Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S	**MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS**
	CICLO DE MENUS DIETA PREDIALISIS ó RENAL 1

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
DESAYUNO	**FRUTA**		GRANADILLA		UVA ISABELA		MANGO	
	LACTEO	AGUADEPANELA CON LECHE	AVENA CON LECHE	COLADA DE MAICENA SABOR A AREQUIPE	COLADA DE MAICENA CON LECHE	AGUADEPANELA CON LECHE	AVENA CON LECHE	COLADA DE MAICENA SABOR A FRESA
	ALIMENTO PROTEICO	HUEVO PERICOS		HUEVO COCIDO		SANDWICH DE CUAJADA		CREP DE CUAJADA
	CEREAL	AREPA DE MAIZ	PAN ROLLO	PAN DE COCO	GALLETA DE SODA SIN SAL	PAN MOJICON	AREPA DE MAIZ	CREPE
	OTRO	CALDO DE PAPA	CALDO HILADO	CALDO DE PAPA CON LECHE	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE PAPA	CALDO DE PAPA CON LECHE	CALDO DE PAPA HILADO
NUEVES	**FRUTA**	PERA	MANGO PICADO	MANZANA VERDE	GRANADILLA	PIÑA	MANZANA ROYAL	PERA
ALMUERZO	**SOPA O CREMA**	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE PASTAS	CREMA DE VERDURAS	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	SOPA DE VEGETALES	SOPA DE AVENA	CREMA DE VEGETALES
	FRUTA O JUGO	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MORA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE LULO	LIMONADA	JUGO DE FRESA
	PROTEINA	MEDALLON DE POLLO CON S. AGRIDULCE	GOULASH DE POLLO A LA JARDINERA	ALBONDIGAS DE POLLO EN SS CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO A LA CRIOLLA	SOUFFLÉ DE POLLO	SUDADO DE POLLO CON VEGETALES	PERNIL DE POLLO EN S. CRIOLLA
	CEREAL	ARROZ CON FIDEOS	**ARROZ BLANCO**	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	**ARROZ BLANCO**	ARROZ BLANCO	ARROZ AL CILANTRO
	TUBERCULO	PAPA ARTESANAL	YUCA EN S. BLANCA	PAPA COCIDA CON SS CRIOLLA	**CHIPS YUCA FRITA**	PAPA DORADA EN CASQUITOS	MADURO ACANELADO	YUCA CON S. CRIOLLA
	VERDURA	YOTA CON ZANAHORIAS GUISADAS	PEPINO AL LIMÓN	SALTEADO DE CALABACIN	VEGETALES SALTEADOS CON HABICHUELA	PICADILLO DE CEBOLLA Y PEPINO	ENSALADA DE MANGO, PIÑA Y LECHUGA	CALABACÍN AL PERICO
ONCES	**FRUTA**	ASPIC DE MANZANAS	FLAN DE CARAMELO CON LECHE	SORBETE DE FRESA	ARROZ CON LECHE	FLAN DE LECHE	GELATINA DE LECHE	SORBETE DE DURAZNO
	ACOMPAÑAMIENTO	GALLETA AZUL	GALLETAS DE LECHE	GALLETA AZUL		GALLETA AZUL	GALLETA DE LECHE	**GALLETA AZUL**
COMIDA	**CALDO SOPA O CREMA**	CALDO DE PAPA	CALDO DE POLLO	CALDO DE PAPA	CALDO DE PAPA	CALDO DE POLLO	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE POLLO
	FRUTA O JUGO	JUGO DE MANZANA	JUGO DE FRESA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MANGO	JUGO DE MORA	JUGO DE MARACUYA	**JUGO DE PIÑA**
	PROTEINA	CUBITOS DE POLLO GISADO	CREPE DE POLLO Y VEGETALES	ESTOFADO DE POLLO	EMPAREDADO DE POLLO DESMECHADO	PERNIL DE POLLO AL HORNO	JULIANAS DE POLLO EN S. CRIOLLA	DESMECHADA DE POLLO AL BURRO
	CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA		ARROZ AL PIMENTON		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON VERDURAS	TORNILLOS NAPOLITANOS
	TUBERCULO	PLATANITOS HORNEADOS	CASCOS DE PAPA AL HORNO	PLATANO MADURO	TORTA DE PAPA AL PEREJIL	PURE DE PAPA CONFETI	CASQUITOS DE PAPA	**PAPA ENCHAQUETADA**
	VERDURA	VEGETALES SALTEADOS	UVA ISABELLA	GUISO DE BERENJENA AL PERICO	MANZANA	POTECA DE YOTA	PIÑA	MANGO

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S	**MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS**
	CICLO DE MENUS DIETA PREDIALISIS ó RENAL 1

