</b>	<b>5,8</b>	<b>39,2</b>	<b>10,7</b>	<b>7,3</b>	<b>Purés</b>
CA	HUPM	Puré de patatas con zanahoria	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con zanahoria	Patata	150,0	150,0						Purés
CA	HUPM	Puré de patatas con zanahoria	Zanahoria	150,0	124,5						Purés
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Puré de patatas natural</b>				<b>150,5</b>	<b>4,5</b>	<b>28,9</b>	<b>2,3</b>	<b>3,2</b>	<b>Purés</b>
JA	CHJ	Puré de patatas natural	Aceite oliva virgen extra	2,0	2,0						Purés
JA	CHJ	Puré de patatas natural	Patata	200,0	180,0						Purés
JA	CHJ	Puré de patatas natural	Caldo de pollo	250,0	250,0						Purés

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
<b>SE</b>	<b>HUVV</b>	<b>Puré de patatas y zanahoria</b>				<b>125,0</b>	<b>4,0</b>	<b>28,0</b>	<b>0,5</b>	<b>5,5</b>	<b>Purés</b>
SE	HUVV	Puré de patatas y zanahoria	Apio	8,3	5,0						Purés
SE	HUVV	Puré de patatas y zanahoria	Calabacín	14,3	10,0						Purés
SE	HUVV	Puré de patatas y zanahoria	Calabaza	14,9	10,0						Purés
SE	HUVV	Puré de patatas y zanahoria	Cebolla	5,6	5,0						Purés
SE	HUVV	Puré de patatas y zanahoria	Patata	161,5	105,0						Purés
SE	HUVV	Puré de patatas y zanahoria	Puerro	7,7	5,0						Purés
SE	HUVV	Puré de patatas y zanahoria	Zanahoria	114,5	95,0						Purés
<b>MA</b>	<b>HRUCH</b>	<b>Puré de puchero con cerdo</b>				<b>390,8</b>	<b>20,1</b>	<b>49,7</b>	<b>12,4</b>	<b>9,4</b>	<b>Purés</b>
MA	HRUCH	Puré de puchero con cerdo	Garbanzos	70,0	70,0						Purés
MA	HRUCH	Puré de puchero con cerdo	Patata	50,0	50,0						Purés
MA	HRUCH	Puré de puchero con cerdo	Zanahoria	10,0	10,0						Purés
MA	HRUCH	Puré de puchero con cerdo	Magro de cerdo 1º	15,0	15,0						Purés
MA	HRUCH	Puré de puchero con cerdo	Pechuga de pollo	15,0	15,0						Purés
MA	HRUCH	Puré de puchero con cerdo	Tocino fresco	10,0	10,0						Purés
MA	HRUCH	Puré de puchero con cerdo	Apio	5,0	5,0						Purés
MA	HRUCH	Puré de puchero con cerdo	Caldo base	150,0	150,0						Purés
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Puré de verduras</b>				<b>125,3</b>	<b>3,8</b>	<b>15,8</b>	<b>5,2</b>	<b>4,8</b>	<b>Purés</b>
CA	HUPM	Puré de verduras	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Purés
CA	HUPM	Puré de verduras	Puerro	50,0	40,0						Purés
CA	HUPM	Puré de verduras	Zanahoria	50,0	40,0						Purés
CA	HUPM	Puré de verduras	Apio	50,0	30,0						Purés
CA	HUPM	Puré de verduras	Judías verdes	50,0	50,0						Purés
CA	HUPM	Puré de verduras	Patata	45,0	45,0						Purés
<b>SE</b>	<b>HUVV</b>	<b>Puré de verduras</b>				<b>152,4</b>	<b>4,5</b>	<b>21,2</b>	<b>5,5</b>	<b>4,9</b>	<b>Purés</b>
SE	HUVV	Puré de verduras	Caldo de verdura	50,0	50,0						Purés
SE	HUVV	Puré de verduras	Apio	41,7	25,0						Purés
SE	HUVV	Puré de verduras	Calabacín	14,3	10,0						Purés
SE	HUVV	Puré de verduras	Calabaza	29,9	20,0						Purés
SE	HUVV	Puré de verduras	Cebolla	16,7	15,0						Purés
SE	HUVV	Puré de verduras	Col	32,1	25,0						Purés
SE	HUVV	Puré de verduras	Patata	115,4	75,0						Purés
SE	HUVV	Puré de verduras	Puerro	38,5	25,0						Purés
SE	HUVV	Puré de verduras	Zanahoria	24,1	20,0						Purés
SE	HUVV	Puré de verduras	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Purés
<b>SE</b>	<b>HUVV</b>	<b>Puré de zanahoria</b>				<b>164,2</b>	<b>3,9</b>	<b>24,4</b>	<b>5,4</b>	<b>5,0</b>	<b>Purés</b>
SE	HUVV	Puré de zanahoria	Apio	16,7	10,0						Purés
SE	HUVV	Puré de zanahoria	Cebolla	5,6	5,0						Purés
SE	HUVV	Puré de zanahoria	Patata	130,8	85,0						Purés
SE	HUVV	Puré de zanahoria	Puerro	7,7	5,0						Purés
SE	HUVV	Puré de zanahoria	Zanahoria	138,6	115,0						Purés
SE	HUVV	Puré de zanahoria	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Purés
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Puré patata / puerro / zanahoria</b>				<b>96,5</b>	<b>2,7</b>	<b>16,7</b>	<b>2,3</b>	<b>3,4</b>	<b>Purés</b>
JA	CHJ	Puré patata / puerro / zanahoria	Aceite oliva virgen extra	2,0	2,0						Purés
JA	CHJ	Puré patata / puerro / zanahoria	Patata	150,0	70,0						Purés
JA	CHJ	Puré patata / puerro / zanahoria	Puerro	50,0	32,5						Purés
JA	CHJ	Puré patata / puerro / zanahoria	Zanahoria	100,0	41,5						Purés
JA	CHJ	Puré patata / puerro / zanahoria	Caldo de pollo	250,0	150,0						Purés
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Puré verduras (niño)</b>				<b>155,7</b>	<b>10,6</b>	<b>12,0</b>	<b>7,5</b>	<b>2,9</b>	<b>Purés</b>
JA	CHJ	Puré verduras (niño)	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Purés
JA	CHJ	Puré verduras (niño)	Apio	10,0	8,0						Purés
JA	CHJ	Puré verduras (niño)	Patata	50,0	45,0						Purés
JA	CHJ	Puré verduras (niño)	Puerro	10,0	6,5						Purés
JA	CHJ	Puré verduras (niño)	Zanahoria	50,0	41,5						Purés
JA	CHJ	Puré verduras (niño)	Pechuga de pollo	40,0	40,0						Purés
JA	CHJ	Puré verduras (niño)	Judías verdes	25,0	25,0						Purés

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
<b>GR</b>	<b>HUVN</b>	<b>Remojón granadino</b>				<b>256,0</b>	<b>19,7</b>	<b>10,8</b>	<b>14,8</b>	<b>1,5</b>	<b>Ensaladas</b>
GR	HUVN	Remojón granadino	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Ensaladas
GR	HUVN	Remojón granadino	Aceitunas	15,0	15,0						Ensaladas
GR	HUVN	Remojón granadino	Ajo	3,0	2,0						Ensaladas
GR	HUVN	Remojón granadino	Cebolla	35,0	30,0						Ensaladas
GR	HUVN	Remojón granadino	Huevo	20,0	20,0						Ensaladas
GR	HUVN	Remojón granadino	Bacalao	80,0	60,0						Ensaladas
GR	HUVN	Remojón granadino	Naranjas	80,0	60,0						Ensaladas
<b>HU</b>	<b>HJRJ</b>	<b>Revuelto de calabacín</b>				<b>295,8</b>	<b>12,5</b>	<b>22,3</b>	<b>17,4</b>	<b>4,6</b>	<b>Revueltos</b>
HU	HJRJ	Revuelto de calabacín	Calabacín	350,0	259,0						Revueltos
HU	HJRJ	Revuelto de calabacín	Huevo pasteurizado	60,0	60,0						Revueltos
HU	HJRJ	Revuelto de calabacín	Ajo	3,0	3,0						Revueltos
HU	HJRJ	Revuelto de calabacín	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Revueltos
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Revuelto de espárragos</b>				<b>319,0</b>	<b>14,8</b>	<b>5,5</b>	<b>26,7</b>	<b>3,7</b>	<b>Revueltos</b>
JA	CHJ	Revuelto de espárragos	Aceite oliva virgen extra	20,0	20,0						Revueltos
JA	CHJ	Revuelto de espárragos	Huevo pasteurizado	60,0	60,0						Revueltos
JA	CHJ	Revuelto de espárragos	Ajo	5,0	3,8						Revueltos
JA	CHJ	Revuelto de espárragos	Espárrago verde congelado	250,0	250,0						Revueltos
<b>HU</b>	<b>HJRJ</b>	<b>Revuelto de guisantes</b>				<b>441,1</b>	<b>25,2</b>	<b>33,3</b>	<b>23,0</b>	<b>10,0</b>	<b>Revueltos</b>
HU	HJRJ	Revuelto de guisantes	Guisantes	200,0	200,0						Revueltos
HU	HJRJ	Revuelto de guisantes	Huevo pasteurizado	60,0	60,0						Revueltos
HU	HJRJ	Revuelto de guisantes	Jamón cocido	25,0	25,0						Revueltos
HU	HJRJ	Revuelto de guisantes	Ajo	3,0	3,0						Revueltos
HU	HJRJ	Revuelto de guisantes	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Revueltos
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Salmorejo cordobés</b>				<b>515,7</b>	<b>12,45</b>	<b>40,14</b>	<b>33,93</b>	<b>5,62</b>	<b>Verduras</b>
CO	HURS	Salmorejo cordobés	Aceite oliva virgen extra	30,0	30,0						Verduras
CO	HURS	Salmorejo cordobés	Ajo	2,0	2,0						Verduras
CO	HURS	Salmorejo cordobés	Huevo	15,0	15,0						Verduras
CO	HURS	Salmorejo cordobés	Jamón serrano	15,0	15,0						Verduras
CO	HURS	Salmorejo cordobés	Pan blanco	60,0	60,0						Verduras
CO	HURS	Salmorejo cordobés	Tomate	250,0	235,0						Verduras
CO	HURS	Salmorejo cordobés	Vinagre	1,0	1,0						Verduras
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Salmorejo espárragos</b>				<b>513,8</b>	<b>15,99</b>	<b>36,39</b>	<b>33,81</b>	<b>5,37</b>	<b>Verduras</b>
CO	HURS	Salmorejo espárragos	Aceite oliva virgen extra	30,0	30,0						Verduras
CO	HURS	Salmorejo espárragos	Ajo	2,0	2,0						Verduras
CO	HURS	Salmorejo espárragos	Espárrago verde congelado	250,0	250,0						Verduras
CO	HURS	Salmorejo espárragos	Huevo	15,0	15,0						Verduras
CO	HURS	Salmorejo espárragos	Jamón serrano	15,0	15,0						Verduras
CO	HURS	Salmorejo espárragos	Pan blanco	60,0	60,0						Verduras
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Salmorejo sin pan</b>				<b>230,9</b>	<b>2,8</b>	<b>9,9</b>	<b>20,0</b>	<b>3,9</b>	<b>Verduras</b>
CA	HUPM	Salmorejo sin pan	Tomate	300,0	282,0						Verduras
CA	HUPM	Salmorejo sin pan	Aceite oliva virgen extra	20,0	20,0						Verduras
<b>GR</b>	<b>HUVN</b>	<b>Salteado de espárragos</b>				<b>250,0</b>	<b>8,5</b>	<b>7,5</b>	<b>20,8</b>	<b>1,6</b>	<b>Verduras</b>
GR	HUVN	Salteado de espárragos	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras
GR	HUVN	Salteado de espárragos	Jamón serrano	30,0	30,0						Verduras
GR	HUVN	Salteado de espárragos	Espárrago conserva	140,0	140,0						Verduras
GR	HUVN	Salteado de espárragos	Cebolla	25,0	20,0						Verduras
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Sopa casera</b>				<b>109,3</b>	<b>2,4</b>	<b>12,8</b>	<b>5,4</b>	<b>1,5</b>	<b>Sopas</b>
JA	CHJ	Sopa casera	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Sopas
JA	CHJ	Sopa casera	Perejil	5,0	5,0						Sopas
JA	CHJ	Sopa casera	Puerro	20,0	13,0						Sopas
JA	CHJ	Sopa casera	Col	20,0	15,4						Sopas
JA	CHJ	Sopa casera	Caldo de pollo	250,0	250,0						Sopas
JA	CHJ	Sopa casera	Fideos finos	15,0	15,0						Sopas

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
<b>GR</b>	<b>HUVN</b>	<b>Sopa castellana</b>				<b>192,0</b>	<b>8,3</b>	<b>28,7</b>	<b>4,8</b>	<b>2,0</b>	<b>Sopas</b>
GR	HUVN	Sopa castellana	Ajo	20,0	15,0						Sopas
GR	HUVN	Sopa castellana	Cebolla	30,0	25,0						Sopas
GR	HUVN	Sopa castellana	Jamón serrano	20,0	20,0						Sopas
GR	HUVN	Sopa castellana	Pan	40,0	40,0						Sopas
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Sopa de ajo</b>				<b>109,2</b>	<b>3,3</b>	<b>8,4</b>	<b>6,8</b>	<b>0,7</b>	<b>Sopas</b>
JA	CHJ	Sopa de ajo	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Sopas
JA	CHJ	Sopa de ajo	Pimentón	1,0	1,0						Sopas
JA	CHJ	Sopa de ajo	Pimiento verde	5,0	4,0						Sopas
JA	CHJ	Sopa de ajo	Tomate pelado conserva	40,0	40,0						Sopas
JA	CHJ	Sopa de ajo	Caldo de pollo	250,0	250,0						Sopas
JA	CHJ	Sopa de ajo	Pan	10,0	10,0						Sopas
JA	CHJ	Sopa de ajo	Ajo	10,0	7,6						Sopas
JA	CHJ	Sopa de ajo	Huevo	15,0	13,2						Sopas
<b>AL</b>	<b>CHT</b>	<b>Sopa de Almería</b>				<b>114,1</b>	<b>8,9</b>	<b>15,8</b>	<b>1,7</b>	<b>2,4</b>	<b>Sopas</b>
AL	CHT	Sopa de Almería	Zanahoria	30,0	24,9						Sopas
AL	CHT	Sopa de Almería	Puerro	30,0	19,5						Sopas
AL	CHT	Sopa de Almería	Apio	30,0	24,0						Sopas
AL	CHT	Sopa de Almería	Patata	50,0	45,0						Sopas
AL	CHT	Sopa de Almería	Pechuga de pollo	30,0	30,0						Sopas
AL	CHT	Sopa de Almería	Caldo de pollo	100,0	100,0						Sopas
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Sopa de arroz</b>				<b>126,7</b>	<b>2,8</b>	<b>28,1</b>	<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>Sopas</b>
CA	HUPM	Sopa de arroz	Caldo base	225,0	225,0						Sopas
CA	HUPM	Sopa de arroz	Arroz	30,0	30,0						Sopas
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Sopa de arroz y pollo</b>				<b>142,7</b>	<b>8,6</b>	<b>24,1</b>	<b>1,3</b>	<b>0,4</b>	<b>Sopas</b>
CA	HUPM	Sopa de arroz y pollo	Caldo base	200,0	200,0						Sopas
CA	HUPM	Sopa de arroz y pollo	Arroz	30,0	30,0						Sopas
CA	HUPM	Sopa de arroz y pollo	Pechuga de pollo	25,0	25,0						Sopas
<b>SE</b>	<b>HUVV</b>	<b>Sopa de cocido</b>				<b>106,4</b>	<b>15,4</b>	<b>2,2</b>	<b>4,0</b>	<b>0,5</b>	<b>Sopas</b>
SE	HUVV	Sopa de cocido	Apio	7,2	4,3						Sopas
SE	HUVV	Sopa de cocido	Cebolla	0,7	0,9						Sopas
SE	HUVV	Sopa de cocido	Patata	9,1	5,0						Sopas
SE	HUVV	Sopa de cocido	Puerro	7,2	4,3						Sopas
SE	HUVV	Sopa de cocido	Zanahoria	9,6	7,2						Sopas
SE	HUVV	Sopa de cocido	Carcasa de pollo	21,6	21,6						Sopas
SE	HUVV	Sopa de cocido	Espinazo salado	3,0	3,0						Sopas
SE	HUVV	Sopa de cocido	Codillo de jamón	4,3	4,3						Sopas
SE	HUVV	Sopa de cocido	Cerdo (costillas)	18,6	11,5						Sopas
SE	HUVV	Sopa de cocido	Gallina	12,0	12,0						Sopas
SE	HUVV	Sopa de cocido	Huevo	20,0	20,0						Sopas
SE	HUVV	Sopa de cocido	Jamón cocido	20,0	20,0						Sopas
SE	HUVV	Sopa de cocido	Pechuga de pollo	50,0	40,0						Sopas
SE	HUVV	Sopa de cocido	Tocino fresco	5,8	5,8						Sopas
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Sopa de marisco</b>				<b>195,8</b>	<b>15,80</b>	<b>15,72</b>	<b>7,75</b>	<b>1,19</b>	<b>Sopas</b>
CO	HURS	Sopa de marisco	Aceite oliva virgen extra	6,0	6,0						Sopas
CO	HURS	Sopa de marisco	Aderezo de limón	1,0	1,0						Sopas
CO	HURS	Sopa de marisco	Ajo	2,0	2,0						Sopas
CO	HURS	Sopa de marisco	Anís seco	0,1	0,1						Sopas
CO	HURS	Sopa de marisco	Arroz	12,0	12,0						Sopas
CO	HURS	Sopa de marisco	Calamar	15,0	15,0						Sopas
CO	HURS	Sopa de marisco	Cebolla	15,0	15,0						Sopas
CO	HURS	Sopa de marisco	Cúrcuma	0,5	0,5						Sopas
CO	HURS	Sopa de marisco	Fumet de pescado	100,0	100,0						Sopas
CO	HURS	Sopa de marisco	Gamba pelada	30,0	30,0						Sopas

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CO	HURS	Sopa de marisco	Harina de trigo	1,0	1,0						Sopas
CO	HURS	Sopa de marisco	Laurel	1,0	1,0						Sopas
CO	HURS	Sopa de marisco	Mejillones	15,0	15,0						Sopas
CO	HURS	Sopa de marisco	Merluza congelada	15,0	15,0						Sopas
CO	HURS	Sopa de marisco	Mero	15,0	15,0						Sopas
CO	HURS	Sopa de marisco	Pimentón	0,5	0,5						Sopas
CO	HURS	Sopa de marisco	Pimiento verde	5,0	4,2						Sopas
CO	HURS	Sopa de marisco	Tomate triturado	10,0	10,0						Sopas
CO	HURS	Sopa de marisco	Vino blanco	20,0	20,0						Sopas
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Sopa de pasta</b>				<b>150,5</b>	<b>5,1</b>	<b>31,0</b>	<b>0,7</b>	<b>1,4</b>	<b>Sopas</b>
CA	HUPM	Sopa de pasta	Caldo base	225,0	225,0						Sopas
CA	HUPM	Sopa de pasta	Pasta	35,0	35,0						Sopas
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Sopa de pescado</b>				<b>205,6</b>	<b>15,0</b>	<b>20,6</b>	<b>7,5</b>	<b>1,6</b>	<b>Sopas</b>
JA	CHJ	Sopa de pescado	Aceite Oliva Virgen Extra	5,0	5,0						Sopas
JA	CHJ	Sopa de pescado	Marrajo	40,0	40,0						Sopas
JA	CHJ	Sopa de pescado	Pimiento verde	5,0	4,0						Sopas
JA	CHJ	Sopa de pescado	Tomate	30,0	28,2						Sopas
JA	CHJ	Sopa de pescado	Tubo de calamar	25,0	22,5						Sopas
JA	CHJ	Sopa de pescado	Cebolla	10,0	9,0						Sopas
JA	CHJ	Sopa de pescado	Fideos finos	25,0	25,0						Sopas
JA	CHJ	Sopa de pescado	Gamba pelada	10,0	10,0						Sopas
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Sopa de picadillo (arroz)</b>				<b>136,4</b>	<b>9,2</b>	<b>19,5</b>	<b>2,4</b>	<b>0,3</b>	<b>Sopas</b>
CA	HUPM	Sopa de picadillo (arroz)	Caldo base	200,0	200,0						Sopas
CA	HUPM	Sopa de picadillo (arroz)	Jamón cocido	20,0	20,0						Sopas
CA	HUPM	Sopa de picadillo (arroz)	Jamón serrano	10,0	10,0						Sopas
CA	HUPM	Sopa de picadillo (arroz)	Huevo	12,0	10,6						Sopas
CA	HUPM	Sopa de picadillo (arroz)	Arroz	30,0	30,0						Sopas
CA	HUPM	Sopa de picadillo (arroz)	Pavo	10,0	10,0						Sopas
<b>SE</b>	<b>HUVV</b>	<b>Sopa de picadillo con pasta</b>				<b>187,4</b>	<b>11,1</b>	<b>27,8</b>	<b>3,6</b>	<b>0,7</b>	<b>Sopas</b>
SE	HUVV	Sopa de picadillo con pasta	Apio	7,2	4,3						Sopas
SE	HUVV	Sopa de picadillo con pasta	Cebolla	0,7	0,6						Sopas
SE	HUVV	Sopa de picadillo con pasta	Patata	27,3	15,0						Sopas
SE	HUVV	Sopa de picadillo con pasta	Puerro	7,2	4,3						Sopas
SE	HUVV	Sopa de picadillo con pasta	Zanahoria	9,6	7,2						Sopas
SE	HUVV	Sopa de picadillo con pasta	Fideos finos	35,0	35,0						Sopas
SE	HUVV	Sopa de picadillo con pasta	Espinazo salado	5,0	5,0						Sopas
SE	HUVV	Sopa de picadillo con pasta	Gallina	12,0	12,0						Sopas
SE	HUVV	Sopa de picadillo con pasta	Huevo	20,0	20,0						Sopas
SE	HUVV	Sopa de picadillo con pasta	Jamón cocido	20,0	20,0						Sopas
SE	HUVV	Sopa de picadillo con pasta	Tocino fresco	5,8	5,8						Sopas
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Sopa de pollo con fideos</b>				<b>71,8</b>	<b>4,8</b>	<b>11,5</b>	<b>0,7</b>	<b>0,7</b>	<b>Sopas</b>
JA	CHJ	Sopa de pollo con fideos	Muslo de pollo	40,0	20,0						Sopas
JA	CHJ	Sopa de pollo con fideos	Caldo de pollo	175,0	165,0						Sopas
JA	CHJ	Sopa de pollo con fideos	Cebolla	10,0	9,0						Sopas
JA	CHJ	Sopa de pollo con fideos	Fideos finos	15,0	15,0						Sopas
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Sopa de sémola</b>				<b>69,8</b>	<b>2,5</b>	<b>14,7</b>	<b>0,2</b>	<b>0,8</b>	<b>Sopas</b>
JA	CHJ	Sopa de sémola	Sémola de arroz	20,0	20,0						Sopas
JA	CHJ	Sopa de sémola	Caldo de pollo	250,0	250,0						Sopas
<b>CA</b>	<b>HUPR</b>	<b>Sopa de tapioca</b>				<b>67,7</b>	<b>0,3</b>	<b>16,4</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>Sopas</b>
CA	HUPR	Sopa de tapioca	Caldo base	200,0	200,0						Sopas
CA	HUPR	Sopa de tapioca	Pasta de tapioca	20,0	20,0						Sopas
CA	HUPR	Sopa de tapioca	Hierbabuena	*	0,0						Sopas

Normalización en alimentación hospitalaria y otros establecimientos de restauración social

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
<b>SE</b>	<b>HUVV</b>	<b>Sopa de tomate</b>				<b>179,0</b>	<b>4,0</b>	<b>22,5</b>	<b>8,7</b>	<b>2,3</b>	<b>Sopas</b>
SE	HUVV	Sopa de tomate	Cebolla	18,8	15,0						Sopas
SE	HUVV	Sopa de tomate	Pimienta blanca molida	0,2	0,2						Sopas
SE	HUVV	Sopa de tomate	Pimiento verde	18,5	15,0						Sopas
SE	HUVV	Sopa de tomate	Aceite oliva virgen extra	8,0	8,0						Sopas
SE	HUVV	Sopa de tomate	Hierbabuena	4,0	2,0						Sopas
SE	HUVV	Sopa de tomate	Tomate triturado	130,0	130,0						Sopas
SE	HUVV	Sopa de tomate	Pan de kilo	30,0	30,0						Sopas
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Sopa de tomate con pasta</b>				<b>151,6</b>	<b>4,0</b>	<b>22,1</b>	<b>5,5</b>	<b>1,8</b>	<b>Sopas</b>
JA	CHJ	Sopa de tomate con pasta	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Sopas
JA	CHJ	Sopa de tomate con pasta	Tomate pelado conserva	50,0	50,0						Sopas
JA	CHJ	Sopa de tomate con pasta	Caldo de pollo	250,0	250,0						Sopas
JA	CHJ	Sopa de tomate con pasta	Cebolla	25,0	22,5						Sopas
JA	CHJ	Sopa de tomate con pasta	Ajo	5,0	3,8						Sopas
JA	CHJ	Sopa de tomate con pasta	Fideos finos	25,0	25,0						Sopas
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Sopa de verduras</b>				<b>87,4</b>	<b>3,0</b>	<b>11,9</b>	<b>3,0</b>	<b>2,6</b>	<b>Sopas</b>
CA	HUPM	Sopa de verduras	Caldo	125,0	125,0						Sopas
CA	HUPM	Sopa de verduras	Puerro	15,0	12,7						Sopas
CA	HUPM	Sopa de verduras	Col	50,0	37,5						Sopas
CA	HUPM	Sopa de verduras	Zanahoria	12,5	10,4						Sopas
CA	HUPM	Sopa de verduras	Patata	45,0	45,0						Sopas
CA	HUPM	Sopa de verduras	Aceite oliva virgen extra	2,5	2,5						Sopas
CA	HUPM	Sopa de verduras	Apio	15,0	9,8						Sopas
<b>AL</b>	<b>CHT</b>	<b>Sopa empanada</b>				<b>303,7</b>	<b>14,4</b>	<b>28,0</b>	<b>14,9</b>	<b>28,4</b>	<b>Sopas</b>
AL	CHT	Sopa empanada	Fideos finos	30,0	30,0						Sopas
AL	CHT	Sopa empanada	Merluza congelada	15,0	15,0						Sopas
AL	CHT	Sopa empanada	Guisantes	10,0	10,0						Sopas
AL	CHT	Sopa empanada	Pimiento verde	15,0	12,2						Sopas
AL	CHT	Sopa empanada	Gamba pelada	12,0	12,0						Sopas
AL	CHT	Sopa empanada	Jamón cocido	8,0	8,0						Sopas
AL	CHT	Sopa empanada	Huevo	20,0	20,0						Sopas
AL	CHT	Sopa empanada	tomate	20,0	18,8						Sopas
AL	CHT	Sopa empanada	cebolla	10,0	9,0						Sopas
AL	CHT	Sopa empanada	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Sopas
AL	CHT	Sopa empanada	Ajo	4,0	3,0						Sopas
<b>GR</b>	<b>HUVN</b>	<b>Sopa hortelana</b>				<b>173,0</b>	<b>3,7</b>	<b>16,1</b>	<b>10,4</b>	<b>2,1</b>	<b>Sopas</b>
GR	HUVN	Sopa hortelana	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Sopas
GR	HUVN	Sopa hortelana	Arroz	10,0	10,0						Sopas
GR	HUVN	Sopa hortelana	Espárrago conserva	80,0	40,0						Sopas
GR	HUVN	Sopa hortelana	Guisantes	30,0	30,0						Sopas
GR	HUVN	Sopa hortelana	Cebolla	25,0	20,0						Sopas
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Sopa maravilla</b>				<b>136,80</b>	<b>7,43</b>	<b>13,83</b>	<b>5,71</b>	<b>0,57</b>	<b>Sopas</b>
CO	HURS	Sopa maravilla	Caldo blanco	100,0	100,0						Sopas
CO	HURS	Sopa maravilla	Gallina picada	10,0	10,0						Sopas
CO	HURS	Sopa maravilla	Maravilla	15,0	15,0						Sopas
CO	HURS	Sopa maravilla	Zanahoria cuadritos	10,0	10,0						Sopas
<b>AL</b>	<b>CHT</b>	<b>Trigo</b>				<b>393,1</b>	<b>20,1</b>	<b>44,2</b>	<b>15,1</b>	<b>10,7</b>	<b>Legumbres</b>
AL	CHT	Trigo	Garbanzos	50,0	50,0						Legumbres
AL	CHT	Trigo	Trigo en grano	30,0	30,0						Legumbres
AL	CHT	Trigo	Magro de cerdo 1*	20,0	20,0						Legumbres
AL	CHT	Trigo	Patata	50,0	45,0						Legumbres
AL	CHT	Trigo	Morcilla	10,0	9,7						Legumbres
AL	CHT	Trigo	Hueso salado de cerdo	5,0	0,0						Legumbres

## Relación de segundos platos de almuerzos y cenas de los hospitales del SAS

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CA	HUPM	<b>Acedias a la plancha</b>				197,9	33,6	1,7	6,3	0,0	<b>Pescado</b>
CA	HUPM	Acedias a la plancha	Acedias	300,00	210,00						Pescado
CA	HUPM	Acedias a la plancha	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
CA	HUPM	Acedias a la plancha	Limón	40,00	0,00						Pescado
CA	HUPM	<b>Acedias fritas</b>				318,7	25,2	13,5	11,9	0,0	<b>Pescado</b>
CA	HUPM	Acedias fritas	Acedias	300,00	210,00						Pescado
CA	HUPM	Acedias fritas	Aceite de oliva para freir	10,00	10,00						Pescado
CA	HUPM	Acedias fritas	Harina	16,00	16,00						Pescado
CA	HUPM	Acedias fritas	Limón	40,00	0,00						Pescado
CO	HURS	<b>Albóndigas en blanco</b>				563,3	25,02	25,81	40,00	0,47	<b>Ternera</b>
CO	HURS	Albóndigas en blanco	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Ternera
CO	HURS	Albóndigas en blanco	Ajo	2,00	2,00						Ternera
CO	HURS	Albóndigas en blanco	Albóndigas	180,00	180,00						Ternera
CO	HURS	Albóndigas en blanco	Caldo blanco	20,00	20,00						Ternera
CO	HURS	Albóndigas en blanco	Cebolla	20,00	20,00						Ternera
CO	HURS	Albóndigas en blanco	Harina	2,00	2,00						Ternera
SE	HUVV	<b>Albóndigas en salsa suave</b>				404,1	23,8	7,0	36,2	0,9	<b>Ternera</b>
SE	HUVV	Albóndigas en salsa suave	Apio	8,33	5,00						Ternera
SE	HUVV	Albóndigas en salsa suave	Cebolla	12,50	10,00						Ternera
SE	HUVV	Albóndigas en salsa suave	Puerros	8,33	5,00						Ternera
SE	HUVV	Albóndigas en salsa suave	Zanahoria fresca	6,67	5,00						Ternera
SE	HUVV	Albóndigas en salsa suave	Harina	5,00	5,00						Ternera
SE	HUVV	Albóndigas en salsa suave	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Ternera
SE	HUVV	Albóndigas en salsa suave	Laurel	2,00	1,00						Ternera
SE	HUVV	Albóndigas en salsa suave	Tomillo	4,00	2,00						Ternera
SE	HUVV	Albóndigas en salsa suave	Albóndigas de pollo sin sal	180,00	180,00						Ternera
CA	HUPM	<b>Albóndigas en tomate</b>				406,6	34,3	10,9	25,2	2,3	<b>Ternera</b>
CA	HUPM	Albóndigas en tomate	Ternera 1ª B	160,00	150,00						Ternera
CA	HUPM	Albóndigas en tomate	Huevo	9,00	7,90						Ternera
CA	HUPM	Albóndigas en tomate	Pan rallado	6,00	6,00						Ternera
CA	HUPM	Albóndigas en tomate	Harina	3,00	3,00						Ternera
CA	HUPM	Albóndigas en tomate	Vino blanco	10,00	10,00						Ternera
CA	HUPM	Albóndigas en tomate	Cebolla	5,00	4,30						Ternera
CA	HUPM	Albóndigas en tomate	Ajo	2,00	1,50						Ternera
CA	HUPM	Albóndigas en tomate	Aceite oliva virgen extra	15,00	15,00						Ternera
CA	HUPM	Albóndigas en tomate	Tomate frito	20,00	20,00						Ternera
CA	HUPM	Albóndigas en tomate	Tomate triturado	120,00	112,80						Ternera
CA	HUPR	<b>Atún al ajillo</b>				563,1	54,7	3,5	36,0	0,1	<b>Pescado</b>
CA	HUPR	Atún al ajillo	Atún	250,00	175,00						Pescado
CA	HUPR	Atún al ajillo	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
CA	HUPR	Atún al ajillo	Sal	3,00	3,00						Pescado
CA	HUPR	Atún al ajillo	Ajo	5,00	3,85						Pescado
CA	HUPR	Atún al ajillo	Limón	5,00	3,20						Pescado
CA	HUPR	Atún al ajillo	Vino blanco	10,00	10,00						Pescado
SE	HUVV	<b>Atún con tomate</b>				453,1	38,7	7,6	29,9	2,4	<b>Pescado</b>
SE	HUVV	Atún con tomate	Ajo	2,63	2,00						Pescado
SE	HUVV	Atún con tomate	Cebolla	25,00	20,00						Pescado
SE	HUVV	Atún con tomate	Pimienta negra molida	1,00	1,00						Pescado
SE	HUVV	Atún con tomate	Pimientos verdes	24,69	20,00						Pescado
SE	HUVV	Atún con tomate	Azúcar	1,00	1,00						Pescado

