

# DOMUSVI MADRID



Cuidamos personas en buena compañía

Del 29/10/2018 a 04/11/2018

Otoño – Invierno 18/19

S 1	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	ARROZ MILANESA ESPAGUETIS A LA CARBONARA CONTRAMUSLO DE POLLO GUISADO CON PASAS ABADEJO ORLY YOGURES	LENTEJAS CON VERDURAS PURRUSALDA CARNE DE CERDO ESTOFADA AL AJILLO FOGONERO EMPANADO CON CEBOLLITA Y TOMATE AL HORNO FLAN DE VAINILLA	FIDEUA DE VERDURAS CON TOMATE (CHAMPIÑÓN Y COLIFLOR) PAELLA VALENCIANA SALMON AL HORNO RULO DE CARNE CON CEBOLLA CAMELIZADA YOGURES	COLIFLOR AL AJO ARRIERO CREMA DE ESPINACAS Y ZANAHORIAS HUEVOS FRITOS CON CHORIZO HALIBUT EN SALSA VERDE CON PATATAS FRITAS YOGURES	POTAJE DE ALUBIAS MACARRONES CON CHAMPIÑÓN PESCADO DEL DIA MUSLO DE POLLO AL AJILLO CON VERDURAS AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	PATATAS MARINERA JUDÍAS PINTAS CON VERDURAS HAMBURGUESA DE TERNERA CON QUESO BUÑUELOS DE BACALAO CON CHAMPIÑONES NATILLAS DE CHOCOLATE	TRICOLOR DE VERDURAS (judia verde, zanahoria, coliflor) ESPINACAS A LA CREMA CALLOS CON GARBANZOS LACÓN A LA GALLEGA CON ESPARRAGO VERDE FRUTA DE TEMPORADA BISCUIT DE VAINILLA
Cena	BERENJENA GRATINADA SOPA DE COCIDO RODAJA DE MERLUZA EN SALSA DE MARISCO TORTILLA DE ATUN CON PASTA SALTEADA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA HORTELANA CREMA DE CEBOLLA TORTILLA DE QUESO FILETE DE POLLO EN SALSA CON CALABACIN FRITO FRUTA DE TEMPORADA	ACELGAS CON PATATA SOPA CASTELLANA SANDWICH MIXTO PESCADILLA A LA MADRILEÑA CON ENSALADA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE SEMOLA CREMA DE PUERRO NATURAL FILETE DE POLLO MEDITERRANEA TIRITAS DE PESCADO AL LIMON CON CEBOLLITA Y TOMATE AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE AJO CREMA DE CALABAZA NATURAL SAN JACOB CASERO CROQUETAS DE POLLO Y JAMÓN CON LECHUGA Y OLIVAS YOGURES	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL SOPA DE PICADILLO PLATJA AL HORNO REVUELTO DE JAMON Y PIMIENTOS CON MENESTRA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE ESTRELLAS GUISANTES CON JAMÓN HALIBUT EN SALSA CARNE DE CERDO ESTOFADA AL AJILLO CON PATATA ASADA YOGURES
Energía (Kcal.)	2.205 Kcal	1.986 Kcal	2.548 Kcal	2.514 Kcal	2.527 Kcal	2.449 Kcal	2.378 Kcal
Proteínas (g.)	P: 91	P: 85	P: 109	P: 93	P: 109	P: 93	P: 98
H.Carbono(g.)	HC: 287	HC: 230	HC: 287	HC: 264	HC: 280	HC: 280	HC: 280
Lípidos (g.)	L: 71	L: 73	L: 101	L: 114	L: 100	L: 98	L: 93

NUESTROS MENUS INCLUYEN PAN BLANCO E INTEGRAL

Nota:

FIRMA CENTRO:

FIRMA DIETISTA:



Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser con sumido crudo o poco hecho, según establece el R.D. 1420/2006.

