

LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5	SÁBADO 6	DOMINGO 7
COMIDA						
Lentejas hortelana con verduras 241 Kcal 13.6g Prot 6.1g Lip 27.1g Hc 14	Coditos a la napolitana con queso 272 Kcal 9.3g Prot 7.8g Lip 40.2g Hc 1,7	Ensaladilla rusa 243 Kcal 6.1g Prot 16.6g Lip 17.5g Hc 3,4,6	Judías verdes aliñadas 125 Kcal 3.8g Prot 5.7g Lip 13.1g Hc 14	Menestra a la riojana 218 Kcal 6.5g Prot 5.2g Lip 21.2g Hc 1,14	Gazpacho andaluz 81 Kcal 1.5g Prot 5.2g Lip 5.9g Hc 14	Alubias blancas guisadas 329 Kcal 15.6g Prot 16.4g Lip 35.1g Hc 6,7,14
Triturado de verduras frescas con pescado 435 Kcal 27.8g Prot 13.0g Lip 46.9g Hc 4	Tortilla de calabacín y patata 218 Kcal 12.6g Prot 20.2g Lip 27.8g Hc 3	Triturado de verduras frescas con pollo 469 Kcal 35.5g Prot 12.1g Lip 46.9g Hc	Triturado de verduras frescas con lomo 503 Kcal 28.4g Prot 20.5g Lip 46.9g Hc	Triturado de verduras frescas con pescado 435 Kcal 27.8g Prot 13.0g Lip 46.9g Hc 4	Pastel de carne casero con puré de patata gratinado 366 Kcal 14.1g Prot 20.6g Lip 28.9g Hc 7	Triturado de verduras frescas con pescado 435 Kcal 27.8g Prot 13.0g Lip 46.9g Hc 4
	Queso fresco 135 Kcal 8.0g Prot 10.2g Lip 2.8g Hc 7					
Compota de fruta sin azúcares añadidos 65 Kcal 5.0g Prot 1.0g Lip 14.1g Hc	Compota de fruta sin azúcares añadidos 65 Kcal 5.0g Prot 1.0g Lip 14.1g Hc	Compota de fruta sin azúcares añadidos 65 Kcal 5.0g Prot 1.0g Lip 14.1g Hc	Compota de fruta sin azúcares añadidos 65 Kcal 5.0g Prot 1.0g Lip 14.1g Hc	Compota de fruta sin azúcares añadidos 65 Kcal 5.0g Prot 1.0g Lip 14.1g Hc	Compota de fruta sin azúcares añadidos 65 Kcal 5.0g Prot 1.0g Lip 14.1g Hc	Compota de fruta sin azúcares añadidos 65 Kcal 5.0g Prot 1.0g Lip 14.1g Hc
CENA						
Salteado campestre de verduras 132 Kcal 3.4g Prot 5.0g Lip 7.5g Hc	Crema de calabaza 134 Kcal 2.9g Prot 5.3g Lip 17.7g Hc (14)	Coliflor al ajoarriero 90 Kcal 3.6g Prot 6.1g Lip 4.9g Hc	Sopa de ave con fideos 196 Kcal 10.3g Prot 9.7g Lip 14.9g Hc (1,3)	Guisantes salteados 152 Kcal 7.1g Prot 5.7g Lip 16.2g Hc	Vichyssoise 149 Kcal 2.9g Prot 7.5g Lip 16.8g Hc (7,14)	Sopa juliana 143 Kcal 0.9g Prot 5.2g Lip 4.7g Hc (9)
Jamón york y queso fresco 128 Kcal 16.5g Prot 5.3g Lip 2.3g Hc (6,7)	Lacón al horno 237 Kcal 17.2g Prot 14.7g Lip 8.9g Hc	Triturado de verduras frescas con pescado 435 Kcal 27.8g Prot 13.0g Lip 46.9g Hc (4)	Tortilla con queso 172 Kcal 11.9g Prot 13.6g Lip 0.5g Hc (3,7)	Triturado de verduras frescas con pollo 469 Kcal 35.5g Prot 12.1g Lip 46.9g Hc	Tortilla de patata 223 Kcal 6.0g Prot 18.3g Lip 19.9g Hc (3)	Jamón york y queso fresco 128 Kcal 16.5g Prot 5.3g Lip 2.3g Hc (6,7)
Puré de patatas 72 Kcal 1.7g Prot 3.1g Lip 8.9g Hc (6,7)	Patatas salteadas con pimentón 104 Kcal 1.3g Prot 5.1g Lip 9.7g Hc (14)		Calabacín salteado 60 Kcal 1.0g Prot 5.3g Lip 1.7g Hc		Queso fresco con membrillo 184 Kcal 6.5g Prot 3.4g Lip 33.8g Hc (6,7)	Puré de patatas 72 Kcal 1.7g Prot 3.1g Lip 8.9g Hc (6,7)
Yogur natural 90 Kcal 5.0g Prot 4.5g Lip 6.2g Hc (7)	Yogur sabor 101 Kcal 3.7g Prot 2.3g Lip 15.4g Hc (7)	Postre casero 108 Kcal 2.5g Prot 2.1g Lip 19.4g Hc (1,3,6,7)	Yogur sabor 101 Kcal 3.7g Prot 2.3g Lip 15.4g Hc (7)	Yogur natural 90 Kcal 5.0g Prot 4.5g Lip 6.2g Hc (7)	Natillas 133 Kcal 4.2g Prot 3.5g Lip 21.4g Hc (7)	Yogur natural 90 Kcal 5.0g Prot 4.5g Lip 6.2g Hc (7)

