

# RESIDENCIA GLORIA DE LIENCRES



Cuidamos personas en buena compañía

Otoño – Invierno 18/19

Del 08/04/2019 al 14/04/2019

S 1	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	ARROZ CON VERDURAS POLLO GUISADO CON VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA	LENTEJAS CON VERDURAS ABADEJO CON TOMATE CON PIMIENTOS FRUTA DE TEMPORADA	FIDEUA DE VERDURAS CON TOMATE (CHAMPIÑÓN Y COLIFLOR) BOCADITOS DE SALMON EN SALSA CON CEBOLLA CAMELIZADA Y PIMIENTO FRUTA DE TEMPORADA	COLIFLOR AL AJO ARRIERO HUEVOS FRITOS CON CHORIZO CON PATATAS FRITAS MACEDONIA DE FRUTAS NATURALES	COCIDO MONTAÑES PESCADO DEL DIA CON ENSALADA MIXTA FRUTA DE TEMPORADA	PATATAS A LA MARINERA HAMBURGUESA DE TERNERA CON QUESO CON CHAMPIÑONES FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE MARISCO CALDERETA DE CORDERO BISCUIT DE VAINILLA FRUTA DE TEMPORADA
Cena	CREMA DE BERENJENA (SIN LACTEOS) RODAJA DE MERLUZA EN SALSA VERDE CON GUISANTES Y ZANAHORIA YOGURES	SOPA HORTELANA SAN JACOBO CON ARROZ FLAN DE VAINILLA	ACELGAS AL AJILLO SANDWICH CON ENSALADA YOGURES	SOPA DE SEMOLA CONTRAMUSLO DE POLLO A LA PLANCHA CON CEBOLLITA Y TOMATE AL HORNO YOGURES	SOPA DE AJO CINTA DE SAJONIA CON CALABACIN FRITO YOGURES	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL TORTILLA DE QUESO CON MANZANA ASADA NATILLAS DE CHOCOLATE	CREMA DE CALABACÍN NATURAL HALIBUT EN SALSA CON ZANAHORIA AL HORNO YOGURES
Energía (Kcal.)	2.529 Kcal	2.553 Kcal	2.528 Kcal	2.554 Kcal	2.559 Kcal	2.492 Kcal	2.349 Kcal
Proteínas (g.)	P: 113	P: 99	P: 83	P: 95	P: 121	P: 96	P: 98
H.Carbono(g.)	HC: 286	HC: 325	HC: 336	HC: 243	HC: 236	HC: 267	HC: 274
Lípidos (g.)	L: 96	L: 87	L: 88	L: 129	L: 119	L: 108	L: 92

NUESTROS MENUS INCLUYEN PAN BLANCO E INTEGRAL

Nota:

FIRMA CENTRO:

FIRMA DIETISTA:

BEATRIZ DE DIEGO BLANCO  
Dietista-Nutricionista  
Servicio de Nutrición y Dietética



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

# RESIDENCIA GLORIA DE LIENCRES



Cuidamos personas en buena compañía

Otoño – Invierno 18/19

Del 15/04/2019 al 21/04/2019

S 2	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	CREMA DE CHAMPIÑÓN MERLUZA REBOZADA CON CALABACÍN AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	GARBANZOS CON VERDURAS JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO CON LECHUGA Y MAÍZ MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	CODITOS CON TOMATE GRATINADOS ESTOFADO DE TERNERA CON VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA	ESPINACAS A LA CREMA PESCADO DEL DIA CON PATATA PANADERA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE COLIFLOR NATURAL ABADEJO AL HORNO CON PATATA PANADERA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON CALAMARES ALBÓNDIGAS DE TERNERA A LA JARDINERA FRUTA DE TEMPORADA	LENTEJAS CASERAS CODILLO ASADO CON VERDURAS AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA PUDDING
Cena	SOPA DE FIDEOS LOMO ADOBADO PLANCHA CON PISTO YOGURES	CREMA DE CEBOLLA SARDINAS EN ACEITE CON TOMATE NATURAL CON PATATA HERVIDA YOGURES	JUDÍAS VERDES REHOGADAS HUEVOS RELLENOS CON BECHAMEL CON TOMATE AL HORNO YOGURES	CREMA DE PUERRO NATURAL FILETE DE POLLO ENCEBOLLADO FLAN DE VAINILLA	GUISANTES SALTEADOS CON ZANAHORIA, CEBOLLA, YORK, AJO Y PEREJIL TORTILLA DE PATATAS CON ESPARRAGOS YOGURES	CREMA DE CALABAZA NATURAL CROQUETAS Y EMPANADILLAS CON LECHUGA EN JULIANA YOGURES	SOPA DE CEBOLLA FILETE DE CAELLA AL HORNO CON LECHUGA Y PEPINO YOGURES
Energía (Kcal.)	2.224 Kcal	2.378 Kcal	2.401 Kcal	2.342 Kcal	2.349 Kcal	2.492 Kcal	2.333 Kcal
Proteínas (g.)	P: 101	P: 131	P: 97	P: 106	P: 92	P: 84	P: 90
H.Carbono(g.)	HC: 284	HC: 266	HC: 269	HC: 274	HC: 277	HC: 295	HC: 271
Lípidos (g.)	L: 70	L: 80	L: 97	L: 84	L: 90	L: 102	L: 92

NUESTROS MENUS INCLUYEN **PAN BLANCO E INTEGRAL**

Nota:

FIRMA CENTRO:

FIRMA DIETISTA:

**BEATRIZ DE DIEGO BLANCO**  
Dietista Nutricionista  
Servicio de Nutrición y Dietética



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

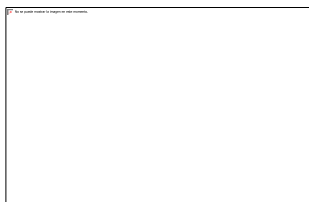
# RESIDENCIA GLORIA DE LIENCRES



Cuidamos personas en buena compañía

Otoño – Invierno 18/19

Del 22/04/2019 al 28/04/2019



S 3	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	CALABACÍN GRATINADO CALAMARES ENCEBOLLADOS (RABA) FRUTA DE TEMPORADA	ESPIRALES MARGARITA ROTTI DE PAVO EN SALSAS CON PIMIENTO ROJO FRUTA DE TEMPORADA	ALUBIAS BLANCAS CON VERDURA PESCADO DEL DIA CON ENSALADA MIXTA MANZANA ASADA	BROCOLI REHOGADO HUEVOS FRITOS CON CHORIZO CON PATATAS FRITAS FRUTA DE TEMPORADA	REPOLLO CON PATATAS ESTOFADO DE TERNERA CON VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA	CALDO GALLEGO POLLO EN PEPITORIA CON COLIFLOR CON AJADA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO MACEDONIA DE FRUTAS NATURALES TARTA SELVA NEGRA
Cena	SOPA DE ESTRELLAS SALCHICHAS A LA SIDRA CON VERDURAS AL VAPOR NATILLAS DE CHOCOLATE	CREMA DE VERDURAS NATURAL (cebolla, puerro, zanahoria, patata, judía verde, guisante) CROQUETAS DE JAMÓN CON TOMATE GRATINADO YOGURES	SOPA DE ARROZ CARNE ESTOFADA CON TOMATE GRATINADO YOGURES	SOPA DE PASTA SANDWICH DE ATUN CON LECHUGA, ZANAHORIA Y ACEITUNA FLAN DE VAINILLA	CREMA DE ACELGAS PALOMETA A LA RIOJANA CON PISTO YOGURES	SOPA HORTELANA PAPILLOTE DE MERLUZA Y SALMON CON SALSAS TARTARA CON PATATA ASADA YOGURES	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL TORTILLA DE JAMÓN CON GUISANTES SALTEADOS YOGURES
Energía (Kcal.)	1.979 Kcal	2.333 Kcal	2.484 Kcal	2.609 Kcal	2.312 Kcal	2.511 Kcal	2.482 Kcal
Proteínas (g.)	P: 76	P: 92	P: 115	P: 90	P: 100	P: 119	P: 104
H.Carbono(g.)	HC: 252	HC: 300	HC: 293	HC: 287	HC: 262	HC: 258	HC: 290
Lípidos (g.)	L: 69	L: 78	L: 85	L: 116	L: 88	L: 103	L: 94

NUESTROS MENUS INCLUYEN **PAN BLANCO E INTEGRAL**

Nota:

FIRMA CENTRO:

FIRMA DIETISTA:

**BEATRIZ DE DIEGO BLANCO**  
Dietista Nutricionista  
Servicio de Nutrición y Dietética



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

# RESIDENCIA GLORIA DE LIENCRES



Cuidamos personas en buena compañía

Otoño – Invierno 18/19

Del 29/04/2019 al 05/05/2019

S 4	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	JUDIAS VERDES REHOGADAS CON PATATAS Y JAMON TERNERA GUISADA CON PIMIENTOS FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES CARBONARA CONTRAMUSLO DE POLLO GUISADO CON PASAS FRUTA DE TEMPORADA	LENTEJAS ESTOFADAS REVUELTO DE HONGOS CON BERENJENA REBOZADA FRUTA DE TEMPORADA	COLIFLOR AL AJO ARRIERO MARMITAKO MACEDONIA DE FRUTAS NATURALES	ARROZ CALDOSO PESCADO DEL DIA CON ENSALADA FRUTA DE TEMPORADA	COCIDO MONTAÑES CABECERO DE LOMO A LA PLANCHA CON VERDURITAS SALTEADAS MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	PATATAS GUISADAS BACALAO BILBAÍNA CON PIMIENTOS FRUTA DE TEMPORADA POSTRE CASERO
Cena	SOPA DE AJO TILAPIA A LAS FINAS HIERBAS CON PATATA PANADERA NATILLAS DE VAINILLA	CREMA DE CALABACÍN NATURAL QUICHE DE VERDURAS CON SAMFAINA YOGURES	PANACHE DE VERDURAS FILETES RUSOS CON ARROZ PILAF YOGURES	CREMA DE ACELGAS TRASERO DE POLLO ASADO CON PURÉ DE MANZANA YOGURES	CREMA DE CALABACÍN NATURAL TORTILLA DE QUESO CON LECHUGA Y MAÍZ YOGURES	SOPA DE PICADILLO ABADEJO AL HORNO CON TOMATE, MAIZ Y ZANAHORIA YOGURES	CREMA DE CALABAZA NATURAL EMPANADA DE JAMON Y QUESO CON PISTO YOGURES
Energía (Kcal)	2.317 Kcal	2.528 Kcal	2.560 Kcal	2.335 Kcal	2.102 Kcal	2.548 Kcal	2.834 Kcal
Proteínas (g.)	P: 97	P: 83	P: 105	P: 110	P: 103	P: 113	P: 82
H.Carbono(g.)	HC: 256	HC: 333	HC: 301	HC: 273	HC: 243	HC: 266	HC: 327
Lípidos (g.)	L: 94	L: 90	L: 94	L: 83	L: 75	L: 108	L: 128

NUESTROS MENUS INCLUYEN **PAN BLANCO E INTEGRAL**

Nota:

FIRMA CENTRO:

FIRMA DIETISTA:

**BEATRIZ DE DIEGO BLANCO**  
Dietista Nutricionista  
Servicio de Nutrición y Dietética



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