Del 05/11/2018 a 11/11/2018

Otoño – Invierno 18/19

S 2	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	<p>CREMA DE CHAMPIÑÓN NATURAL PANACHE DE VERDURAS RODAJA DE MERLUZA EN SALSA DE MARISCO CONTRAMUSLO DE POLLO GUISADO CON PASAS CON ZANAHORIA AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>GARBANZOS A LA RIOJANA ARROZ REINA JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO BACALAO BILBAÍNA CON PIMIENTOS YOGURES</p>	<p>CODITOS CON TOMATE GRATINADOS PATATAS A LO POBRE CON HUEVO Y PIMIENTO FOGONERO A LA PLANCHA CARNE ESTOFADA CON VERDURAS AL VAPOR YOGURES</p>	<p>ARROZ CON VERDURAS ALUBIAS PINTAS CON ARROZ PESCADO DEL DIA REVUELTO DE MORCILLA CON ENSALADA FLAN DE VAINILLA</p>	<p>BRÓCOLI Y COLIFLOR REHOGADO SOPA DE VERDURAS ROTTI DE PAVO CANELONES DE CARNE CON PATATA ASADA FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>PATATAS GRATINADAS LAZOS A LA SICILIANA ALBONDIGAS DE VACUNO EN SALSA ESPAÑOLA POLLO CON ALMENDRAS Y PASAS CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS POSTRE CASERO</p>	<p>LENTEJAS CASERAS ARROZ HORTELANA CODILLO ASADO HALIBUT EN SALSA VERDE CON VERDURITAS SALTEADAS PUDDING FRUTA DE TEMPORADA</p>
Cena	<p>SOPA DE FIDEOS CREMA DE VERDURAS NATURAL (cebolla, puerro, zanahoria, patata, judía verde, guisante) CINTA DE LOMO A LA PLANCHA (NO ADOBADO) CALAMARES ENCEBOLLADOS (RABA) CON ARROZ PILAF YOGURES</p>	<p>CREMA PARMENTIERE SOPA MINESTRONE SARDINAS EN ACEITE CON TOMATE NATURAL CERDO CON PIÑA CON PICADA DE TOMATE Y MAIZ MELOCOTÓN EN ALMÍBAR</p>	<p>JUDIAS VERDES REHOGADAS CON PATATAS Y JAMON SOPA DE SEMOLA HUEVOS RELLENOS CON BECHAMEL LOMO DE CERDO EMPANADO CON TOMATE AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>CREMA DE PUERRO NATURAL CALABACÍN GRATINADO MUSLO DE POLLO AL AJILLO BOCADITOS DE SALMON EN SALSA CON PISTO FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>GUISANTES SALTEADOS CON ZANAHORIA, CEBOLLA, YORK, AJO Y PEREJIL SOPA DE LA ABUELA TORTILLA DE PATATAS SANDWICH MIXTO CON ESPARRAGOS YOGURES</p>	<p>CREMA DE CALABAZA NATURAL SOPA DE ARROZ FRITOS VARIADOS TILAPIA A LA PLANCHA CON ENSALADA FRESCA FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>SOPA CUBIERTA CREMA DE AVE CAELLA EN ADOBO REVUELTO DE HONGOS CON LECHUGA Y PEPINO YOGURES</p>
Energía (Kcal.)	2.244 Kcal	2.602 Kcal	2.369 Kcal	2.543 Kcal	2.268 Kcal	2.339 Kcal	2.734 Kcal
Proteínas (g.)	P: 86	P: 124	P: 89	P: 101	P: 101	P: 81	P: 112
H.Carbono(g.)	HC: 286	HC: 278	HC: 281	HC: 308	HC: 266	HC: 287	HC: 316
Lípidos (g.)	L: 78	L: 105	L: 91	L: 93	L: 83	L: 89	L: 109

NUESTROS MENUS INCLUYEN **PAN BLANCO E INTEGRAL**

Nota:

FIRMA CENTRO:

FIRMA DIETISTA:



Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el R.D. 1420/2006.