MENU HIPERPRÓTEICO +HIPERCÁLORICO: Su composición dependerá de las necesidades especiales que se requieran, se aumenta la cantidad diaria de proteína (que siempre coincidirá con la proteína diaria de los menús) Además de añadir **AOVE** para aumentar en grasas saludables

MENU DIABÉTICO: Su ingesta corresponderá en la igualación al menú basal. va que la reulación de estos pacientes se realizará diariamente en el



Menú elaborado por el Dpto. de Nutrición y Dietética de Algadi, formado por profesionales cualificados, especialistas en todas las etapas de alimentación (infantil, escolar, adulta, geriátrica) y nutrición clínica con patologías alimentarias, apasionados de la nutrición y velando siempre por el cumplimiento de los requerimientos nutricionales. Según el Reglamento 1169/2011 de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados, se refleja en nuestros menús de alergias alimentarias. Para cualquier otra información sobre alérgenos, contacte con nuestras oficinas centrales.
 ALGADI, SAU. info@algadi.com 91 547 46 46 c/Oquendo, 23, 4ª planta 28006 Madrid. M. L (Dietista T.S.Nº2816/ H. C (Nutricionista/Dietista)/.Col:CYL00366/ R.N (Dietista)



LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12	SÁBADO 13	DOMINGO 14
COMIDA						
Fideuá de verduras 253 Kcal 7.3g Prot 6.3g Lip 40.2g Hc 1	Potaje de garbanzos con verduras 260 Kcal 10.8g Prot 8.8g Lip 29.9g Hc 14	Ensalada campera (atún, huevo y aceituna) 216 Kcal 9.2g Prot 10.5g Lip 19.7g Hc 3,4,14	Gazpacho andaluz 81 Kcal 1.5g Prot 5.2g Lip 5.9g Hc 14	Macarrones carbonara 314 Kcal 11.2g Prot 11.4g Lip 41.7g Hc 1,6,7	Patatas estofadas con verduras (j.verde y pimiento) 154 Kcal 3.2g Prot 5.4g Lip 20.2g Hc 14	Salmorejo 71 Kcal 1.2g Prot 5.2g Lip 4.5g Hc 14
Huevo frito 235 Kcal 11.4g Prot 20.9g Lip 0.6g Hc 3	Triturado de verduras frescas con pescado 435 Kcal 27.8g Prot 13.0g Lip 46.9g Hc 4	Triturados de verduras frescas con ternera 498 Kcal 38.5g Prot 20.0g Lip 46.9g Hc	Pastel de carne casero con puré de patata gratinado 366 Kcal 14.1g Prot 20.6g Lip 28.9g Hc 7	Triturado de verduras frescas con pescado 435 Kcal 27.8g Prot 13.0g Lip 46.9g Hc 4	Triturado de verduras frescas con lomo 503 Kcal 28.4g Prot 20.5g Lip 46.9g Hc	Pastel de carne casero con puré de patata gratinado 366 Kcal 14.1g Prot 20.6g Lip 28.9g Hc 7
Patatas fritas 137 Kcal 1.5g Prot 10.1g Lip 10.8g Hc 14			Champiñón salteado 60 Kcal 1.1g Prot 5.2g Lip 2.5g Hc			Zanahoria salteada 61 Kcal 0.5g Prot 5.0g Lip 2.9g Hc