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	DIA 8	DIA 9	DIA 10	DIA 11	DIA 12	DIA 13	D
DESAYUNO	FRUTA	MANZANA ROYAL		UVA SIABELLA		GRANADILLA		PIÑA
	LACTEO	MAICENA CON LECHE	AGUADEPANELA CON LECHE	AVENA CON LECHE	COLADA DE MAICENA SABOR A FRESA	MAICENA CON LECHE	AGUADEPANELA CON LECHE	AVENA CON LECHE
	ALIMENTO PROTEICO		HUEVO REVUELTO		CUAJADA *30 GR		HUEVO COCIDO	
	CEREAL	MANTECADA	PAN TAJADO	PAN DE AVENA	AREPA DE MAÍZ BLANCO	PAN CASCARITA	PAN ROLLO	AREPA DE MAIZ AMARILLO
	OTRO	CALDO DE PAPA CON LECHE	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE PAPA	CALDO DE PAPA CON LECHE	CALDO HILADO	CALDO DE PAPA CON LECHE	CALDO HILADO
NUEVES	FRUTA	MANGO	ASPIC DE UVAS	PIÑA	GRANADILLA	MANZANA ROYAL	ASPIC DE MANZANAS	PERA
ALMUERZO	SOPA O CREMA	SOPA DE AVENA	CREMA DE ZANAHORIA	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE PASTAS	SOPA DE MAZORCA	SOPA DE AVENA	CREMA DE VERDURAS
	FRUTA O JUGO	JUGO DE MANGO	JUGO DE PIÑA	JUGO DE DURAZNO	JUGO DE MORA	JUGO DE FRESA	JUGO DE LULO	JUGO DE MARACUYA
	PROTEINA	DESMECHADA DE POLLO A LA CRIOLLA * 50 G	PERNIL DE POLLO CON S. BECHAMEL * 50 G	HAMBURGUESAS DE POLLO A LA CRIOLLA * 50 G	BISTEC DE POLLO	PERNIL DE POLLO AL HORNO	PECHUGA DE POLLO EN S. CRIOLLA	SUDADA DE POLLO
	CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ ZANAHORIA	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ AL AJILLO	ARROZ CON VERDURAS	ARROZ BLANCO
	TUBERCULO	YUCA AL CILANTRO	MADURO APANELADO	CASQUITOS DE PAPA ARTESANALES	PLATANO AL HORNO DORADO	YUCA EN S. CREMOSA DE CILANTRO	YUCA CON S. BLANCA	CUADROS DE PAPA AL CILANTRO
	VERDURA	ENSALADA DE PEPINO, CEBOLLA, PEREJIL Y MAIZ	VEGETALES SALTEADOS	PICADILLO DE CEBOLLA, PEPINO Y PEREJIL	ENSALADA DE MANGO, PIÑA Y LECHUGA	GUISO DE CALABACIN	SOUFLE DE YOTA	GUISO DE CALABACIN , ZANAHORIA Y HABICHUELA
ONCES	FRUTA	FLAN DE CARAMELO CON LECHE	GELATINA FESTIVAL CON LECHE	ASPIC DE MANZANAS	ASPIC DE UVAS	ARROZ CON LECHE	FLAN DE LECHE	GELATINA DE LECHE
	ACOMPAÑAMIENTO	GALLETAS DE LECHE	GALLETA AZUL	GALLETA AZUL	GALLETAS WAFER		GALLETA AZUL	GALLETA DE LECHE
COMIDA	CALDO,SOPA O CREMA	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE PAPA	CALDO DE POLLO	CALDO DE PAPA	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE POLLO	CALDO DE PAPA
	FRUTA O JUGO	JUGO DE MORA	JUGO DE LULO	JUGO DE MANZANA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MORA	JUGO DE MANGO	JUGO DE FRESA
	PROTEINA	PECHUGA DE POLLO NAPOLITANA	PANZEROTTI RELLENO DE POLLO Y VERDURAS	PERNIL DE POLLO A LA CAZADORA	SANDWICH MIXTO (POLLO Y VEGETALES)	GOULASH DE POLLO GUISADO	LASAGÑA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO ORIENTAL
	CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA		ARROZ CON VERDURAS		ARROZ CON FIDEOS		ARROZ AL PIMENTON
	TUBERCULO	PAPA EN CHUPE	CUADROS DE PAPA EN SS CREMOSA	MADURO COCIDO	CASQUITOS DE PAPA AL HORNO	PURE DE PAPA CONFETI	TOSTADAS DE AJO	TAJADAS DE MADURO
	VERDURA	CALABACIN AL PERICO	MANGO	SALTEADO DE VEGETALES	UVA ISABELLA	SOUFFLÉ DE BERENJENA	MANZANA VERDE	GUISO DE YOTAS