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
SE	HUVV	Atún con tomate	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
SE	HUVV	Atún con tomate	Laurel	2,00	1,00						Pescado
SE	HUVV	Atún con tomate	Orégano	1,00	1,00						Pescado
SE	HUVV	Atún con tomate	Atún	250,00	175,00						Pescado
SE	HUVV	Atún con tomate	Tomate triturado	100,00	100,00						Pescado
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Atún encebollado</b>				<b>456,0</b>	<b>40,3</b>	<b>4,0</b>	<b>31,0</b>	<b>1,1</b>	<b>Pescado</b>
CA	HUPM	Atún encebollado	Atún	250,00	175,00						Pescado
CA	HUPM	Atún encebollado	Ajo	1,00	1,00						Pescado
CA	HUPM	Atún encebollado	Cebolla	100,00	85,00						Pescado
CA	HUPM	Atún encebollado	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
CA	HUPM	Atún encebollado	Vino blanco	5,00	0,00						Pescado
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Atún frito</b>				<b>470,0</b>	<b>40,3</b>	<b>7,5</b>	<b>31,0</b>	<b>0,4</b>	<b>Pescado</b>
CA	HUPM	Atún frito	Atún	250,00	175,00		161,0	30,0	279,0	470,0	Pescado
CA	HUPM	Atún frito	Harina	10,00	10,00						Pescado
CA	HUPM	Atún frito	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
<b>SE</b>	<b>HUVV</b>	<b>Atún horneado</b>				<b>429,2</b>	<b>37,3</b>	<b>4,3</b>	<b>29,3</b>	<b>0,3</b>	<b>Pescado</b>
SE	HUVV	Atún horneado	Caldo blanco	20,00	20,00						Pescado
SE	HUVV	Atún horneado	Cebolla	22,22	20,00						Pescado
SE	HUVV	Atún horneado	Harina de maíz	3,00	3,00						Pescado
SE	HUVV	Atún horneado	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
SE	HUVV	Atún horneado	Atún	250,00	175,00						Pescado
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Atún plancha</b>				<b>444,0</b>	<b>41,3</b>	<b>0,0</b>	<b>31,0</b>	<b>0,4</b>	<b>Pescado</b>
CO	HURS	Atún plancha	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Atún plancha	Atún	250,00	175,00						Pescado
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Bacalao al gratén</b>				<b>355,7</b>	<b>45,5</b>	<b>19,0</b>	<b>11,4</b>	<b>2,0</b>	<b>Pescado</b>
CA	HUPM	Bacalao al gratén	Bacalao congelado	240,00	200,00						Pescado
CA	HUPM	Bacalao al gratén	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
CA	HUPM	Bacalao al gratén	Ajo	2,00	1,52						Pescado
CA	HUPM	Bacalao al gratén	Pan rallado	3,00	3,00						Pescado
CA	HUPM	Bacalao al gratén	Tomate frito	5,00	5,00						Pescado
CA	HUPM	Bacalao al gratén	Patata	100,00	100,00						Pescado
CA	HUPM	Bacalao al gratén	Caldo	3,00	3,00						Pescado
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Bacalao al vapor con arroz</b>				<b>255,77</b>	<b>36,51</b>	<b>11,12</b>	<b>7,18</b>	<b>1,40</b>	<b>Pescado</b>
CO	HURS	Bacalao al vapor con arroz	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao al vapor con arroz	Aderezo de limón	2,00	2,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao al vapor con arroz	Arroz	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao al vapor con arroz	Bacalao congelado	240,00	200,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao al vapor con arroz	Cebolla	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao al vapor con arroz	Laurel	1,00	1,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao al vapor con arroz	Zanahoria fresca	40,00	40,00						Pescado
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Bacalao a la roteña</b>				<b>288,0</b>	<b>40,7</b>	<b>7,0</b>	<b>10,8</b>	<b>1,7</b>	<b>Pescado</b>
CA	HUPM	Rosada roteña	Bacalao	240,00	200,00						Pescado
CA	HUPM	Rosada roteña	Pimiento verde	33,00	26,70						Pescado
CA	HUPM	Rosada roteña	Cebolla	40,00	34,00						Pescado
CA	HUPM	Rosada roteña	Tomate natural	66,00	66,00						Pescado
CA	HUPM	Rosada roteña	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
CA	HUPM	Rosada roteña	Vino blanco	10,00	10,00						Pescado
<b>GR</b>	<b>HUVN</b>	<b>Bacalao con tomate</b>				<b>393,4</b>	<b>42,6</b>	<b>18,4</b>	<b>16,4</b>	<b>0,7</b>	<b>Pescado</b>
GR	HUVN	Bacalao con tomate	Aceite oliva virgen extra	15,00	15,00						Pescado
GR	HUVN	Bacalao con tomate	Harina	15,00	15,00						Pescado
GR	HUVN	Bacalao con tomate	Bacalao congelado	240,00	200,00						Pescado
GR	HUVN	Bacalao con tomate	Pimiento verde	25,00	20,00						Pescado
GR	HUVN	Bacalao con tomate	Cebolla	30,00	25,00						Pescado
GR	HUVN	Bacalao con tomate	Tomate triturado	70,00	70,00						Pescado



Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CO	HURS	<b>Bacalao crema pimiento piquillo</b>				<b>271,4</b>	<b>40,67</b>	<b>6,21</b>	<b>9,32</b>	<b>1,53</b>	<b>Pescado</b>
CO	HURS	Bacalao crema pimiento piquillo	Aceite oliva virgen extra	6,00	6,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao crema pimiento piquillo	Ajo	3,00	3,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao crema pimiento piquillo	Bacalao congelado	240,00	200,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao crema pimiento piquillo	Cebolla	30,00	30,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao crema pimiento piquillo	Nata líquida para cocinar	8,00	8,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao crema pimiento piquillo	Perejil	1,00	1,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao crema pimiento piquillo	Pimientos del piquillo	25,00	25,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao crema pimiento piquillo	Puerros	15,00	12,90						Pescado
CO	HURS	Bacalao crema pimiento piquillo	Tomate triturado	15,00	15,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao crema pimiento piquillo	Vino blanco	4,00	4,00						Pescado
CO	HURS	<b>Bacalao en blanco</b>				<b>312,0</b>	<b>50,0</b>	<b>10,0</b>	<b>8,0</b>	<b>1,0</b>	<b>Pescado</b>
CO	HURS	Bacalao en blanco	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao en blanco	Ajo	3,00	3,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao en blanco	Bacalao congelado	240,00	200,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao en blanco	Cebolla	30,00	30,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao en blanco	Fumet de pescado	15,00	15,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao en blanco	Harina	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao en blanco	Vino blanco	10,00	10,00						Pescado
CA	HUPR	<b>Bacalao en salsa de puerros con puré Duquesa</b>				<b>501,8</b>	<b>49,8</b>	<b>41,0</b>	<b>14,7</b>	<b>2,0</b>	<b>Pescado</b>
CA	HUPR	Bacalao salsa puerros c/puré Duq.	Bacalao congelado	240,00	200,00						Pescado
CA	HUPR	Bacalao salsa puerros c/puré Duq.	Puerros	40,00	26,00						Pescado
CA	HUPR	Bacalao salsa puerros c/puré Duq.	Gamba pelada	30,00	30,00						Pescado
CA	HUPR	Bacalao salsa puerros c/puré Duq.	Almejas	30,00	4,50						Pescado
CA	HUPR	Bacalao salsa puerros c/puré Duq.	Vino manzanilla	10,00	10,00						Pescado
CA	HUPR	Bacalao salsa puerros c/puré Duq.	Azafrán en hebras	0,00	0,00						Pescado
CA	HUPR	Bacalao salsa puerros c/puré Duq.	Maizena	5,00	5,00						Pescado
CA	HUPR	Bacalao salsa puerros c/puré Duq.	Patatas en copos	40,00	40,00						Pescado
CA	HUPR	Bacalao salsa puerros c/puré Duq.	Caldo base	100,00	100,00						Pescado
CA	HUPR	Bacalao salsa puerros c/puré Duq.	Leche	50,00	50,00						Pescado
CA	HUPR	Bacalao salsa puerros c/puré Duq.	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	<b>Bacalao en salsa verde</b>				<b>307,3</b>	<b>42,28</b>	<b>11,90</b>	<b>10,06</b>	<b>2,28</b>	<b>Pescado</b>
CO	HURS	Bacalao en salsa verde	Aceite oliva virgen extra	7,00	7,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao en salsa verde	Ajo	4,00	4,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao en salsa verde	Bacalao congelado	240,00	200,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao en salsa verde	Cebolla	25,00	25,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao en salsa verde	Tallos de espárragos	5,00	5,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao en salsa verde	Fumet de pescado	100,00	100,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao en salsa verde	Guisante congelado	15,00	15,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao en salsa verde	Harina	8,00	8,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao en salsa verde	Huevo	5,00	5,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao en salsa verde	Perejil	1,00	1,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao en salsa verde	Puerros	10,00	8,60						Pescado
CO	HURS	Bacalao en salsa verde	Vino blanco	5,00	5,00						Pescado
CO	HURS	<b>Bacalao plancha</b>				<b>330,41</b>	<b>35,40</b>	<b>0,00</b>	<b>20,98</b>	<b>0,00</b>	<b>Pescado</b>
CO	HURS	Bacalao plancha	Aceite oliva virgen extra	19,00	19,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao plancha	Bacalao congelado	240,00	200,00						Pescado
CO	HURS	<b>Bacalao reforzado</b>				<b>384,9</b>	<b>38,76</b>	<b>15,90</b>	<b>18,47</b>	<b>0,88</b>	<b>Pescado</b>
CO	HURS	Bacalao reforzado	Aceite oliva virgen extra	15,00	15,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao reforzado	Aderezo de limón	20,00	20,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao reforzado	Bacalao congelado	240,00	200,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao reforzado	Harina	20,00	20,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao reforzado	Huevo pasteurizado	10,00	10,00						Pescado

Normalización en alimentación hospitalaria y otros establecimientos de restauración social

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Bacalao vizcaína</b>				<b>334,0</b>	<b>48,01</b>	<b>13,63</b>	<b>9,71</b>	<b>4,34</b>	<b>Pescado</b>
CO	HURS	Bacalao vizcaína	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao vizcaína	Ajo	1,00	1,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao vizcaína	Bacalao congelado	240,00	200,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao vizcaína	Cebolla	30,00	30,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao vizcaína	Fumet de pescado	60,00	60,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao vizcaína	Nata líquida para cocinar	2,00	2,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao vizcaína	Perejil	0,10	0,10						Pescado
CO	HURS	Bacalao vizcaína	Pimiento morrón	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao vizcaína	Pimiento rojo	200,00	166,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao vizcaína	Puerros	10,00	8,60						Pescado
CO	HURS	Bacalao vizcaína	Tomate triturado	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao vizcaína	Vino blanco	15,00	15,00						Pescado
CO	HURS	Bacalao vizcaína	Ñoras	10,00	10,00						Pescado
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Berejenas a la crema</b>				<b>256,7</b>	<b>13,20</b>	<b>10,22</b>	<b>18,11</b>	<b>6,11</b>	<b>Verduras</b>
CO	HURS	Berejenas a la crema	Aceite oliva virgen extra	15,00	15,00						Verduras
CO	HURS	Berejenas a la crema	Bechamel	20,00	20,00						Verduras
CO	HURS	Berejenas a la crema	Berenjena	240,00	200,00						Verduras
CO	HURS	Berejenas a la crema	Cebolla	10,00	10,00						Verduras
CO	HURS	Berejenas a la crema	Cóñac	2,00	2,00						Verduras
CO	HURS	Berejenas a la crema	Gamba pelada	25,00	25,00						Verduras
CO	HURS	Berejenas a la crema	Jamón serrano	20,00	20,00						Verduras
CO	HURS	Berejenas a la crema	Nuez moscada	0,10	0,10						Verduras
CO	HURS	Berejenas a la crema	Perejil	1,00	1,00						Verduras
CO	HURS	Berejenas a la crema	Puerros	30,00	25,80						Verduras
<b>GR</b>	<b>HUVN</b>	<b>Berenjena rellena</b>				<b>564,51</b>	<b>22,72</b>	<b>24,29</b>	<b>41,58</b>	<b>2,7</b>	<b>Verduras</b>
GR	HUVN	Berenjena rellena	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Verduras
GR	HUVN	Berenjena rellena	Ajo	3,00	2,00						Verduras
GR	HUVN	Berenjena rellena	Berenjena	180,00	150,00						Verduras
GR	HUVN	Berenjena rellena	Harina	10,00	10,00						Verduras
GR	HUVN	Berenjena rellena	Leche	40,00	40,00						Verduras
GR	HUVN	Berenjena rellena	Mantequilla	10,00	10,00						Verduras
GR	HUVN	Berenjena rellena	Nuez moscada	0,00	0,00						Verduras
GR	HUVN	Berenjena rellena	Pimienta molida	0,00	0,00						Verduras
GR	HUVN	Berenjena rellena	Pimiento verde	25,00	20,00						Verduras
GR	HUVN	Berenjena rellena	Queso rallado	10,00	10,00						Verduras
GR	HUVN	Berenjena rellena	Ternera 1º B	80,00	80,00						Verduras
GR	HUVN	Berenjena rellena	Cebolla	25,00	20,00						Verduras
GR	HUVN	Berenjena rellena	Tomate frito	50,00	50,00						Verduras
<b>SE</b>	<b>HUVV</b>	<b>Blanqueta de ternera</b>				<b>333,6</b>	<b>42,2</b>	<b>6,1</b>	<b>15,9</b>	<b>0,6</b>	<b>Ternera</b>
SE	HUVV	Blanqueta de ternera	Laurel	2,00	1,00						Ternera
SE	HUVV	Blanqueta de ternera	Ternera 1º A (redondo, contra)	200,00	175,00						Ternera
SE	HUVV	Blanqueta de ternera	Tomillo	4,00	2,00						Ternera
SE	HUVV	Blanqueta de ternera	Apio	8,33	5,00						Ternera
SE	HUVV	Blanqueta de ternera	Cebolla	11,11	10,00						Ternera
SE	HUVV	Blanqueta de ternera	Puerros	7,69	5,00						Ternera
SE	HUVV	Blanqueta de ternera	Zanahoria fresca	6,02	5,00						Ternera
SE	HUVV	Blanqueta de ternera	Harina	5,00	5,00						Ternera
SE	HUVV	Blanqueta de ternera	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Ternera
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Boquerones fritos</b>				<b>287,9</b>	<b>25,1</b>	<b>4,8</b>	<b>18,9</b>	<b>0,2</b>	<b>Pescado</b>
CA	HUPM	Boquerones fritos	Boquerón	180,00	150,00						Pescado
CA	HUPM	Boquerones fritos	Aceite de oliva para freír	10,00	10,00						Pescado
CA	HUPM	Boquerones fritos	Harina	5,00	5,00						Pescado

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CO	HURS	<b>Calabacines rellenos</b>				<b>335,6</b>	<b>22,55</b>	<b>23,22</b>	<b>16,95</b>	<b>4,74</b>	<b>Pescado</b>
CO	HURS	Calabacines rellenos	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
CO	HURS	Calabacines rellenos	Ajo	3,00	3,00						Pescado
CO	HURS	Calabacines rellenos	Bechamel	100,00	100,00						Pescado
CO	HURS	Calabacines rellenos	Calabacín	240,00	200,00						Pescado
CO	HURS	Calabacines rellenos	Cebolla	15,00	15,00						Pescado
CO	HURS	Calabacines rellenos	Carne picada de magro de cerdo	50,00	50,00						Pescado
CO	HURS	Calabacines rellenos	Huevo	15,00	15,00						Pescado
CO	HURS	Calabacines rellenos	Perejil	1,00	1,00						Pescado
CO	HURS	Calabacines rellenos	Queso en barra	5,00	5,00						Pescado
CO	HURS	Calabacines rellenos	Tomate frito	15,00	15,00						Pescado
CO	HURS	Calabacines rellenos	Vino blanco	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	<b>Calamares a la americana</b>				<b>249,9</b>	<b>36,14</b>	<b>7,76</b>	<b>8,25</b>	<b>1,24</b>	<b>Pescado</b>
CO	HURS	Calamares a la americana	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
CO	HURS	Calamares a la americana	Ajo	2,00	2,00						Pescado
CO	HURS	Calamares a la americana	Calamar	200,00	200,00						Pescado
CO	HURS	Calamares a la americana	Cebolla	15,00	15,00						Pescado
CO	HURS	Calamares a la americana	Cóñac	4,00	4,00						Pescado
CO	HURS	Calamares a la americana	Cúrcuma	1,00	1,00						Pescado
CO	HURS	Calamares a la americana	Fumet de pescado	20,00	20,00						Pescado
CO	HURS	Calamares a la americana	Gamba pelada	12,00	12,00						Pescado
CO	HURS	Calamares a la americana	Laurel	1,00	1,00						Pescado
CO	HURS	Calamares a la americana	Pan blanco	5,00	5,00						Pescado
CO	HURS	Calamares a la americana	Puerros	10,00	8,60						Pescado
CO	HURS	Calamares a la americana	Tomate triturado	15,00	15,00						Pescado
CO	HURS	Calamares a la americana	Zanahoria fresca	10,00	10,00						Pescado
JA	CHJ	<b>Calamares en salsa</b>				<b>352,2</b>	<b>31,5</b>	<b>4,6</b>	<b>22,3</b>	<b>1,0</b>	<b>Pescado</b>
JA	CHJ	Calamares en salsa	Aceite oliva virgen extra	20,00	20,00						Pescado
JA	CHJ	Calamares en salsa	Tomate natural	25,00	23,50						Pescado
JA	CHJ	Calamares en salsa	Tubo de calamar	200,00	175,00						Pescado
JA	CHJ	Calamares en salsa	Vino blanco	10,00	10,00						Pescado
JA	CHJ	Calamares en salsa	Cebolla	40,00	36,00						Pescado
JA	CHJ	Calamares en salsa	Ajo	5,00	3,80						Pescado
JA	CHJ	<b>Calamares fritos</b>				<b>261,4</b>	<b>31,5</b>	<b>8,9</b>	<b>12,0</b>	<b>0,3</b>	<b>Pescado</b>
JA	CHJ	Calamares fritos	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
JA	CHJ	Calamares fritos	Tubo de calamar	200,00	175,00						Pescado
JA	CHJ	Calamares fritos	Harina	10,00	10,00						Pescado
GR	HUVN	<b>Canelones Rossini</b>				<b>454,8</b>	<b>35,1</b>	<b>39,8</b>	<b>18,1</b>	<b>3,0</b>	<b>Ternera</b>
GR	HUVN	Canelones Rossini	Aceite oliva virgen extra	2,00	2,00						Ternera
GR	HUVN	Canelones Rossini	Harina	8,00	8,00						Ternera
GR	HUVN	Canelones Rossini	Leche	50,00	50,00						Ternera
GR	HUVN	Canelones Rossini	Mantequilla	8,00	8,00						Ternera
GR	HUVN	Canelones Rossini	Pasta	30,00	30,00						Ternera
GR	HUVN	Canelones Rossini	Pimienta molida	0,00	0,00						Ternera
GR	HUVN	Canelones Rossini	Queso parmesano	20,00	20,00						Ternera
GR	HUVN	Canelones Rossini	Ternera 1ª B	100,00	100,00						Ternera
GR	HUVN	Canelones Rossini	Cebolla	30,00	25,00						Ternera
GR	HUVN	Canelones Rossini	Tomate triturado	50,00	50,00						Ternera
GR	HUVN	Canelones Rossini	Vino blanco	0,00	0,00						Ternera
GR	HUVN	Canelones Rossini	Zanahoria cocida	30,00	30,00						Ternera
GR	HUVN	<b>Carbonada de ternera</b>				<b>460,65</b>	<b>31,23</b>	<b>21,85</b>	<b>26,91</b>	<b>1,4</b>	<b>Ternera</b>
GR	HUVN	Carbonada de ternera	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Ternera
GR	HUVN	Carbonada de ternera	Ternera 1ª A (babilla, tapa, cadera)	180,00	150,00						Ternera
GR	HUVN	Carbonada de ternera	Harina	20,00	20,00						Ternera

Normalización en alimentación hospitalaria y otros establecimientos de restauración social

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
GR	HUVN	Carbonada de ternera	Cebolla	30,00	25,00						Ternera
GR	HUVN	Carbonada de ternera	Zanahoria congelada	40,00	40,00						Ternera
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Carne de cerdo con tomate</b>				<b>369,7</b>	<b>41,5</b>	<b>5,2</b>	<b>19,2</b>	<b>1,1</b>	<b>Cerdo</b>
JA	CHJ	Carne de cerdo con tomate	Aceite oliva virgen extra	15,00	15,00						Cerdo
JA	CHJ	Carne de cerdo con tomate	Pimiento verde	15,00	12,00						Cerdo
JA	CHJ	Carne de cerdo con tomate	Tomate pelado conserva	100,00	100,00						Cerdo
JA	CHJ	Carne de cerdo con tomate	Vino blanco	15,00	15,00						Cerdo
JA	CHJ	Carne de cerdo con tomate	Cabezada de cerdo	180,00	180,00						Cerdo
JA	CHJ	Carne de cerdo con tomate	Cebolla	15,00	13,50						Cerdo
JA	CHJ	Carne de cerdo con tomate	Ajo	5,00	3,80						Cerdo
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Carne de ternera con tomate</b>				<b>382,0</b>	<b>43,0</b>	<b>5,6</b>	<b>20,9</b>	<b>2,3</b>	<b>Ternera</b>
CA	HUPM	Carne de ternera con tomate	Ternera 1º B	200,00	180,00						Ternera
CA	HUPM	Carne de ternera con tomate	Cebolla	40,00	34,00						Ternera
CA	HUPM	Carne de ternera con tomate	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Ternera
CA	HUPM	Carne de ternera con tomate	Tomate triturado	120,00	120,00						Ternera
CA	HUPM	Carne de ternera con tomate	Pimiento verde	20,00	20,00						Ternera
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Carrillada de cerdo</b>				<b>544,6</b>	<b>48,15</b>	<b>6,56</b>	<b>36,20</b>	<b>2,35</b>	<b>Cerdo</b>
CO	HURS	Carrillada de cerdo	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Cerdo
CO	HURS	Carrillada de cerdo	Ajo	1,00	1,00						Cerdo
CO	HURS	Carrillada de cerdo	Almendra pelada	5,00	5,00						Cerdo
CO	HURS	Carrillada de cerdo	Caldo blanco	20,00	20,00						Cerdo
CO	HURS	Carrillada de cerdo	Carrillada de cerdo	200,00	200,00						Cerdo
CO	HURS	Carrillada de cerdo	Cebolla	25,00	25,00						Cerdo
CO	HURS	Carrillada de cerdo	Clavo en grano	1,00	1,00						Cerdo
CO	HURS	Carrillada de cerdo	Harina de maíz	2,00	2,00						Cerdo
CO	HURS	Carrillada de cerdo	Laurel	1,00	1,00						Cerdo
CO	HURS	Carrillada de cerdo	Nuez moscada	0,10	0,10						Cerdo
CO	HURS	Carrillada de cerdo	Puerros	25,00	21,50						Cerdo
CO	HURS	Carrillada de cerdo	Tomate triturado	15,00	15,00						Cerdo
CO	HURS	Carrillada de cerdo	Vino blanco	5,00	5,00						Cerdo
CO	HURS	Carrillada de cerdo	Vino tinto	5,00	5,00						Cerdo
CO	HURS	Carrillada de cerdo	Zanahoria congelada	10,00	10,00						Cerdo
<b>CA</b>	<b>HUPR</b>	<b>Carrillada de ternera</b>				<b>441,4</b>	<b>35,0</b>	<b>6,5</b>	<b>29,9</b>	<b>0,9</b>	<b>Ternera</b>
CA	HUPR	Carrillada de ternera	Carrillada de ternera	200,00	200,00						Ternera
CA	HUPR	Carrillada de ternera	Cebolla	30,00	27,00						Ternera
CA	HUPR	Carrillada de ternera	Zanahoria fresca	20,00	16,40						Ternera
CA	HUPR	Carrillada de ternera	Vino blanco	10,00	10,00						Ternera
CA	HUPR	Carrillada de ternera	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Ternera
CA	HUPR	Carrillada de ternera	Sal	1,00	1,00						Ternera
CA	HUPR	Carrillada de ternera	Ajo	2,00	1,54						Ternera
CA	HUPR	Carrillada de ternera	Comino, pimienta negra								Ternera
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Cazón al horno</b>				<b>371,0</b>	<b>45,33</b>	<b>12,11</b>	<b>15,69</b>	<b>1,60</b>	<b>Pescado</b>
CO	HURS	Cazón al horno	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
CO	HURS	Cazón al horno	Ajo	3,00	3,00						Pescado
CO	HURS	Cazón al horno	Cazón	240,00	200,00						Pescado
CO	HURS	Cazón al horno	Cebolla	25,00	25,00						Pescado
CO	HURS	Cazón al horno	Fumet de pescado	25,00	25,00						Pescado
CO	HURS	Cazón al horno	Guisante congelado	15,00	15,00						Pescado
CO	HURS	Cazón al horno	Harina	5,00	5,00						Pescado
CO	HURS	Cazón al horno	Laurel	1,00	1,00						Pescado
CO	HURS	Cazón al horno	Mejillón congelado	15,00	15,00						Pescado
CO	HURS	Cazón al horno	Pimiento rojo	10,00	8,30						Pescado
CO	HURS	Cazón al horno	Vino blanco	5,00	5,00						Pescado

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
<b>HU</b>	<b>HJRJ</b>	<b>Cazón con tomate</b>				<b>406,4</b>	<b>45,3</b>	<b>9,9</b>	<b>19,9</b>	<b>1,7</b>	<b>Pescado</b>
HU	HJRJ	Cazón con tomate	Cazón	240,00	200,00						Pescado
HU	HJRJ	Cazón con tomate	Tomate natural	75,00	70,50						Pescado
HU	HJR	Cazón con tomate	Cebolla	15,00	13,50						Pescado
HU	HJRJ	Cazón con tomate	Pimiento verde	7,00	6,00						Pescado
HU	HJRJ	Cazón con tomate	Ajo	3,00	2,30						Pescado
HU	HJRJ	Cazón con tomate	Vino blanco	10,00	10,00						Pescado
HU	HJRJ	Cazón con tomate	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
<b>HU</b>	<b>HJRJ</b>	<b>Cazón en adobo</b>				<b>604,3</b>	<b>55,3</b>	<b>10,8</b>	<b>37,8</b>	<b>1,4</b>	<b>Pescado</b>
HU	HJRJ	Cazón en adobo	Cazón	240,00	200,00						Pescado
HU	HJRJ	Cazón en adobo	Ajo	7,00	5,70						Pescado
HU	HJRJ	Cazón en adobo	Laurel	10,00	0,00						Pescado
HU	HJRJ	Cazón en adobo	Harina	20,00	20,00						Pescado
HU	HJRJ	Cazón en adobo	Vinagre	20,00	20,00						Pescado
HU	HJRJ	Cazón en adobo	Orégano	2,50	2,50						Pescado
HU	HJRJ	Cazón en adobo	Comino	25,00	25,00						Pescado
HU	HJRJ	Cazón en adobo	Harina freír	20,00	20,00						Pescado
HU	HJRJ	Cazón en adobo	Aceite de oliva para freír	35,00	35,00						Pescado
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Chocos fritos</b>				<b>262,1</b>	<b>25,2</b>	<b>13,5</b>	<b>11,9</b>	<b>0,5</b>	<b>Pescado</b>
CA	HUPM	Chocos fritos	Chocos	200,00	175,00						Pescado
CA	HUPM	Chocos fritos	Aceite de oliva para freír	10,00	10,00						Pescado
CA	HUPM	Chocos fritos	Harina	16,00	16,00						Pescado
CA	HUPM	Chocos fritos	Limón	40,00	10,00						Pescado
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Chuleta adobada</b>				<b>479,8</b>	<b>40,0</b>	<b>1,21</b>	<b>35,0</b>	<b>0,10</b>	<b>Cerdo</b>
CO	HURS	Chuleta adobada	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Cerdo
CO	HURS	Chuleta adobada	Ajo	4,00	4,00						Cerdo
CO	HURS	Chuleta adobada	Chuleta de cerdo	200,00	150,00						Cerdo
CO	HURS	Chuleta adobada	Cúrcuma	1,00	1,00						Cerdo
CO	HURS	Chuleta adobada	Perejil	1,00	1,00						Cerdo
CO	HURS	Chuleta adobada	Pimentón	1,00	1,00						Cerdo
CO	HURS	Chuleta adobada	Vino blanco	10,00	10,00						Cerdo
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Chuleta al romero</b>				<b>478,0</b>	<b>40,0</b>	<b>1,00</b>	<b>35,0</b>	<b>0,10</b>	<b>Cerdo</b>
CO	HURS	Chuleta al romero	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Cerdo
CO	HURS	Chuleta al romero	Ajo	4,00	4,00						Cerdo
CO	HURS	Chuleta al romero	Chuleta de cerdo	200,00	150,00						Cerdo
CO	HURS	Chuleta al romero	Perejil	1,00	1,00						Cerdo
CO	HURS	Chuleta al romero	Romero	1,00	1,00						Cerdo
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Chuleta de cerdo a la castellana</b>				<b>432,2</b>	<b>28,2</b>	<b>2,8</b>	<b>32,9</b>	<b>1,7</b>	<b>Cerdo</b>
CA	HUPM	Chuleta de cerdo a la castellana	Chuleta de cerdo	200,00	150,00						Cerdo
CA	HUPM	Chuleta de cerdo a la castellana	Cebolla	30,00	25,50						Cerdo
CA	HUPM	Chuleta de cerdo a la castellana	Jamón cocido s/sal	20,00	20,00						Cerdo
CA	HUPM	Chuleta de cerdo a la castellana	Zanahoria fresca	15,00	15,00						Cerdo
CA	HUPM	Chuleta de cerdo a la castellana	Champiñón laminado	100,00	50,00						Cerdo
CA	HUPM	Chuleta de cerdo a la castellana	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Cerdo
CA	HUPM	Chuleta de cerdo a la castellana	Vino blanco	10,00	10,00						Cerdo
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Chuleta de cerdo a la plancha</b>				<b>340,2</b>	<b>22,2</b>	<b>0,0</b>	<b>26,6</b>	<b>0,0</b>	<b>Cerdo</b>
CA	HUPM	Chuleta de cerdo a la plancha	Chuleta de cerdo	200,00	150,00						Cerdo
CA	HUPM	Chuleta de cerdo a la plancha	Ajo	3,00	0,00						Cerdo
CA	HUPM	Chuleta de cerdo a la plancha	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Cerdo
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Chuleta riojana</b>				<b>508,0</b>	<b>40,0</b>	<b>5,58</b>	<b>35,0</b>	<b>1,22</b>	<b>Cerdo</b>
CO	HURS	Chuleta riojana	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Cerdo
CO	HURS	Chuleta riojana	Ajo	4,00	4,00						Cerdo
CO	HURS	Chuleta riojana	Cebolla	20,00	20,00						Cerdo
CO	HURS	Chuleta riojana	Chuleta de cerdo	200,00	150,00						Cerdo

Normalización en alimentación hospitalaria y otros establecimientos de restauración social

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CO	HURS	Chuleta riojana	Pimiento rojo	10,00	8,30						Cerdo
CO	HURS	Chuleta riojana	Pimiento verde	10,00	8,40						Cerdo
CO	HURS	Chuleta riojana	Tomate triturado	40,00	40,00						Cerdo
CO	HURS	Chuleta riojana	Vino blanco	10,00	10,00						Cerdo
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Cinta de lomo a la plancha</b>				<b>302,1</b>	<b>30,0</b>	<b>4,8</b>	<b>18,1</b>	<b>0,2</b>	<b>Cerdo</b>
CA	HUPM	Cinta de lomo a la plancha	Cinta de lomo de cerdo	165,00	150,00						Cerdo
CA	HUPM	Cinta de lomo a la plancha	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Cerdo
CA	HUPM	Cinta de lomo a la plancha	Ajo	2,00	0,00						Cerdo
CA	HUPM	Cinta de lomo a la plancha	Vino blanco	5,00	0,00						Cerdo
CA	HUPM	Cinta de lomo a la plancha	Harina	5,00	5,00						Cerdo
CA	HUPM	Cinta de lomo a la plancha	Limón	40,00	10,00						Cerdo
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Cinta de lomo empanado</b>				<b>418,5</b>	<b>38,9</b>	<b>18,0</b>	<b>21,2</b>	<b>1,0</b>	<b>Cerdo</b>
CA	HUPM	Cinta de lomo empanado	Cinta de lomo de cerdo	165,00	150,00						Cerdo
CA	HUPM	Cinta de lomo empanado	Pan rallado	20,00	20,00						Cerdo
CA	HUPM	Cinta de lomo empanado	Harina	8,00	8,00						Cerdo
CA	HUPM	Cinta de lomo empanado	Aceite de oliva para freír	15,00	15,00						Cerdo
CA	HUPM	Cinta de lomo empanado	Huevo pasteurizado	15,00	13,20						Cerdo
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Cordero al horno</b>				<b>573,6</b>	<b>48,2</b>	<b>1,0</b>	<b>41,0</b>	<b>0,1</b>	<b>Cordero</b>
JA	CHJ	Cordero al horno	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Cordero
JA	CHJ	Cordero al horno	Perejil	1,00	1,00						Cordero
JA	CHJ	Cordero al horno	Pierna de cordero	300,00	175,00						Cordero
JA	CHJ	Cordero al horno	Pimienta negra	1,00	1,00						Cordero
JA	CHJ	Cordero al horno	Tomillo	1,00	1,00						Cordero
JA	CHJ	Cordero al horno	Vino blanco	10,00	10,00						Cordero
JA	CHJ	Cordero al horno	Ajo	5,00	3,80						Cordero
JA	CHJ	Cordero al horno	Laurel	1,00	1,00						Cordero
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Corvina al vapor</b>				<b>263,0</b>	<b>41,9</b>	<b>11,92</b>	<b>5,38</b>	<b>2,04</b>	<b>Pescado</b>
CO	HURS	Corvina al vapor	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
CO	HURS	Corvina al vapor	Aderezo de limón	2,00	2,00						Pescado
CO	HURS	Corvina al vapor	Arroz	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Corvina al vapor	Calabacín	45,00	40,00						Pescado
CO	HURS	Corvina al vapor	Cebolla	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Corvina al vapor	Corvina	240,00	200,00						Pescado
CO	HURS	Corvina al vapor	Laurel	1,00	1,00						Pescado
CO	HURS	Corvina al vapor	Zanahoria fresca	40,00	40,00						Pescado
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Corvina plancha</b>				<b>254,5</b>	<b>40,2</b>	<b>0,80</b>	<b>10,07</b>	<b>1,18</b>	<b>Pescado</b>
CO	HURS	Corvina a la plancha	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Corvina a la plancha	Corvina	240,00	200,00						Pescado
CO	HURS	Corvina a la plancha	Limón	25,00	25,00						Pescado
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Croquetas fritas (prec)</b>				<b>480,0</b>	<b>10,0</b>	<b>40,0</b>	<b>30,0</b>	<b>5,0</b>	<b>Farinaceos</b>
JA	CHJ	Croquetas fritas (prec)	Croquetas fritas (prec)	225,00	225,00						Farinaceos
<b>GR</b>	<b>HUVN</b>	<b>Delicias de rosada</b>				<b>291,12</b>	<b>21</b>	<b>15,6</b>	<b>16,3</b>	<b>0,4</b>	<b>Pescado</b>
GR	HUVN	Delicias de rosada	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
GR	HUVN	Delicias de rosada	Rosada	190,00	150,00						Pescado
GR	HUVN	Delicias de rosada	Harina	10,00	10,00						Pescado
GR	HUVN	Delicias de rosada	Huevo pasteurizado	20,00	20,00						Pescado
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Empanadillas fritas (prec)</b>				<b>580,0</b>	<b>9,0</b>	<b>60,0</b>	<b>44,0</b>	<b>5,0</b>	<b>Farinaceos</b>
JA	CHJ	Empanadillas fritas (prec)	Empanadillas fritas (prec)	225,00	225,00						Farinaceos
<b>CA</b>	<b>HUPR</b>	<b>Entrecot de ternera a la plancha</b>				<b>253,1</b>	<b>33,8</b>	<b>0,9</b>	<b>13,1</b>	<b>0,0</b>	<b>Ternera</b>
CA	HUPR	Entrecot de ternera a la plancha	Lomo de ternera	225,00	150,00						Ternera
CA	HUPR	Entrecot de ternera a la plancha	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Ternera
CA	HUPR	Entrecot de ternera a la plancha	Limón	10,00	10,00						Ternera
CA	HUPR	Entrecot de ternera a la plancha	Sal	1,00	1,00						Ternera