Compota de fruta sin azúcares añadidos 65 Kcal 5.0g Prot 1.0g Lip 14.1g Hc	Compota de fruta sin azúcares añadidos 65 Kcal 5.0g Prot 1.0g Lip 14.1g Hc	Compota de fruta sin azúcares añadidos 65 Kcal 5.0g Prot 1.0g Lip 14.1g Hc	Compota de fruta sin azúcares añadidos 65 Kcal 5.0g Prot 1.0g Lip 14.1g Hc	Compota de fruta sin azúcares añadidos 65 Kcal 5.0g Prot 1.0g Lip 14.1g Hc	Compota de fruta sin azúcares añadidos 65 Kcal 5.0g Prot 1.0g Lip 14.1g Hc	Compota de fruta sin azúcares añadidos 65 Kcal 5.0g Prot 1.0g Lip 14.1g Hc
CENA						
Crema de verduras (calabacín, acelga y zanahoria) 140 Kcal 3.2g Prot 5.3g Lip 17.1g Hc (14)	Sopa de ave con fideos 196 Kcal 10.3g Prot 9.7g Lip 14.9g Hc (1,3)	Huevos rellenos 224 Kcal 15.8g Prot 18.2g Lip 2.2g Hc (3,4,6)	Sopa marinera 122 Kcal 3.6g Prot 5.7g Lip 13.7g Hc (1,2,4,12,14)	Coliflor al queso gratinada 118 Kcal 6.8g Prot 8.6g Lip 3.4g Hc (7)	Crema de calabaza 134 Kcal 2.9g Prot 5.3g Lip 17.7g Hc (14)	Sopa juliana 143 Kcal 0.9g Prot 5.2g Lip 4.7g Hc (9)
Triturado de verduras frescas con lomo 503 Kcal 28.4g Prot 20.5g Lip 46.9g Hc	Triturado de verduras frescas con pollo 469 Kcal 35.5g Prot 12.1g Lip 46.9g Hc	Triturado de verduras frescas con pescado 435 Kcal 27.8g Prot 13.0g Lip 46.9g Hc (4)	Tortilla francesa 191 Kcal 6.5g Prot 12.1g Lip 14.2g Hc (3)	Triturado de verduras frescas con pavo 459 Kcal 28.4g Prot 13.5g Lip 49.8g Hc	Pastel vegetal casero 321 Kcal 14.7g Prot 17.8g Lip 25.3g Hc (1,3,4,6)	Triturado de verduras frescas con pescado 435 Kcal 27.8g Prot 13.0g Lip 46.9g Hc (4)
			Panadera de calabaza 65 Kcal 1.7g Prot 5.2g Lip 2.7g Hc		Patatas fritas 137 Kcal 1.5g Prot 10.1g Lip 10.8g Hc (14)	
Yogur sabor 101 Kcal 3.7g Prot 2.3g Lip 15.4g Hc (7)	Yogur natural 90 Kcal 5.0g Prot 4.5g Lip 6.2g Hc (7)	Postre casero 108 Kcal 2.5g Prot 2.1g Lip 19.4g Hc (1,3,6,7)	Yogur natural 90 Kcal 5.0g Prot 4.5g Lip 6.2g Hc (7)	Yogur sabor 101 Kcal 3.7g Prot 2.3g Lip 15.4g Hc (7)	Cuajada 122 Kcal 6.4g Prot 6.9g Lip 8.7g Hc (7)	Yogur sabor 101 Kcal 3.7g Prot 2.3g Lip 15.4g Hc (7)

MENU HIPERPRÓTEICO +HIPERCÁLORICO: Su composición dependerá de las necesidades especiales que se requieran, se aumenta la cantidad diaria de proteína (que siempre coincidirá con la proteína diaria de los menús) Además de añadir **AOVE** para aumentar en grasas saludables

MENU DIABÉTICO: Su ingesta corresponderá en la igualación al menú basal. va aue la reaulación de estos pacientes se realizará diariamente en el