Del 12/11/2018 a 18/11/2018

Otoño – Invierno 18/19

S 3	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	CALDO GALLEGO ESPIRALES MARGARITA CALAMARES GUIADOS TORTILLA ESPAÑOLA CON CEBOLLA ASADA YOGURES	CREMA DE COL DE HOJA TOMATES RELLENOS ESTOFADO DE AVE PLATIJA AL HORNO CON PATATA ASADA FRUTA DE TEMPORADA	ALUBIAS BLANCAS CON VERDURA FIDEUA PESCADO DEL DIA ESCALOPINES DE CERDO EN SALSA CON ENSALADA YOGURES	PASTEL DE CALABACIN REPOLLO REHOGADO CON PIMENTÓN HUEVOS FRITOS CON CHORIZO MAGRO EN SALSA CON PATATAS FRITAS FRUTA DE TEMPORADA	JUDÍAS VERDES REHOGADAS CREMA DE PUERROS ALBONDIGAS DE TERNERA EN SALSA VERDE LIMANDA AL HORNO CON PATATA PANADERA FRUTA DE TEMPORADA	PATATAS A LO POBRE CON HUEVO Y PIMIENTO MACARRONES CON TOMATE GRATINADOS CONTRAMUSLO DE POLLO GUIADO CON PASAS SAN JACOBO CON COLIFLOR CON AJADA YOGURES	SOPA DE COCIDO ESPÁRRAGOS CON MAHONESA COCIDO COMPLETO ABADEJO EN ADOBO CON PATATA ASADA TARTA SELVA NEGRA MACEDONIA DE FRUTAS NATURALES
Cena	SOPA DE ESTRELLAS GUISANTES CON ZANAHORIAS LOMO EN SALSA IBERICA RODAJA DE MERLUZA EN SALSA VERDE CON PATATA AL VAPOR YOGURES	CREMA DE VERDURAS NATURAL (cebolla, puerro, zanahoria, patata, judía verde, guisante) SOPA DE PICADILLO HAMBURGUESA DE TERNERA PESCADO AZUL REBOZADO CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS YOGURES	SOPA DE ARROZ RATATOUILLE CROQUETAS DE JAMÓN POLLO AL AJILLO CON TOMATE GRATINADO MANZANA ASADA	SOPA DE PASTA CREMA DE PUERRO NATURAL JAMÓN ASADO ABADEJO ENCEBOLLADO CON LECHUGA, ZANAHORIA Y ACEITUNA FLAN DE VAINILLA	CREMA DE ACELGAS SOPA DE AJO PASTEL DE TERNERA SANDWICH DE ATUN CON PICADA DE TOMATE Y MAIZ YOGURES	SOPA HORTELANA CREMA DE TOMATE PAPILLOTE DE MERLUZA Y SALMON CON SALSA TARTARA TORTILLA DE CALABACIN CON LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL ACELGAS CON PATATA TORTILLA DE JAMÓN REDONDO DE PAVO ASADO CON TOMATE AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA
Energía (Kcal.)	2.336 Kcal	2.266 Kcal	2.523 Kcal	2.543 Kcal	2.395 Kcal	2.237 Kcal	2.299 Kcal
Proteínas (g.)	P: 94	P: 95	P: 106	P: 99	P: 98	P: 88	P: 89
H.Carbono(g.)	HC: 261	HC: 262	HC: 286	HC: 268	HC: 276	HC: 264	HC: 275
Lípidos (g.)	L: 97	L: 88	L: 99	L: 112	L: 94	L: 84	L: 88

NUESTROS MENUS INCLUYEN **PAN BLANCO E INTEGRAL**

Nota:

FIRMA CENTRO:

FIRMA DIETISTA:



Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser con sumido crudo o poco hecho, según establece el R.D. 1420/2006.