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
<b>GR</b>	<b>HUVN</b>	<b>Entremeses</b>				<b>418</b>	<b>26,8</b>	<b>0,2</b>	<b>34,3</b>	<b>0</b>	<b>Cerdo</b>
GR	HUVN	Entremeses	Jamón serrano	40,00	40,00						Cerdo
GR	HUVN	Entremeses	Jamón cocido	40,00	40,00						Cerdo
GR	HUVN	Entremeses	Queso tipo manchego	40,00	40,00						Cerdo
<b>SE</b>	<b>HUVV</b>	<b>Estofado de cerdo</b>				<b>372,9</b>	<b>27,1</b>	<b>11,3</b>	<b>22,6</b>	<b>2,1</b>	<b>Cerdo</b>
SE	HUVV	Estofado de cerdo	Ajo	6,58	5,00						Cerdo
SE	HUVV	Estofado de cerdo	Cebolla	31,25	25,00						Cerdo
SE	HUVV	Estofado de cerdo	Pimienta negra	2,00	2,00						Cerdo
SE	HUVV	Estofado de cerdo	Zanahoria fresca	26,67	20,00						Cerdo
SE	HUVV	Estofado de cerdo	Harina	5,00	5,00						Cerdo
SE	HUVV	Estofado de cerdo	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Cerdo
SE	HUVV	Estofado de cerdo	Vino blanco	25,00	25,00						Cerdo
SE	HUVV	Estofado de cerdo	Laurel	2,00	1,00						Cerdo
SE	HUVV	Estofado de cerdo	Nuez moscada	1,00	1,00						Cerdo
SE	HUVV	Estofado de cerdo	Tomate triturado	15,00	15,00						Cerdo
SE	HUVV	Estofado de cerdo	Paleta De Cerdo 1 ° B	175,00	150,00						Cerdo
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Estofado de ternera en blanco</b>				<b>361,1</b>	<b>39,1</b>	<b>5,5</b>	<b>20,0</b>	<b>4,0</b>	<b>Ternera</b>
JA	CHJ	Estofado de ternera en blanco	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Ternera
JA	CHJ	Estofado de ternera en blanco	Ternera 1° B	200,00	180,00						Ternera
JA	CHJ	Estofado de ternera en blanco	Tomate pelado conserva	40,00	40,00						Ternera
JA	CHJ	Estofado de ternera en blanco	Vino blanco	5,00	5,00						Ternera
JA	CHJ	Estofado de ternera en blanco	Zanahoria fresca	25,00	20,70						Ternera
JA	CHJ	Estofado de ternera en blanco	Cebolla	25,00	22,50						Ternera
JA	CHJ	Estofado de ternera en blanco	Alcachofas	25,00	20,00						Ternera
JA	CHJ	Estofado de ternera en blanco	Judías verdes	25,00	25,00						Ternera
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Filete de merluza empanado</b>				<b>391,3</b>	<b>28,3</b>	<b>10,4</b>	<b>26,6</b>	<b>0,7</b>	<b>Pescado</b>
JA	CHJ	Filete de merluza empanado	Aceite oliva virgen extra	20,00	20,00						Pescado
JA	CHJ	Filete de merluza empanado	Huevo pasteurizado	20,00	20,00						Pescado
JA	CHJ	Filete de merluza empanado	Pan rallado	20,00	20,00						Pescado
JA	CHJ	Filete de merluza empanado	Filete de merluza	200,00	200,00						Pescado
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Filete de merluza orly</b>				<b>450,5</b>	<b>27,5</b>	<b>32,9</b>	<b>24,0</b>	<b>1,4</b>	<b>Pescado</b>
JA	CHJ	Filete de merluza orly	Aceite oliva virgen extra	20,00	20,00						Pescado
JA	CHJ	Filete de merluza orly	Perejil	1,00	1,00						Pescado
JA	CHJ	Filete de merluza orly	Ajo	5,00	3,80						Pescado
JA	CHJ	Filete de merluza orly	Filete de merluza	200,00	200,00						Pescado
JA	CHJ	Filete de merluza orly	Harina	40,00	40,00						Pescado
JA	CHJ	Filete de merluza orly	Levadura	2,00	2,00						Pescado
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Filete de merluza romana</b>				<b>421,2</b>	<b>29,1</b>	<b>16,1</b>	<b>27,2</b>	<b>0,7</b>	<b>Pescado</b>
JA	CHJ	Filete de merluza romana	Aceite oliva virgen extra	20,00	20,00						Pescado
JA	CHJ	Filete de merluza romana	Huevo pasteurizado	25,00	25,00						Pescado
JA	CHJ	Filete de merluza romana	Filete de merluza	200,00	200,00						Pescado
JA	CHJ	Filete de merluza romana	Harina	20,00	20,00						Pescado
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Filete de ternera a la plancha</b>				<b>258,8</b>	<b>33,1</b>	<b>1,0</b>	<b>13,6</b>	<b>0,0</b>	<b>Ternera</b>
CA	HUPM	Filete de ternera a la plancha	Ternera 1° A (babilla, tapa, cadera)	180,00	150,00						Ternera
CA	HUPM	Filete de ternera a la plancha	Limón	40,00	10,00						Ternera
CA	HUPM	Filete de ternera a la plancha	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Ternera
<b>GR</b>	<b>HUVN</b>	<b>Flamenquín fresco</b>				<b>506,5</b>	<b>29,8</b>	<b>9,5</b>	<b>52,2</b>	<b>0,5</b>	<b>Cerdo</b>
GR	HUVN	Flamenquín fresco	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Cerdo
GR	HUVN	Flamenquín fresco	Cinta de lomo de cerdo	110,00	100,00						Cerdo
GR	HUVN	Flamenquín fresco	Harina	5,00	5,00						Cerdo
GR	HUVN	Flamenquín fresco	Huevo pasteurizado	20,00	20,00						Cerdo
GR	HUVN	Flamenquín fresco	Jamón cocido	20,00	20,00						Cerdo
GR	HUVN	Flamenquín fresco	Pan rallado	10,00	10,00						Cerdo
GR	HUVN	Flamenquín fresco	Queso tipo manchego	20,00	20,00						Cerdo

Normalización en alimentación hospitalaria y otros establecimientos de restauración social

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CO	HURS	<b>Flamenquín frito (prec)</b>				<b>410,0</b>	<b>25,0</b>	<b>10,0</b>	<b>30,0</b>	<b>1,0</b>	<b>Cerdo</b>
CO	HURS	Flamenquín frito (prec)	Flamenquín frito (prec)	215,00	215,00						Cerdo
SE	HUVV	<b>Fogonero a la plancha</b>				<b>178,0</b>	<b>28,8</b>	<b>0,0</b>	<b>7,0</b>	<b>0,0</b>	<b>Pescado</b>
SE	HUVV	Fogonero a la plancha	Aceite oliva virgen extra	4,00	4,00						Pescado
SE	HUVV	Fogonero a la plancha	Fogonero	240,00	200,00						Pescado
CO	HURS	<b>Fogonero a la riojana</b>				<b>290,8</b>	<b>36,94</b>	<b>9,22</b>	<b>11,8</b>	<b>2,17</b>	<b>Pescado</b>
CO	HURS	Fogonero a la riojana	Aceite oliva virgen extra	8,00	8,00						Pescado
CO	HURS	Fogonero a la riojana	Ajo	3,00	3,00						Pescado
CO	HURS	Fogonero a la riojana	Cebolla	30,00	30,00						Pescado
CO	HURS	Fogonero a la riojana	Fogonero	240,00	200,00						Pescado
CO	HURS	Fogonero a la riojana	Fumet de pescado	100,00	100,00						Pescado
CO	HURS	Fogonero a la riojana	Harina de maíz	4,00	4,00						Pescado
CO	HURS	Fogonero a la riojana	Pimiento rojo	20,00	16,60						Pescado
CO	HURS	Fogonero a la riojana	Pimiento verde	15,00	12,60						Pescado
CO	HURS	Fogonero a la riojana	Tomate triturado	15,00	15,00						Pescado
CO	HURS	Fogonero a la riojana	Vino blanco	10,00	10,00						Pescado
AL	CHT	<b>Frita de conejo</b>				<b>492,9</b>	<b>46,6</b>	<b>17,0</b>	<b>26,5</b>	<b>2,8</b>	<b>Conejo</b>
AL	CHT	Frita de conejo	Carne de conejo	200,00	120,00						Conejo
AL	CHT	Frita de conejo	Pimiento verde	40,00	32,40						Conejo
AL	CHT	Frita de conejo	Cebolla	40,00	36,00						Conejo
AL	CHT	Frita de conejo	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Conejo
AL	CHT	Frita de conejo	Tomate natural	125,00	117,50						Conejo
AL	CHT	Frita de conejo	Vino blanco	20,00	20,00						Conejo
AL	CHT	Frita de conejo	Azúcar	5,00	5,00						Conejo
AL	CHT	Frita de conejo	AJO	4,00	3,00						Conejo
GR	HUVN	<b>Fritillo motrileño</b>				<b>503,4</b>	<b>26,8</b>	<b>17</b>	<b>41,5</b>	<b>0,6</b>	<b>Cerdo</b>
GR	HUVN	Fritillo motrileño	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Cerdo
GR	HUVN	Fritillo motrileño	Ajo	3,00	2,00						Cerdo
GR	HUVN	Fritillo motrileño	Jamón serrano	100,00	100,00						Cerdo
GR	HUVN	Fritillo motrileño	Pimiento verde	30,00	25,00						Cerdo
GR	HUVN	Fritillo motrileño	Cebolla	35,00	30,00						Cerdo
GR	HUVN	Fritillo motrileño	Tomate natural	50,00	50,00						Cerdo
GR	HUVN	Fritillo motrileño	Vino blanco	0,00	0,00						Cerdo
GR	HUVN	<b>Fritura de pescado</b>				<b>225,6</b>	<b>27,2</b>	<b>0,25</b>	<b>12,85</b>	<b>0</b>	<b>Pescado</b>
GR	HUVN	Fritura de pescado	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
GR	HUVN	Fritura de pescado	Colas de rape	50,00	50,00						Pescado
GR	HUVN	Fritura de pescado	Merluza congelada	60,00	60,00						Pescado
GR	HUVN	Fritura de pescado	Calamar	50,00	50,00						Pescado
CA	HUPM	<b>Gallo a la plancha</b>				<b>192,9</b>	<b>30,0</b>	<b>0,5</b>	<b>8,1</b>	<b>0,0</b>	<b>Pescado</b>
CA	HUPM	Gallo a la plancha	Gallo congelado	240,00	200,00						Pescado
CA	HUPM	Gallo a la plancha	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
CA	HUPM	Gallo a la plancha	Limón	40,00	10,00						Pescado
SE	HUVV	<b>Hamburguesa en salsa suave</b>				<b>344,1</b>	<b>22,5</b>	<b>2,2</b>	<b>32,2</b>	<b>0,2</b>	<b>Pollo</b>
SE	HUVV	Hamburguesa en salsa suave	Cebolla	18,75	15,00						Pollo
SE	HUVV	Hamburguesa en salsa suave	Perejil	2,00	1,00						Pollo
SE	HUVV	Hamburguesa en salsa suave	Aceite oliva virgen extra	2,00	2,00						Pollo
SE	HUVV	Hamburguesa en salsa suave	Hamburguesas de pollo s/sal	160,00	160,00						Pollo
GR	HUVN	<b>Hamburguesa ternera</b>				<b>302,9</b>	<b>23,7</b>	<b>6,7</b>	<b>19,7</b>	<b>0,4</b>	<b>Ternera</b>
GR	HUVN	Hamburguesa ternera	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Ternera
GR	HUVN	Hamburguesa ternera	Ajo	3,00	2,00						Ternera
GR	HUVN	Hamburguesa ternera	Huevo pasteurizado	30,00	30,00						Ternera
GR	HUVN	Hamburguesa ternera	Nuez moscada	0,00	0,00						Ternera
GR	HUVN	Hamburguesa ternera	Pan rallado	10,00	10,00						Ternera
GR	HUVN	Hamburguesa ternera	Pimienta molida	0,00	CS						Ternera



Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
GR	HUVN	Hamburguesa ternera	Ternera 1ª B	160,00	150,00						Ternera
GR	HUVN	Hamburguesa ternera	Vino blanco	0,00	0,00						Ternera
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Hamburguesas de pollo a la plancha</b>				<b>301,0</b>	<b>37,8</b>	<b>12,7</b>	<b>11,0</b>	<b>0,7</b>	<b>Pollo</b>
CA	HUPM	Hamburguesas de pollo plancha	Pechuga de pollo	200,00	175,00						Pollo
CA	HUPM	Hamburguesas de pollo plancha	Pan rallado	10,00	10,00						Pollo
CA	HUPM	Hamburguesas de pollo plancha	Vino blanco	14,00	14,00						Pollo
CA	HUPM	Hamburguesas de pollo plancha	Huevo pasteurizado	13,00	11,40						Pollo
CA	HUPM	Hamburguesas de pollo plancha	Harina	8,00	8,00						Pollo
CA	HUPM	Hamburguesas de pollo plancha	Ajo	3,00	0,00						Pollo
CA	HUPM	Hamburguesas de pollo plancha	Cebolla	8,00	6,80						Pollo
CA	HUPM	Hamburguesas de pollo plancha	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pollo
<b>SE</b>	<b>HUVV</b>	<b>Hamburguesas en salsa</b>				<b>385,8</b>	<b>22,8</b>	<b>3,6</b>	<b>35,1</b>	<b>0,4</b>	<b>Pollo</b>
SE	HUVV	Hamburguesas en salsa	Ajo	6,58	5,00						Pollo
SE	HUVV	Hamburguesas en salsa	Cebolla	12,50	10,00						Pollo
SE	HUVV	Hamburguesas en salsa	Zanahoria fresca	13,33	10,00						Pollo
SE	HUVV	Hamburguesas en salsa	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pollo
SE	HUVV	Hamburguesas en salsa	Vino blanco	10,00	10,00						Pollo
SE	HUVV	Hamburguesas en salsa	Hamburguesas de pollo s/ sal	160,00	160,00						Pollo
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Hamburguesas pollo/ternera plancha</b>				<b>301,0</b>	<b>37,8</b>	<b>12,7</b>	<b>11,0</b>	<b>0,7</b>	<b>Carne</b>
CA	HUPM	Hamburguesas poll/ter plancha	Pechuga de pollo	90,00	80,00						Carne
CA	HUPM	Hamburguesas poll/ter plancha	Ternera 1ª B	90,00	80,00						Carne
CA	HUPM	Hamburguesas poll/ter plancha	Pan rallado	10,00	10,00						Carne
CA	HUPM	Hamburguesas poll/ter plancha	Vino blanco	14,00	14,00						Carne
CA	HUPM	Hamburguesas poll/ter plancha	Huevo pasteurizado	13,00	11,40						Carne
CA	HUPM	Hamburguesas poll/ter plancha	Harina	8,00	8,00						Carne
CA	HUPM	Hamburguesas poll/ter plancha	Ajo	3,00	0,00						Carne
CA	HUPM	Hamburguesas poll/ter plancha	Cebolla	8,00	6,80						Carne
CA	HUPM	Hamburguesas poll/ter plancha	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Carne
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Hervido de fogonero</b>				<b>243,4</b>	<b>33,68</b>	<b>10,63</b>	<b>7,4</b>	<b>1,59</b>	<b>Pescado</b>
CO	HURS	Hervido de fogonero	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
CO	HURS	Hervido de fogonero	Aderezo de limón	2,00	2,00						Pescado
CO	HURS	Hervido de fogonero	Arroz	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Hervido de fogonero	Calabacín	45,00	40,00						Pescado
CO	HURS	Hervido de fogonero	Fogonero	240,00	200,00						Pescado
CO	HURS	Hervido de fogonero	Laurel	1,00	1,00						Pescado
CO	HURS	Hervido de fogonero	Zanahoria fresca	30,00	30,00						Pescado
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Huevo duro con judías verdes</b>				<b>222,2</b>	<b>10,3</b>	<b>8,9</b>	<b>16,2</b>	<b>3,7</b>	<b>Huevos</b>
CA	HUPM	Huevo duro con judías verdes	Judías verdes	150,00	150,00						Huevos
CA	HUPM	Huevo duro con judías verdes	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Huevos
CA	HUPM	Huevo duro con judías verdes	Cebolla	10,00	8,50						Huevos
CA	HUPM	Huevo duro con judías verdes	Huevo	65,00	55,00						Huevos
CA	HUPM	Huevo duro con judías verdes	Ajo	5,00	5,00						Huevos
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Huevo duro con puré de patatas</b>				<b>269,0</b>	<b>12,0</b>	<b>23,3</b>	<b>14,2</b>	<b>1,5</b>	<b>Huevos</b>
CA	HUPM	Huevo duro con puré de patatas	Puré de patatas deshidratado	40,00	40,00						Huevos
CA	HUPM	Huevo duro con puré de patatas	Leche	100,00	100,00						Huevos
CA	HUPM	Huevo duro con puré de patatas	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Huevos
CA	HUPM	Huevo duro con puré de patatas	Huevo	65,00	55,00						Huevos
<b>MA</b>	<b>HRUCH</b>	<b>Huevos rellenos de atún y gambas</b>				<b>335,6</b>	<b>21,6</b>	<b>1,1</b>	<b>27,0</b>	<b>0,6</b>	<b>Huevos</b>
MA	HRUCH	Huevos rellenos de atún y gambas	Atún blanco en aceite de oliva	20,00	20,00						Huevos
MA	HRUCH	Huevos rellenos de atún y gambas	Gamba pelada	20,00	20,00						Huevos
MA	HRUCH	Huevos rellenos de atún y gambas	Huevo	90,00	90,00						Huevos
MA	HRUCH	Huevos rellenos de atún y gambas	Lechuga	15,00	15,00						Huevos
MA	HRUCH	Huevos rellenos de atún y gambas	Mayonesa Comercial	15,00	15,00						Huevos
MA	HRUCH	Huevos rellenos de atún y gambas	Tomate natural	25,00	25,00						Huevos

Normalización en alimentación hospitalaria y otros establecimientos de restauración social

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Jamón asado</b>				<b>374,9</b>	<b>33,29</b>	<b>4,29</b>	<b>24,95</b>	<b>1,49</b>	<b>Cerdo</b>
CO	HURS	Jamón asado	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Cerdo
CO	HURS	Jamón asado	Ajo	1,00	1,00						Cerdo
CO	HURS	Jamón asado	Apio	5,00	5,00						Cerdo
CO	HURS	Jamón asado	Cebolla	20,00	20,00						Cerdo
CO	HURS	Jamón asado	Jamón de cerdo 1ª	180,00	180,00						Cerdo
CO	HURS	Jamón asado	Puerros	10,00	8,60						Cerdo
CO	HURS	Jamón asado	Tomate natural	20,00	18,80						Cerdo
CO	HURS	Jamón asado	Vino blanco	15,00	15,00						Cerdo
CO	HURS	Jamón asado	Zanahoria Fresca	20,00	20,00						Cerdo
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Jamón cocido y queso</b>				<b>409,9</b>	<b>40,3</b>	<b>0,8</b>	<b>27,3</b>	<b>0,0</b>	<b>Cerdo</b>
CA	HUPM	Jamón cocido y queso	Jamón cocido s/ sal	90,00	90,00						Cerdo
CA	HUPM	Jamón cocido y queso	Queso tipo manchego	90,00	81,00						Cerdo
CA	HUPM	Jamón serrano	Jamón serrano	100,00	80,00						Cerdo
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Lenguado al vapor</b>				<b>258,55</b>	<b>34,68</b>	<b>11,63</b>	<b>8,15</b>	<b>1,59</b>	<b>Pescado</b>
CO	HURS	Lenguado al vapor	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
CO	HURS	Lenguado al vapor	Aderezo de limón	2,00	2,00						Pescado
CO	HURS	Lenguado al vapor	Arroz	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Lenguado al vapor	Calabacín	45,00	40,00						Pescado
CO	HURS	Lenguado al vapor	Laurel	1,00	1,00						Pescado
CO	HURS	Lenguado al vapor	Lenguado	300,00	200,00						Pescado
CO	HURS	Lenguado al vapor	Zanahoria fresca	30,00	30,00						Pescado
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Lenguado empanado</b>				<b>354,80</b>	<b>36,73</b>	<b>19,98</b>	<b>14,29</b>	<b>1,24</b>	<b>Pescado</b>
CO	HURS	Lenguado empanado	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Lenguado empanado	Aderezo de limón	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Lenguado empanado	Harina	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Lenguado empanado	Huevo pasteurizado	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Lenguado empanado	Lenguado	300,00	200,00						Pescado
CO	HURS	Lenguado empanado	Pan rallado	20,00	20,00						Pescado
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Lenguado frito</b>				<b>257,6</b>	<b>28,1</b>	<b>8,8</b>	<b>12,2</b>	<b>0,3</b>	<b>Pescado</b>
CA	HUPM	Lenguado frito	Lenguado	300,00	200,00						Pescado
CA	HUPM	Lenguado frito	Harina	10,00	10,00						Pescado
CA	HUPM	Lenguado frito	Aceite de oliva para freír	10,00	10,00						Pescado
CA	HUPM	Lenguado frito	Limón	40,00	10,00						Pescado
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Lenguado horno</b>				<b>186,5</b>	<b>27,6</b>	<b>2,4</b>	<b>7,5</b>	<b>0,6</b>	<b>Pescado</b>
JA	CHJ	Lenguado horno	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
JA	CHJ	Lenguado horno	Zanahoria fresca	10,00	8,30						Pescado
JA	CHJ	Lenguado horno	Cebolla	20,00	18,00						Pescado
JA	CHJ	Lenguado horno	Lenguado limpio	200,00	200,00						Pescado
<b>GR</b>	<b>HUVN</b>	<b>Lenguado Menière</b>				<b>186,7</b>	<b>27,7</b>	<b>3,7</b>	<b>6,8</b>	<b>0,3</b>	<b>Pescado</b>
GR	HUVN	Lenguado Menière	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
GR	HUVN	Lenguado Menière	Lenguado	300,00	200,00						Pescado
GR	HUVN	Lenguado Menière	Harina	5,00	5,00						Pescado
GR	HUVN	Lenguado Menière	Limón	0,00	10,00						Pescado
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Lenguado plancha</b>				<b>176,6</b>	<b>28,1</b>	<b>1,8</b>	<b>6,7</b>	<b>0,0</b>	<b>Pescado</b>
CA	HUPM	Lenguado plancha	Lenguado	300,00	200,00						Pescado
CA	HUPM	Lenguado plancha	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
CA	HUPM	Lenguado plancha	Limón	40,00	10,00						Pescado
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Lomo adobado</b>				<b>591,9</b>	<b>72,43</b>	<b>9,84</b>	<b>29,20</b>	<b>0,12</b>	<b>Cerdo</b>
CO	HURS	Lomo adobado	Aceite oliva virgen extra	20,00	20,00						Cerdo
CO	HURS	Lomo adobado	Ajo	10,00	10,00						Cerdo
CO	HURS	Lomo adobado	Lomo adobado	175,00	175,00						Cerdo
CO	HURS	Lomo adobado	Pimentón	1,00	1,00						Cerdo
CO	HURS	Lomo adobado	Vino blanco	10,00	10,00						Cerdo

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Lomo al ajillo</b>				<b>339,0</b>	<b>30,2</b>	<b>1,0</b>	<b>22,9</b>	<b>0,0</b>	<b>Cerdo</b>
JA	CHJ	Lomo al ajillo	Aceite oliva virgen extra	20,00	20,00						Cerdo
JA	CHJ	Lomo al ajillo	Vino blanco	10,00	10,00						Cerdo
JA	CHJ	Lomo al ajillo	Ajo	50,00	3,80						Cerdo
JA	CHJ	Lomo al ajillo	Cinta de lomo de cerdo	165,00	150,00						Cerdo
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Lomo al jerez</b>				<b>331,2</b>	<b>30,2</b>	<b>0,9</b>	<b>23,0</b>	<b>0,0</b>	<b>Cerdo</b>
JA	CHJ	Lomo al jerez	Aceite oliva virgen extra	20,00	20,00						Cerdo
JA	CHJ	Lomo al jerez	Ajo	5,00	3,80						Cerdo
JA	CHJ	Lomo al jerez	Cinta de lomo de cerdo	165,00	150,00						Cerdo
JA	CHJ	Lomo al jerez	Jerez seco	10,00	0,00						Cerdo
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Lomo de ternera a la plancha</b>				<b>258,7</b>	<b>33,1</b>	<b>0,9</b>	<b>13,6</b>	<b>0,0</b>	<b>Ternera</b>
CA	HUPM	Lomo de ternera a la plancha	Lomo de ternera	225,00	150,00						Ternera
CA	HUPM	Lomo de ternera a la plancha	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Ternera
CA	HUPM	Lomo de ternera a la plancha	Limón	40,00	10,00						Ternera
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Lomo Sajonia</b>				<b>359,0</b>	<b>36,04</b>	<b>4,24</b>	<b>21,99</b>	<b>0,01</b>	<b>Cerdo</b>
CO	HURS	Lomo Sajonia	Aceite oliva virgen extra	12,00	12,00						Cerdo
CO	HURS	Lomo Sajonia	Ajo	1,00	1,00						Cerdo
CO	HURS	Lomo Sajonia	Lomo sajonia	200,00	150,00						Cerdo
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Marrajo Pl.</b>				<b>265,9</b>	<b>34,0</b>	<b>2,0</b>	<b>13,6</b>	<b>0,0</b>	<b>Pescado</b>
JA	CHJ	Marrajo Pl.	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
JA	CHJ	Marrajo Pl.	Marrajo	250,00	175,00						Pescado
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Medallones en tomate</b>				<b>457,4</b>	<b>35,0</b>	<b>9,2</b>	<b>31,0</b>	<b>1,3</b>	<b>Cerdo</b>
JA	CHJ	Medallones en tomate	Aceite oliva virgen extra	25,00	25,00						Cerdo
JA	CHJ	Medallones en tomate	Tomate pelado conserva	100,00	100,00						Cerdo
JA	CHJ	Medallones en tomate	Vino blanco	5,00	5,00						Cerdo
JA	CHJ	Medallones en tomate	Huevo pasteurizado	20,00	20,00						Cerdo
JA	CHJ	Medallones en tomate	Pan rallado	10,00	10,00						Cerdo
JA	CHJ	Medallones en tomate	Cabezada de cerdo	180,00	180,00						Cerdo
JA	CHJ	Medallones en tomate	Cebolla	15,00	13,50						Cerdo
JA	CHJ	Medallones en tomate	Ajo	1,00	0,70						Cerdo
<b>SE</b>	<b>HUVV</b>	<b>Merluza a la andaluza</b>				<b>307,8</b>	<b>30,0</b>	<b>13,4</b>	<b>14,4</b>	<b>0,5</b>	<b>Pescado</b>
SE	HUVV	Merluza a la andaluza	Harina	15,00	15,00						Pescado
SE	HUVV	Merluza a la andaluza	Merluza en rodajas	240,00	200,00						Pescado
SE	HUVV	Merluza a la andaluza	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Merluza a la romana</b>				<b>348,27</b>	<b>33,90</b>	<b>7,29</b>	<b>20,31</b>	<b>0,43</b>	<b>Pescado</b>
CO	HURS	Merluza a la romana	Aceite oliva virgen extra	15,00	15,00						Pescado
CO	HURS	Merluza a la romana	Aderezo de limón	2,00	2,00						Pescado
CO	HURS	Merluza a la romana	Harina	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Merluza a la romana	Huevo pasteurizado	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Merluza a la romana	Merluza congelada	240,00	200,00						Pescado
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Merluza a la vasca</b>				<b>335,0</b>	<b>42,51</b>	<b>11,55</b>	<b>13,19</b>	<b>2,38</b>	<b>Pescado</b>
CO	HURS	Merluza a la vasca	Aceite oliva virgen extra	7,00	7,00						Pescado
CO	HURS	Merluza a la vasca	Aderezo de limón	2,00	2,00						Pescado
CO	HURS	Merluza a la vasca	Ajo	2,00	2,00						Pescado
CO	HURS	Merluza a la vasca	Cebolla	25,00	25,00						Pescado
CO	HURS	Merluza a la vasca	Tallos de espárragos	20,00	20,00						Pescado
CO	HURS	Merluza a la vasca	Fumet de pescado	100,00	100,00						Pescado
CO	HURS	Merluza a la vasca	Gamba pelada	20,00	20,00						Pescado
CO	HURS	Merluza a la vasca	Guisante congelado	20,00	20,00						Pescado
CO	HURS	Merluza a la vasca	Harina	7,00	7,00						Pescado
CO	HURS	Merluza a la vasca	Huevo	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Merluza a la vasca	Merluza congelada	240,00	200,00						Pescado
CO	HURS	Merluza a la vasca	Perejil	1,00	1,00						Pescado
CO	HURS	Merluza a la vasca	Vino blanco	5,00	5,00						Pescado

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CO	HURS	<b>Merluza al vapor</b>				<b>266,0</b>	<b>33,47</b>	<b>11,92</b>	<b>9,38</b>	<b>2,04</b>	<b>Pescado</b>
CO	HURS	Merluza al vapor	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
CO	HURS	Merluza al vapor	Aderezo de limón	2,00	2,00						Pescado
CO	HURS	Merluza al vapor	Arroz	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Merluza al vapor	Calabacín	45,00	40,00						Pescado
CO	HURS	Merluza al vapor	Cebolla	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Merluza al vapor	Laurel	1,00	1,00						Pescado
CO	HURS	Merluza al vapor	Merluza congelada	240,00	200,00						Pescado
CO	HURS	Merluza al vapor	Zanahoria fresca	40,00	40,00						Pescado
JA	CHJ	<b>Merluza en salsa verde</b>				<b>245,9</b>	<b>24,8</b>	<b>5,0</b>	<b>13,8</b>	<b>0,3</b>	<b>Pescado</b>
JA	CHJ	Merluza en salsa verde	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
JA	CHJ	Merluza en salsa verde	Merluza congelada	240,00	200,00						Pescado
JA	CHJ	Merluza en salsa verde	Vino blanco	1,00	1,00						Pescado
JA	CHJ	Merluza en salsa verde	Zanahoria fresca	5,00	5,00						Pescado
JA	CHJ	Merluza en salsa verde	Cebolla	5,00	3,80						Pescado
JA	CHJ	Merluza en salsa verde	Ajo	5,00	5,00						Pescado
CA	HUPM	<b>Merluza fresca a la plancha</b>				<b>190,2</b>	<b>32,0</b>	<b>1,6</b>	<b>6,2</b>	<b>0,0</b>	<b>Pescado</b>
CA	HUPM	Merluza fresca a la plancha	Merluza fresca	330,00	200,00						Pescado
CA	HUPM	Merluza fresca a la plancha	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
CA	HUPM	Merluza fresca a la plancha	Limón	40,00	10,00						Pescado
CA	HUPM	<b>Merluza fresca al horno</b>				<b>305,4</b>	<b>33,6</b>	<b>18,9</b>	<b>10,6</b>	<b>2,0</b>	<b>Pescado</b>
CA	HUPM	Merluza fresca al horno	Merluza fresca	330,00	200,00						Pescado
CA	HUPM	Merluza fresca al horno	Patata	90,00	90,00						Pescado
CA	HUPM	Merluza fresca al horno	Cebolla	25,00	21,30						Pescado
CA	HUPM	Merluza fresca al horno	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
CA	HUPM	<b>Merluza fresca en blanco</b>				<b>254,5</b>	<b>37,2</b>	<b>9,6</b>	<b>7,5</b>	<b>1,3</b>	<b>Pescado</b>
CA	HUPM	Merluza fresca en blanco	Merluza fresca	330,00	200,00						Pescado
CA	HUPM	Merluza fresca en blanco	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
CA	HUPM	Merluza fresca en blanco	Patata	36,00	36,00						Pescado
CA	HUPM	Merluza fresca en blanco	Pimiento verde	10,00	8,00						Pescado
CA	HUPM	Merluza fresca en blanco	Tomate natural	10,00	9,40						Pescado
CA	HUPM	Merluza fresca en blanco	Cebolla	10,00	8,50						Pescado
CA	HUPM	Merluza fresca en blanco	Ajo	2,00	1,50						Pescado
CA	HUPM	<b>Merluza fresca en salsa</b>				<b>299,7</b>	<b>36,5</b>	<b>13,5</b>	<b>11,0</b>	<b>3,4</b>	<b>Pescado</b>
CA	HUPM	Merluza fresca en salsa	Merluza fresca	330,00	200,00						Pescado
CA	HUPM	Merluza fresca en salsa	Mejillon congelado	16,00	16,00						Pescado
CA	HUPM	Merluza fresca en salsa	Espárrago verde congelado	20,00	20,00						Pescado
CA	HUPM	Merluza fresca en salsa	Cebolla	25,00	21,30						Pescado
CA	HUPM	Merluza fresca en salsa	Harina	6,60	6,60						Pescado
CA	HUPM	Merluza fresca en salsa	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
CA	HUPM	Merluza fresca en salsa	Guisante congelado	50,00	50,00						Pescado
CA	HUPM	Merluza fresca en salsa	Vino blanco	5,00	5,00						Pescado
CA	HUPM	<b>Merluza fresca frita</b>				<b>323,8</b>	<b>34,7</b>	<b>16,0</b>	<b>11,4</b>	<b>0,9</b>	<b>Pescado</b>
CA	HUPM	Merluza fresca frita	Merluza fresca	330,00	200,00						Pescado
CA	HUPM	Merluza fresca frita	Harina	20,00	20,00						Pescado
CA	HUPM	Merluza fresca frita	Limón	40,00	10,00						Pescado
CA	HUPM	Merluza fresca frita	Aceite de oliva para freir	10,00	10,00						Pescado
JA	CHJ	<b>Merluza frita</b>				<b>344,6</b>	<b>25,1</b>	<b>8,0</b>	<b>23,7</b>	<b>0,3</b>	<b>Pescado</b>
JA	CHJ	Merluza frita	Aceite oliva virgen extra	20,00	20,00						Pescado
JA	CHJ	Merluza frita	Merluza congelada	240,00	200,00						Pescado
JA	CHJ	Merluza frita	Harina	10,00	10,00						Pescado
JA	CHJ	<b>Merluza horno</b>				<b>249,8</b>	<b>24,8</b>	<b>3,3</b>	<b>13,7</b>	<b>1,0</b>	<b>Pescado</b>
JA	CHJ	Merluza horno	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
JA	CHJ	Merluza horno	Merluza congelada	240,00	200,00						Pescado
JA	CHJ	Merluza horno	Vino blanco	20,00	20,00						Pescado