Menú elaborado por el Dpto. de Nutrición y Dietética de Algadi, formado por profesionales cualificados, especialistas en todas las etapas de alimentación (infantil, escolar, adulta, geriátrica) y nutrición clínica con patologías alimentarias, apasionados de la nutrición y velando siempre por el cumplimiento de los requerimientos nutricionales. Según el Reglamento 1169/2011 de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados, se refleja en nuestros menús de alergias alimentarias. Para cualquier otra información sobre alérgenos, contacte con nuestras oficinas centrales.
 ALGADI, SAU. info@algadi.com 91 547 46 46 c/Oquendo, 23, 4ª planta 28006 Madrid. M. L (Dietista T.S.Nº2816 / H. C (Nutricionista/Dietista)/.Col:CYL00366/ R.N (Dietista)



LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19	SÁBADO 20	DOMINGO 21
COMIDA						
Ensaladilla rusa 243 Kcal 6.1g Prot 16.6g Lip 17.5g Hc 3,4,6	Crema de calabacín 130 Kcal 3.2g Prot 5.3g Lip 16.1g Hc 14	Verduras variadas rehogadas 142 Kcal 3.8g Prot 5.6g Lip 14.7g Hc 14	Patatas con alcachofas guisadas 208 Kcal 5.6g Prot 5.3g Lip 31.5g Hc 14	Lentejas guisadas (chorizo) 324 Kcal 18.1g Prot 14.9g Lip 27.3g Hc 6,7,14	Salmorejo 71 Kcal 1.2g Prot 5.2g Lip 4.5g Hc 14	Garbanzos con callos 440 Kcal 27.6g Prot 14.1g Lip 44.5g Hc 1
Triturados de verduras frescas con ternera 498 Kcal 38.5g Prot 20.0g Lip 46.9g Hc	Pastel de carne casero con puré de patata gratinado 366 Kcal 14.1g Prot 20.6g Lip 28.9g Hc 7	Triturado de verduras frescas con pescado 435 Kcal 27.8g Prot 13.0g Lip 46.9g Hc 4	Triturado de verduras frescas con pollo 469 Kcal 35.5g Prot 12.1g Lip 46.9g Hc	Tortilla francesa gratinada con queso y orégano 226 Kcal 9.5g Prot 14.5g Lip 14.5g Hc 3,7	Triturado de verduras frescas con pollo 469 Kcal 35.5g Prot 12.1g Lip 46.9g Hc	Triturado de verduras frescas con pescado 435 Kcal 27.8g Prot 13.0g Lip 46.9g Hc 4
	Dados de calabaza 78 Kcal 2.3g Prot 5.3g Lip 5.5g Hc 1			Calabacín salteado 60 Kcal 1.0g Prot 5.3g Lip 1.7g Hc		
Compota de fruta sin azúcares añadidos 65 Kcal 5.0g Prot 1.0g Lip 14.1g Hc	Compota de fruta sin azúcares añadidos 65 Kcal 5.0g Prot 1.0g Lip 14.1g Hc	Compota de fruta sin azúcares añadidos 65 Kcal 5.0g Prot 1.0g Lip 14.1g Hc	Compota de fruta sin azúcares añadidos 65 Kcal 5.0g Prot 1.0g Lip 14.1g Hc	Compota de fruta sin azúcares añadidos 65 Kcal 5.0g Prot 1.0g Lip 14.1g Hc	Compota de fruta sin azúcares añadidos 65 Kcal 5.0g Prot 1.0g Lip 14.1g Hc	Compota de fruta sin azúcares añadidos 65 Kcal 5.0g Prot 1.0g Lip 14.1g Hc
CENA						
Judías verdes aliñadas 125 Kcal 3.8g Prot 5.7g Lip 13.1g Hc (14)	Sopa de estrellas 194 Kcal 10.1g Prot 9.7g Lip 14.8g Hc (1,3)	Berenjenas a la miel 342 Kcal 3.6g Prot 22.5g Lip 30.7g Hc (1)	Vichyssoise 149 Kcal 2.9g Prot 7.5g Lip 16.8g Hc (7,14)	Sopa marinera 122 Kcal 3.6g Prot 5.7g Lip 13.7g Hc (1,2,4,12,14)	Espinacas con bechamel 187 Kcal 8.0g Prot 12.4g Lip 10.6g Hc (1,7)	Crema de zanahoria 143 Kcal 2.9g Prot 5.3g Lip 18.1g Hc (14)
Huevos a la villarroy 241 Kcal 5.8g Prot 15.3g Lip 24.4g Hc (1,3,6,7,9,10)	Triturado de verduras frescas con pollo 469 Kcal 35.5g Prot 12.1g Lip 46.9g Hc	Tortilla de patata 223 Kcal 6.0g Prot 18.3g Lip 19.9g Hc (3)	Croquetas de bacalao 238 Kcal 3.8g Prot 14.6g Lip 16.5g Hc (1,3,4,6,7)	Triturado de verduras frescas con lomo 503 Kcal 28.4g Prot 20.5g Lip 46.9g Hc	Triturado de verduras frescas con pescado 435 Kcal 27.8g Prot 13.0g Lip 46.9g Hc (4)	Empanada casera de ternera 307 Kcal 5.2g Prot 7.7g Lip 4.4g Hc (1)
Queso fresco 135 Kcal 8.0g Prot 10.2g Lip 2.8g Hc (7)		Verduras a la plancha 53 Kcal 0.9g Prot 4.2g Lip 2.7g Hc	Queso fresco con membrillo 184 Kcal 6.5g Prot 3.4g Lip 33.8g Hc (6,7)			
Yogur natural 90 Kcal 5.0g Prot 4.5g Lip 6.2g Hc (7)	Yogur sabor 101 Kcal 3.7g Prot 2.3g Lip 15.4g Hc (7)	Postre casero 108 Kcal 2.5g Prot 2.1g Lip 19.4g Hc (1,3,6,7)	Yogur sabor 101 Kcal 3.7g Prot 2.3g Lip 15.4g Hc (7)	Yogur natural 90 Kcal 5.0g Prot 4.5g Lip 6.2g Hc (7)	Flan de huevo 121 Kcal 4.3g Prot 1.8g Lip 22.1g Hc (3,7)	Yogur natural 90 Kcal 5.0g Prot 4.5g Lip 6.2g Hc (7)