Del 19/11/2018 a 25/11/2018

Otoño – Invierno 18/19

S 4	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	<p>BROCOLI CON BECHAMEL PIMIENTOS RELLENOS TERNERA EN SALSA HALIBUT AL HORNO CON PATATA PANADERA FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>MACARRONES CARBONARA ARROZ CON TOMATE POLLO AL LIMÓN ESCALOPINES DE CERDO EN SALSA DE CEBOLLA Y VINO BLANCO CON VERDURITAS SALTEADAS FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>LENTEJAS CON ARROZ PATATAS A LO POBRE CON HUEVO Y PIMIENTO TAQUITOS DE ATÚN CONTOMATE CARNE ESTOFADA CON MENESTRA YOGURES</p>	<p>COLIFLOR AL AJO ARRIERO MILHOJAS RELLENA DE CHAMPIÑONES Y BECHAMEL CABECERO DE LOMO ASADO CAELLA ENCEBOLLADA CON ARROZ PILAF YOGURES</p>	<p>ARROZ NEGRO CON SEPIA CARACOLAS CON BECHAMEL PESCADO DEL DIA ROTTI DE PAVO EN SALSA CON ENSALADA CON PURÉ DE MANZANA YOGURES</p>	<p>ALUBIAS PINTAS CON PATATAS RISOTTO A LA MILANESA CINTA DE LOMO A LA PLANCHA (NO ADOBADO) PESCADO EN ADOBO CON VERDURAS AL VAPOR YOGURES</p>	<p>PATATAS EN SALSA VERDE FIDEUA BACALAO ORLY CONTRAMUSLO DE POLLO GUISADO CON PASAS CON ENCEBOLLADO FRUTA DE TEMPORADA POSTRE CASERO</p>
Cena	<p>PANACHE DE VERDURAS SOPA DE ESTRELLAS TILAPIA EN SALSA VERDE CROQUETAS Y EMPANADILLAS CON ZANAHORIA SALTEADA NATILLAS DE VAINILLA</p>	<p>SOPA DE LETRAS CREMA REINA TORTILLA DE QUESO PESCADILLA A LA MADRILEÑA CON JULIANA DE PIMIENTO YOGURES</p>	<p>CREMA DE ESPINACAS NATURAL TEMPURA DE VERDURAS (CALABACÍN, BERENJENA, ALCACHOFA Y ZANAHORIA) EMPANADA DE JAMON Y QUESO QUICHE DE VERDURAS CON PICADA DE TOMATE Y MAIZ MACEDONIA DE FRUTAS NATURALES</p>	<p>SOPA DE PICADILLO CREMA DE ZANAHORIA NATURAL HUEVOS RELLENOS DE ATUN BIKINI CON VERDURAS AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>CREMA DE CALABACÍN NATURAL SOPA DE LLUVIA TRASERO DE POLLO ASADO LOMO DE SAJONIA CON TOMATE AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>CREMA DE CALABAZA NATURAL SOPA HORTELANA ABADEJO EN SALSA MARINERA TORTILLA ESPAÑOLA CON ENSALADA FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>ACELGAS REHOGADAS SOPA DE PESCADO EMPANADA DE CARNE FILETE DE MERLUZA EN SALSA DE MARISCO CON CALABACÍN AL HORNO YOGURES</p>
Energía (Kcal.)	2.346 Kcal	2.527 Kcal	2.802 Kcal	2.509 Kcal	2.381 Kcal	2.509 Kcal	2.460 Kcal
Proteínas (g.)	P: 88	P: 108	P: 107	P: 107	P: 118	P: 108	P: 101
H.Carbono(g.)	HC: 287	HC: 282	HC: 345	HC: 296	HC: 273	HC: 281	HC: 310
Lípidos (g.)	L: 87	L: 101	L: 102	L: 92	L: 85	L: 97	L: 86

NUESTROS MENUS INCLUYEN **PAN BLANCO E INTEGRAL**

Nota:

FIRMA CENTRO:

FIRMA DIETISTA:



Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser con sumido crudo o poco hecho, según establece el R.D. 1420/2006.