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
JA	CHJ	Merluza horno	Zanahoria fresca	25,00	20,75						Pescado
JA	CHJ	Merluza horno	Cebolla	25,00	22,50						Pescado
JA	CHJ	Merluza horno	Ajo	2,00	1,52						Pescado
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Merluza plancha</b>				<b>174,9</b>	<b>24,2</b>	<b>0,0</b>	<b>8,7</b>	<b>0,0</b>	<b>Pescado</b>
JA	CHJ	Merluza plancha	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
JA	CHJ	Merluza plancha	Merluza congelada	240,00	200,00						Pescado
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Merluza sevillana</b>				<b>370,53</b>	<b>33,69</b>	<b>15,25</b>	<b>19,26</b>	<b>0,93</b>	<b>Pescado</b>
CO	HURS	Merluza sevillana	Aceite oliva virgen extra	15,00	15,00						Pescado
CO	HURS	Merluza sevillana	Aderezo de limón	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Merluza sevillana	Ajo	1,00	1,00						Pescado
CO	HURS	Merluza sevillana	Harina	20,00	20,00						Pescado
CO	HURS	Merluza sevillana	Merluza congelada	240,00	200,00						Pescado
CO	HURS	Merluza sevillana	Perejil	1,00	1,00						Pescado
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Mero al vapor</b>				<b>238,0</b>	<b>33,68</b>	<b>10,63</b>	<b>6,75</b>	<b>1,59</b>	<b>Pescado</b>
CO	HURS	Mero al vapor	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
CO	HURS	Mero al vapor	Aderezo de limón	2,00	2,00						Pescado
CO	HURS	Mero al vapor	Arroz	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Mero al vapor	Calabacín	45,00	40,00						Pescado
CO	HURS	Mero al vapor	Laurel	1,00	1,00						Pescado
CO	HURS	Mero al vapor	Mero	220,00	200,00						Pescado
CO	HURS	Mero al vapor	Zanahoria fresca	30,00	30,00						Pescado
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Mero frito</b>				<b>310,27</b>	<b>33,00</b>	<b>7,23</b>	<b>16,51</b>	<b>0,43</b>	<b>Pescado</b>
CO	HURS	Mero frito	Aceite oliva virgen extra	15,00	15,00						Pescado
CO	HURS	Mero frito	Aderezo de limón	2,00	2,00						Pescado
CO	HURS	Mero frito	Harina	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Mero frito	Mero	220,00	200,00						Pescado
CO	HURS	Mero frito	Orégano	0,10	0,10						Pescado
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Mero plancha</b>				<b>249,2</b>	<b>35,37</b>	<b>0,80</b>	<b>11,61</b>	<b>1,18</b>	<b>Pescado</b>
CO	HURS	Mero plancha	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Mero plancha	Limón	25,00	25,00						Pescado
CO	HURS	Mero plancha	Mero	220,00	200,00						Pescado
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Muslo de pollo asado</b>				<b>472,9</b>	<b>49,5</b>	<b>4,0</b>	<b>28,8</b>	<b>0,2</b>	<b>Pollo</b>
CA	HUPM	Muslo de pollo asado	Muslo de pollo	325,00	180,00						Pollo
CA	HUPM	Muslo de pollo asado	Vino blanco	5,00	5,00						Pollo
CA	HUPM	Muslo de pollo asado	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pollo
CA	HUPM	Muslo de pollo asado	Harina	5,00	5,00						Pollo
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Muslo pollo al vapor con patata</b>				<b>304,4</b>	<b>40,02</b>	<b>9,26</b>	<b>11,92</b>	<b>1,60</b>	<b>Pollo</b>
CO	HURS	Muslo pollo al vapor con patata	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pollo
CO	HURS	Muslo pollo al vapor con patata	Aderezo de limón	2,00	2,00						Pollo
CO	HURS	Muslo pollo al vapor con patata	Cebolla	15,00	15,00						Pollo
CO	HURS	Muslo pollo al vapor con patata	Laurel	1,00	1,00						Pollo
CO	HURS	Muslo pollo al vapor con patata	Patata	40,00	40,00						Pollo
CO	HURS	Muslo pollo al vapor con patata	Muslo de pollo	325,00	180,00						Pollo
CO	HURS	Muslo pollo al vapor con patata	Zanahoria fresca	30,00	30,00						Pollo
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Palitos merluza fritos</b>				<b>510,8</b>	<b>9,74</b>	<b>43,90</b>	<b>32,91</b>	<b>6,32</b>	<b>Pescado</b>
CO	HURS	Palitos merluza fritos	Palitos merluza fritos	200,00	200,00						Pescado
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Patata al vapor con huevo cocido</b>				<b>331,0</b>	<b>12,0</b>	<b>42,0</b>	<b>11,3</b>	<b>3,2</b>	<b>Huevos</b>
CA	HUPM	Patata al vapor con huevo cocido	Patata	250,00	250,00						Huevos
CA	HUPM	Patata al vapor con huevo cocido	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Huevos
CA	HUPM	Patata al vapor con huevo cocido	Huevo	65,00	55,00						Huevos
<b>CA</b>	<b>HUPR</b>	<b>Pechuga de pollo a la castellana</b>				<b>250,0</b>	<b>28,2</b>	<b>2,8</b>	<b>18,0</b>	<b>1,7</b>	<b>Pollo</b>
CA	HUPR	Pechuga de pollo a la castellana	Pechuga de pollo	175,00	200,00						Pollo
CA	HUPR	Pechuga de pollo a la castellana	Cebolla	30,00	25,50						Pollo
CA	HUPR	Pechuga de pollo a la castellana	Jamón cocido s/sal	20,00	20,00						Pollo
CA	HUPR	Pechuga de pollo a la castellana	Zanahoria fresca	15,00	15,00						Pollo

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CA	HUPR	Pechuga de pollo a la castellana	Champiñón laminado	100,00	50,00						Pollo
CA	HUPR	Pechuga de pollo a la castellana	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pollo
CA	HUPR	Pechuga de pollo a la castellana	Vino blanco	10,00	10,00						Pollo
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Pechuga al vapor</b>				<b>299,6</b>	<b>45,14</b>	<b>10,53</b>	<b>8,55</b>	<b>2,42</b>	<b>Pollo</b>
CO	HURS	Pechuga al vapor	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pollo
CO	HURS	Pechuga al vapor	Aderezo de limón	2,00	2,00						Pollo
CO	HURS	Pechuga al vapor	Calabacín	45,00	40,00						Pollo
CO	HURS	Pechuga al vapor	Caldo blanco	20,00	20,00						Pollo
CO	HURS	Pechuga al vapor	Cebolla	10,00	10,00						Pollo
CO	HURS	Pechuga al vapor	Laurel	1,00	1,00						Pollo
CO	HURS	Pechuga al vapor	Patata	40,00	40,00						Pollo
CO	HURS	Pechuga al vapor	Pechuga de pollo	200,00	175,00						Pollo
CO	HURS	Pechuga al vapor	Zanahoria fresca	40,00	40,00						Pollo
<b>HU</b>	<b>HJRJ</b>	<b>Pechuga de pollo cocido</b>				<b>323,0</b>	<b>30,5</b>	<b>14,0</b>	<b>16,1</b>	<b>1,5</b>	<b>Pollo</b>
HU	HJRJ	Pechuga de pollo cocido	Pechuga de pollo	200,00	175,00						Pollo
HU	HJRJ	Pechuga de pollo cocido	Patata	75,00	75,00						Pollo
HU	HJRJ	Pechuga de pollo cocido	Cebolla	20,00	18,00						Pollo
HU	HJRJ	Pechuga de pollo cocido	Limón	5,00	5,00						Pollo
HU	HJRJ	Pechuga de pollo cocido	Tomate natural	40,00	37,60						Pollo
HU	HJRJ	Pechuga de pollo cocido	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pollo
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Pechuga de pollo empanado</b>				<b>418,5</b>	<b>39,8</b>	<b>18,0</b>	<b>21,2</b>	<b>1,0</b>	<b>Pollo</b>
CA	HUPM	Pechuga de pollo empanado	Pechuga de pollo	200,00	175,00						Pollo
CA	HUPM	Pechuga de pollo empanado	Pan rallado	20,00	20,00						Pollo
CA	HUPM	Pechuga de pollo empanado	Harina	8,00	8,00						Pollo
CA	HUPM	Pechuga de pollo empanado	Aceite de oliva para freir	15,00	15,00						Pollo
CA	HUPM	Pechuga de pollo empanado	Huevo pasteurizado	15,00	13,20						Pollo
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Pechuga de pollo plancha</b>				<b>386,0</b>	<b>38,3</b>	<b>0,0</b>	<b>6,8</b>	<b>0,0</b>	<b>Pollo</b>
CA	HUPM	Pechuga de pollo plancha	Pechuga de pollo	200,00	175,00						Pollo
CA	HUPM	Pechuga de pollo plancha	Vino blanco	0,00	0,00						Pollo
CA	HUPM	Pechuga de pollo plancha	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pollo
<b>SE</b>	<b>HUVV</b>	<b>Pechuga en salsa</b>				<b>285,8</b>	<b>32,0</b>	<b>11,1</b>	<b>12,1</b>	<b>1,0</b>	<b>Pollo</b>
SE	HUVV	Pechuga en salsa	Ajo	2,63	2,00						Pollo
SE	HUVV	Pechuga en salsa	Cebolla	11,11	10,00						Pollo
SE	HUVV	Pechuga en salsa	Pimiento verde	12,35	10,00						Pollo
SE	HUVV	Pechuga en salsa	Tomate natural	10,64	10,00						Pollo
SE	HUVV	Pechuga en salsa	Zanahoria fresca	12,05	10,00						Pollo
SE	HUVV	Pechuga en salsa	HARINA	10,00	10,00						Pollo
SE	HUVV	Pechuga en salsa	Aceite oliva virgen extra	8,00	8,00						Pollo
SE	HUVV	Pechuga en salsa	Vino blanco	10,00	10,00						Pollo
SE	HUVV	Pechuga en salsa	Pechuga de pollo	200,00	175,00						Pollo
<b>SE</b>	<b>HUVV</b>	<b>Pescado a la parrilla</b>				<b>203,1</b>	<b>30,8</b>	<b>0,9</b>	<b>8,9</b>	<b>0,0</b>	<b>Pescado</b>
SE	HUVV	Pescado a la parrilla	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
SE	HUVV	Pescado a la parrilla	Tilapia	220,00	200,00						Pescado
<b>SE</b>	<b>HUVV</b>	<b>Pescado a la portuguesa</b>				<b>253,9</b>	<b>32,5</b>	<b>9,3</b>	<b>9,2</b>	<b>2,0</b>	<b>Pescado</b>
SE	HUVV	Pescado a la portuguesa	Ajo	6,58	5,00						Pescado
SE	HUVV	Pescado a la portuguesa	Cebolla	37,50	30,00						Pescado
SE	HUVV	Pescado a la portuguesa	Perejil	10,00	5,00						Pescado
SE	HUVV	Pescado a la portuguesa	Pimienta blanca molida	1,00	1,00						Pescado
SE	HUVV	Pescado a la portuguesa	Pimientos verdes	37,04	30,00						Pescado
SE	HUVV	Pescado a la portuguesa	Tomate natural	21,28	20,00						Pescado
SE	HUVV	Pescado a la portuguesa	Azúcar	1,00	1,00						Pescado
SE	HUVV	Pescado a la portuguesa	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
SE	HUVV	Pescado a la portuguesa	Vino blanco	10,00	10,00						Pescado

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
SE	HUVV	Pescado a la portuguesa	Laurel	2,00	1,00						Pescado
SE	HUVV	Pescado a la portuguesa	Tilapia	220,00	200,00						Pescado
SE	HUVV	Pescado a la portuguesa	Tomate triturado	20,00	20,00						Pescado
<b>SE</b>	<b>HUVV</b>	<b>Pescado en amarillo</b>				<b>431,6</b>	<b>33,4</b>	<b>16,3</b>	<b>21,1</b>	<b>2,4</b>	<b>Pescado</b>
SE	HUVV	Pescado en amarillo	Fogonero	240,00	200,00						Pescado
SE	HUVV	Pescado en amarillo	Ajo	2,96	2,25						Pescado
SE	HUVV	Pescado en amarillo	Apio	2,08	1,25						Pescado
SE	HUVV	Pescado en amarillo	Cebolla	34,38	27,50						Pescado
SE	HUVV	Pescado en amarillo	Guisante congelado	10,00	10,00						Pescado
SE	HUVV	Pescado en amarillo	Perejil	2,00	1,00						Pescado
SE	HUVV	Pescado en amarillo	Pimienta blanca molida	1,00	1,00						Pescado
SE	HUVV	Pescado en amarillo	Pimientos verdes	25,31	20,50						Pescado
SE	HUVV	Pescado en amarillo	Puerros	2,08	1,25						Pescado
SE	HUVV	Pescado en amarillo	Harina	10,00	10,00						Pescado
SE	HUVV	Pescado en amarillo	Aceite oliva virgen extra	15,00	15,00						Pescado
SE	HUVV	Pescado en amarillo	Vino blanco	10,00	10,00						Pescado
SE	HUVV	Pescado en amarillo	Laurel	2,00	1,00						Pescado
SE	HUVV	Pescado en amarillo	Pimiento morrón	15,00	15,00						Pescado
SE	HUVV	Pescado en amarillo	Tomate Triturado	12,50	12,50						Pescado
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Pescado frito surtido</b>				<b>464,9</b>	<b>43,4</b>	<b>18,3</b>	<b>24,2</b>	<b>0,7</b>	<b>Pescado</b>
CA	HUPM	Pescado frito surtido	Merluza fresca	160,00	96,00						Pescado
CA	HUPM	Pescado frito surtido	Cazón	110,00	90,00						Pescado
CA	HUPM	Pescado frito surtido	Acedias	100,00	70,00						Pescado
CA	HUPM	Pescado frito surtido	Limón	40,00	10,00						Pescado
CA	HUPM	Pescado frito surtido	Aceite de oliva para freir	15,00	15,00						Pescado
CA	HUPM	Pescado frito surtido	Harina	20,00	20,00						Pescado
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Pez de limón plancha</b>				<b>352,4</b>	<b>42,85</b>	<b>0,80</b>	<b>19,75</b>	<b>1,18</b>	<b>Pescado</b>
CO	HURS	Pez de limón plancha	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Pez de limón plancha	Limón	25,00	25,00						Pescado
CO	HURS	Pez de limón plancha	Pez limón	220,00	175,00						Pescado
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Pez espada a la plancha</b>				<b>256,9</b>	<b>30,3</b>	<b>5,8</b>	<b>12,5</b>	<b>0,2</b>	<b>Pescado</b>
CA	HUPM	Pez espada a la plancha	Pez espada entero	250,00	175,00						Pescado
CA	HUPM	Pez espada a la plancha	Harina	5,00	5,00						Pescado
CA	HUPM	Pez espada a la plancha	Vino blanco	5,00	0,00						Pescado
CA	HUPM	Pez espada a la plancha	Ajo	5,00	0,00						Pescado
CA	HUPM	Pez espada a la plancha	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Pez limón al horno</b>				<b>369,9</b>	<b>48,22</b>	<b>9,89</b>	<b>15,27</b>	<b>1,62</b>	<b>Pescado</b>
CO	HURS	Pez limón al horno	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
CO	HURS	Pez limón al horno	Aderezo de limón	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Pez limón al horno	Ajo	5,00	5,00						Pescado
CO	HURS	Pez limón al horno	Cebolla	25,00	25,00						Pescado
CO	HURS	Pez limón al horno	Espárrago en conserva	20,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Pez limón al horno	Fumet de pescado	15,00	15,00						Pescado
CO	HURS	Pez limón al horno	Gamba pelada	20,00	20,00						Pescado
CO	HURS	Pez limón al horno	Guisante congelado	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Pez limón al horno	Harina	5,00	5,00						Pescado
CO	HURS	Pez limón al horno	Pez limón	220,00	175,00						Pescado
CO	HURS	Pez limón al horno	Vino blanco	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Pez limón al horno	Zanahoria fresca	10,00	10,00						Pescado
<b>GR</b>	<b>HUVN</b>	<b>Pizza</b>				<b>468,0</b>	<b>18,8</b>	<b>48,0</b>	<b>23,0</b>	<b>0,0</b>	<b>Farinaceos</b>
GR	HUVN	Pizza	Aceitunas	20,00	20,00						Farinaceos
GR	HUVN	Pizza	Base de pizza	70,00	70,00						Farinaceos
GR	HUVN	Pizza	Jamón cocido s/sal	25,00	25,00						Farinaceos

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
GR	HUVN	Pizza	Orégano	0,00	0,00						Farinaceos
GR	HUVN	Pizza	Queso mozzarella	30,00	30,00						Farinaceos
GR	HUVN	Pizza	Tomate frito	40,00	40,00						Farinaceos
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Pollo a la española</b>				<b>411,5</b>	<b>61,24</b>	<b>1,52</b>	<b>17,83</b>	<b>0,67</b>	<b>Pollo</b>
CO	HURS	Pollo a la española	Aceite oliva virgen extra	7,00	7,00						Pollo
CO	HURS	Pollo a la española	Ajo	2,00	2,00						Pollo
CO	HURS	Pollo a la española	Champiñón laminado	40,00	20,00						Pollo
CO	HURS	Pollo a la española	Jamón serrano	10,00	10,00						Pollo
CO	HURS	Pollo a la española	Perejil	1,00	1,00						Pollo
CO	HURS	Pollo a la española	Muslo de pollo	325,00	180,00						Pollo
CO	HURS	Pollo a la española	Vino blanco	10,00	10,00						Pollo
<b>SE</b>	<b>HUVV</b>	<b>Pollo a la jardinera</b>				<b>263,6</b>	<b>27,0</b>	<b>6,5</b>	<b>13,6</b>	<b>1,7</b>	<b>Pollo</b>
SE	HUVV	Pollo a la jardinera	Ajo	2,63	2,00						Pollo
SE	HUVV	Pollo a la jardinera	Cebolla	25,00	20,00						Pollo
SE	HUVV	Pollo a la jardinera	Pimientos verdes	61,73	50,00						Pollo
SE	HUVV	Pollo a la jardinera	Tomate natural	21,28	20,00						Pollo
SE	HUVV	Pollo a la jardinera	Aceite oliva virgen extra	8,00	8,00						Pollo
SE	HUVV	Pollo a la jardinera	Vino blanco	10,00	10,00						Pollo
SE	HUVV	Pollo a la jardinera	Muslo de pollo	290,32	180,00						Pollo
SE	HUVV	Pollo a la jardinera	Zanahoria rizolada	23,26	20,00						Pollo
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Pollo al ajillo</b>				<b>333,8</b>	<b>49,0</b>	<b>2,0</b>	<b>15,0</b>	<b>0,0</b>	<b>Pollo</b>
JA	CHJ	Pollo al ajillo	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pollo
JA	CHJ	Pollo al ajillo	Muslo de pollo	325,00	180,00						Pollo
JA	CHJ	Pollo al ajillo	Vino blanco	10,00	10,00						Pollo
JA	CHJ	Pollo al ajillo	AJO	10,00	7,60						Pollo
JA	CHJ	Pollo al ajillo	Vino blanco	10,00	10,00						Pollo
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Pollo al chilindrón</b>				<b>470,0</b>	<b>50,0</b>	<b>9,9</b>	<b>24,1</b>	<b>3,5</b>	<b>Pollo</b>
JA	CHJ	Pollo al chilindrón	Aceite oliva virgen extra	20,00	20,00						Pollo
JA	CHJ	Pollo al chilindrón	Pimiento verde	25,00	20,25						Pollo
JA	CHJ	Pollo al chilindrón	Pimiento rojo	25,00	20,25						Pollo
JA	CHJ	Pollo al chilindrón	Muslo de pollo	325,00	180,00						Pollo
JA	CHJ	Pollo al chilindrón	Tomate natural	50,00	47,00						Pollo
JA	CHJ	Pollo al chilindrón	Vino blanco	10,00	10,00						Pollo
JA	CHJ	Pollo al chilindrón	Zanahoria fresca	25,00	20,75						Pollo
JA	CHJ	Pollo al chilindrón	Cebolla	25,00	22,50						Pollo
JA	CHJ	Pollo al chilindrón	Ajo	5,00	3,80						Pollo
JA	CHJ	Pollo al chilindrón	Guisante congelado	25,00	25,00						Pollo
<b>GR</b>	<b>HUVN</b>	<b>Pollo andalusi</b>				<b>329,8</b>	<b>31,4</b>	<b>13,3</b>	<b>16,7</b>	<b>0,2</b>	<b>Pollo</b>
GR	HUVN	Pollo andalusi	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pollo
GR	HUVN	Pollo andalusi	Manzana	45,00	40,00						Pollo
GR	HUVN	Pollo andalusi	Pechuga de pollo	200,00	175,00						Pollo
GR	HUVN	Pollo andalusi	Cebolla	25,00	20,00						Pollo
GR	HUVN	Pollo andalusi	Uva pasa	10,00	10,00						Pollo
GR	HUVN	Pollo andalusi	Vino blanco	0,00	0,00						Pollo
<b>SE</b>	<b>HUVV</b>	<b>Pollo cocido</b>				<b>286,1</b>	<b>41,1</b>	<b>5,5</b>	<b>10,6</b>	<b>1,8</b>	<b>Pollo</b>
SE	HUVV	Pollo cocido	Apio	16,67	10,00						Pollo
SE	HUVV	Pollo cocido	Cebolla	11,11	10,00						Pollo
SE	HUVV	Pollo cocido	Puerros	15,39	10,00						Pollo
SE	HUVV	Pollo cocido	Zanahoria fresca	60,24	50,00						Pollo
SE	HUVV	Pollo cocido	Aceite oliva virgen extra	2,00	2,00						Pollo
SE	HUVV	Pollo cocido	Muslo de pollo	325,00	180,00						Pollo
<b>GR</b>	<b>HUVN</b>	<b>Pollo en salsa de almendras</b>				<b>385,3</b>	<b>37,4</b>	<b>7,6</b>	<b>22,8</b>	<b>0,0</b>	<b>Pollo</b>
GR	HUVN	Pollo en salsa de almendras	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pollo
GR	HUVN	Pollo en salsa de almendras	Ajo	3,00	2,00						Pollo



Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
GR	HUVN	Pollo en salsa de almendras	Almendra pelada	20,00	20,00						Pollo
GR	HUVN	Pollo en salsa de almendras	Laurel	0,00	0,00						Pollo
GR	HUVN	Pollo en salsa de almendras	Muslo de pollo	325,00	180,00						Pollo
GR	HUVN	Pollo en salsa de almendras	Pimienta en grano	0,00	CS						Pollo
GR	HUVN	Pollo en salsa de almendras	Cebolla	40,00	35,00						Pollo
GR	HUVN	Pollo en salsa de almendras	Vino blanco	5,00	5,00						Pollo
<b>SE</b>	<b>HUVV</b>	<b>Pollo en salsa suave</b>				<b>276,2</b>	<b>35,1</b>	<b>1,7</b>	<b>14,5</b>	<b>0,2</b>	<b>Pollo</b>
SE	HUVV	Pollo en salsa suave	Laurel	2,00	1,00						Pollo
SE	HUVV	Pollo en salsa suave	Cebolla	16,67	15,00						Pollo
SE	HUVV	Pollo en salsa suave	Perejil	2,00	1,00						Pollo
SE	HUVV	Pollo en salsa suave	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pollo
SE	HUVV	Pollo en salsa suave	Pechuga de pollo	200,00	160,00						Pollo
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Pollo hervido</b>				<b>236,7</b>	<b>46,0</b>	<b>4,4</b>	<b>3,9</b>	<b>1,7</b>	<b>Pollo</b>
JA	CHJ	Pollo hervido	Apio	5,00	4,00						Pollo
JA	CHJ	Pollo hervido	Muslo de pollo	325,00	180,00						Pollo
JA	CHJ	Pollo hervido	Puerros	15,00	9,75						Pollo
JA	CHJ	Pollo hervido	Zanahoria fresca	40,00	33,20						Pollo
JA	CHJ	Pollo hervido	Cebolla	25,00	22,50						Pollo
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Puré comercial 2º plato</b>				<b>516,6</b>	<b>18,7</b>	<b>25,3</b>	<b>38,9</b>	<b>3,4</b>	<b>Purés</b>
JA	CHJ	Puré comercial 2º plato	Puré comercial 2º plato	327,00	327,00	516,6	18,7	25,3	38,9	3,4	Purés
<b>MA</b>	<b>HRUCH</b>	<b>Puré de emblanco de pescado</b>				<b>221,9</b>	<b>30,1</b>	<b>9,3</b>	<b>7,2</b>	<b>1,0</b>	<b>Purés</b>
MA	HRUCH	Puré de emblanco de pescado	Merluza congelada	200,00	180,00						Purés
MA	HRUCH	Puré de emblanco de pescado	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Purés
MA	HRUCH	Puré de emblanco de pescado	Patata	40,00	36,00						Purés
MA	HRUCH	Puré de emblanco de pescado	Pimiento verde	10,00	8,00						Purés
MA	HRUCH	Puré de emblanco de pescado	Tomate natural	10,00	9,40						Purés
MA	HRUCH	Puré de emblanco de pescado	Cebolla	10,00	8,50						Purés
MA	HRUCH	Puré de emblanco de pescado	Ajo	2,00	1,50						Purés
MA	HRUCH	Puré de emblanco de pescado	Laurel								Purés
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Puré de huevo</b>				<b>178,5</b>	<b>9,0</b>	<b>13,0</b>	<b>10,1</b>	<b>1,3</b>	<b>Purés</b>
CA	HUPM	Puré de huevo	Huevo	65,00	55,00						Purés
CA	HUPM	Puré de huevo	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Purés
CA	HUPM	Puré de huevo	Patata	72,00	72,00						Purés
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Puré de jamón y huevo</b>				<b>272,6</b>	<b>24,4</b>	<b>15,3</b>	<b>12,7</b>	<b>1,3</b>	<b>Purés</b>
CA	HUPM	Puré de jamón y huevo	Huevo	33,00	28,00						Purés
CA	HUPM	Puré de jamón y huevo	Jamón cocido s/sal	80,00	80,00						Purés
CA	HUPM	Puré de jamón y huevo	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Purés
CA	HUPM	Puré de jamón y huevo	Patata	72,00	72,00						Purés
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Puré de pescado</b>				<b>182,5</b>	<b>14,7</b>	<b>20,2</b>	<b>4,7</b>	<b>3,3</b>	<b>Purés</b>
CA	HUPM	Puré de pescado	Merluza fresca	120,00	72,00						Purés
CA	HUPM	Puré de pescado	Puerros	30,00	18,00						Purés
CA	HUPM	Puré de pescado	Apio	30,00	19,50						Purés
CA	HUPM	Puré de pescado	Zanahoria fresca	30,00	24,90						Purés
CA	HUPM	Puré de pescado	Patata	90,00	90,00						Purés
CA	HUPM	Puré de pescado	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Purés
CA	HUPM	Puré de pescado	Tomate natural	15,00	14,10						Purés
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Puré de pollo</b>				<b>220,6</b>	<b>24,8</b>	<b>14,6</b>	<b>7,0</b>	<b>5,8</b>	<b>Purés</b>
CA	HUPM	Puré de pollo	Pechuga de pollo	100,00	100,00						Purés
CA	HUPM	Puré de pollo	Zanahoria congelada	200,00	200,00						Purés
CA	HUPM	Puré de pollo	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Purés
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Puré de pollo con arroz y zanahoria</b>				<b>285,8</b>	<b>24,2</b>	<b>28,8</b>	<b>8,2</b>	<b>1,6</b>	<b>Purés</b>
CA	HUPM	Puré de pollo c/arroz y zanahoria	Pechuga de pollo	100,00	100,00						Purés
CA	HUPM	Puré de pollo c/arroz y zanahoria	Arroz	30,00	30,00						Purés
CA	HUPM	Puré de pollo c/arroz y zanahoria	Zanahoria fresca	50,00	41,00						Purés
CA	HUPM	Puré de pollo c/arroz y zanahoria	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Purés

Normalización en alimentación hospitalaria y otros establecimientos de restauración social

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CA	HUPM	<b>Puré de pollo y patatas</b>				<b>259,8</b>	<b>25,0</b>	<b>21,8</b>	<b>8,1</b>	<b>2,0</b>	<b>Purés</b>
CA	HUPM	Puré de pollo y patatas	Pechuga de pollo	100,00	100,00						Purés
CA	HUPM	Puré de pollo y patatas	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Purés
CA	HUPM	Puré de pollo y patatas	Patata	112,50	112,50						Purés
CA	HUPM	Puré de pollo y patatas	Caldo	125,00	125,00						Purés
CA	HUPM	<b>Puré de ternera</b>				<b>273,1</b>	<b>23,8</b>	<b>20,4</b>	<b>10,7</b>	<b>5,0</b>	<b>Purés</b>
CA	HUPM	Puré de ternera	Ternera 1º B	100,00	100,00						Purés
CA	HUPM	Puré de ternera	Puerros	30,00	18,00						Purés
CA	HUPM	Puré de ternera	Apio	30,00	19,50						Purés
CA	HUPM	Puré de ternera	Zanahoria fresca	50,00	41,50						Purés
CA	HUPM	Puré de ternera	Patata	90,00	90,00						Purés
CA	HUPM	Puré de ternera	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Purés
CA	HUPM	<b>Queso en porciones</b>				<b>83,8</b>	<b>5,4</b>	<b>0,8</b>	<b>6,6</b>	<b>0,0</b>	<b>Queso</b>
CA	HUPM	Queso en porciones	Queso en porciones	30,00	30,00						Queso
CA	HUPM	<b>Queso manchego</b>				<b>351,0</b>	<b>27,0</b>	<b>0,0</b>	<b>27,0</b>	<b>0,0</b>	<b>Queso</b>
CA	HUPM	Queso manchego	Queso tipo manchego	100,00	90,00						Queso
SE	HUVV	<b>Ragout</b>				<b>350,8</b>	<b>29,4</b>	<b>9,8</b>	<b>19,5</b>	<b>1,2</b>	<b>Ternera</b>
SE	HUVV	Ragout	Ajo	6,58	5,00						Ternera
SE	HUVV	Ragout	Cebolla	31,25	25,00						Ternera
SE	HUVV	Ragout	Tomate natural	15,96	15,00						Ternera
SE	HUVV	Ragout	Zanahoria fresca	26,67	20,00						Ternera
SE	HUVV	Ragout	Harina	5,00	5,00						Ternera
SE	HUVV	Ragout	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Ternera
SE	HUVV	Ragout	Vino blanco	25,00	25,00						Ternera
SE	HUVV	Ragout	Ternera 1º B	200,00	180,00						Ternera
GR	HUVN	<b>Rape mozárabe</b>				<b>226,4</b>	<b>26,3</b>	<b>11,1</b>	<b>8,2</b>	<b>0,6</b>	<b>Pescado</b>
GR	HUVN	Rape mozárabe	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
GR	HUVN	Rape mozárabe	Canela	0,00	0,00						Pescado
GR	HUVN	Rape mozárabe	Rape	280,00	200,00						Pescado
GR	HUVN	Rape mozárabe	Pasas	10,00	10,00						Pescado
GR	HUVN	Rape mozárabe	Perejil	0,00	0,00						Pescado
GR	HUVN	Rape mozárabe	Cebolla	40,00	35,00						Pescado
GR	HUVN	Rape mozárabe	Vino blanco	0,00	0,00						Pescado
CO	HURS	<b>Revuelto de espárragos</b>				<b>336,20</b>	<b>13,38</b>	<b>24,42</b>	<b>20,58</b>	<b>3,02</b>	<b>Huevos</b>
CO	HURS	Revuelto de espárragos	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Huevos
CO	HURS	Revuelto de espárragos	Ajo	3,00	3,00						Huevos
CO	HURS	Revuelto de espárragos	Bechamel	125,00	125,00						Huevos
CO	HURS	Revuelto de espárragos	Cebolla	10,00	10,00						Huevos
CO	HURS	Revuelto de espárragos	Espárrago verde congelado	125,00	125,00						Huevos
CO	HURS	Revuelto de espárragos	Huevo pasteurizado	30,00	30,00						Huevos
CA	HUPR	<b>Revuelto de jamón cocido</b>				<b>658,0</b>	<b>42,4</b>	<b>3,3</b>	<b>52,8</b>	<b>0,1</b>	<b>Huevos</b>
CA	HUPR	Revuelto de jamón cocido	Jamón cocido s/sal	100,00	100,00						Huevos
CA	HUPR	Revuelto de jamón cocido	Huevo pasteurizado	80,00	80,00						Huevos
CA	HUPR	Revuelto de jamón cocido	Ajo	2,00	1,54						Huevos
CA	HUPR	Revuelto de jamón cocido	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Huevos
CA	HUPR	Revuelto de jamón cocido	Sal	2,00	2,00						Huevos
CA	HUPM	<b>Revuelto de judías verdes y jamón</b>				<b>337,5</b>	<b>29,5</b>	<b>10,3</b>	<b>20,2</b>	<b>3,4</b>	<b>Huevos</b>
CA	HUPM	Revuelto de judías verdes y jamón	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Huevos
CA	HUPM	Revuelto de judías verdes y jamón	Huevo pasteurizado	120,00	105,60						Huevos
CA	HUPM	Revuelto de judías verdes y jamón	Jamón cocido s/sal	70,00	70,00						Huevos
CA	HUPM	Revuelto de judías verdes y jamón	Judías verdes	135,00	135,00						Huevos
CA	HUPM	Revuelto de judías verdes y jamón	Ajo	20,00	15,20						Huevos