MENU HIPERPRÓTEICO +HIPERCÁLORICO: Su composición dependerá de las necesidades especiales que se requieran, se aumenta la cantidad diaria de proteína (que siempre coincidirá con la proteína diaria de los menús) Además de añadir **AOVE** para aumentar en grasas saludables

MENU DIABÉTICO: Su ingesta corresponderá en la igualación al menú basal. va que la reulación de estos pacientes se realizará diariamente en el



Menú elaborado por el Dpto. de Nutrición y Dietética de Algadi, formado por profesionales cualificados, especialistas en todas las etapas de alimentación (infantil, escolar, adulta, geriátrica) y nutrición clínica con patologías alimentarias, apasionados de la nutrición y velando siempre por el cumplimiento de los requerimientos nutricionales. Según el Reglamento 1169/2011 de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados, se refleja en nuestros menús de alergias alimentarias. Para cualquier otra información sobre alérgenos, contacte con nuestras oficinas centrales.
ALGADI, SAU. info@algadi.com 91 547 46 46 c/Oquendo, 23, 4ª planta 28006 Madrid. M. L (Dietista T.S.Nº2816/ H. C (Nutricionista/Dietista)/.Col:CYL00366/ R.N (Dietista)



LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26	SÁBADO 27	DOMINGO 28
COMIDA						
Patatas ali-oli 187 Kcal 2.9g Prot 10.0g Lip 18.8g Hc 3,6,14	Macarrones con salsa aurora 313 Kcal 9.1g Prot 9.3g Lip 48.7g Hc 1,7	Potaje de alubias blancas con verduras 233 Kcal 11.9g Prot 5.9g Lip 35.8g Hc 14	Crema de calabaza 134 Kcal 2.9g Prot 5.3g Lip 17.7g Hc 14	Salmorejo 71 Kcal 1.2g Prot 5.2g Lip 4.5g Hc 14	Judías verdes aliñadas 125 Kcal 3.8g Prot 5.7g Lip 13.1g Hc 14	Garbanzos con espinacas 254 Kcal 11.6g Prot 8.6g Lip 29.1g Hc
Triturado de verduras frescas con pollo 469 Kcal 35.5g Prot 12.1g Lip 46.9g Hc	Triturado de verduras frescas con pescado 435 Kcal 27.8g Prot 13.0g Lip 46.9g Hc 4	Croquetas de jamón 274 Kcal 4.5g Prot 19.0g Lip 20.0g Hc 1,3,6,7	Albóndigas mixtas en salsa de tomate 262 Kcal 7.3g Prot 12.9g Lip 13.0g Hc	Lacón a la plancha 210 Kcal 17.2g Prot 11.7g Lip 8.9g Hc	Triturado de verduras frescas con lomo 503 Kcal 28.4g Prot 20.5g Lip 46.9g Hc	Triturado de verduras frescas con pescado 435 Kcal 27.8g Prot 13.0g Lip 46.9g Hc 4
