

TRASNOCHE

13 DE MARZO 2026

ALERGENOS



CEREALES CON GLUTEN



CRUSTÁCEOS



CACAHUETES



ALTRAMUCES



SOJA



PESCADO



MOSTAZA



FRUTOS SECOS



HUEVOS



MOLUSCOS



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



LÁCTEOS



APIO



SÉSAMO

KCAL
120,0

SOPA

- Crema de choclo

450,0

RECOMENDACIÓN DE CHEF

- Osobuco arvejado

535,0

FONDO NORMAL

- Chuleta asado merken

259,0

ACOMPAÑAMIENTO

300,8

- Arroz Baltimore
- Tortilla espinaca zanahoria

17,0

ENSALADAS

80,0

- 4 estaciones
- Beterraga hilo

213,0

HIPOCALÓRICO

200,6

- Carne cocida
- Quinoa con verduras

VEGANO / VEGETARIANO

235,0

ENDULZA TU ALMUERZO

250,0

92,0

165,6

- Flan
- Masita rellena
- Jalea
- Helado sabores

- Pan blanco e integral
- Infusiones de cafetería.
- Aderezos.

DESAYUNO

13 DE MARZO 2026

ALERGENOS



CEREALES CON GLUTEN

KCAL
120,0

SOPA

- Sopa para uno



CRUSTÁCEOS

305,0

SÁNDWICH DEL DÍA

- Chaparrita



CACAHUETES

34,8

AGREGADOS

- Salchichón Cerveza
- Queso gauda laminado
- Quesillo
- Mantequilla / manjar / mermelada
- Galletas soda e integral.



ALTRAMUCES

74,0

80,0

70,0

26,0



SOJA

110,5

HUEVO

- Huevo frito



PESCADO

96,0

LACTEOS

- Mix leche (entera- sin lactosa)
- Porridge avena
- Yogurt normal
- Yogurt light
- Yogurt protein / gold / batido



MOSTAZA

150,0

59,0

45,0

143,0



FRUTOS SECOS



HUEVOS

75,0

63,0

CEREALES

- Cereal azucarado
- Cereal sin azúcar



MOLUSCOS

102,0

POSTRES

- Rayita
- Pan blanco e integral
- Infusiones de cafetería.
- Aderezos.



DÍOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



LÁCTEOS



APIO



SÉSAMO

ALERGENOS

13 DE MARZO 2026



CEREALES CON GLUTEN

KCAL
120,0

SOPA

- Sopa para uno



CRUSTÁCEOS

305,0

SÁNDWICH DEL DÍA

- Chaparrita



CACAHUETES

34,8

AGREGADOS

- Salchichón Cerveza
- Queso gauda laminado
- Quesillo
- Mantequilla / manjar / mermelada
- Galletas soda e integral.



ALTRAMUCES

74,0

80,0

70,0

26,0



SOJA

96,6

HUEVO

- Huevo duro



PESCADO

96,0

LACTEOS

- Mix leche (entera- sin lactosa)
- Porridge avena
- Yogurt normal
- Yogurt light
- Yogurt protein / gold / batido



MOSTAZA

150,0

59,0

45,0

143,0



FRUTOS SECOS



HUEVOS

75,0

63,0

CEREALES

- Cereal azucarado
- Cereal sin azúcar



MOLUSCOS

102,0

POSTRES

- Rayita
- Pan blanco e integral
- Infusiones de cafetería.
- Aderezos.



DÍOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



LÁCTEOS



APIO



SÉSAMO

ALMUERZO

13 DE MARZO 2026

ALERGENOS



CEREALES CON GLUTEN



CRUSTACEOS



CACAHUETES



ALTRAMUCES



SOJA



PESCADO



MOSTAZA



FRUTOS SECOS



HUEVOS



MOLUSCOS



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



LÁCTEOS



APIO



SÉSAMO

KCAL
120,0

SOPA

- Crema de choclo

450,0

RECOMENDACIÓN DE CHEF

- Osobuco arvejado

535,0

FONDO NORMAL

- Chuleta asado merken

259,0

ACOMPAÑAMIENTO

- Arroz Baltimore
- Tortilla espinaca zanahoria

300,8

ENSALADAS

- 4 estaciones
- Beterraga hilo
- Primavera
- Cebolla morada habas

17,0

80,0

90,0

74,0

HIPOCALÓRICO

- Carne cocida
- Quinoa con verduras

213,0

200,6

VEGANO / VEGETARIANO

ENDULZA TU ALMUERZO

- Flan
- Masita rellena
- Jalea
- Helado sabores

235,0

250,0

92,0

165,6

SALSAS

- Yogurt curry
- Mayonesa albahaca
- Pan blanco e integral
- Infusiones de cafetería
- Aderezos.

31,0

75,9

CENA

13 DE MARZO 2026

ALERGENOS



CEREALES CON GLUTEN



CRUSTACEOS



CACAHUETES



ALTRAMUCES



SOJA



PESCADO



MOSTAZA



FRUTOS SECOS



HUEVOS



MOLUSCOS



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



LÁCTEOS



APIO



SÉSAMO

KCAL SOPA

120,0 • **Sopa caracolitos**

COCINA EN VIVO

350,0 • **Lomo vetado salsa española**

FONDO NORMAL

375,0 • **Cazuela de pollo**

ACOMPAÑAMIENTO

250,9 • **Papas salsa blanca**

282,0 • **Ratatouille**

ENSALADAS

19,0 • **Apio**

40,0 • **Escarola crutones**

78,0 • **Brócoli tomate**

25,0 • **Porotos verde cebolla**

HIPOCALÓRICO

250,0 • **Bowl del chef**

VENANO / VEGETARIANO

ENDULZA TU ALMUERZO

185,0 • **Manjarate**

175,0 • **Gansito**

92,0 • **Jalea**

124,6 • **Helado sabores**

SALSAS

51,0 • **Mayonesa golf**

65,0 • **Yogurt cilantro**

- **Pan blanco e integral**
- **Infusiones de cafetería.**
- **Aderezos.**