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CA	HUPR	<b>Revuelto de pavo con champiñones</b>				<b>419,6</b>	<b>38,3</b>	<b>4,5</b>	<b>27,6</b>	<b>3,0</b>	<b>Huevos</b>
CA	HUPR	Revuelto de pavo con champiñones	Embutido de pechuga de pavo	80,00	80,00						Huevos
CA	HUPR	Revuelto de pavo con champiñones	Huevo pasteurizado	80,00	70,40						Huevos
CA	HUPR	Revuelto de pavo con champiñones	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Huevos
CA	HUPR	Revuelto de pavo con champiñones	Champiñón laminado	150,00	75,00						Huevos
CA	HUPR	Revuelto de pavo con champiñones	SAL	1,00	1,00						Huevos
GR	HUVN	<b>Revuelto de setas con gambas</b>				<b>191,8</b>	<b>17,1</b>	<b>2</b>	<b>12,9</b>	<b>0,8</b>	<b>Huevos</b>
GR	HUVN	Revuelto de setas con gambas	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Huevos
GR	HUVN	Revuelto de setas con gambas	Ajo	3,00	2,00						Huevos
GR	HUVN	Revuelto de setas con gambas	Gamba pelada	40,00	40,00						Huevos
GR	HUVN	Revuelto de setas con gambas	Huevo pasteurizado	60,00	60,00						Huevos
GR	HUVN	Revuelto de setas con gambas	Setas de lata	80,00	40,00						Huevos
SE	HUVV	<b>Revuelto pastoril</b>				<b>320,9</b>	<b>18,2</b>	<b>12,3</b>	<b>22,3</b>	<b>2,6</b>	<b>Huevos</b>
SE	HUVV	Revuelto pastoril	Cebolla	12,50	10,00						Huevos
SE	HUVV	Revuelto pastoril	Guisante congelado	20,00	20,00						Huevos
SE	HUVV	Revuelto pastoril	Judías Verdes	20,00	20,00						Huevos
SE	HUVV	Revuelto pastoril	Patata	54,55	30,00						Huevos
SE	HUVV	Revuelto pastoril	Aceite oliva virgen extra	8,00	8,00						Huevos
SE	HUVV	Revuelto pastoril	Zanahoria rizolada	17,44	15,00						Huevos
SE	HUVV	Revuelto pastoril	Huevo pasteurizado	120,00	12,00						Huevos
HU	HJRJ	<b>Revueltos de patatas</b>				<b>409,1</b>	<b>19,4</b>	<b>29,7</b>	<b>23,6</b>	<b>3,3</b>	<b>Huevos</b>
HU	HJRJ	Revueltos de patatas	Patata	180,00	180,00						Huevos
HU	HJRJ	Revueltos de patatas	Huevo pasteurizado	120,00	120,00						Huevos
HU	HJRJ	Revueltos de patatas	Ajo	3,00	2,30						Huevos
HU	HJRJ	Revueltos de patatas	Perejil	1,00	1,00						Huevos
HU	HJRJ	Revueltos de patatas	Cebolla	10,00	9,00						Huevos
HU	HJRJ	Revueltos de patatas	Aceite oliva virgen extra	35,00	35,00						Huevos
HU	HJRJ	Revueltos de patatas	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Huevos
CA	HUPM	<b>Rosada en blanco</b>				<b>254,5</b>	<b>37,2</b>	<b>9,6</b>	<b>7,5</b>	<b>1,3</b>	<b>Pescado</b>
CA	HUPM	Rosada en blanco	Rosada	300,00	200,00						Pescado
CA	HUPM	Rosada en blanco	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
CA	HUPM	Rosada en blanco	Patata	36,00	36,00						Pescado
CA	HUPM	Rosada en blanco	Pimiento verde	10,00	8,00						Pescado
CA	HUPM	Rosada en blanco	Tomate natural	10,00	9,40						Pescado
CA	HUPM	Rosada en blanco	Cebolla	10,00	8,50						Pescado
CA	HUPM	Rosada en blanco	Ajo	2,00	1,50						Pescado
CA	HUPM	<b>Rosada frita</b>				<b>377,9</b>	<b>36,7</b>	<b>30,1</b>	<b>12,3</b>	<b>1,2</b>	<b>Pescado</b>
CA	HUPM	Rosada frita	Rosada	300,00	200,00						Pescado
CA	HUPM	Rosada frita	Harina	36,00	36,00						Pescado
CA	HUPM	Rosada frita	Aceite de oliva para freír	10,00	10,00						Pescado
CA	HUPM	Rosada frita	Limón	40,00	10,00						Pescado
JA	CHJ	<b>Rosada horno</b>				<b>208,2</b>	<b>29,4</b>	<b>1,6</b>	<b>9,4</b>	<b>0,6</b>	<b>Pescado</b>
JA	CHJ	Rosada horno	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
JA	CHJ	Rosada horno	Rosada	300,00	200,00						Pescado
JA	CHJ	Rosada horno	Zanahoria fresca	10,00	8,30						Pescado
JA	CHJ	Rosada horno	Cebolla	20,00	18,00						Pescado
CA	HUPM	<b>Rosada plancha</b>				<b>197,9</b>	<b>33,6</b>	<b>1,7</b>	<b>6,3</b>	<b>0,0</b>	<b>Pescado</b>
CA	HUPM	Rosada plancha	Rosada	300,00	200,00						Pescado
CA	HUPM	Rosada plancha	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
CA	HUPM	Rosada plancha	Limón	40,00	10,00						Pescado

Normalización en alimentación hospitalaria y otros establecimientos de restauración social

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Rosada riojana</b>				<b>284,0</b>	<b>38,48</b>	<b>9,22</b>	<b>10,35</b>	<b>2,17</b>	<b>Pescado</b>
CO	HURS	Rosada riojana	Lomo de rosada	220,00	200,00						Pescado
CO	HURS	Rosada riojana	Aceite oliva virgen extra	8,00	8,00						Pescado
CO	HURS	Rosada riojana	Ajo	3,00	3,00						Pescado
CO	HURS	Rosada riojana	Cebolla	30,00	30,00						Pescado
CO	HURS	Rosada riojana	Fumet de pescado	100,00	100,00						Pescado
CO	HURS	Rosada riojana	Harina de maiz	4,00	4,00						Pescado
CO	HURS	Rosada riojana	Pimiento rojo	20,00	16,60						Pescado
CO	HURS	Rosada riojana	Pimiento verde	15,00	12,60						Pescado
CO	HURS	Rosada riojana	Tomate triturado	15,00	15,00						Pescado
CO	HURS	Rosada riojana	Vino blanco	10,00	10,00						Pescado
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Rosada roteña</b>				<b>288,0</b>	<b>40,7</b>	<b>7,0</b>	<b>10,8</b>	<b>1,7</b>	<b>Pescado</b>
CA	HUPM	Rosada roteña	Rosada	300,00	200,00						Pescado
CA	HUPM	Rosada roteña	Pimiento verde	33,00	26,70						Pescado
CA	HUPM	Rosada roteña	Cebolla	40,00	34,00						Pescado
CA	HUPM	Rosada roteña	Tomate natural	66,00	66,00						Pescado
CA	HUPM	Rosada roteña	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
CA	HUPM	Rosada roteña	Vino blanco	10,00	10,00						Pescado
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Rosada vapor</b>				<b>247,0</b>	<b>35,81</b>	<b>8,73</b>	<b>7,65</b>	<b>1,50</b>	<b>Pescado</b>
CO	HURS	Rosada vapor	Lomos de rosada	200,00	200,00						Pescado
CO	HURS	Rosada vapor	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
CO	HURS	Rosada vapor	Aderezo de limón	2,00	2,00						Pescado
CO	HURS	Rosada vapor	Calabacín	50,00	45,00						Pescado
CO	HURS	Rosada vapor	Caldo blanco	20,00	20,00						Pescado
CO	HURS	Rosada vapor	Cebolla	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Rosada vapor	Laurel	1,00	1,00						Pescado
CO	HURS	Rosada vapor	Patata	40,00	40,00						Pescado
<b>SE</b>	<b>HUVV</b>	<b>Salchichas</b>				<b>352,7</b>	<b>15,7</b>	<b>4,4</b>	<b>29,9</b>	<b>0,0</b>	<b>Cerdo</b>
SE	HUVV	Salchichas	Ajo	2,63	2,00						Cerdo
SE	HUVV	Salchichas	Salchichas	200,00	125,00						Cerdo
SE	HUVV	Salchichas	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Cerdo
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Salchichas con puré de patatas</b>				<b>423,1</b>	<b>16,1</b>	<b>41,0</b>	<b>21,6</b>	<b>2,4</b>	<b>Cerdo</b>
CA	HUPM	Salchichas con puré de patatas	Salchichas	200,00	125,00						Cerdo
CA	HUPM	Salchichas con puré de patatas	Puré de patatas deshidratado	40,00	40,00						Cerdo
CA	HUPM	Salchichas con puré de patatas	Leche	160,00	160,00						Cerdo
CA	HUPM	Salchichas con puré de patatas	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Cerdo
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Salchichas con tomate</b>				<b>487,6</b>	<b>18,7</b>	<b>18,8</b>	<b>38,1</b>	<b>0,0</b>	<b>Cerdo</b>
JA	CHJ	Salchichas con tomate	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Cerdo
JA	CHJ	Salchichas con tomate	Salchichas	200,00	125,00						Cerdo
JA	CHJ	Salchichas con tomate	Tomate frito	150,00	150,00						Cerdo
<b>SE</b>	<b>HUVV</b>	<b>Salchichas con tomate</b>				<b>525,8</b>	<b>17,3</b>	<b>9,8</b>	<b>36,4</b>	<b>1,7</b>	<b>Cerdo</b>
SE	HUVV	Salchichas con tomate	Nuez moscada	2,00	2,00						Cerdo
SE	HUVV	Salchichas con tomate	Ajo	3,95	3,00						Cerdo
SE	HUVV	Salchichas con tomate	Cebolla	22,22	20,00						Cerdo
SE	HUVV	Salchichas con tomate	Pimienta blanca molida	2,00	2,00						Cerdo
SE	HUVV	Salchichas con tomate	Pimientos verdes	24,69	20,00						Cerdo
SE	HUVV	Salchichas con tomate	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Cerdo
SE	HUVV	Salchichas con tomate	Vino blanco	1,00	1,00						Cerdo
SE	HUVV	Salchichas con tomate	Salchichas	200,00	125,00						Cerdo
SE	HUVV	Salchichas con tomate	Tomate triturado	80,00	80,00						Cerdo
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Salmón plancha</b>				<b>329,0</b>	<b>31,9</b>	<b>0,0</b>	<b>22,4</b>	<b>0,0</b>	<b>Pescado</b>
JA	CHJ	Salmón plancha	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
JA	CHJ	Salmón plancha	Salmón	200,00	175,00						Pescado

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
<b>GR</b>	<b>HUVN</b>	<b>Salpicón de marisco</b>				<b>147,7</b>	<b>8,4</b>	<b>4,3</b>	<b>10,8</b>	<b>0,9</b>	<b>Pescado</b>
GR	HUVN	Salpicón de marisco	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
GR	HUVN	Salpicón de marisco	Ajo	3,00	2,00						Pescado
GR	HUVN	Salpicón de marisco	Cebolla	25,00	20,00						Pescado
GR	HUVN	Salpicón de marisco	Merluza congelada	50,00	40,00						Pescado
GR	HUVN	Salpicón de marisco	Gamba pelada	30,00	30,00						Pescado
GR	HUVN	Salpicón de marisco	Mejillón congelado	25,00	25,00						Pescado
GR	HUVN	Salpicón de marisco	Pimiento morrón	15,00	15,00						Pescado
GR	HUVN	Salpicón de marisco	Pimiento verde	19,00	15,00						Pescado
GR	HUVN	Salpicón de marisco	Calamar	30,00	30,00						Pescado
GR	HUVN	Salpicón de marisco	Tomate natural	25,00	25,00						Pescado
<b>SE</b>	<b>HUVV</b>	<b>San Jacobo</b>				<b>459,6</b>	<b>6,6</b>	<b>40,3</b>	<b>30,5</b>	<b>7,2</b>	<b>Cerdo</b>
SE	HUVV	San Jacobo	San jacobos	160,00	160,00						Cerdo
SE	HUVV	San Jacobo	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Cerdo
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>San Marino 2 unidades</b>				<b>375,49</b>	<b>18,88</b>	<b>34,08</b>	<b>18,19</b>	<b>0,00</b>	<b>Cerdo</b>
CO	HURS	San Marino 2 unidades	Aceite oliva virgen extra	15,00	15,00						Cerdo
CO	HURS	San Marino 2 unidades	San marino	160,00	160,00						Cerdo
<b>SE</b>	<b>HUVV</b>	<b>Sandwich de queso y jamón york</b>				<b>305,1</b>	<b>12,0</b>	<b>22,0</b>	<b>19,4</b>	<b>1,8</b>	<b>Otros</b>
SE	HUVV	Sandwich de queso y jamón york	Pan de molde sandwich	40,00	40,00						Otros
SE	HUVV	Sandwich de queso y jamón york	Margarina	15,00	15,00						Otros
SE	HUVV	Sandwich de queso y jamón york	Jamón cocido	25,00	25,00						Otros
SE	HUVV	Sandwich de queso y jamón york	Queso en barra	20,00	20,00						Otros
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Solomillo de cerdo plancha</b>				<b>315,5</b>	<b>35,0</b>	<b>0,0</b>	<b>19,5</b>	<b>0,0</b>	<b>Cerdo</b>
CA	HUPM	Solomillo de cerdo plancha	Solomillo de cerdo	175,00	150,00						Cerdo
CA	HUPM	Solomillo de cerdo plancha	Ajo	3,00	0,00						Cerdo
CA	HUPM	Solomillo de cerdo plancha	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Cerdo
<b>GR</b>	<b>HUVN</b>	<b>Surtido de embutidos</b>				<b>307,2</b>	<b>17,4</b>	<b>0,4</b>	<b>26,2</b>	<b>0,0</b>	<b>Cerdo</b>
GR	HUVN	Surtido de embutidos	Chorizo	10,00	10,00						Cerdo
GR	HUVN	Surtido de embutidos	Jamón serrano	25,00	25,00						Cerdo
GR	HUVN	Surtido de embutidos	Jamón cocido s/sal	20,00	20,00						Cerdo
GR	HUVN	Surtido de embutidos	Salchichón	10,00	10,00						Cerdo
GR	HUVN	Surtido de embutidos	Queso tipo manchego	20,00	20,00						Cerdo
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Ternera a la pimienta</b>				<b>324,6</b>	<b>32,3</b>	<b>6,4</b>	<b>18,2</b>	<b>0,8</b>	<b>Ternera</b>
JA	CHJ	Ternera a la pimienta	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Ternera
JA	CHJ	Ternera a la pimienta	Pimienta negra	2,00	2,00						Ternera
JA	CHJ	Ternera a la pimienta	Ternera 1ª A (babilla, tapa, cadera)	180,00	150,00						Ternera
JA	CHJ	Ternera a la pimienta	Vino blanco	10,00	10,00						Ternera
JA	CHJ	Ternera a la pimienta	Cebolla	40,00	36,00						Ternera
JA	CHJ	Ternera a la pimienta	Ajo	2,00	1,52						Ternera
JA	CHJ	Ternera a la pimienta	Harina	5,00	5,00						Ternera
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Ternera asada</b>				<b>322,1</b>	<b>31,0</b>	<b>6,0</b>	<b>17,8</b>	<b>1,7</b>	<b>Ternera</b>
JA	CHJ	Ternera asada	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Ternera
JA	CHJ	Ternera asada	Apio	5,00	4,00						Ternera
JA	CHJ	Ternera asada	Pimiento verde	15,00	12,15						Ternera
JA	CHJ	Ternera asada	Pimiento morrón	15,00	15,00						Ternera
JA	CHJ	Ternera asada	Puerros	10,00	6,50						Ternera
JA	CHJ	Ternera asada	Ternera 1ª A (redondo, contra)	200,00	175,00						Ternera
JA	CHJ	Ternera asada	Tomate pelado conserva	40,00	40,00						Ternera
JA	CHJ	Ternera asada	Vino blanco	20,00	20,00						Ternera
JA	CHJ	Ternera asada	Zanahoria fresca	15,00	12,45						Ternera
JA	CHJ	Ternera asada	Cebolla	25,00	22,50						Ternera
JA	CHJ	Ternera asada	Ajo	5,00	3,80						Ternera

Normalización en alimentación hospitalaria y otros establecimientos de restauración social

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Ternera carbonada</b>				<b>428,1</b>	<b>32,5</b>	<b>8,9</b>	<b>28,2</b>	<b>1,0</b>	<b>Ternera</b>
JA	CHJ	Ternera carbonada	Aceite oliva virgen extra	20,00	20,00						Ternera
JA	CHJ	Ternera carbonada	Ternera 1º A (babilla, tapa, cadera)	180,00	150,00						Ternera
JA	CHJ	Ternera carbonada	Cerveza	40,00	40,00						Ternera
JA	CHJ	Ternera carbonada	Cebolla	50,00	45,00						Ternera
JA	CHJ	Ternera carbonada	Ajo	5,00	3,80						Ternera
JA	CHJ	Ternera carbonada	Harina	5,00	5,00						Ternera
<b>AL</b>	<b>CHT</b>	<b>Ternera en su jugo</b>				<b>374,7</b>	<b>33,9</b>	<b>5,1</b>	<b>24,3</b>	<b>0,5</b>	<b>Ternera</b>
AL	CHT	Ternera en su jugo	Ternera 1º A (redondo, contra)	200,00	175,00						Ternera
AL	CHT	Ternera en su jugo	Ajo	4,00	3,04						Ternera
AL	CHT	Ternera en su jugo	Cebolla	30,00	27,00						Ternera
AL	CHT	Ternera en su jugo	Vino blanco	5,00	5,00						Ternera
AL	CHT	Ternera en su jugo	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Ternera
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Ternera jardinera</b>				<b>369,9</b>	<b>39,0</b>	<b>8,2</b>	<b>19,9</b>	<b>2,6</b>	<b>Ternera</b>
JA	CHJ	Ternera jardinera	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Ternera
JA	CHJ	Ternera jardinera	Pimiento verde	15,00	12,15						Ternera
JA	CHJ	Ternera jardinera	Pimiento morrón	5,00	5,00						Ternera
JA	CHJ	Ternera jardinera	Ternera 1º B	200,00	180,00						Ternera
JA	CHJ	Ternera jardinera	Tomate pelado conserva	40,00	40,00						Ternera
JA	CHJ	Ternera jardinera	Vino blanco	5,00	5,00						Ternera
JA	CHJ	Ternera jardinera	Zanahoria fresca	50,00	41,50						Ternera
JA	CHJ	Ternera jardinera	Cebolla	50,00	45,00						Ternera
JA	CHJ	Ternera jardinera	Ajo	5,00	3,80						Ternera
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Tilapia a la bilbaina</b>				<b>275,0</b>	<b>39,86</b>	<b>1,29</b>	<b>12,27</b>	<b>1,20</b>	<b>Pescado</b>
CO	HURS	Tilapia a la bilbaina	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Tilapia a la bilbaina	Ajo	2,00	2,00						Pescado
CO	HURS	Tilapia a la bilbaina	Limón	25,00	25,00						Pescado
CO	HURS	Tilapia a la bilbaina	Tilapia	220,00	200,00						Pescado
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Tilapia al vapor</b>				<b>259,4</b>	<b>37,68</b>	<b>10,63</b>	<b>7,35</b>	<b>1,59</b>	<b>Pescado</b>
CO	HURS	Tilapia al vapor	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Pescado
CO	HURS	Tilapia al vapor	Aderezo de limón	2,00	2,00						Pescado
CO	HURS	Tilapia al vapor	Arroz	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Tilapia al vapor	Calabacín	45,00	40,00						Pescado
CO	HURS	Tilapia al vapor	Laurel	1,00	1,00						Pescado
CO	HURS	Tilapia al vapor	Tilapia	220,00	200,00						Pescado
CO	HURS	Tilapia al vapor	Zanahoria fresca	30,00	30,00						Pescado
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Tilapia plancha</b>				<b>272,7</b>	<b>39,77</b>	<b>0,80</b>	<b>12,27</b>	<b>1,18</b>	<b>Pescado</b>
CO	HURS	Tilapia plancha	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Tilapia plancha	Limón	25,00	25,00						Pescado
CO	HURS	Tilapia plancha	Tilapia	220,00	200,00						Pescado
<b>SE</b>	<b>HUVV</b>	<b>Tortilla de calabacines</b>				<b>261,3</b>	<b>17,2</b>	<b>9,7</b>	<b>17,3</b>	<b>1,6</b>	<b>Huevos</b>
SE	HUVV	Tortilla de calabacines	Calabacín	120,00	100,00						Huevos
SE	HUVV	Tortilla de calabacines	Cebolla	33,33	30,00						Huevos
SE	HUVV	Tortilla de calabacines	Perejil	0,00	0,00						Huevos
SE	HUVV	Tortilla de calabacines	Aceite oliva virgen extra	3,00	3,00						Huevos
SE	HUVV	Tortilla de calabacines	Huevo pasteurizado	120,00	120,00						Huevos
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Tortilla de gambas</b>				<b>455,5</b>	<b>35,7</b>	<b>0,7</b>	<b>34,8</b>	<b>0,0</b>	<b>Huevos</b>
JA	CHJ	Tortilla de gambas	Aceite oliva virgen extra	20,00	20,00						Huevos
JA	CHJ	Tortilla de gambas	Huevo pasteurizado	100,00	100,00						Huevos
JA	CHJ	Tortilla de gambas	Gamba pelada	100,00	100,00						Huevos
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Tortilla de jamón</b>				<b>226,6</b>	<b>17,3</b>	<b>0,2</b>	<b>17,4</b>	<b>0,0</b>	<b>Huevos</b>
CA	HUPM	Tortilla de jamón	Huevo pasteurizado	125,00	125,00						Huevos
CA	HUPM	Tortilla de jamón	Jamón cocido s/sal	25,00	25,00						Huevos
CA	HUPM	Tortilla de jamón	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Huevos

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CA	HUPM	<b>Tortilla de patatas con leche</b>				<b>415,9</b>	<b>12,4</b>	<b>29,8</b>	<b>28,3</b>	<b>3,2</b>	<b>Huevos</b>
CA	HUPM	Tortilla de patatas con leche	Huevo pasteurizado	62,50	62,50						Huevos
CA	HUPM	Tortilla de patatas con leche	Patata	180,00	180,00						Huevos
CA	HUPM	Tortilla de patatas con leche	Aceite de oliva para freir	20,00	20,00						Huevos
CA	HUPM	Tortilla de patatas con leche	Leche	10,00	10,00						Huevos
CA	HUPM	<b>Tortilla de patatas sin cebolla</b>				<b>416,3</b>	<b>11,6</b>	<b>32,4</b>	<b>26,7</b>	<b>3,2</b>	<b>Huevos</b>
CA	HUPM	Tortilla de patatas sin cebolla	Huevo pasteurizado	125,00	125,00						Huevos
CA	HUPM	Tortilla de patatas sin cebolla	Patata	180,00	180,00						Huevos
CA	HUPM	Tortilla de patatas sin cebolla	Aceite de oliva para freir	20,00	20,00						Huevos
JA	CHJ	<b>Tortilla española</b>				<b>479,3</b>	<b>18,9</b>	<b>27,3</b>	<b>33,9</b>	<b>3,2</b>	<b>Huevos</b>
JA	CHJ	Tortilla española	Aceite oliva virgen extra	20,00	20,00						Huevos
JA	CHJ	Tortilla española	Patata	180,00	180,00						Huevos
JA	CHJ	Tortilla española	Huevo pasteurizado	100,00	100,00						Huevos
JA	CHJ	Tortilla española	Cebolla	25,00	22,50						Huevos
CO	HURS	<b>Tortilla espinacas</b>				<b>347,6</b>	<b>22,54</b>	<b>3,64</b>	<b>26,99</b>	<b>6,22</b>	<b>Huevos</b>
CO	HURS	Tortilla espinacas	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Huevos
CO	HURS	Tortilla espinacas	Ajo	2,00	2,00						Huevos
CO	HURS	Tortilla espinacas	Espinaca congelada	200,00	200,00						Huevos
CO	HURS	Tortilla espinacas	Huevo pasteurizado	125,00	125,00						Huevos
CA	HUPM	<b>Tortilla francesa</b>				<b>213,5</b>	<b>14,3</b>	<b>0,0</b>	<b>17,4</b>	<b>0,0</b>	<b>Huevos</b>
CA	HUPM	Tortilla francesa	Huevo pasteurizado	125,00	125,00						Huevos
CA	HUPM	Tortilla francesa	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Huevos
JA	CHJ	<b>Tortilla francesa (1 h.)</b>				<b>134,9</b>	<b>7,3</b>	<b>0,4</b>	<b>11,7</b>	<b>0,0</b>	<b>Huevos</b>
JA	CHJ	Tortilla francesa (1 h.)	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Huevos
JA	CHJ	Tortilla francesa (1 h.)	Huevo pasteurizado	50,00	50,00						Huevos
GR	HUVN	<b>Tortilla granadina</b>				<b>356,8</b>	<b>19,9</b>	<b>15,0</b>	<b>24,2</b>	<b>3,1</b>	<b>Huevos</b>
GR	HUVN	Tortilla granadina	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Huevos
GR	HUVN	Tortilla granadina	Jamón serrano	20,00	20,00						Huevos
GR	HUVN	Tortilla granadina	Habas	40,00	40,00						Huevos
GR	HUVN	Tortilla granadina	Huevo pasteurizado	100,00	100,00						Huevos
GR	HUVN	Tortilla granadina	Patata	40,00	40,00						Huevos
GR	HUVN	Tortilla granadina	Pimiento verde	25,00	20,00						Huevos
GR	HUVN	Tortilla granadina	Cebolla	25,00	20,00						Huevos
CO	HURS	<b>Tortilla hortelana</b>				<b>403,3</b>	<b>19,47</b>	<b>24,06</b>	<b>25,46</b>	<b>3,56</b>	<b>Huevos</b>
CO	HURS	Tortilla hortelana	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Huevos
CO	HURS	Tortilla hortelana	Acelga congelada	30,00	30,00						Huevos
CO	HURS	Tortilla hortelana	Cebolla	10,00	10,00						Huevos
CO	HURS	Tortilla hortelana	Huevo pasteurizado	125,00	125,00						Huevos
CO	HURS	Tortilla hortelana	Judías verdes	30,00	30,00						Huevos
CO	HURS	Tortilla hortelana	Patata panadera	125,00	125,00						Huevos
CO	HURS	Tortilla hortelana	Zanahoria congelada	15,00	15,00						Huevos
CO	HURS	<b>Tortilla Jamón serrano</b>				<b>301,85</b>	<b>24,81</b>	<b>0,75</b>	<b>22,24</b>	<b>0,00</b>	<b>Huevos</b>
CO	HURS	Tortilla Jamón serrano	Aceite oliva virgen extra	5,00	5,00						Huevos
CO	HURS	Tortilla Jamón serrano	Huevo pasteurizado	125,00	125,00						Huevos
CO	HURS	Tortilla Jamón serrano	Jamón serrano	40,00	40,00						Huevos
JA	CHJ	<b>Tortilla paisana</b>				<b>516,6</b>	<b>18,7</b>	<b>25,3</b>	<b>38,9</b>	<b>3,4</b>	<b>Huevos</b>
JA	CHJ	Tortilla paisana	Aceite oliva virgen extra	25,00	25,00						Huevos
JA	CHJ	Tortilla paisana	Patata	150,00	135,00						Huevos
JA	CHJ	Tortilla paisana	Pimiento verde	30,00	24,30						Huevos
JA	CHJ	Tortilla paisana	Pimiento rojo	25,00	20,20						Huevos
JA	CHJ	Tortilla paisana	Huevo pasteurizado	100,00	100,00						Huevos
JA	CHJ	Tortilla paisana	Cebolla	25,00	22,50						Huevos

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
SE	HUVV	<b>Triturado de Buey con guisantes</b>				225,0	15,0	22,0	9,0	2,0	Purés
SE	HUVV	Triturado de Buey con guisantes	Caldo	200,00	200,00						Purés
SE	HUVV	Triturado de Buey con guisantes	Triturado buey con guisantes	50,00	50,00						Purés
SE	HUVV	<b>Triturado Huevos a la provenzal</b>				225,0	15,0	22,0	9,0	2,0	Purés
SE	HUVV	Triturado Huevos a la provenzal	Caldo	200,00	200,00						Purés
SE	HUVV	Triturado Huevos a la provenzal	Tritur. huevos a la provenzal	50,00	50,00						Purés
SE	HUVV	<b>Triturado Huevos con verduras</b>				219,0	16,3	21,2	7,7	3,2	Purés
SE	HUVV	Triturado Huevos con verduras	Caldo	200,00	200,00						Purés
SE	HUVV	Triturado Huevos con verduras	Triturado huevos con verduras	50,00	50,00						Purés
SE	HUVV	<b>Triturado Jamón con verduras</b>				209,0	15,0	17,0	9,0	6,0	Purés
SE	HUVV	Triturado Jamón con verduras	Caldo	200,00	200,00						Purés
SE	HUVV	Triturado Jamón con verduras	Triturado jamón con verduras	50,00	50,00						Purés
SE	HUVV	<b>Triturado Marisco pescado-verduras</b>				225,0	15,0	21,0	9,0	2,0	Purés
SE	HUVV	Triturado Marisco pescado-verduras	Caldo	200,00	200,00						Purés
SE	HUVV	Triturado Marisco pescado-verduras	Tx. Marisco-pescado verduras	50,00	50,00						Purés
SE	HUVV	<b>Triturado Merluza</b>				209,5	16,4	20,0	7,1	1,6	Purés
SE	HUVV	Triturado Merluza	Caldo	200,00	200,00						Purés
SE	HUVV	Triturado Merluza	TRITURADO MERLUZA	50,00	50,00						Purés
SE	HUVV	<b>Triturado Panaché de verduras</b>				209,0	15,0	21,2	17,0	6,0	Purés
SE	HUVV	Triturado Panaché de verduras	Caldo	200,00	200,00						Purés
SE	HUVV	Triturado Panaché de verduras	Triturado panaché verduras	50,00	50,00						Purés
SE	HUVV	<b>Triturado Pavo con champiñones</b>				209,0	15,0	17,0	9,0	6,0	Purés
SE	HUVV	Triturado Pavo con champiñones	Caldo	200,00	200,00						Purés
SE	HUVV	Triturado Pavo con champiñones	Triturado pavo c/champiñones	50,00	50,00						Purés
SE	HUVV	<b>Triturado Pescado con vegetales</b>				225,0	15,0	21,0	9,0	2,0	Purés
SE	HUVV	Triturado Pescado con vegetales	Caldo	200,00	200,00						Purés
SE	HUVV	Triturado Pescado con vegetales	Triturado pescado c/vegetales	50,00	50,00						Purés
SE	HUVV	<b>Triturado Pollo con arroz y zanahoria</b>				204,0	16,1	18,0	7,3	3,5	Purés
SE	HUVV	Triturado Pollo c/arroz y zanahoria	Caldo	200,00	200,00						Purés
SE	HUVV	Triturado Pollo c/arroz y zanahoria	Tx. Pollo C/arroz y zanahoria	50,00	50,00						Purés
SE	HUVV	<b>Triturado Pollo con zanahoria</b>				225,0	15,0	21,0	9,0	2,0	Purés
SE	HUVV	Triturado Pollo con zanahoria	Caldo	200,00	200,00						Purés
SE	HUVV	Triturado Pollo con zanahoria	Triturado pollo con zanahoria	50,00	50,00						Purés
SE	HUVV	<b>Triturado Ternera a la jardinera</b>				225,0	15,0	21,0	9,0	2,0	Purés
SE	HUVV	Triturado Ternera a la jardinera	Caldo	200,00	200,00						Purés
SE	HUVV	Triturado Ternera a la jardinera	Triturado ternera jardinera	50,00	50,00						Purés
CO	HURS	<b>Varitas merluza caseras</b>				245,67	25,50	3,76	14,25	0,22	Pescado
CO	HURS	Varitas merluza caseras	Aceite oliva virgen extra	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Varitas merluza caseras	Aderezo de limón	2,00	2,00						Pescado
CO	HURS	Varitas merluza caseras	Harina	5,00	5,00						Pescado
CO	HURS	Varitas merluza caseras	Huevo pasteurizado	10,00	10,00						Pescado
CO	HURS	Varitas merluza caseras	Varitas de merluza congelada	150,00	150,00						Pescado