		Asadillo de pimientos 60 Kcal 0.5g Prot 5.1g Lip 2.7g Hc	Patatas panadera 150 Kcal 1.4g Prot 10.1g Lip 10.1g Hc 14	Panaché de verduras 54 Kcal 1.2g Prot 2.2g Lip 6.7g Hc 14		
Compota de fruta sin azúcares añadidos 65 Kcal 5.0g Prot 1.0g Lip 14.1g Hc	Compota de fruta sin azúcares añadidos 65 Kcal 5.0g Prot 1.0g Lip 14.1g Hc	Compota de fruta sin azúcares añadidos 65 Kcal 5.0g Prot 1.0g Lip 14.1g Hc	Compota de fruta sin azúcares añadidos 65 Kcal 5.0g Prot 1.0g Lip 14.1g Hc	Compota de fruta sin azúcares añadidos 65 Kcal 5.0g Prot 1.0g Lip 14.1g Hc	Compota de fruta sin azúcares añadidos 65 Kcal 5.0g Prot 1.0g Lip 14.1g Hc	Compota de fruta sin azúcares añadidos 65 Kcal 5.0g Prot 1.0g Lip 14.1g Hc
CENA						
Sopa de estrellas 194 Kcal 10.1g Prot 9.7g Lip 14.8g Hc (1,3)	Crema de zanahoria 143 Kcal 2.9g Prot 5.3g Lip 18.1g Hc (14)	Calabacín en tempura al horno 308 Kcal 3.6g Prot 23.1g Lip 21.7g Hc (1)	Ensaladilla rusa 243 Kcal 6.1g Prot 16.6g Lip 17.5g Hc (3,4,6)	Crema de verduras (calabacín, acelga y zanahoria) 140 Kcal 3.2g Prot 5.3g Lip 17.1g Hc (14)	Sopa de ave con fideos 196 Kcal 10.3g Prot 9.7g Lip 14.9g Hc (1,3)	Crema de puerro 127 Kcal 2.7g Prot 5.2g Lip 16.0g Hc (14)
Revuelto de setas y gambas 139 Kcal 10.1g Prot 10.5g Lip 0.3g Hc (2,3,14)	Triturado de verduras frescas con lomo 503 Kcal 28.4g Prot 20.5g Lip 46.9g Hc	Huevos rellenos 224 Kcal 15.8g Prot 18.2g Lip 2.2g Hc (3,4,6)	Triturado de verduras frescas con pescado 435 Kcal 27.8g Prot 13.0g Lip 46.9g Hc (4)	Tortilla de calabacín y patata 218 Kcal 12.6g Prot 20.2g Lip 27.8g Hc (3)	Triturado de verduras frescas con pescado 435 Kcal 27.8g Prot 13.0g Lip 46.9g Hc (4)	Triturado de verduras frescas con lomo 503 Kcal 28.4g Prot 20.5g Lip 46.9g Hc
Queso fresco 135 Kcal 8.0g Prot 10.2g Lip 2.8g Hc (7)		Champiñón salteado 60 Kcal 1.1g Prot 5.2g Lip 2.5g Hc		Queso fresco con membrillo 184 Kcal 6.5g Prot 3.4g Lip 33.8g Hc (6,7)		
Yogur sabor 101 Kcal 3.7g Prot 2.3g Lip 15.4g Hc (7)	Yogur natural 90 Kcal 5.0g Prot 4.5g Lip 6.2g Hc (7)	Postre casero 108 Kcal 2.5g Prot 2.1g Lip 19.4g Hc (1,3,6,7)	Yogur natural 90 Kcal 5.0g Prot 4.5g Lip 6.2g Hc (7)	Yogur sabor 101 Kcal 3.7g Prot 2.3g Lip 15.4g Hc (7)	Natillas de chocolate 122 Kcal 3.2g Prot 3.2g Lip 20.2g Hc (7)	Yogur natural 90 Kcal 5.0g Prot 4.5g Lip 6.2g Hc (7)