Del 26/11/2018 a 2/12/2018

Otoño – Invierno 18/19

S 5	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	ENSALADA DE QUESO FRESCO Y ATUN PARRILLADA DE VERDURAS CANELONES ROSSINI ABADEJO EN SALSA VERDE CON PATATA HERVIDA FRUTA DE TEMPORADA	ESPIRALES GRATINADAS CREMA DE LEGUMBRES M&D POLLO AL AJILLO BOQUERONES REBOZADOS CON ESCALIBADA FRUTA DE TEMPORADA	CALDO GALLEGO PATATAS A LA IMPORTANCIA ROTTI DE CERDO ASADO EN SU JUGO TIRITAS DE PESCADO AL LIMON CON TOMATE ALIÑADO FRUTA DE TEMPORADA	GARBANZOS A LA RIOJANA MACARRONES CON CHORIZO PESCADO DEL DIA ESCALOPINES DE CERDO EN SALSA CON MENESTRA PERA EN ALMIBAR	BROCOLI CON AJITOS CREMA BILBAÍNA HUEVOS FRITOS CON CHORIZO ROLLO DE CARNE CON ACEITUNAS CON PATATAS FRITAS FRUTA DE TEMPORADA	LENTEJAS CON VERDURAS ARROZ CON SETAS BACALAO EN SALSA DE TOMATE M&D POLLO AL AJILLO CON ZANAHORIA AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	PUERROS EN SALSA MARINERA PENCAS RELLENAS CON JAMON PASTEL DE SALMÓN CALLOS MADRILEÑA CON PASTA SALTEADA YOGURES TARTA DE QUESO
Cena	SOPA CASTELLANA CREMA DE CHAMPIÑÓN NATURAL TORTILLA DE PATATAS FILETE DE POLLO PLANCHA CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS YOGURES	JUDÍAS VERDES REHOGADAS SOPA DE AVE CON TAPIOCA HALIBUT AL HORNO JAMÓN YORK, QUESO Y MEMBRILLO CON ARROZ NATILLAS DE VAINILLA	SOPA DE PASTA RATATOUILLE TORTILLA DE ATUN CARNE ESTOFADA CON CALABACÍN PLANCHA YOGURES	CREMA DE VERDURAS NATURAL (cebolla, puerro, zanahoria, patata, judía verde, guisante) SOPA DE PESCADO ESTOFADO DE TERNERA GERMANO TORTILLA PAISANA CON PISTO YOGURES	SOPA DE SEMOLA ESPINACAS A LA CREMA MERLUZA EN SALSA VERDE SANDWICH VEGETAL CON ENSALADA MIXTA YOGURES	CREMA DE GUISANTES NATURAL SOPA DE AJO SAN JACOBO CASERO TIRITAS DE PESCADO AL LIMON CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS FLAN DE VAINILLA	SOPA DE LLUVIA CREMA MARISCO JAMONCITOS DE POLLO ASADOS FOGONERO AL HORNO CON VERDURITAS SALTEADAS FRUTA DE TEMPORADA
Energía (Kcal.)	2.173 Kcal	2.457 Kcal	2.501 Kcal	2.605 Kcal	2.525 Kcal	2.555 Kcal	2.412 Kcal
Proteínas (g.)	P: 90	P: 105	P: 104	P: 115	P: 94	P: 114	P: 104
H.Carbono(g.)	HC: 246	HC: 297	HC: 274	HC: 297	HC: 273	HC: 296	HC: 288
Lípidos (g.)	L: 87	L: 87	L: 102	L: 97	L: 112	L: 96	L: 88

NUESTROS MENUS INCLUYEN **PAN BLANCO E INTEGRAL**

Nota:

FIRMA CENTRO:

FIRMA DIETISTA:



Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser con sumido crudo o poco hecho, según establece el R.D. 1420/2006.