## Relación de platos de guarniciones de los hospitales del SAS

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CO	HURS	<b>Acelgas con patatas</b>				<b>315,85</b>	<b>4,37</b>	<b>19,92</b>	<b>3,27</b>	<b>3,50</b>	<b>Verduras</b>
CO	HURS	Acelgas con patatas	Aceite oliva virgen extra	3,0	3,0						Verduras
CO	HURS	Acelgas con patatas	Acelga congelada	150,0	150,0						Verduras
CO	HURS	Acelgas con patatas	Ajo	2,0	2,0						Verduras
CO	HURS	Acelgas con patatas	Cebolla	20,0	20,0						Verduras
CO	HURS	Acelgas con patatas	Comino	1,0	1,0						Verduras
CO	HURS	Acelgas con patatas	Patatas	90,0	90,0						Verduras
CA	HUPM	<b>Alcachofas rehogadas</b>				<b>87,8</b>	<b>2,3</b>	<b>8,4</b>	<b>5,0</b>	<b>2,1</b>	<b>Verduras</b>
CA	HUPM	Alcachofas rehogadas	Alcachofas de lata	175,0	105,0						Verduras
CA	HUPM	Alcachofas rehogadas	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
CA	HUPM	Alcachofas rehogadas	Ajo	1,0	1,0						Verduras
CO	HURS	<b>Alcachofas salteadas con jamón cocido</b>				<b>179,47</b>	<b>9,15</b>	<b>11,63</b>	<b>8,39</b>	<b>6,43</b>	<b>Verduras</b>
CO	HURS	Alcachofas salt. c/ jamón cocido	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
CO	HURS	Alcachofas salt. c/ jamón cocido	Ajo	3,0	3,0						Verduras
CO	HURS	Alcachofas salt. c/ jamón cocido	Alcachofa congelada	150,0	150,0						Verduras
CO	HURS	Alcachofas salt. c/ jamón cocido	Cebolla	30,0	30,0						Verduras
CO	HURS	Alcachofas salt. c/ jamón cocido	Jamón cocido	25,0	25,0						Verduras
CO	HURS	Alcachofas salt. c/ jamón cocido	Vino blanco	10,0	10,0						Verduras
JA	CHJ	<b>Aros de cebolla fritos</b>				<b>161,4</b>	<b>1,0</b>	<b>5,9</b>	<b>15,0</b>	<b>0,8</b>	<b>Verduras</b>
JA	CHJ	Aros de cebolla fritos	Aceite oliva virgen extra	15,0	15,0						Verduras
JA	CHJ	Aros de cebolla fritos	Cebolla	40,0	36,0						Verduras
JA	CHJ	Aros de cebolla fritos	Harina de trigo	5,0	5,0						Verduras
CO	HURS	<b>Arroz 3 delicias caliente</b>				<b>244,22</b>	<b>7,92</b>	<b>39,11</b>	<b>7,28</b>	<b>0,80</b>	<b>Arroz</b>
CO	HURS	Arroz 3 delicias caliente	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Arroz
CO	HURS	Arroz 3 delicias caliente	Ajo	3,0	3,0						Arroz
CO	HURS	Arroz 3 delicias caliente	Arroz 3 delicias congelado	190,0	190,0						Arroz
CA	HUPM	<b>Arroz blanco pilaf</b>				<b>289,2</b>	<b>5,3</b>	<b>54,4</b>	<b>5,6</b>	<b>2,5</b>	<b>Arroz</b>
CA	HUPM	Arroz blanco pilaf	Arroz	50,0	50,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz blanco pilaf	Caldo	120,0	120,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz blanco pilaf	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz blanco pilaf	Ajo	3,0	3,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz blanco pilaf	Vinagre de vino	2,0	2,0						Arroz
SE	HUVV	<b>Arroz blanco rehogado</b>				<b>195,0</b>	<b>3,8</b>	<b>38,5</b>	<b>2,9</b>	<b>0,2</b>	<b>Arroz</b>
SE	HUVV	Arroz blanco rehogado	Aceite oliva virgen extra	2,0	2,0						Arroz
SE	HUVV	Arroz blanco rehogado	Arroz	50,0	50,0						Arroz
CO	HURS	<b>Arroz con champiñón y zanahoria</b>				<b>231,13</b>	<b>4,78</b>	<b>38,28</b>	<b>6,30</b>	<b>2,92</b>	<b>Arroz</b>
CO	HURS	Arroz con champiñón y zanahoria	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Arroz
CO	HURS	Arroz con champiñón y zanahoria	Ajo	2,0	2,0						Arroz
CO	HURS	Arroz con champiñón y zanahoria	Arroz	40,0	40,0						Arroz
CO	HURS	Arroz con champiñón y zanahoria	Caldo blanco	20,0	20,0						Arroz
CO	HURS	Arroz con champiñón y zanahoria	Cebolla	20,0	20,0						Arroz
CO	HURS	Arroz con champiñón y zanahoria	Champiñón enlatado	60,0	30,0						Arroz
CO	HURS	Arroz con champiñón y zanahoria	Zanahoria cuadritos	40,0	40,0						Arroz
CA	HUPM	<b>Arroz con champiñones</b>				<b>289,2</b>	<b>5,3</b>	<b>54,4</b>	<b>5,6</b>	<b>2,5</b>	<b>Arroz</b>
CA	HUPM	Arroz con champiñones	Arroz	50,0	50,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz con champiñones	Champiñón enlatado	160,0	80,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz con champiñones	Ajo	3,0	2,3						Arroz
CA	HUPM	Arroz con champiñones	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz con champiñones	Cebolla	20,0	18,0						Arroz
CA	HUPM	<b>Arroz con tomate</b>				<b>241,7</b>	<b>5,6</b>	<b>55,9</b>	<b>1,1</b>	<b>3,8</b>	<b>Arroz</b>
CA	HUPM	Arroz con tomate	Arroz	50,0	50,0						Arroz
CA	HUPM	Arroz con tomate	Tomate frito	100,0	100,0						Arroz

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CO	HURS	<b>Arroz con zanahorias</b>				<b>261,53</b>	<b>4,81</b>	<b>45,74</b>	<b>6,32</b>	<b>2,43</b>	<b>Arroz</b>
CO	HURS	Arroz con zanahorias	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Arroz
CO	HURS	Arroz con zanahorias	Ajo	2,0	2,0						Arroz
CO	HURS	Arroz con zanahorias	Arroz	50,0	50,0						Arroz
CO	HURS	Arroz con zanahorias	Caldo blanco	20,0	20,0						Arroz
CO	HURS	Arroz con zanahorias	Cebolla	20,0	20,0						Arroz
CO	HURS	Arroz con zanahorias	Zanahoria cuadritos	50,0	50,0						Arroz
JA	CHJ	<b>Arroz en blanco</b>				<b>157,2</b>	<b>2,3</b>	<b>26,2</b>	<b>5,5</b>	<b>0,4</b>	<b>Arroz</b>
JA	CHJ	Arroz en blanco	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Arroz
JA	CHJ	Arroz en blanco	Arroz	50,0	50,0						Arroz
JA	CHJ	Arroz en blanco	Ajo	1,0	0,8						Arroz
JA	CHJ	<b>Arroz salteado</b>				<b>162,9</b>	<b>2,6</b>	<b>27,4</b>	<b>5,5</b>	<b>0,6</b>	<b>Arroz</b>
JA	CHJ	Arroz salteado	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Arroz
JA	CHJ	Arroz salteado	Arroz	50,0	50,0						Arroz
JA	CHJ	Arroz salteado	Cebolla	10,0	9,0						Arroz
JA	CHJ	Arroz salteado	Ajo	5,0	3,8						Arroz
CA	HUPM	<b>Berenjenas rehogadas</b>				<b>92,5</b>	<b>2,1</b>	<b>8,1</b>	<b>5,0</b>	<b>2,0</b>	<b>Verduras</b>
CA	HUPM	Berenjenas rehogadas	Berenjenas	200,0	154,0						Verduras
CA	HUPM	Berenjenas rehogadas	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
CA	HUPM	Berenjenas rehogadas	Ajo	2,0	2,0						Verduras
JA	CHJ	<b>Calabacín horno</b>				<b>66,8</b>	<b>1,0</b>	<b>4,4</b>	<b>5,1</b>	<b>0,9</b>	<b>Verduras</b>
JA	CHJ	Calabacín horno	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
JA	CHJ	Calabacín horno	Calabacín	100,0	74,0						Verduras
CA	HUPM	<b>Calabacín rehogado</b>				<b>67,8</b>	<b>1,1</b>	<b>3,9</b>	<b>5,4</b>	<b>0,9</b>	<b>Verduras</b>
CA	HUPM	Calabacín rehogado	Calabacín	250,0	175,0						Verduras
CA	HUPM	Calabacín rehogado	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
CA	HUPM	Calabacín rehogado	Ajo	5,0	5,0						Verduras
JA	CHJ	<b>Cebolla horno</b>				<b>67,9</b>	<b>1,3</b>	<b>4,8</b>	<b>5,0</b>	<b>1,6</b>	<b>Verduras</b>
JA	CHJ	Cebolla horno	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
JA	CHJ	Cebolla horno	Cebolla	100,0	90,0						Verduras
CA	HUPM	<b>Champiñones rehogados</b>				<b>66,5</b>	<b>1,8</b>	<b>2,4</b>	<b>5,3</b>	<b>1,8</b>	<b>Verduras</b>
CA	HUPM	Champiñones rehogados	Champiñón enlatado	160,0	80,0						Verduras
CA	HUPM	Champiñones rehogados	Ajo	3,0	2,3						Verduras
CA	HUPM	Champiñones rehogados	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
CA	HUPM	Champiñones rehogados	Cebolla	20,0	18,0						Verduras
CA	HUPM	Champiñones rehogados	Vino blanco	2,0	2,0						Verduras
SE	HUVV	<b>Coliflor con bechamel</b>				<b>165,1</b>	<b>4,5</b>	<b>16,3</b>	<b>9,6</b>	<b>2,6</b>	<b>Verduras</b>
SE	HUVV	Coliflor con bechamel	Coliflor (congelada)	100,0	100,0						Verduras
SE	HUVV	Coliflor con bechamel	Harina de trigo	15,0	15,0						Verduras
SE	HUVV	Coliflor con bechamel	Leche	25,0	25,0						Verduras
SE	HUVV	Coliflor con bechamel	Margarina	10,0	10,0						Verduras
SE	HUVV	Coliflor con bechamel	Nuez moscada	1,0	1,0						Verduras
SE	HUVV	Coliflor con bechamel	Pimienta blanca	1,0	1,0						Verduras
SE	HUVV	<b>Coliflor rehogada</b>				<b>91,0</b>	<b>4,4</b>	<b>6,7</b>	<b>5,4</b>	<b>4,3</b>	<b>Verduras</b>
SE	HUVV	Coliflor rehogada	Limón	8,3	5,0						Verduras
SE	HUVV	Coliflor rehogada	Coliflor	240,0	200,0						Verduras
SE	HUVV	Coliflor rehogada	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
CO	HURS	<b>Ensalada con espárragos</b>				<b>116,96</b>	<b>1,76</b>	<b>2,69</b>	<b>10,54</b>	<b>1,82</b>	<b>Ensaladas</b>
CO	HURS	Ensalada con espárragos	Duplo	10,0	10,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada con espárragos	Espárragos blancos	30,0	30,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada con espárragos	Lechuga limpia	60,0	60,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada con espárragos	Tomate	40,0	37,6						Ensaladas
SE	HUVV	<b>Ensalada de arroz</b>				<b>309,6</b>	<b>6,3</b>	<b>46,5</b>	<b>11,1</b>	<b>2,5</b>	<b>Ensaladas</b>
SE	HUVV	Ensalada de arroz	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada de arroz	Arroz	50,0	50,0						Ensaladas

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
SE	HUVV	Ensalada de arroz	Cebolla	22,2	20,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada de arroz	Guisantes	30,0	30,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada de arroz	Tomate	42,6	40,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada de arroz	Vinagre de vino	23,0	3,0						Ensaladas
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Ensalada de bacalao y naranja</b>				<b>137,24</b>	<b>0,99</b>	<b>8,50</b>	<b>10,17</b>	<b>2,10</b>	<b>Ensaladas</b>
CO	HURS	Ensalada de bacalao y naranja	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de bacalao y naranja	Migas de bacalao	50,0	50,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de bacalao y naranja	Cebolla fresca	40,0	40,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de bacalao y naranja	Naranja	60,0	60,0						Ensaladas
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Ensalada de col</b>				<b>123,03</b>	<b>1,43</b>	<b>5,88</b>	<b>10,29</b>	<b>1,70</b>	<b>Ensaladas</b>
CO	HURS	Ensalada de col	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de col	Ajo	5,0	5,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de col	Col	84,0	70,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de col	Vinagre de vino	5,0	5,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de col	Zanahoria rallada en lata	30,0	30,0						Ensaladas
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Ensalada de escarola</b>				<b>112,29</b>	<b>1,56</b>	<b>3,47</b>	<b>10,29</b>	<b>0,01</b>	<b>Ensaladas</b>
CO	HURS	Ensalada de escarola	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de escarola	Ajo	1,0	1,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de escarola	Ensalada crujiente	100,0	100,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de escarola	Vinagre de vino	5,0	5,0						Ensaladas
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Ensalada de lechuga con maíz</b>				<b>130,30</b>	<b>2,06</b>	<b>5,04</b>	<b>10,86</b>	<b>1,96</b>	<b>Ensaladas</b>
CO	HURS	Ensalada de lechuga con maíz	Duplo	10,0	10,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de lechuga con maíz	Lechuga limpia	100,0	100,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de lechuga con maíz	Maiz en lata	20,0	20,0						Ensaladas
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Ensalada de lechuga y tomate</b>				<b>60,5</b>	<b>1,3</b>	<b>1,9</b>	<b>5,3</b>	<b>1,4</b>	<b>Ensaladas</b>
CA	HUPM	Ensalada de lechuga y tomate	Lechuga iceberg	100,0	60,0						Ensaladas
CA	HUPM	Ensalada de lechuga y tomate	Tomate	40,0	37,6						Ensaladas
CA	HUPM	Ensalada de lechuga y tomate	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Ensaladas
CA	HUPM	Ensalada de lechuga y tomate	Vinagre de vino	10,0	10,0						Ensaladas
<b>SE</b>	<b>HUVV</b>	<b>Ensalada de remolacha</b>				<b>74,7</b>	<b>0,8</b>	<b>6,2</b>	<b>5,3</b>	<b>0,2</b>	<b>Ensaladas</b>
SE	HUVV	Ensalada de remolacha	Cebolla	18,8	15,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada de remolacha	Remolacha rodaja	65,0	65,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada de remolacha	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada de remolacha	Vinagre de vino	3,0	3,0						Ensaladas
<b>SE</b>	<b>HUVV</b>	<b>Ensalada de tomate con atún</b>				<b>109,3</b>	<b>8,8</b>	<b>4,8</b>	<b>6,2</b>	<b>2,4</b>	<b>Ensaladas</b>
SE	HUVV	Ensalada de tomate con atún	Vinagre de vino	3,0	3,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada de tomate con atún	Tomate	170,2	160,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada de tomate con atún	Aceite oliva virgen extra	2,0	2,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada de tomate con atún	Atún en aceite	30,0	30,0						Ensaladas
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Ensalada de zanahoria</b>				<b>128,42</b>	<b>1,81</b>	<b>5,66</b>	<b>10,86</b>	<b>1,83</b>	<b>Ensaladas</b>
CO	HURS	Ensalada de zanahoria	Duplo	10,0	10,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de zanahoria	Lechuga limpia	80,0	80,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de zanahoria	Maiz en lata	10,0	10,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada de zanahoria	Zanahoria rallada en lata	50,0	50,0						Ensaladas
<b>GR</b>	<b>HUVN</b>	<b>Ensalada española</b>				<b>256,54</b>	<b>11,32</b>	<b>20,98</b>	<b>14,06</b>	<b>2,3</b>	<b>Ensaladas</b>
GR	HUVN	Ensalada española	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Ensaladas
GR	HUVN	Ensalada española	Aceitunas	5,0	5,0						Ensaladas
GR	HUVN	Ensalada española	Atún en aceite	20,0	20,0						Ensaladas
GR	HUVN	Ensalada española	Cebolla	15,0	10,0						Ensaladas
GR	HUVN	Ensalada española	Huevo	30,0	28,0						Ensaladas
GR	HUVN	Ensalada española	Patatas	110,0	100,0						Ensaladas
GR	HUVN	Ensalada española	Tomate	22,0	20,0						Ensaladas
<b>CO</b>	<b>HURS</b>	<b>Ensalada Liz</b>				<b>113,00</b>	<b>0,90</b>	<b>4,00</b>	<b>10,40</b>	<b>0,00</b>	<b>Ensaladas</b>
CO	HURS	Ensalada Liz	Duplo	10,0	10,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada Liz	Ensalada 4 estaciones	100,0	100,0						Ensaladas

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
SE	HUVV	<b>Ensalada mixta</b>				<b>222,9</b>	<b>10,2</b>	<b>7,3</b>	<b>17,2</b>	<b>2,8</b>	<b>Ensaladas</b>
SE	HUVV	Ensalada mixta	Cebolla	50,0	40,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada mixta	Lechuga	160,0	100,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada mixta	Tomate	63,8	60,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada mixta	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada mixta	Vinagre de vino	5,0	5,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada mixta	Huevo	65,0	55,0						Ensaladas
CO	HURS	<b>Ensalada mixta con atún</b>				<b>209,97</b>	<b>12,22</b>	<b>2,85</b>	<b>16,33</b>	<b>1,38</b>	<b>Ensaladas</b>
CO	HURS	Ensalada mixta con atún	Atún en aceite	40,0	40,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada mixta con atún	Duplo	10,0	10,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada mixta con atún	Huevo	12,0	10,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada mixta con atún	Lechuga limpia	40,0	40,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada mixta con atún	Tomate	50,0	47,0						Ensaladas
CO	HURS	Ensalada mixta con atún	Zanahoria rallada en lata	10,0	10,0						Ensaladas
SE	HUVV	<b>Ensalada tricolor</b>				<b>153,0</b>	<b>5,0</b>	<b>27,0</b>	<b>2,9</b>	<b>2,3</b>	<b>Ensaladas</b>
SE	HUVV	Ensalada tricolor	Aceite oliva virgen extra	2,0	2,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada tricolor	Cebolla	25,0	20,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada tricolor	Hélices vegetales	40,0	40,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada tricolor	Tomate	53,2	50,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada tricolor	Vinagre de vino	3,0	3,0						Ensaladas
SE	HUVV	<b>Ensalada tricolor con atún</b>				<b>190,9</b>	<b>8,8</b>	<b>28,2</b>	<b>4,4</b>	<b>2,5</b>	<b>Ensaladas</b>
SE	HUVV	Ensalada tricolor con atún	Cebolla	25,0	20,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada tricolor con atún	Tomate	53,2	50,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada tricolor con atún	Espirales tricolor	40,0	40,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada tricolor con atún	Aceite oliva virgen extra	2,0	2,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada tricolor con atún	Vinagre de vino	3,0	3,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada tricolor con atún	Atún en aceite	15,0	15,0						Ensaladas
SE	HUVV	<b>Ensalada tricolor con col y jamón york</b>				<b>205,8</b>	<b>7,3</b>	<b>29,0</b>	<b>5,8</b>	<b>2,6</b>	<b>Ensaladas</b>
SE	HUVV	Ensalada tricolor con col y j. york	Col	24,0	20,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada tricolor con col y j. york	Espirales tricolor	40,0	40,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada tricolor con col y j. york	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Ensaladas
SE	HUVV	Ensalada tricolor con col y j. york	Jamón cocido	10,0	10,0						Ensaladas
CA	HUPR	<b>Espárragos Blancos con mahonesa</b>				<b>131,3</b>	<b>2,2</b>	<b>3,4</b>	<b>12,1</b>	<b>1,0</b>	<b>Ensaladas</b>
CA	HUPR	Espárragos Blancos con mahonesa	Espárragos blancos	100,0	100,0						Ensaladas
CA	HUPR	Espárragos Blancos con mahonesa	Mayonesa	15,0	15,0						Ensaladas
JA	CHJ	<b>Espárragos verdes</b>				<b>63,8</b>	<b>2,9</b>	<b>1,9</b>	<b>5,0</b>	<b>1,5</b>	<b>Ensaladas</b>
JA	CHJ	Espárragos verdes	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Ensaladas
JA	CHJ	Espárragos verdes	Ajo	1,0	0,8						Ensaladas
JA	CHJ	Espárragos verdes	Espárragos verdes	100,0	100,0						Ensaladas
CO	HURS	<b>Espinacas esparragadas con york</b>				<b>199,21</b>	<b>10,58</b>	<b>15,26</b>	<b>8,97</b>	<b>7,10</b>	<b>Verduras</b>
CO	HURS	Espinacas esparragadas con york	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
CO	HURS	Espinacas esparragadas con york	Ajo	2,0	2,0						Verduras
CO	HURS	Espinacas esparragadas con york	Caldo blanco	15,0	15,0						Verduras
CO	HURS	Espinacas esparragadas con york	Cebolla	10,0	10,0						Verduras
CO	HURS	Espinacas esparragadas con york	Comino	0,1	0,1						Verduras
CO	HURS	Espinacas esparragadas con york	Espinaca congelada	200,0	200,0						Verduras
CO	HURS	Espinacas esparragadas con york	Jamón cocido	10,0	10,0						Verduras
CO	HURS	Espinacas esparragadas con york	Pan blanco	20,0	20,0						Verduras
CO	HURS	Espinacas esparragadas con york	Pimentón	1,0	1,0						Verduras
CO	HURS	Espinacas esparragadas con york	Vinagre de vino	2,0	2,0						Verduras
HU	HJRJ	<b>Espinacas rehogadas</b>				<b>169,4</b>	<b>7,3</b>	<b>9,5</b>	<b>11,4</b>	<b>13,6</b>	<b>Verduras</b>
HU	HJRJ	Espinacas rehogadas	Espinaca congelada	200,0	200,0						Verduras
HU	HJRJ	Espinacas rehogadas	Ajo	5,0	5,0						Verduras
HU	HJRJ	Espinacas rehogadas	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CO	HURS	<b>Espinacas salteadas c/Jamón cocido</b>				<b>140,91</b>	<b>8,40</b>	<b>5,15</b>	<b>8,10</b>	<b>6,43</b>	<b>Verduras</b>
CO	HURS	Espinacas salteadas c/Jamón cocido	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
CO	HURS	Espinacas salteadas c/Jamón cocido	Ajo	4,0	4,0						Verduras
CO	HURS	Espinacas salteadas c/Jamón cocido	Cebolla	10,0	10,0						Verduras
CO	HURS	Espinacas Salteadas c/Jamón Cocido	Comino	0,1	0,1						Verduras
CO	HURS	Espinacas salteadas c/Jamón cocido	Espinaca congelada	200,0	200,0						Verduras
CO	HURS	Espinacas salteadas c/Jamón cocido	Jamón cocido	10,0	10,0						Verduras
CA	HUPM	<b>Gazpacho</b>				<b>140,5</b>	<b>1,3</b>	<b>11,6</b>	<b>10,2</b>	<b>2,3</b>	<b>Verduras</b>
CA	HUPM	Gazpacho	Pan	10,0	10,0						Verduras
CA	HUPM	Gazpacho	Pimiento verde	5,0	5,0						Verduras
CA	HUPM	Gazpacho	Cebolla	5,0	5,0						Verduras
CA	HUPM	Gazpacho	Tomate	120,0	120,0						Verduras
CA	HUPM	Gazpacho	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras
CA	HUPM	Gazpacho	Ajo	1,0	1,0						Verduras
CA	HUPM	Gazpacho	Vinagre de vino	0,0	0,0						Verduras
CA	HUPM	Gazpacho	Pepino	10,0	10,0						Verduras
HU	HJRJ	<b>Guisantes rehogados</b>				<b>269,0</b>	<b>13,7</b>	<b>29,0</b>	<b>10,9</b>	<b>11,3</b>	<b>Verduras</b>
HU	HJRJ	Guisantes rehogados	Guisantes	225,0	225,0						Verduras
HU	HJRJ	Guisantes rehogados	Ajo	3,0	3,0						Verduras
HU	HJRJ	Guisantes rehogados	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras
SE	HUVV	<b>Guisantes salteados con jamón york</b>				<b>248,5</b>	<b>20,3</b>	<b>26,6</b>	<b>7,4</b>	<b>7,3</b>	<b>Verduras</b>
SE	HUVV	Guisantes salteados c/jamón york	Ajo	2,6	2,0						Verduras
SE	HUVV	Guisantes salteados c/jamón york	Cebolla	33,3	30,0						Verduras
SE	HUVV	Guisantes salteados c/jamón york	Guisantes	140,0	140,0						Verduras
SE	HUVV	Guisantes salteados c/jamón york	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
SE	HUVV	Guisantes salteados c/jamón york	Jamón cocido	60,0	60,0						Verduras
SE	HUVV	<b>Hortalizas cocidas</b>				<b>103,4</b>	<b>4,5</b>	<b>17,0</b>	<b>2,4</b>	<b>4,7</b>	<b>Verduras</b>
SE	HUVV	Hortalizas cocidas	Aceite oliva virgen extra	2,0	2,0						Verduras
SE	HUVV	Hortalizas cocidas	Col	60,0	50,0						Verduras
SE	HUVV	Hortalizas cocidas	Coliflor (congelada)	50,0	50,0						Verduras
SE	HUVV	Hortalizas cocidas	Judías verdes (congeladas)	50,0	50,0						Verduras
SE	HUVV	Hortalizas cocidas	Patatas	115,4	60,0						Verduras
SE	HUVV	<b>Huevo duro</b>				<b>105,0</b>	<b>8,8</b>	<b>0,1</b>	<b>7,8</b>	<b>0,0</b>	<b>Huevos</b>
SE	HUVV	Huevo duro	Huevo	65,0	55,0						Huevos
SE	HUVV	<b>Judías verdes aliñadas</b>				<b>75,3</b>	<b>1,8</b>	<b>4,1</b>	<b>5,4</b>	<b>1,8</b>	<b>Verduras</b>
SE	HUVV	Judías verdes aliñadas	Cebolla	12,0	10,0						Verduras
SE	HUVV	Judías verdes aliñadas	Judías verdes (congeladas)	60,0	60,0						Verduras
SE	HUVV	Judías verdes aliñadas	Tomate	21,3	20,0						Verduras
SE	HUVV	Judías verdes aliñadas	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
SE	HUVV	Judías verdes aliñadas	Vinagre de vino	3,0	3,0						Verduras
HU	HJRJ	<b>Judías verdes con jamón cocido</b>				<b>207,4</b>	<b>7,8</b>	<b>8,6</b>	<b>15,7</b>	<b>3,8</b>	<b>Verduras</b>
HU	HJRJ	Judías verdes con jamón cocido	Judías verdes (congeladas)	200,0	200,0						Verduras
HU	HJRJ	Judías verdes con jamón cocido	Jamón cocido	25,0	25,0						Verduras
HU	HJRJ	Judías verdes con jamón cocido	Ajo	3,0	2,3						Verduras
HU	HJRJ	Judías verdes con jamón cocido	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras
CA	HUPM	<b>Judías verdes rehogadas</b>				<b>91,5</b>	<b>3,1</b>	<b>7,6</b>	<b>5,0</b>	<b>3,6</b>	<b>Verduras</b>
CA	HUPM	Judías verdes rehogadas	Judías verdes (congeladas)	150,0	150,0						Verduras
CA	HUPM	Judías verdes rehogadas	Ajo	3,0	3,0						Verduras
CA	HUPM	Judías verdes rehogadas	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
JA	CHJ	<b>Lechuga</b>				<b>53,5</b>	<b>0,8</b>	<b>0,7</b>	<b>5,2</b>	<b>0,5</b>	<b>Ensaladas</b>
JA	CHJ	Lechuga	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Ensaladas
JA	CHJ	Lechuga	Vinagre de vino	5,0	5,0						Ensaladas
JA	CHJ	Lechuga	Lechuga	80,0	50,0						Ensaladas
JA	CHJ	<b>Limón</b>				<b>10,2</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,1</b>	<b>0,2</b>	<b>Otros</b>
JA	CHJ	Limón	Limón	40,0	25,6						Otros

Normalización en alimentación hospitalaria y otros establecimientos de restauración social

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
JA	CHJ	<b>Macarrones salteados</b>				<b>184,3</b>	<b>4,8</b>	<b>30,3</b>	<b>5,7</b>	<b>1,6</b>	<b>Pasta</b>
JA	CHJ	Macarrones salteados	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Pasta
JA	CHJ	Macarrones salteados	Macarrones	40,0	40,0						Pasta
JA	CHJ	Macarrones salteados	Orégano	1,0	1,0						Pasta
CA	HUPM	<b>Mayonesa</b>				<b>107,4</b>	<b>0,3</b>	<b>0,0</b>	<b>11,8</b>	<b>0,0</b>	<b>Otros</b>
CA	HUPM	Mayonesa	Mayonesa	15,0	15,0						Otros
JA	CHJ	<b>Menestra con cebolla</b>				<b>81,7</b>	<b>1,3</b>	<b>6,7</b>	<b>5,5</b>	<b>5,3</b>	<b>Verduras</b>
JA	CHJ	Menestra c/cebolla	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
JA	CHJ	Menestra c/cebolla	Menestra	100,0	100,0						Verduras
JA	CHJ	Menestra c/cebolla	Cebolla	15,0	13,5						Verduras
JA	CHJ	Menestra c/cebolla	Ajo	5,0	3,8						Verduras
CA	HUPM	<b>Menestra de verduras</b>				<b>93,8</b>	<b>1,7</b>	<b>9,6</b>	<b>5,4</b>	<b>4,3</b>	<b>Verduras</b>
CA	HUPM	Menestra de verduras	Menestra de verduras	125,0	125,0						Verduras
CA	HUPM	Menestra de verduras	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
CA	HUPM	Menestra de verduras	Ajo	5,0	0,0						Verduras
SE	HUVV	<b>Menestra de verduras con patatas</b>				<b>173,5</b>	<b>6,3</b>	<b>24,9</b>	<b>5,7</b>	<b>6,3</b>	<b>Verduras</b>
SE	HUVV	Menestra de verduras c/patatas	Zanahoria congelada	60,2	50,0						Verduras
SE	HUVV	Menestra de verduras c/patatas	Ajo	2,6	2,0						Verduras
SE	HUVV	Menestra de verduras c/patatas	Cebolla	38,9	35,0						Verduras
SE	HUVV	Menestra de verduras c/patatas	Guisantes	50,0	50,0						Verduras
SE	HUVV	Menestra de verduras c/patatas	Judías verdes (congeladas)	50,0	50,0						Verduras
SE	HUVV	Menestra de verduras c/patatas	Patatas	61,5	40,0						Verduras
SE	HUVV	Menestra de verduras c/patatas	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
CA	HUPM	<b>Patata panaderas</b>				<b>250,8</b>	<b>5,1</b>	<b>34,2</b>	<b>10,4</b>	<b>3,9</b>	<b>Patatas</b>
CA	HUPM	Patata panaderas	Patatas	180,0	180,0						Patatas
CA	HUPM	Patata panaderas	Cebolla	40,0	34,0						Patatas
CA	HUPM	Patata panaderas	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Patatas
CO	HURS	<b>Patatas al horno</b>				<b>263,9</b>	<b>4,2</b>	<b>38,9</b>	<b>10,2</b>	<b>2,69</b>	<b>Patatas</b>
CO	HURS	Patatas al horno	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Patatas
CO	HURS	Patatas al horno	Ajo	3,0	3,0						Patatas
CO	HURS	Patatas al horno	Patatas	200,0	200,0						Patatas
CO	HURS	Patatas al horno	Perejil	1,0	1,0						Patatas
CO	HURS	Patatas al horno	Vino blanco	5,0	5,0						Patatas
CA	HUPM	<b>Patatas al vapor basales</b>				<b>168,5</b>	<b>4,5</b>	<b>28,8</b>	<b>4,3</b>	<b>3,2</b>	<b>Patatas</b>
CA	HUPM	Patatas al vapor basales	Patatas	180,0	180,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas al vapor basales	Cebolla	10,0	0,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas al vapor basales	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Patatas
CA	HUPM	<b>Patatas al vapor dietas</b>				<b>93,6</b>	<b>2,5</b>	<b>16,0</b>	<b>2,4</b>	<b>1,8</b>	<b>Patatas</b>
CA	HUPM	Patatas al vapor dietas	Patatas	100,0	100,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas al vapor dietas	Cebolla	5,0	0,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas al vapor dietas	Aceite oliva virgen extra	2,4	2,4						Patatas
HU	HJRJ	<b>Patatas aliñadas con huevo</b>				<b>261,8</b>	<b>7,5</b>	<b>27,4</b>	<b>13,6</b>	<b>3,2</b>	<b>Patatas</b>
HU	HJRJ	Patatas aliñadas con huevo	Patatas	175,0	175,0						Patatas
HU	HJRJ	Patatas aliñadas con huevo	Huevo	30,0	28,0						Patatas
HU	HJRJ	Patatas aliñadas con huevo	Perejil	12,0	0,0						Patatas
HU	HJRJ	Patatas aliñadas con huevo	Vinagre De Vino	5,0	5,0						Patatas
HU	HJRJ	Patatas aliñadas con huevo	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Patatas
HU	HJRJ	<b>Patatas aliñadas con judías verdes</b>				<b>211,9</b>	<b>3,9</b>	<b>26,1</b>	<b>10,2</b>	<b>4,1</b>	<b>Patatas</b>
HU	HJRJ	Patatas aliñadas con judías verdes	Patatas	150,0	150,0						Patatas
HU	HJRJ	Patatas aliñadas con judías verdes	Judías verdes (congeladas)	75,0	75,0						Patatas
HU	HJRJ	Patatas aliñadas con judías verdes	Vinagre de vino	5,0	5,0						Patatas
HU	HJRJ	Patatas aliñadas con judías verdes	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Patatas
JA	CHJ	<b>Patatas con perejil</b>				<b>110,3</b>	<b>2,3</b>	<b>14,5</b>	<b>5,2</b>	<b>1,7</b>	<b>Patatas</b>
JA	CHJ	Patatas con perejil	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Patatas
JA	CHJ	Patatas con perejil	Patatas	100,0	90,0						Patatas
JA	CHJ	Patatas con perejil	Perejil	1,0	1,0						Patatas