MENU HIPERPRÓTEICO +HIPERCÁLORICO: Su composición dependerá de las necesidades especiales que se requieran, se aumenta la cantidad diaria de proteína (que siempre coincidirá con la proteína diaria de los menús) Además de añadir **AOVE** para aumentar en grasas saludables

MENU DIABÉTICO: Su ingesta corresponderá en la igualación al menú basal. va que la regulación de estos pacientes se realizará diariamente en el



Menú elaborado por el Dpto. de Nutrición y Dietética de Algadi, formado por profesionales cualificados, especialistas en todas las etapas de alimentación (infantil, escolar, adulta, geriátrica) y nutrición clínica con patologías alimentarias, apasionados de la nutrición y velando siempre por el cumplimiento de los requerimientos nutricionales. Según el Reglamento 1169/2011 de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados, se refleja en nuestros menús de alergias alimentarias. Para cualquier otra información sobre alérgenos, contacte con nuestras oficinas centrales.
ALGADI, SAU. info@algadi.com 91 547 46 46 c/Oquendo, 23, 4ª planta 28006 Madrid. M. L. (Dietista T.S.Nº2816 / H. C. (Nutricionista/ Dietista)/. Col:CYL00366/ R.N. (Dietista)



LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
COMIDA						
Fideuá de verduras 253 Kcal 7.3g Prot 6.3g Lip 40.2g Hc 1	Salmorejo 71 Kcal 1.2g Prot 5.2g Lip 4.5g Hc 14					
Triturado de verduras frescas con pollo 469 Kcal 35.5g Prot 12.1g Lip 46.9g Hc	Albóndigas mixtas en salsa 289 Kcal 8.3g Prot 14.1g Lip 14.0g Hc					
	Panadera de calabaza 65 Kcal 1.7g Prot 5.2g Lip 2.7g Hc					
Compota de fruta sin azúcares añadidos 65 Kcal 5.0g Prot 1.0g Lip 14.1g Hc	Compota de fruta sin azúcares añadidos 65 Kcal 5.0g Prot 1.0g Lip 14.1g Hc					
CENA						
Brócoli gratinado con queso 269 Kcal 5.3g Prot 11.8g Lip 9.0g Hc (7)	Sopa de estrellas 194 Kcal 10.1g Prot 9.7g Lip 14.8g Hc (1,3)					
Triturado de verduras frescas con pescado 435 Kcal 27.8g Prot 13.0g Lip 46.9g Hc (4)	Huevos al plato 253 Kcal 16.4g Prot 18.9g Lip 4.4g Hc (3,6,7)					
	Patatas dado 133 Kcal 1.3g Prot 10.1g Lip 9.1g Hc (14)					
Yogur sabor 101 Kcal 3.7g Prot 2.3g Lip 15.4g Hc (7)	Yogur natural 90 Kcal 5.0g Prot 4.5g Lip 6.2g Hc (7)					

MENU HIPERPRÓTEICO +HIPERCÁLORICO: Su composición dependerá de las necesidades especiales que se requieran, se aumenta la cantidad diaria de proteína (que siempre coincidirá con la proteína diaria de los menús) Además de añadir **AOVE** para aumentar en grasas saludables

MENU DIABÉTICO: Su ingesta corresponderá en la igualación al menú basal. va que la regulación de estos pacientes se realizará diariamente en el



Menú elaborado por el Dpto. de Nutrición y Dietética de Algadi, formado por profesionales cualificados, especialistas en todas las etapas de alimentación (infantil, escolar, adulta, geriátrica) y nutrición clínica con patologías alimentarias, apasionados de la nutrición y velando siempre por el cumplimiento de los requerimientos nutricionales. Según el Reglamento 1169/2011 de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados, se refleja en nuestros menús de alergias alimentarias. Para cualquier otra información sobre alérgenos, contacte con nuestras oficinas centrales.
 ALGADI, SAU. info@algadi.com 91 547 46 46 c/Oquendo, 23, 4ª planta 28006 Madrid. M. L (Dietista T.S.Nº2816 / H. C (Nutricionista/ Dietista/). Col:CYL00366/ R.N (Dietista)