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
JA	CHJ	<b>Patatas dado rehogadas</b>				199,9	2,3	14,5	15,3	1,6	Patatas
JA	CHJ	Patatas dado rehogadas	Aceite oliva virgen extra	15,0	15,0						Patatas
JA	CHJ	Patatas dado rehogadas	Patatas	100,0	90,0						Patatas
JA	CHJ	<b>Patatas fritas</b>				199,9	2,3	14,5	15,2	1,6	Patatas
JA	CHJ	Patatas fritas	Aceite oliva virgen extra	15,0	15,0						Patatas
JA	CHJ	Patatas fritas	Patatas	100,0	90,0						Patatas
CA	HUPM	<b>Patatas fritas (prec)</b>				351,4	4,1	32,0	23,0	3,5	Patatas
CA	HUPM	Patatas fritas (prec)	Patatas prefritas	100,0	100,0						Patatas
CA	HUPM	Patatas fritas (prec)	Aceite de para freir	10,0	10,0						Patatas
CO	HURS	<b>Patatas gajo</b>				314,4	3,0	30,4	20,1	0,0	Patatas
CO	HURS	Patatas gajo	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Patatas
CO	HURS	Patatas gajo	Patatas	135,0	135,0						Patatas
JA	CHJ	<b>Patatas pobre</b>				205,6	2,6	15,7	15,2	2,0	Patatas
JA	CHJ	Patatas pobre	Aceite oliva virgen extra	15,0	15,0						Patatas
JA	CHJ	Patatas pobre	Patatas	100,0	90,0						Patatas
JA	CHJ	Patatas pobre	Cebolla	25,0	22,5						Patatas
SE	HUVV	<b>Picadillo de pimiento, tomate, cebolla y atún</b>				94,4	4,5	3,4	7,1	1,2	Ensaladas
SE	HUVV	Picadillo de pim., tom., ceb. y atún.	Cebolla	12,5	10,0						Ensaladas
SE	HUVV	Picadillo de pim., tom., ceb. y atún.	Pimientos verdes	18,5	15,0						Ensaladas
SE	HUVV	Picadillo de pim., tom., ceb. y atún.	Tomate	63,8	60,0						Ensaladas
SE	HUVV	Picadillo de pim., tom., ceb. y atún.	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Ensaladas
SE	HUVV	Picadillo de pim., tom., ceb. y atún.	Vinagre de vino	2,0	2,0						Ensaladas
SE	HUVV	Picadillo de pim., tom., ceb. y atún.	Atún en aceite	15,0	15,0						Ensaladas
JA	CHJ	<b>Pimiento asado</b>				60,6	0,7	3,0	5,2	1,1	Verduras
JA	CHJ	Pimiento asado	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
JA	CHJ	Pimiento asado	Pimiento verde	100,0	81,0						Verduras
CA	HUPM	<b>Pimiento frito</b>				106,4	0,7	3,0	10,2	1,1	Verduras
CA	HUPM	Pimiento frito	Pimiento asado	100,0	81,0						Verduras
CA	HUPM	Pimiento frito	Aceite de para freir	10,0	10,0						Verduras
CA	HUPR	<b>Pimientos asados con melva</b>				157,8	5,8	7,1	11,8	2,7	Verduras
CA	HUPR	Pimientos asados con melva	Pimientos asados envasados	120,0	120,0						Verduras
CA	HUPR	Pimientos asados con melva	Cebolletas largas	30,0	24,0						Verduras
CA	HUPR	Pimientos asados con melva	Melva tronco	15,0	15,0						Verduras
CA	HUPR	Pimientos asados con melva	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Verduras
CA	HUPR	Pimientos asados con melva	Vinagre de vino	5,0	5,0						Verduras
CA	HUPR	Pimientos asados con melva	Sal	1,0	1,0						Verduras
CO	HURS	<b>Pisto</b>				229,49	3,97	22,06	13,34	4,19	Verduras
CO	HURS	Pisto	Aceite oliva virgen extra	8,0	8,0						Verduras
CO	HURS	Pisto	Ajo	3,0	3,0						Verduras
CO	HURS	Pisto	Cebolla	25,0	25,0						Verduras
CO	HURS	Pisto	Harina de maíz	15,0	15,0						Verduras
CO	HURS	Pisto	Pimiento verde	1,0	.8						Verduras
CO	HURS	Pisto	Pisto congelado	150,0	150,0						Verduras
CO	HURS	Pisto	Tomate triturado	15,0	15,0						Verduras
CA	HUPM	<b>Puré de patatas</b>				189,5	5,4	23,3	8,3	1,5	Patatas
CA	HUPM	Puré de patatas	Puré deshidratado	25,0	25,0						Patatas
CA	HUPM	Puré de patatas	Leche	100,0	100,0						Patatas
CA	HUPM	Puré de patatas	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Patatas
SE	HUVV	<b>Quesitos en porciones</b>				87,2	5,6	0,8	6,9	0,0	Queso
SE	HUVV	Quesitos en porciones	Quesitos en porciones	31,2	2,0						Queso
JA	CHJ	<b>Queso fresco</b>				100,0	6,0	1,8	8,5	0,0	Queso
JA	CHJ	Queso fresco	Queso fresco	50,0	50,0						Queso

Normalización en alimentación hospitalaria y otros establecimientos de restauración social

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CO	HURS	<b>Rodajas de tomate con atún</b>				<b>185,02</b>	<b>8,67</b>	<b>4,90</b>	<b>13,92</b>	<b>1,96</b>	<b>Ensaladas</b>
CO	HURS	Rodajas de tomate con atún	Atún en aceite	30,0	30,0						Ensaladas
CO	HURS	Rodajas de tomate con atún	Duplo	10,0	10,0						Ensaladas
CO	HURS	Rodajas de tomate con atún	Tomate	140,0	131,6						Ensaladas
GR	HUVN	<b>Tomate al ajillo</b>				<b>114,78</b>	<b>1,13</b>	<b>4,56</b>	<b>10,3</b>	<b>1,4</b>	<b>Ensaladas</b>
GR	HUVN	Tomate al ajillo	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						Ensaladas
GR	HUVN	Tomate al ajillo	Ajo	3,0	2,0						Ensaladas
GR	HUVN	Tomate al ajillo	Tomate	105,0	100,0						Ensaladas
JA	CHJ	<b>Tomate aliñado</b>				<b>62,0</b>	<b>0,9</b>	<b>3,3</b>	<b>5,0</b>	<b>1,3</b>	<b>Ensaladas</b>
JA	CHJ	Tomate aliñado	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Ensaladas
JA	CHJ	Tomate aliñado	Tomate	100,0	94,0						Ensaladas
JA	CHJ	<b>Tomate asado</b>				<b>62,0</b>	<b>0,9</b>	<b>3,3</b>	<b>5,0</b>	<b>1,3</b>	<b>Verduras</b>
JA	CHJ	Tomate asado	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
JA	CHJ	Tomate asado	Tomate	100,0	94,0						Verduras
CA	HUPM	<b>Tomate en rodajas</b>				<b>62,6</b>	<b>0,9</b>	<b>2,8</b>	<b>5,3</b>	<b>1,3</b>	<b>Ensaladas</b>
CA	HUPM	Tomate en rodajas	Tomate	100,0	94,0						Ensaladas
CA	HUPM	Tomate en rodajas	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Ensaladas
CA	HUPM	Tomate en rodajas	Vinagre de vino	5,0	5,0						Ensaladas
CA	HUPM	<b>Tomate frito</b>				<b>56,0</b>	<b>1,1</b>	<b>3,9</b>	<b>4,0</b>	<b>2,0</b>	<b>Verduras</b>
CA	HUPM	Tomate frito	Tomate frito	100,0	100,0						Verduras
GR	HUVN	<b>Tomate grillé con queso</b>				<b>126,0</b>	<b>7,0</b>	<b>4,3</b>	<b>9,1</b>	<b>1,4</b>	<b>Verduras</b>
GR	HUVN	Tomate grillé con queso	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
GR	HUVN	Tomate grillé con queso	Queso mozzarella	15,0	15,0						Verduras
GR	HUVN	Tomate grillé con queso	Tomate	100,0	100,0						Verduras
JA	CHJ	<b>Tomate provenzal</b>				<b>90,7</b>	<b>2,0</b>	<b>9,3</b>	<b>5,2</b>	<b>1,7</b>	<b>Ensaladas</b>
JA	CHJ	Tomate provenzal	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Ensaladas
JA	CHJ	Tomate provenzal	Tomate	100,0	94,0						Ensaladas
JA	CHJ	Tomate provenzal	Pan rallado	10,0	10,0						Ensaladas
JA	CHJ	Tomate provenzal	Ajo	5,0	3,8						Ensaladas
JA	CHJ	<b>Zanahoria baby</b>				<b>77,7</b>	<b>0,9</b>	<b>7,3</b>	<b>5,2</b>	<b>2,9</b>	<b>Verduras</b>
JA	CHJ	Zanahoria baby	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
JA	CHJ	Zanahoria baby	Zanahoria baby	100,0	100,0						Verduras
JA	CHJ	<b>Zanahoria rallada aliñada</b>				<b>58,8</b>	<b>0,4</b>	<b>3,0</b>	<b>5,0</b>	<b>1,2</b>	<b>Verduras</b>
JA	CHJ	Zanahoria rallada aliñada	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
JA	CHJ	Zanahoria rallada aliñada	Vinagre de vino	5,0	5,0						Verduras
JA	CHJ	Zanahoria rallada aliñada	Zanahorias	50,0	41,5						Verduras
JA	CHJ	<b>Zanahoria vichy</b>				<b>71,7</b>	<b>0,8</b>	<b>5,9</b>	<b>5,1</b>	<b>2,3</b>	<b>Verduras</b>
JA	CHJ	Zanahoria vichy	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
JA	CHJ	Zanahoria vichy	Zanahorias	90,0	74,7						Verduras
JA	CHJ	Zanahoria vichy	Cebolla	10,0	9,0						Verduras
SE	HUVV	<b>Zanahorias aliñadas</b>				<b>66,9</b>	<b>1,5</b>	<b>9,8</b>	<b>2,5</b>	<b>4,1</b>	<b>Ensaladas</b>
SE	HUVV	Zanahorias aliñadas	Cebolla	25,0	20,0						Ensaladas
SE	HUVV	Zanahorias aliñadas	Perejil	4,0	2,0						Ensaladas
SE	HUVV	Zanahorias aliñadas	Aceite oliva virgen extra	2,0	2,0						Ensaladas
SE	HUVV	Zanahorias aliñadas	Vinagre de vino	2,0	2,0						Ensaladas
SE	HUVV	Zanahorias aliñadas	Orégano	2,0	2,0						Ensaladas
SE	HUVV	Zanahorias aliñadas	Zanahoria rizolada	116,3	100,0						Ensaladas
CA	HUPM	<b>Zanahorias con guisantes</b>				<b>103,7</b>	<b>4,0</b>	<b>10,0</b>	<b>5,3</b>	<b>2,9</b>	<b>Verduras</b>
CA	HUPM	Zanahorias con guisantes	Zanahorias	50,0	50,0						Verduras
CA	HUPM	Zanahorias con guisantes	Guisantes	50,0	50,0						Verduras
CA	HUPM	Zanahorias con guisantes	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Verduras
CA	HUPM	Zanahorias con guisantes	Ajo	3,0	3,0						Verduras
CA	HUPM	<b>Zanahorias rehogadas</b>				<b>82,0</b>	<b>1,0</b>	<b>7,8</b>	<b>5,2</b>	<b>2,9</b>	<b>Ensaladas</b>
CA	HUPM	Zanahorias rehogadas	Zanahorias	100,0	100,0						Ensaladas
CA	HUPM	Zanahorias rehogadas	Aceite oliva virgen extra	5,0	5,0						Ensaladas
CA	HUPM	Zanahorias rehogadas	Ajo	3,0	3,0						Ensaladas



## Relación de postres de los hospitales del SAS

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CA	HUPM	<b>Almibar macedonia</b>				84,8	0,7	20,5	0,0	1,4	Fruta
CA	HUPM	Almibar macedonia	Macedonia en almibar	250,0	141,0						Fruta
CA	HUPM	<b>Almibar melocotón</b>				86,5	0,7	20,7	0,1	1,9	Fruta
CA	HUPM	Almibar melocotón	Melocotón en almibar	250,0	136,0						Fruta
JA	CHJ	<b>Almibar pera</b>				86,5	0,7	20,7	0,1	1,9	Fruta
JA	CHJ	Almibar pera	Pera en almibar	250,0	150,0						Fruta
CA	HUPM	<b>Almibar piña en su jugo</b>				97,9	0,6	23,2	0,3	1,7	Fruta
CA	HUPM	Almibar Piña en su jugo	Piña en almibar	250,0	145,0						Fruta
CA	HUPM	<b>Arroz con leche</b>				156,8	4,5	28,8	2,6	2,0	Lácteos
CA	HUPM	Arroz con leche	Arroz con leche	140,0	140,0						Lácteos
SE	HUVV	<b>Arroz con leche casero</b>				275,8	6,5	52,9	4,7	0,7	Lácteos
SE	HUVV	Arroz con leche casero	Arroz redondo	40,0	40,0						Lácteos
SE	HUVV	Arroz con leche casero	Azúcar	17,0	17,0						Lácteos
SE	HUVV	Arroz con leche casero	Canela molida	1,0	1,0						Lácteos
SE	HUVV	Arroz con leche casero	Leche entera	110,0	110,0						Lácteos
SE	HUVV	<b>Arroz con leche edulcorado</b>				180,5	6,8	36,6	0,8	0,7	Lácteos
SE	HUVV	Arroz con leche edulcorado	Arroz redondo	40,0	40,0						Lácteos
SE	HUVV	Arroz con leche edulcorado	Leche desnatada	110,0	110,0						Lácteos
SE	HUVV	Arroz con leche edulcorado	Canela molida	1,0	1,0						Lácteos
SE	HUVV	Arroz con leche edulcorado	Edulcorante dietético	1,0	1,0						Lácteos
JA	CHJ	<b>Crema de queso</b>				121,5	7,0	15,8	3,0	1,5	Lácteos
JA	CHJ	Crema de queso	Crema de queso	110,0	110,0						Lácteos
CA	HUPM	<b>Dulce de membrillo</b>				107,7	0,0	28,5	0,0	3,2	Fruta
CA	HUPM	Dulce de membrillo	Dulce de membrillo	50,0	50,0						Fruta
CA	HUPM	<b>Flan</b>				146,3	5,3	24,3	3,1	0,0	Lácteos
CA	HUPM	Flan	Flan	110,0	110,0						Lácteos
CA	HUPM	<b>Fruta albaricoque</b>				76,0	1,5	17,5	0,0	3,9	Fruta
CA	HUPM	Fruta albaricoque	Albaricoque	200,0	184,0						Fruta
CA	HUPM	<b>Fruta caqui</b>				131,0	1,4	32,0	0,6	3,2	Fruta
CA	HUPM	Fruta caqui	Caqui	200,0	174,0						Fruta
CA	HUPM	<b>Fruta cerezas</b>				80,7	1,0	17,6	0,7	2,0	Fruta
CA	HUPM	fruta cerezas	Cerezas	200,0	130,5						fruta
CA	HUPM	<b>Fruta chirimoya</b>				177,8	2,2	44,0	0,4	3,2	Fruta
CA	HUPM	Fruta chirimoya	Chirimoya	220,0	132,0						Fruta
CA	HUPM	<b>Fruta ciruela</b>				78,8	1,0	18,7	0,0	2,7	Fruta
CA	HUPM	Fruta ciruela	Ciruela	200,0	170,0						Fruta
CA	HUPM	<b>Fruta fresa</b>				68,9	1,4	14,0	1,2	4,2	Fruta
CA	HUPM	Fruta fresa	Fresa	200,0	194,0						Fruta
CA	HUPM	<b>Fruta kiwi</b>				108,5	2,0	24,2	1,1	3,0	Fruta
CA	HUPM	Fruta kiwi	Kiwi	200,0	172,0						Fruta
CA	HUPM	<b>Fruta mandarina</b>				62,4	1,3	14,3	0,0	3,0	Fruta
CA	HUPM	Fruta mandarina	Mandarina	220,0	158,4						Fruta
CA	HUPM	<b>Fruta manzana</b>				77,0	0,0	20,0	0,0	3,3	Fruta
CA	HUPM	Fruta manzana	Manzana	200,0	168,0						Fruta
CA	HUPM	<b>Fruta manzana Golden</b>				81,1	0,6	21,0	0,2	3,4	Fruta
CA	HUPM	Fruta manzana Golden	Manzana Golden	200,0	184,0						Fruta
CA	HUPM	<b>Fruta manzana roja</b>				92,0	0,6	23,4	0,2	3,6	Fruta
CA	HUPM	Fruta manzana roja	Manzana roja	200,0	180,0						Fruta
CA	HUPM	<b>Fruta melocotón</b>				67,6	1,1	15,8	0,0	2,5	Fruta
CA	HUPM	Fruta melocotón	Melocotón	200,0	176,0						Fruta
CA	HUPM	<b>Fruta naranja</b>				60,4	1,3	13,8	0,0	3,7	Fruta
CA	HUPM	Fruta naranja	Naranja	220,0	160,6						Fruta

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CA	HUPM	<b>Fruta nectarina</b>				<b>67,6</b>	<b>1,1</b>	<b>15,8</b>	<b>0,0</b>	<b>2,5</b>	<b>Fruta</b>
CA	HUPM	Fruta nectarina	Nectarina	200,0	176,0						Fruta
CA	HUPM	<b>Fruta pera</b>				<b>77,6</b>	<b>0,7</b>	<b>18,7</b>	<b>0,0</b>	<b>3,8</b>	<b>Fruta</b>
CA	HUPM	Fruta pera	Pera	200,0	176,0						Fruta
CA	HUPM	<b>Fruta plátano</b>				<b>92,4</b>	<b>1,3</b>	<b>21,1</b>	<b>0,3</b>	<b>2,7</b>	<b>Fruta</b>
CA	HUPM	Fruta plátano	Plátano	160,0	105,6						Fruta
CA	HUPM	<b>Fruta uva</b>				<b>88,4</b>	<b>1,2</b>	<b>20,9</b>	<b>0,0</b>	<b>1,1</b>	<b>Fruta</b>
CA	HUPM	Fruta uva	Uva	150,0	135,0						Fruta
SE	HUVV	<b>Gelatina de frutas</b>				<b>94,8</b>	<b>2,4</b>	<b>21,3</b>	<b>0,0</b>	<b>0,2</b>	<b>Fruta</b>
SE	HUVV	Gelatina de frutas	Macedonia frutas lata	20,0	20,0						Fruta
SE	HUVV	Gelatina de frutas	Gelatina	20,0	20,0						Fruta
SE	HUVV	Helado	Helado	70,0	70,0	139,0	1,9	18,3	6,4	0,0	Fruta
JA	CHJ	<b>Leche fermentada bifidus</b>				<b>63,0</b>	<b>5,8</b>	<b>8,4</b>	<b>0,2</b>	<b>1,7</b>	<b>Lácteos</b>
JA	CHJ	Leche fermentada bifidus	Leche fermentada bifidus	125,0	125,0						Lácteos
JA	CHJ	<b>Leche fermentada con lactobacilus</b>				<b>71,0</b>	<b>2,8</b>	<b>10,5</b>	<b>1,1</b>	<b>0,0</b>	<b>Lácteos</b>
JA	CHJ	Leche fermentada con lactobacilus	Leche fermentada c/lactobacilus	95,0	95,0						Lácteos
HU	HJRJ	<b>Maizena</b>				<b>204,1</b>	<b>9,0</b>	<b>39,9</b>	<b>0,9</b>	<b>0,7</b>	
HU	HJRJ	Maizena	Maizena	18,0	18,0						Lácteos
HU	HJRJ	Maizena	Leche desnatada	200,0	200,0						Lácteos
HU	HJRJ	Maizena	Canela en rama	3,0	3,0						Lácteos
HU	HJRJ	Maizena	Azúcar	15,0	15,0						Lácteos
HU	HJRJ	<b>Maizena con sacarina</b>				<b>144,4</b>	<b>9,0</b>	<b>25,0</b>	<b>0,9</b>	<b>0,7</b>	<b>Lácteos</b>
HU	HJRJ	Maizena con sacarina	Maizena	18,0	18,0						Lácteos
HU	HJRJ	Maizena con sacarina	Leche desnatada	200,0	200,0						Lácteos
HU	HJRJ	Maizena con sacarina	Canela en rama	3,0	3,0						Lácteos
HU	HJRJ	Maizena con sacarina	Sacarina								Lácteos
SE	HUVV	<b>Manzana asada</b>				<b>152,8</b>	<b>0,5</b>	<b>39,8</b>	<b>0,2</b>	<b>2,9</b>	<b>Fruta</b>
SE	HUVV	Manzana asada	Manzana	200,0	170,0						Fruta
SE	HUVV	Manzana asada	Azúcar	20,0	20,0						Fruta
SE	HUVV	Manzana asada	Canela en rama clavo	0,5	0,5						Fruta
SE	HUVV	Manzana asada	Clavo	0,5	0,5						Fruta
CA	HUPM	<b>Manzana asada dietas</b>				<b>81,1</b>	<b>0,6</b>	<b>21,0</b>	<b>0,2</b>	<b>3,4</b>	<b>Fruta</b>
CA	HUPM	Manzana asada dietas	Manzana Golden	200,0	184,0						Fruta
CA	HUPM	<b>Natillas</b>				<b>160,5</b>	<b>4,3</b>	<b>23,9</b>	<b>5,3</b>	<b>0,0</b>	<b>Lácteos</b>
CA	HUPM	Natillas	Natillas	130,0	130,0						Lácteos
SE	HUVV	<b>Natillas caseras</b>				<b>136,6</b>	<b>7,3</b>	<b>18,0</b>	<b>4,5</b>	<b>0,5</b>	<b>Lácteos</b>
SE	HUVV	Natillas caseras	Azúcar	12,0	12,0						Lácteos
SE	HUVV	Natillas caseras	Flan en polvo	10,0	10,0						Lácteos
SE	HUVV	Natillas caseras	Canela molida	1,0	1,0						Lácteos
SE	HUVV	Natillas caseras	Leche entera	120,0	120,0						Lácteos
CA	HUPM	<b>Pera cocida</b>				<b>77,6</b>	<b>0,7</b>	<b>18,7</b>	<b>0,0</b>	<b>3,8</b>	<b>Fruta</b>
CA	HUPM	Pera cocida	Pera	200,0	176,0						Fruta
CA	HUPM	<b>Potito niños comercial de manzana</b>				<b>150,0</b>	<b>0,8</b>	<b>35,0</b>	<b>0,2</b>	<b>2,2</b>	<b>Fruta</b>
CA	HUPM	Potito niños comercial de manzana	Potito comercial de manzana	200,0	200,0						Fruta
CA	HUPM	<b>Puré comercial de frutas</b>				<b>56,0</b>	<b>0,6</b>	<b>12,6</b>	<b>0,4</b>	<b>1,6</b>	<b>Fruta</b>
CA	HUPM	Puré comercial de frutas	Puré comercial de frutas	100,0	100,0						Fruta
CA	HUPM	<b>Puré comercial de manzana</b>				<b>52,0</b>	<b>0,0</b>	<b>12,0</b>	<b>0,0</b>	<b>2,0</b>	<b>Fruta</b>
CA	HUPM	Puré comercial de manzana	Triturado comercial de manzana	100,0	100,0						Fruta
JA	CHJ	<b>Tarrina de frutas industrial</b>				<b>68,0</b>	<b>0,6</b>	<b>15,5</b>	<b>0,4</b>	<b>2,8</b>	<b>Fruta</b>
JA	CHJ	Tarrina de frutas industrial	Tarrina frutas	100,0	100,0						Fruta
CA	HUPM	<b>Triturado de fruta y leche</b>				<b>126,2</b>	<b>3,6</b>	<b>18,5</b>	<b>4,2</b>	<b>2,4</b>	<b>Fruta</b>
CA	HUPM	Triturado de fruta y leche	Leche entera	118,0	118,0						Fruta
CA	HUPM	Triturado de fruta y leche	Fruta	150,0	132,0						Fruta
JA	CHJ	<b>Triturado de frutas</b>				<b>74,9</b>	<b>0,8</b>	<b>18,9</b>	<b>0,0</b>	<b>2,8</b>	<b>Fruta</b>
JA	CHJ	Triturado de frutas	Manzana	50,0	46,0						Fruta
JA	CHJ	Triturado de frutas	Naranja	50,0	36,5						Fruta

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
JA	CHJ	Triturado de frutas	Pera	50,0	44,0						Fruta
JA	CHJ	Triturado de frutas	Zumo de frutas	50,0	50,0						Fruta
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Triturado de pera/ manzana</b>				<b>78,1</b>	<b>0,6</b>	<b>20,0</b>	<b>0,0</b>	<b>3,9</b>	<b>Fruta</b>
JA	CHJ	Triturado de pera/ manzana	Manzana	100,0	92,0						Fruta
JA	CHJ	Triturado de pera/ manzana	Pera	100,0	88,0						Fruta
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Yogur azucarado</b>				<b>107,5</b>	<b>3,8</b>	<b>17,5</b>	<b>2,5</b>	<b>0,0</b>	<b>Lácteos</b>
CA	HUPM	Yogur azucarado	Yogur azucarado	125,0	125,0						Lácteos
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Yogur desnatado edulcorado</b>				<b>46,9</b>	<b>5,5</b>	<b>6,0</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>Lácteos</b>
CA	HUPM	Yogur desnatado edulcorado	Yogur desnatado	125,0	125,0						Lácteos
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Yogur líquido</b>				<b>150,8</b>	<b>5,8</b>	<b>25,6</b>	<b>2,8</b>	<b>0,0</b>	<b>Lácteos</b>
CA	HUPM	Yogur líquido	Yogur líquido	200,0	200,0						Lácteos
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Yogur natural</b>				<b>70,8</b>	<b>4,0</b>	<b>4,7</b>	<b>4,0</b>	<b>0,0</b>	<b>Lácteos</b>
CA	HUPM	Yogur natural	Yogur natural	125,0	125,0						Lácteos
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Zumo de naranja natural</b>				<b>83,2</b>	<b>0,6</b>	<b>20,2</b>	<b>0,0</b>	<b>1,4</b>	<b>Fruta</b>
CA	HUPM	Zumo de naranja natural	Zumo de naranja natural	300,0	200,0						Fruta
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Zumo tetrabrik</b>				<b>95,2</b>	<b>0,8</b>	<b>23,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,5</b>	<b>Fruta</b>
CA	HUPM	Zumo tetrabrik	Zumo tetrabrik	200,0	200,0						Fruta

## Relación de los panes de los hospitales del SAS

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Pan blanco c/s de 60 gr</b>		<b>60,0</b>	<b>60,0</b>	<b>153,0</b>	<b>4,2</b>	<b>33,0</b>	<b>0,5</b>	<b>2,4</b>	
CA	HUPM	Pan blanco c/s de 60 gr	Pan blanco	60,0	60,0						
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Pan blanco c/s de 80 gr</b>		<b>80,0</b>	<b>80,0</b>	<b>204,0</b>	<b>5,6</b>	<b>44,0</b>	<b>0,6</b>	<b>3,2</b>	
CA	HUPM	Pan blanco c/s de 80 gr	Pan blanco	80,0	80,0						
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Pan blanco s/s de 60 gr</b>		<b>60,0</b>	<b>60,0</b>	<b>153,0</b>	<b>4,2</b>	<b>33,0</b>	<b>0,5</b>	<b>2,4</b>	
CA	HUPM	Pan blanco s/s de 60 gr	Pan blanco	60,0	60,0						
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Pan blanco c/s de 40 gr</b>		<b>40,0</b>	<b>40,0</b>	<b>102,0</b>	<b>3,2</b>	<b>22,0</b>	<b>0,3</b>	<b>1,4</b>	
CA	HUPM	Pan blanco c/s de 40 gr	Pan blanco	40,0	40,0						
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Pan blanco s/s de 40 gr</b>		<b>40,0</b>	<b>40,0</b>	<b>102,0</b>	<b>3,2</b>	<b>22,0</b>	<b>0,3</b>	<b>1,4</b>	
CA	HUPM	Pan blanco s/s de 40 gr	Pan blanco	40,0	40,0						
<b>JA</b>	<b>CHJ</b>	<b>Pan de 50 gr</b>		<b>50,0</b>	<b>60,0</b>	<b>121,0</b>	<b>4,5</b>	<b>25,8</b>	<b>0,8</b>	<b>1,8</b>	
JA	CHJ	Pan de 50 gr	Pan blanco	50,0	60,0						
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Pan integral c/s 60 g</b>		<b>60,0</b>	<b>60,0</b>	<b>139,0</b>	<b>5,1</b>	<b>29,3</b>	<b>1,0</b>	<b>5,1</b>	
CA	HUPM	Pan integral c/s 60 g	Pan integral	60,0	60,0						
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Pan integral s/s 60 g</b>		<b>60,0</b>	<b>60,0</b>	<b>139,0</b>	<b>5,1</b>	<b>29,3</b>	<b>1,0</b>	<b>5,1</b>	
CA	HUPM	Pan integral s/s 60 g	Pan integral	60,0	60,0						
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Pan integral c/s de 40 gr</b>		<b>40,0</b>	<b>40,0</b>	<b>96,7</b>	<b>3,2</b>	<b>19,6</b>	<b>0,4</b>	<b>3,4</b>	
CA	HUPM	Pan integral c/s de 40 gr	Pan integral	40,0	40,0						
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Pan integral s/s de 40 gr</b>		<b>40,0</b>	<b>40,0</b>	<b>96,7</b>	<b>3,2</b>	<b>19,6</b>	<b>0,4</b>	<b>3,4</b>	
CA	HUPM	Pan integral s/s de 40 gr	Pan integral	40,0	40,0						
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Pan pachanga c/s de 60 gr</b>		<b>60,0</b>	<b>60,0</b>	<b>153,0</b>	<b>4,2</b>	<b>33,0</b>	<b>0,5</b>	<b>2,1</b>	
CA	HUPM	Pan pachanga c/s de 60 gr	Pan pachanga	60,0	60,0						
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Pan pachanga s/s de 60 gr</b>		<b>60,0</b>	<b>60,0</b>	<b>153,0</b>	<b>4,2</b>	<b>33,0</b>	<b>0,5</b>	<b>2,1</b>	
CA	HUPM	Pan pachanga s/s de 60 gr	Pan pachanga	60,0	60,0						
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Pan sin gluten de 60 gr</b>		<b>60,0</b>	<b>60,0</b>	<b>153,0</b>	<b>4,2</b>	<b>33,0</b>	<b>0,5</b>	<b>2,1</b>	
CA	HUPM	Pan sin gluten de 60 gr	Pan sin gluten	60,0	60,0						
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Pan tostado de 20 gr</b>		<b>20,0</b>	<b>20,0</b>	<b>51,6</b>	<b>1,6</b>	<b>11,6</b>	<b>0,2</b>	<b>0,9</b>	
CA	HUPM	Pan tostado de 20 gr	Pan tostado	20,0	20,0						
<b>CA</b>	<b>HUPM</b>	<b>Pan tostado de 40 gr</b>		<b>40,0</b>	<b>40,0</b>	<b>103,0</b>	<b>3,2</b>	<b>23,2</b>	<b>0,4</b>	<b>1,8</b>	
CA	HUPM	Pan tostado de 40 gr	Pan tostado	40,0	40,0						

## Relación de desayunos y meriendas de los hospitales del SAS

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CA	HUPM	<b>Aceite monodosis 10gr.</b>		10,0	10,0	90,0	0,0	0,0	10,0	0,0	
CA	HUPM	Aceite monodosis 10gr.	Aceite oliva virgen extra	10,0	10,0						
CA	HUPM	<b>Aceite monodosis 20gr.</b>		20,0	20,0	180,0	0,0	0,0	20,0	0,0	
CA	HUPM	Aceite monodosis 20gr.	Aceite oliva virgen extra	20,0	20,0						
JA	CHJ	<b>Azúcar</b>		10,0	10,0	40,0		10,0			
JA	CHJ	Azúcar	Azúcar blanquilla	10,0	10,0						
CA	HUPM	<b>Bebida de soja</b>		200,0	200,0	88,0	6,2	8,2	3,4	1,0	
CA	HUPM	Bebida de soja sin lactosa	Bebida sin lactosa	200,0	200,0						
JA	CHJ	<b>Bocadillo atún</b>		160,0	120,0	303,1	19,5	41,2	7,8	2,8	
JA	CHJ	Bocadillo atún	Atún	100,0	60,0						
JA	CHJ	Bocadillo atún	Pan blanco	60,0	60,0						
JA	CHJ	<b>Bocadillo atún con tomate</b>		220,0	180,0	311,6	20,0	42,8	7,9	3,5	
JA	CHJ	Bocadillo atún con tomate	Atún	100,0	60,0						
JA	CHJ	Bocadillo atún con tomate	Tomate	60,0	60,0						
JA	CHJ	Bocadillo atún con tomate	Pan blanco	60,0	60,0						
JA	CHJ	<b>Bocadillo de chorizo</b>		120,0	120,0	383,2	25,9	41,5	13,8	2,8	
JA	CHJ	Bocadillo de chorizo	Chorizo	60,0	60,0						
JA	CHJ	Bocadillo de chorizo	Pan blanco	60,0	60,0						
CA	HUPM	<b>Bocadillo de jamón cocido</b>		120,0	120,0	222,7	15,2	33,1	2,4	1,3	
CA	HUPM	Bocadillo de jamón cocido	Pan	60,0	60,0						
CA	HUPM	Bocadillo de jamón cocido	Jamón cocido	60,0	60,0						
JA	CHJ	<b>Bocadillo de jamón serrano</b>		120,0	120,0	315,5	22,7	41,3	7,8	2,8	
JA	CHJ	Bocadillo de jamón serrano	Jamón serrano	60,0	60,0						
JA	CHJ	Bocadillo de jamón serrano	Pan blanco	60,0	60,0						
CA	HUPM	<b>Bocadillo de jamón y queso</b>		120,0	120,0	262,2	16,5	32,0	8,5	2,1	
CA	HUPM	Bocadillo de jamón y queso	Pan	60,0	60,0						
CA	HUPM	Bocadillo de jamón y queso	Jamón cocido	30,0	30,0						
CA	HUPM	Bocadillo de jamón y queso	Queso	30,0	30,0						
CA	HUPM	<b>Bocadillo de queso</b>		120,0	120,0	313,6	38,4	32,4	14,2	2,1	
CA	HUPM	Bocadillo de queso	Pan	60,0	60,0						
CA	HUPM	Bocadillo de queso	Queso	60,0	60,0						
JA	CHJ	<b>Bollería</b>		65,0	65,0	283,0	4,6	34,32	15,0	1,3	
JA	CHJ	Bollería	Bollería ordinaria	65,0	65,0						
CA	HUPM	<b>Cacao soluble sobre</b>		18,0	18,0	67,3	1,8	12,1	1,5	0,1	
CA	HUPM	Cacao soluble sobre	Cacao soluble sobre	18,0	18,0						
SE	HUVV	<b>Café soluble</b>		2,0	2,0	2,0	0,4	0,2	0,0	0,0	
SE	HUVV	Café soluble	Café soluble	2,0	2,0						
CA	HUPM	<b>Café soluble descafeinado</b>		2,0	2,0	4,6	0,3	0,9	0,0	0,0	
CA	HUPM	Café soluble descafeinado	Café soluble descafeinado	2,0	2,0						
CA	HUPM	<b>Cereales con leche</b>		230,0	230,0	206,0	9,4	33,9	3,7	0,9	
CA	HUPM	Cereales con leche	Cereales en polvo	30,0	30,0						
CA	HUPM	Cereales con leche	Leche desnatada	200,0	200,0						
CA	HUPM	<b>Dulce de membrillo</b>		50,0	50,0	107,7	0,0	28,5	0,0	3,2	
CA	HUPM	Dulce de membrillo	Dulce de membrillo	50,0	50,0						
CA	HUPM	<b>Flan</b>		110,0	110,0	146,3	5,3	24,3	3,1	0,0	
CA	HUPM	Flan	Flan de huevo	110,0	110,0						
CA	HUPM	<b>Fruta kiwi</b>		200,0	172,0	108,5	2,0	24,2	1,1	3,0	
CA	HUPM	Fruta kiwi	Kiwi	200,0	172,0						
CA	HUPM	<b>Fruta mandarina</b>		220,0	158,4	62,4	1,3	14,3	0,0	3,0	
CA	HUPM	Fruta mandarina	Mandarina	220,0	158,4						
CA	HUPM	<b>Fruta manzana</b>		200,0	168,0	77,0	0,0	20,0	0,0	3,3	
CA	HUPM	Fruta manzana	Manzana	200,0	168,0						

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CA	HUPM	<b>Fruta manzana Golden</b>		200,0	184,0	81,1	0,6	21,0	0,2	3,4	
CA	HUPM	Fruta manzana Golden	Manzana Golden	200,0	184,0						
CA	HUPM	<b>Fruta manzana roja</b>		200,0	180,0	92,0	0,6	23,4	0,2	3,6	
CA	HUPM	Fruta manzana roja	Manzana roja	200,0	180,0						
CA	HUPM	<b>Fruta melocotón</b>		200,0	176,0	67,6	1,1	15,8	0,0	2,5	
CA	HUPM	Fruta melocotón	Melocotón	200,0	176,0						
CA	HUPM	<b>Fruta naranja</b>		220,0	160,6	60,4	1,3	13,8	0,0	3,7	
CA	HUPM	Fruta naranja	Naranja	220,0	160,6						
CA	HUPM	<b>Fruta nectarina</b>		200,0	176,0	67,6	1,1	15,8	0,0	2,5	
CA	HUPM	Fruta nectarina	Nectarina	200,0	176,0						
CA	HUPM	<b>Fruta pera</b>		200,0	176,0	77,6	0,7	18,7	0,0	3,8	
CA	HUPM	Fruta pera	Pera	200,0	176,0						
CA	HUPM	<b>Fruta plátano</b>		160,0	105,6	92,4	1,3	21,1	0,3	2,7	
CA	HUPM	Fruta plátano	Plátano	160,0	105,6						
CA	HUPM	<b>Galletas con azúcar</b>		25,0	25,0	105,0	2,0	19,0	2,5	0,3	
CA	HUPM	Galletas con azúcar	Galletas con azúcar	25,0	25,0						
JA	CHJ	<b>Galletas sin azúcar</b>		20,0	20,0	92,0	1,5	13,8	3,8	0,6	
JA	CHJ	Galletas sin azúcar	Galletas dietéticas 4 u.	20,0	20,0						
JA	CHJ	<b>Galletas sin gluten</b>		46,3	46,3	223,9	4,3	27,8	10,6	1,0	
JA	CHJ	Galletas sin gluten	Galletas sin gluten	46,3	46,3						
CA	HUPM	<b>Infusión</b>		1,8	1,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
CA	HUPM	Infusión	Té, manzanilla, tila	1,8	1,8						
CA	HUPM	<b>Jamón cocido</b>		110,0	110,0	116,1	20,2	1,1	3,4	0,0	
CA	HUPM	Jamón cocido	Jamón cocido	110,0	110,0						
CA	HUPM	<b>Jamón cocido y queso</b>		180,0	165,0	409,9	40,3	0,8	27,3	0,0	
CA	HUPM	Jamón cocido y queso	Jamón cocido	90,0	84,0						
CA	HUPM	Jamón cocido y queso	Queso	90,0	81,0						
CA	HUPM	<b>Jamón serrano</b>		100,0	80,0	130,0	24,4	0,0	3,6	0,0	
CA	HUPM	Jamón serrano	Jamón serrano	100,0	80,0						
CA	HUPM	<b>Leche desnatada</b>		200,0	200,0	66,4	6,5	9,8	0,4	0,0	
CA	HUPM	Leche desnatada	Leche desnatada	200,0	200,0						
CA	HUPM	<b>Leche entera</b>		200,0	200,0	123,4	6,2	9,0	7,2	0,0	
CA	HUPM	Leche entera	Leche entera	200,0	200,0						
CA	HUPM	<b>Leche sin lactosa</b>		26,0	26,0	111,0	7,0	12,5	3,9	0,4	
CA	HUPM	Leche sin lactosa	Leche sin lactosa	26,0	26,0						
GR	HUVN	<b>Magdalena ecológica</b>		45,0	45,0	211,1	2,9	29,5	9,9	1,1	
GR	HUVN	Magdalena ecológica	Magdalena	45,0	45,0						
GR	HUVN	<b>Mantequilla</b>		15,0	15,0	112,8	0,1	0,1	12,5	0,0	
GR	HUVN	Mantequilla	Mantequilla	15,0	15,0						
SE	HUVV	<b>Mantequilla 20 gr.</b>		20,0	20,0	127,0	0,1	Tr	14,1	0,0	
SE	HUVV	Mantequilla 20 gr.	Mantequilla	20,0	20,0						
CA	HUPM	<b>Manzana asada</b>		200,0	168,0	82,8	0,5	20,2	0,0	2,9	
CA	HUPM	Manzana asada	Manzana asada	200,0	168,0						
CA	HUPM	<b>Margarina 10 gr.</b>		10,0	10,0	74,7	0,0	0,0	5,3	0,0	
CA	HUPM	Margarina 10 gr.	Margarina vegetal porción	10,0	10,0						
SE	HUVV	<b>Margarina 20 gr.</b>		20,0	20,0	127,0	0,1	0,0	14,1	0,0	
SE	HUVV	Margarina 20 gr.	Margarina	20,0	20,0						
SE	HUVV	<b>Mermelada de frutas</b>		20,0	20,0	52,6	0,0	14,0	Tr	0,0	
SE	HUVV	Mermelada de frutas	Mermelada de frutas	20,0	20,0						
CA	HUPM	<b>Natillas</b>		130,0	130,0	160,5	4,3	23,9	5,3	0,0	
CA	HUPM	Natillas	Natillas	130,0	130,0						
CA	HUPM	<b>Pan blanco c/s de 60 gr</b>		60,0	60,0	153,0	4,2	33,0	0,5	2,4	
CA	HUPM	Pan blanco c/s de 60 gr	Pan blanco	60,0	60,0						

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CA	HUPM	<b>Pan blanco c/s de 80 gr</b>		<b>80,0</b>	<b>80,0</b>	<b>204,0</b>	<b>5,6</b>	<b>44,0</b>	<b>0,6</b>	<b>3,2</b>	
CA	HUPM	Pan blanco c/s de 80 gr	Pan blanco	80,0	80,0						
CA	HUPM	<b>Pan blanco s/s de 60 gr</b>		<b>60,0</b>	<b>60,0</b>	<b>153,0</b>	<b>4,2</b>	<b>33,0</b>	<b>0,5</b>	<b>2,4</b>	
CA	HUPM	Pan blanco s/s de 60 gr	Pan blanco	60,0	60,0						
CA	HUPM	<b>Pan blanco c/sde 40 gr</b>		<b>40,0</b>	<b>40,0</b>	<b>102,0</b>	<b>3,2</b>	<b>22,0</b>	<b>0,3</b>	<b>1,4</b>	
CA	HUPM	Pan blanco c/sde 40 gr	Pan blanco	40,0	40,0						
CA	HUPM	<b>Pan blanco s/sde 40 gr</b>		<b>40,0</b>	<b>40,0</b>	<b>102,0</b>	<b>3,2</b>	<b>22,0</b>	<b>0,3</b>	<b>1,4</b>	
CA	HUPM	Pan blanco s/sde 40 gr	Pan blanco	40,0	40,0						
CA	HUPM	<b>Pan con aceite</b>		<b>80,0</b>	<b>80,0</b>	<b>331,0</b>	<b>4,2</b>	<b>33,0</b>	<b>21,7</b>	<b>2,4</b>	
CA	HUPM	Pan con aceite	Pan blanco	60,0	60,0						
CA	HUPM	Pan con aceite	Aceite	20,0	20,0						
CA	HUPM	<b>Pan con margarina</b>		<b>80,0</b>	<b>80,0</b>	<b>302,5</b>	<b>4,2</b>	<b>33,0</b>	<b>17,0</b>	<b>2,4</b>	
CA	HUPM	Pan con margarina	Pan blanco	60,0	60,0						
CA	HUPM	Pan con margarina	Margarina	20,0	20,0						
CA	HUPM	<b>Pan con margarina y mermelada</b>		<b>90,0</b>	<b>90,0</b>	<b>285,8</b>	<b>4,2</b>	<b>47,0</b>	<b>9,0</b>	<b>2,7</b>	
CA	HUPM	Pan con margarina y mermelada	Pan blanco	60,0	60,0						
CA	HUPM	Pan con margarina y mermelada	Margarina	10,0	10,0						
CA	HUPM	Pan con margarina y mermelada	Mermelada de frutas	20,0	20,0						
JA	CHJ	<b>Pan de 50 gr</b>		<b>50,0</b>	<b>60,0</b>	<b>121,0</b>	<b>4,5</b>	<b>25,8</b>	<b>0,8</b>	<b>1,8</b>	
JA	CHJ	Pan de 50 gr	Pan blanco	50,0	60,0						
CA	HUPM	<b>Pan integral c/s 60 g</b>		<b>60,0</b>	<b>60,0</b>	<b>139,0</b>	<b>5,1</b>	<b>29,3</b>	<b>1,0</b>	<b>5,1</b>	
CA	HUPM	Pan integral c/s 60 g	Pan integral	60,0	60,0						
CA	HUPM	<b>Pan integral s/s 60 g</b>		<b>60,0</b>	<b>60,0</b>	<b>139,0</b>	<b>5,1</b>	<b>29,3</b>	<b>1,0</b>	<b>5,1</b>	
CA	HUPM	Pan integral s/s 60 g	Pan integral	60,0	60,0						
CA	HUPM	<b>Pan integral c/s de 40 gr</b>		<b>40,0</b>	<b>40,0</b>	<b>96,7</b>	<b>3,2</b>	<b>19,6</b>	<b>0,4</b>	<b>3,4</b>	
CA	HUPM	Pan integral c/s de 40 gr	Pan integral	40,0	40,0						
CA	HUPM	<b>Pan integral s/s de 40 gr</b>		<b>40,0</b>	<b>40,0</b>	<b>96,7</b>	<b>3,2</b>	<b>19,6</b>	<b>0,4</b>	<b>3,4</b>	
CA	HUPM	Pan integral s/s de 40 gr	Pan integral	40,0	40,0						
CA	HUPM	<b>Pan pachanga 40 gr con jamón cocido</b>		<b>90,0</b>	<b>90,0</b>	<b>150,7</b>	<b>13,2</b>	<b>20,2</b>	<b>2,2</b>	<b>3,4</b>	
CA	HUPM	Pan pachanga 40 gr c/jamón cocido	Pan pachanga	40,0							
CA	HUPM	Pan pachanga 40 gr c/jamón cocido	Jamón cocido	50,0							
CA	HUPM	<b>Pan pachanga c/s de 60 gr</b>		<b>60,0</b>	<b>60,0</b>	<b>153,0</b>	<b>4,2</b>	<b>33,0</b>	<b>0,5</b>	<b>2,1</b>	
CA	HUPM	Pan pachanga c/s de 60 gr	Pan pachanga	60,0	60,0						
CA	HUPM	<b>Pan pachanga s/s de 60 gr</b>		<b>60,0</b>	<b>60,0</b>	<b>153,0</b>	<b>4,2</b>	<b>33,0</b>	<b>0,5</b>	<b>2,1</b>	
CA	HUPM	Pan pachanga s/s de 60 gr	Pan pachanga	60,0	60,0						
CA	HUPM	<b>Pan sin gluten de 60 gr</b>		<b>60,0</b>	<b>60,0</b>	<b>153,0</b>	<b>4,2</b>	<b>33,0</b>	<b>0,5</b>	<b>2,1</b>	
CA	HUPM	Pan sin gluten de 60 gr	Pan sin gluten	60,0	60,0						
CA	HUPM	<b>Pan tostado de 20 gr</b>		<b>20,0</b>	<b>20,0</b>	<b>51,6</b>	<b>1,6</b>	<b>11,6</b>	<b>0,2</b>	<b>0,9</b>	
CA	HUPM	Pan tostado de 20 gr	Pan tostado	20,0	20,0						
CA	HUPM	<b>Pan tostado de 40 gr</b>		<b>40,0</b>	<b>40,0</b>	<b>103,0</b>	<b>3,2</b>	<b>23,2</b>	<b>0,4</b>	<b>1,8</b>	
CA	HUPM	Pan tostado de 40 gr	Pan tostado	40,0	40,0						
CA	HUPM	<b>Potito niños comercial de manzana</b>		<b>200,0</b>	<b>200,0</b>	<b>150,0</b>	<b>0,8</b>	<b>35,0</b>	<b>0,2</b>	<b>2,2</b>	
CA	HUPM	Potito niños comercial de manzana	Potito comercial de manzana	200,0	200,0						
CA	HUPM	<b>Puré comercial de frutas</b>		<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>56,0</b>	<b>0,6</b>	<b>12,6</b>	<b>0,4</b>	<b>1,6</b>	
CA	HUPM	Puré comercial de frutas	Puré comercial de frutas	100,0	100,0						
CA	HUPM	<b>Puré comercial de manzana</b>		<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>52,0</b>	<b>0,0</b>	<b>12,0</b>	<b>0,0</b>	<b>2,0</b>	
CA	HUPM	Puré comercial de manzana	Triturado comercial de manzana	100,0	100,0						
CA	HUPM	<b>Queso en porciones</b>		<b>30,0</b>	<b>30,0</b>	<b>83,8</b>	<b>5,4</b>	<b>0,8</b>	<b>6,6</b>	<b>0,0</b>	
CA	HUPM	Queso en porciones	Queso en porciones	30,0	30,0						
CA	HUPM	<b>Queso manchego</b>		<b>100,0</b>	<b>90,0</b>	<b>351,0</b>	<b>27,0</b>	<b>0,0</b>	<b>27,0</b>	<b>0,0</b>	
CA	HUPM	Queso manchego	Queso manchego	100,0	90,0						
CA	HUPM	<b>Sacarina</b>		<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	
CA	HUPM	Sacarina	Sacarina	0,1	0,1						
SE	HUVV	<b>Sobaos</b>		<b>20,0</b>	<b>20,0</b>	<b>179,0</b>	<b>2,3</b>	<b>21,0</b>	<b>9,7</b>	<b>0,2</b>	
SE	HUVV	Sobaos	Sobaos	20,0	20,0						

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
GR	HUVN	<b>Tarrina comercial de tomate</b>		20,0	20,0	4,4	0,3	0,8	0,1	0,3	
GR	HUVN	Tarrina comercial de tomate	Tarrina comercial de tomate	20,0	20,0						
JA	CHJ	<b>Tarrina de frutas industrial</b>		100,0	100,0	68,0	0,6	15,5	0,4	2,8	
JA	CHJ	Tarrina de frutas industrial	Tarrina frutas	100,0	100,0						
CA	HUPM	<b>Tomate triturado</b>		60,0	56,4	10,9	0,6	2,1	0,0	0,8	
CA	HUPM	Tomate triturado	Tomate triturado natural	60,0	56,4						
CA	HUPM	<b>Triturado de fruta y leche</b>		268,0	250,0	126,2	3,6	18,5	4,2	2,4	
CA	HUPM	Triturado de fruta y leche	Leche entera	118,0	118,0						
CA	HUPM	Triturado de fruta y leche	Fruta	150,0	132,0						
CA	HUPM	<b>Yogur azucarado</b>		125,0	125,0	107,5	3,8	17,5	2,5	0,0	
CA	HUPM	Yogur azucarado	Yogur azucarado	125,0	125,0						
CA	HUPM	<b>Yogur desnatado edulcorado</b>		125,0	125,0	46,9	5,5	6,0	0,1	0,0	
CA	HUPM	Yogur desnatado edulcorado	Yogur desnatado	125,0	125,0						
CA	HUPM	<b>Yogur líquido</b>		200,0	200,0	150,8	5,8	25,6	2,8	0,0	
CA	HUPM	Yogur líquido	Yogur líquido	200,0	200,0						
CA	HUPM	<b>Yogur natural</b>		125,0	125,0	70,8	4,0	4,7	4,0	0,0	
CA	HUPM	Yogur natural	Yogur natural	125,0	125,0						
CA	HUPM	<b>Zumo de naranja natural</b>		200,0	200,0	83,2	0,6	20,2	0,0	1,4	
CA	HUPM	Zumo de naranja natural	Zumo de naranja natural	200,0	200,0						
CA	HUPM	<b>Zumo tetrabrik</b>		200,0	200,0	95,2	0,8	23,0	0,0	0,5	
CA	HUPM	Zumo tetrabrik	Zumo tetrabrik	200,0	200,0						

## Relación de alimentos usados como suplementos en los hospitales del SAS

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CA	HUPR	<b>Agua gelificada comercial limón</b>		125 gr	125 gr	40,0	0,0	9,5	0,0	0,0	
CA	HUPR	Agua gelificada comercial limón	Agua gelificada comercial d/az	125 gr	125 gr						
CA	HUPR	<b>Agua gelificada comercial s/az</b>		125 gr	125 gr	3,8	0,0	0,0	0,0	0,0	
CA	HUPR	Agua gelificada comercial s/az	Agua gelificada comercial s/az	125 gr	125 gr						
JA	CHJ	<b>Azúcar</b>		10,0	10,0	40,0		10,0			
JA	CHJ	Azúcar	Azúcar blanquilla	10,0	10,0						
JA	CHJ	<b>Bebida isotónica</b>		1500,0	1500,0	390,0	0,0	94,5	0,0	0,0	
JA	CHJ	Bebida isotónica	Bebida isotónica	1500,0	1500,0	390,0	0,0	94,5	0,0	0,0	
JA	CHJ	<b>Bocadillo atún</b>		160,0	120,0	303,1	19,5	41,2	7,8	2,8	
JA	CHJ	Bocadillo atún	Atún	100,0	60,0						
JA	CHJ	Bocadillo atún	Pan blanco	60,0	60,0						
JA	CHJ	<b>Bocadillo atún con tomate</b>		220,0	180,0	311,6	20,0	42,8	7,9	3,5	
JA	CHJ	Bocadillo atún c/ tomate	Atún	100,0	60,0						
JA	CHJ	Bocadillo atún c/ tomate	Tomate	60,0	60,0						
JA	CHJ	Bocadillo atún c/ tomate	Pan blanco	60,0	60,0						
JA	CHJ	<b>Bocadillo de chorizo</b>		120,0	120,0	383,2	25,9	41,5	13,8	2,8	
JA	CHJ	Bocadillo de chorizo	Chorizo	60,0	60,0						
JA	CHJ	Bocadillo de chorizo	Pan blanco	60,0	60,0						
CA	HUPM	<b>Bocadillo de jamón cocido</b>		120,0	120,0	222,7	15,2	33,1	2,4	1,3	
CA	HUPM	Bocadillo de jamón cocido	Pan	60,0	60,0						
CA	HUPM	Bocadillo de jamón cocido	Jamón cocido	60,0	60,0						
JA	CHJ	<b>Bocadillo de jamón serrano</b>		120,0	120,0	315,5	22,7	41,3	7,8	2,8	
JA	CHJ	Bocadillo de jamón serrano	Jamón serrano	60,0	60,0						
JA	CHJ	Bocadillo de jamón serrano	Pan blanco	60,0	60,0						

Normalización en alimentación hospitalaria y otros establecimientos de restauración social

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CA	HUPM	<b>Bocadillo de jamón y queso</b>		120,0	120,0	262,2	16,5	32,0	8,5	2,1	
CA	HUPM	Bocadillo de jamón y queso	Pan	60,0	60,0						
CA	HUPM	Bocadillo de jamón y queso	Jamón cocido	30,0	30,0						
CA	HUPM	Bocadillo de jamón y queso	Queso	30,0	30,0						
JA	CHJ	<b>Bocadillo de pechuga empanada</b>		180,0	180,0	461,8	30,9	46,4	18,3	3,2	
JA	CHJ	Bocadillo de pechuga empanada	Pechuga empanada	100,0	100,0						
JA	CHJ	Bocadillo de pechuga empanada	Pan blanco	80,0	80,0						
CA	HUPM	<b>Bocadillo de queso</b>		120,0	120,0	313,6	38,4	32,4	14,2	2,1	
CA	HUPM	Bocadillo de queso	Pan	60,0	60,0						
CA	HUPM	Bocadillo de queso	Queso	60,0	60,0						
JA	CHJ	<b>Bocadillo de queso fresco</b>		160,0	160,0	354,8	16,8	44,0	14,9	2,8	
JA	CHJ	Bocadillo de queso fresco	Queso fresco	80,0	80,0						
JA	CHJ	Bocadillo de queso fresco	Pan blanco	80,0	80,0						
JA	CHJ	<b>Bocadillo de queso manchego</b>		160,0	160,0	492,3	29,2	41,6	24,4	2,8	
JA	CHJ	Bocadillo de queso manchego	Queso manchego	80,0	80,0						
JA	CHJ	Bocadillo de queso manchego	Pan blanco	80,0	80,0						
JA	CHJ	<b>Bocadillo de salchichón</b>				452,3	23,0	44,4	21,6	2,8	
JA	CHJ	Bocadillo de salchichón	Salchichón	80,0	80,0						
JA	CHJ	Bocadillo de salchichón	Pan blanco	80,0	80,0						
JA	CHJ	<b>Bocadillo de ternera empanada</b>				425,6	25,1	46,4	16,8	3,2	
JA	CHJ	Bocadillo de ternera empanada	Ternera empanada	100,0	100,0						
JA	CHJ	Bocadillo de ternera empanada	Pan blanco	80,0	80,0						
JA	CHJ	<b>Bocadillo de tortilla de atún</b>		180,0	180,0	528,0	30,6	41,8	28,0	2,8	
JA	CHJ	Bocadillo de tortilla de atún	Tortilla de atún	100,0	100,0						
JA	CHJ	Bocadillo de tortilla de atún	Pan blanco	80,0	80,0						
JA	CHJ	<b>Bocadillo de tortilla de jamón cocido</b>		180,0	180,0	609,2	31,4	42,0	35,9	2,8	
JA	CHJ	Bocad. de tortilla de jamón cocido	Tortilla de jamón cocido	100,0	100,0						
JA	CHJ	Bocad. de tortilla de jamón cocido	Pan blanco	80,0	80,0						
JA	CHJ	<b>Bocadillo de tortilla de jamón serrano</b>		180,0	180,0	561,3	34,3	42,0	30,1	2,8	
JA	CHJ	Bocad. de tortilla de jam. serrano	Tortilla de jamón serrano	100,0	100,0						
JA	CHJ	Bocad. de tortilla de jam. serrano	Pan blanco	80,0	80,0						
JA	CHJ	<b>Bocadillo de tortilla francesa</b>		180,0	180,0	464,7	21,9	42,0	24,9	2,8	
JA	CHJ	Bocadillo de tortilla francesa	Tortilla francesa	100,0	100,0						
JA	CHJ	Bocadillo de tortilla francesa	Pan blanco	80,0	80,0						
JA	CHJ	<b>Bocadillo de tortilla española</b>		200,0	200,0	468,5	19,9	52,6	21,6	4,0	
JA	CHJ	Bocadillo de tortilla española	Tortilla española	120,0	120,0						
JA	CHJ	Bocadillo de tortilla española	Pan blanco	80,0	80,0						
JA	CHJ	<b>Bollería</b>		65,0	65,0	283,0	4,6	34,32	15,0	1,3	
JA	CHJ	Bollería	Bollería ordinaria	65,0	65,0						
CA	HUPM	<b>Cacao soluble sobre</b>		18,0	18,0	67,3	1,8	12,1	1,5	0,1	
CA	HUPM	Cacao soluble sobre	Cacao soluble sobre	18,0	18,0						
SE	HUVV	<b>Café soluble</b>		2,0	2,0	2,0	0,4	0,2	0,0	0,0	
SE	HUVV	Café soluble	Café soluble	2,0	2,0						
CA	HUPM	<b>Café soluble descafeinado</b>		2,0	2,0	4,6	0,3	0,9	0,0	0,0	
CA	HUPM	Café soluble descafeinado	Café soluble descafeinado	2,0	2,0						
CA	HUPM	<b>Cereales con leche</b>		230,0	230,0	206,0	9,4	33,9	3,7	0,9	
CA	HUPM	Cereales con leche	Cereales en polvo	30,0	30,0						
CA	HUPM	Cereales con leche	Leche desnatada	200,0	200,0						
JA	CHJ	<b>Crema de queso</b>		110,0	110,0	121,5	7,0	15,8	3,0	1,5	
JA	CHJ	Crema de queso	Crema de queso	110,0	110,0						
CA	HUPM	<b>Dulce de membrillo</b>		50,0	50,0	107,7	0,0	28,5	0,0	3,2	
CA	HUPM	Dulce de membrillo	Dulce de membrillo	50,0	50,0						



Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CA	HUPM	Espesante		6,4	6,4	24,0	0,0	6,0	0,0	0,0	
CA	HUPM	Espesante	Sobre de espesante	6,4	6,4						
CA	HUPM	Flan		110,0	110,0	146,3	5,3	24,3	3,1	0,0	
CA	HUPM	Flan	Flan de huevo	110,0	110,0						
CA	HUPR	Flan de frutas comercial		100 gr.	100 gr.	104,0		21,0	2,0	1,5-2,8	
CA	HUPR	Flan de frutas comercial	Manzana, leche	100 gr.	100 gr.						
CA	HUPM	Fruta kiwi		200,0	172,0	108,5	2,0	24,2	1,1	3,0	
CA	HUPM	Fruta kiwi	Kiwi	200,0	172,0						
CA	HUPM	Fruta limón		220,0	158,4	32,0	0,0	8,0	0,0	3,0	
CA	HUPM	Fruta limón	Limón	220,0	158,4						
CA	HUPM	Fruta mandarina		220,0	158,4	62,4	1,3	14,3	0,0	3,0	
CA	HUPM	Fruta mandarina	Mandarina	220,0	158,4						
CA	HUPM	Fruta manzana		200,0	168,0	77,0	0,0	20,0	0,0	3,3	
CA	HUPM	Fruta manzana	Manzana	200,0	168,0						
CA	HUPM	Fruta manzana Golden		200,0	184,0	81,1	0,6	21,0	0,2	3,4	
CA	HUPM	Fruta manzana Golden	Manzana Golden	200,0	184,0						
CA	HUPM	Fruta manzana roja		200,0	180,0	92,0	0,6	23,4	0,2	3,6	
CA	HUPM	Fruta manzana roja	Manzana roja	200,0	180,0						
CA	HUPM	Fruta melocotón		200,0	176,0	67,6	1,1	15,8	0,0	2,5	
CA	HUPM	Fruta melocotón	Melocotón	200,0	176,0						
CA	HUPM	Fruta naranja		220,0	160,6	60,4	1,3	13,8	0,0	3,7	
CA	HUPM	Fruta naranja	Naranja	220,0	160,6						
CA	HUPM	Fruta nectarina		200,0	176,0	67,6	1,1	15,8	0,0	2,5	
CA	HUPM	Fruta nectarina	Nectarina	200,0	176,0						
CA	HUPM	Fruta pera		200,0	176,0	77,6	0,7	18,7	0,0	3,8	
CA	HUPM	Fruta pera	Pera	200,0	176,0						
CA	HUPM	Fruta plátano		160,0	105,6	92,4	1,3	21,1	0,3	2,7	
CA	HUPM	Fruta plátano	Plátano	160,0	105,6						
CA	HUPM	Galletas con azúcar		25,0	25,0	105,0	2,0	19,0	2,5	0,3	
CA	HUPM	Galletas con azúcar	Galletas con azúcar	25,0	25,0						
JA	CHJ	Galletas sin azúcar		20,0	20,0	92,0	1,5	13,8	3,8	0,6	
JA	CHJ	Galletas sin azúcar	Galletas dietéticas 4 u.	20,0	20,0						
JA	CHJ	Galletas sin gluten		46,3	46,3	223,9	4,3	27,8	10,6	1,0	
JA	CHJ	Galletas sin gluten	Galletas sin gluten	46,3	46,3						
CA	HUPM	Infusión		1,8	1,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
CA	HUPM	Infusión	Té, manzanilla, tila	1,8	1,8						
CA	HUPM	Jamón cocido		110,0	110,0	116,1	20,2	1,1	3,4	0,0	
CA	HUPM	Jamón cocido	Jamón cocido	110,0	110,0						
CA	HUPM	Jamón cocido y queso		90,0	84,0						
CA	HUPM	Jamón cocido y queso	Jamón cocido	90,0	84,0						
CA	HUPM	Jamón cocido y queso	Queso	90,0	81,0						
CA	HUPM	Jamón serrano		100,0	80,0	130,0	24,4	0,0	3,6	0,0	
CA	HUPM	Jamón serrano	Jamón serrano	100,0	80,0						
CA	HUPM	Margarina 10 gr.		10,0	10,0	74,7	0,0	0,0	5,3	0,0	
CA	HUPM	Margarina 10 gr.	Margarina vegetal porcion	10,0	10,0						
SE	HUVV	Margarina 20 gr.		20,0	20,0	127,0	0,1	0,0	14,1	0,0	
SE	HUVV	Margarina 20 gr.	Margarina	20,0	20,0						
SE	HUVV	Mermelada de frutas		20,0	20,0	52,6	0,0	14,0	Tr	0,0	
SE	HUVV	Mermelada de frutas	Mermelada de frutas	20,0	20,0						
CA	HUPM	Natillas		130,0	130,0	160,5	4,3	23,9	5,3	0,0	
CA	HUPM	Natillas	Natillas	130,0	130,0						
CA	HUPM	Pan pachanga 40 gr con jamón cocido		90,0	90,0	150,7	13,2	20,2	2,2	3,4	
CA	HUPM	Pan pachanga 40 gr c/ jam. cocido	Pan pachanga	40,0							
CA	HUPM	Pan pachanga 40 gr c/ jam. cocido	Jamón cocido	50,0							

Prov.	Hospital	Nombre del plato	Ingredientes	Ingredientes gr. necesarios	Ingredientes gr. comestibles	Kcal	Proteínas (g)	Hidrat. C (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	Grupo
CA	HUPR	<b>Papilla comercial 8 cereales</b>		<b>100 gr</b>	<b>100 gr</b>	<b>272,0</b>	<b>8,9</b>	<b>80,7</b>	<b>1,5</b>	<b>2,2</b>	
CA	HUPR	Papilla comercial 8 cereales	Papilla comercial 8 cereales	100 gr	100 gr	272,0	8,9	80,7	1,5	2,2	
CA	HUPR	<b>Papilla comercial crema de arroz</b>		<b>100 gr</b>	<b>100 gr</b>	<b>372,0</b>	<b>8,0</b>	<b>83,0</b>	<b>0,9</b>	<b>3,5</b>	
CA	HUPR	Papilla comercial crema de arroz	Papilla comercial crema de arroz	100 gr	100 gr	372,0	8,0	83,0	0,9	3,5	
CA	HUPR	<b>Papilla comercial crema de arroz con manzana</b>		<b>100 gr</b>	<b>100 gr</b>	<b>370,0</b>	<b>9,4</b>	<b>78,3</b>	<b>2,1</b>	<b>6,0</b>	
CA	HUPR	Papilla comercial crema de arroz con manzana	Papilla comercial crema de arroz con manzana	100 gr	100 gr	370,0	9,4	78,3	2,1	6,0	
CA	HUPR	<b>Papilla comercial multifrutas</b>		<b>100 gr</b>	<b>100 gr</b>	<b>370,0</b>	<b>7,2</b>	<b>83,1</b>	<b>1,0</b>	<b>2,6</b>	
CA	HUPR	Papilla comercial multifrutas	Papilla comercial multifrutas	100 gr	100 gr	370,0	7,2	83,1	1,0	2,6	
CA	HUPM	<b>Potito niños comercial de manzana</b>		<b>200,0</b>	<b>200,0</b>	<b>150,0</b>	<b>0,8</b>	<b>35,0</b>	<b>0,2</b>	<b>2,2</b>	
CA	HUPM	Potito niños comercial de manzana	Potito comercial de manzana	200,0	200,0						
CA	HUPM	<b>Proteínas (suplemento)</b>		<b>10,0</b>	<b>10,0</b>	<b>38,0</b>	<b>9,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	
CA	HUPM	Proteínas	Sobre de Proteínas	10,0	10,0						
CA	HUPM	<b>Puré comercial de frutas</b>		<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>56,0</b>	<b>0,6</b>	<b>12,6</b>	<b>0,4</b>	<b>1,6</b>	
CA	HUPM	Puré comercial de frutas	Puré comercial de frutas	100,0	100,0						
CA	HUPM	<b>Puré comercial de manzana</b>		<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>52,0</b>	<b>0,0</b>	<b>12,0</b>	<b>0,0</b>	<b>2,0</b>	
CA	HUPM	Puré comercial de manzana	Triturado comercial de manzana	100,0	100,0						
CA	HUPM	<b>Queso en porciones</b>		<b>30,0</b>	<b>30,0</b>	<b>83,8</b>	<b>5,4</b>	<b>0,8</b>	<b>6,6</b>	<b>0,0</b>	
CA	HUPM	Queso en porciones	Queso en porciones	30,0	30,0						
CA	HUPM	Queso manchego	Queso manchego	100,0	90,0	351,0	27,0	0,0	27,0	0,0	
CA	HUPM	<b>Queso manchego</b>		<b>100,0</b>	<b>90,0</b>	<b>351,0</b>	<b>27,0</b>	<b>0,0</b>	<b>27,0</b>	<b>0,0</b>	
CA	HUPM	Queso manchego	Queso manchego	100,0	90,0						
CA	HUPM	<b>Sacarina</b>		<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	
CA	HUPM	Sacarina	Sacarina	0,1	0,1						
JA	CHJ	<b>Tarrina de frutas industrial</b>		<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>68,0</b>	<b>0,6</b>	<b>15,5</b>	<b>0,4</b>	<b>2,8</b>	
JA	CHJ	Tarrina de frutas industrial	Tarrina frutas	100,0	100,0						
CA	HUPM	<b>Yogur azucarado</b>		<b>125,0</b>	<b>125,0</b>	<b>107,5</b>	<b>3,8</b>	<b>17,5</b>	<b>2,5</b>	<b>0,0</b>	
CA	HUPM	Yogur azucarado	Yogur azucarado	125,0	125,0						
CA	HUPM	<b>Yogur desnatado edulcorado</b>		<b>125,0</b>	<b>125,0</b>	<b>46,9</b>	<b>5,5</b>	<b>6,0</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	
CA	HUPM	Yogur desnatado edulcorado	Yogur desnatado	125,0	125,0						
CA	HUPM	<b>Yogur líquido</b>		<b>200,0</b>	<b>200,0</b>	<b>150,8</b>	<b>5,8</b>	<b>25,6</b>	<b>2,8</b>	<b>0,0</b>	
CA	HUPM	Yogur líquido	Yogur líquido	200,0	200,0						
CA	HUPM	<b>Yogur natural</b>		<b>125,0</b>	<b>125,0</b>	<b>70,8</b>	<b>4,0</b>	<b>4,7</b>	<b>4,0</b>	<b>0,0</b>	
CA	HUPM	Yogur natural	Yogur natural	125,0	125,0						
CA	HUPM	<b>Zumo de naranja natural</b>		<b>200,0</b>	<b>200,0</b>	<b>83,2</b>	<b>0,6</b>	<b>20,2</b>	<b>0,0</b>	<b>1,4</b>	
CA	HUPM	Zumo de naranja natural	Zumo de naranja natural	200,0	200,0						
CA	HUPM	<b>Zumo tetrabrik</b>		<b>200,0</b>	<b>200,0</b>	<b>95,2</b>	<b>0,8</b>	<b>23,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,5</b>	
CA	HUPM	Zumo tetrabrik	Zumo tetrabrik	200,0	200,0						