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S	**MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS**
	CICLO DE MENUS DIETA PREDIALISIS ó RENAL 1

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	DIA 15	DIA 16	DIA 17	DIA 18	DIA 19	DIA 20	DIA 21
DESAYUNO	**FRUTA**		MANGO		MANZANA ROYAL		PIÑA	
	LACTEO	AVENA CON LECHE	**AGUADEPANELA CON LECHE**	COLADA DE MAICENA SABOR A AREQUIPE	COLADA DE MAICENA CON LECHE	AVENA CON LECHE	**AGUADEPANELA CON LECHE**	COLADA DE MAICENA SABOR A FRESA
	ALIMENTO PROTEICO	HUEVOS CON MAICITOS		HUEVOS PERICOS		HUEVO COCIDO		CUAJADA
	CEREAL	PAN CASCARITA	MANTECADA	AREPA DE MAIZ BLANCO	PAN MOJICON	PAN DE LECHE	AREPA DE MAÍZ	
	OTRO	CALDO DE PAPA CON LECHE	CALDO DE PAPA	CALDO HILADO	CALDO DE PAPA CON LECHE	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE PAPA CON LECHE	CALDO DE PAPA
NUEVES	**FRUTA**	ASPIC DE MANZANAS	GRANADILLA	ASPIC DE UVAS	MANGO PICADO	ASPIC DE MANZANA VERDE	UVA ISABELLA	APIC DE MANGO
ALMUERZO	**SOPA O CREMA**	CREMA DE BERENJENA	SOPA DE VEGETALES	SOPA DE AVENA	SOPA DE VEGETALES	CREMA DE AUYAMA	SOPA DE CEBADA	CREMA DE CEBOLLA
	FRUTA O JUGO	JUGO DE MORA	JUGO DE LULO	JUGO DE MANGO	LIMONADA	JUGO DE UVA	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE MORA
	PROTEINA	PERNIL DE POLLO SUDADO	JULIANA DE POLLO EN S.BLANCA	PECHUGA DE POLLO ASADA	PERNIL DE POLLO AL HORNO	GOULASH DE POLLO	SOUFLE DE POLLO CON VEGETALES	BISTECK DE POLLO
	CEREAL	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	SPAGUETTI
	TUBERCULO	PAPA ENCHAQUETADA	CUADROS DE YUCA AL CILANTRO	MADURO ACANELADO	YUCA AL VAPOR CON S. CRIOLLA	MADURO AL HORNO	YUCA CON SS. CREMOSA BECHAMEL	PAPA DORADA ARTESANAL
	VERDURA	TORTICAS DE CALABACIN	PICADILLO DE CEBOLLA, PEPINO Y MAIZ	ENSALADA VERDE (pepino, cebolla, repollo y cilantro)	SALTEADO DE ZUCHINI, ARVEJAS, ZANAHORIA EN BASTONES	ENSALADA DE MANGO, PIÑA Y LECHUGA	GUISO DE CALABACIN Y HABICHUELA AL PERICO	SALTEADO DE BERENJENA
ONCES	**FRUTA**	FLAN DE LECHE	ARROZ CON LECHE	SORBETE DE MANGO	GELATINA DE LECHE	ASPIC DE MANZANAS	FLAN DE CARAMELO CON LECHE	GELATINA FESTIVAL CON LECHE
	ACOMPAÑAMIENTO	GALLETA AZUL		**GALLETA AZUL**	GALLETA DE LECHE	GALLETA AZUL	GALLETAS DE LECHE	GALLETA AZUL
COMIDA	**CALDO,SOPA O CREMA**	CALDO DE POLLO	CALDO DE PAPA	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE POLLO	CALDO DE POLLO	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE POLLO
	FRUTA O JUGO	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE DURAZNO	JUGO DE MORA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MANGO	JUGO DE PERA
	PROTEINA	JULIANAS DE POLLO SALTEADAS	PASTEL DE POLLO Y QUESO	SUDADO DE POLLO CON VERDURAS	PINCHOS DE POLLO CON VEGETALES	PERNIL DE POLLO GUISADO	CREPE DE POLLO Y VEGETALES	PECHUGA DE POLLO AL PEREJIL
	CEREAL	ARROZ BLANCO		TORNILLOS		ARROZ BLANCO		ARROZ AL CIANTRO
	TUBERCULO	MONEDAS DE MADURO AL HORNO	CASCOS DE PAPA AL HORNO EN FINAS HIERBAS	ENYUCADO	CASCOS DE PAPA CON FINAS HIERBAS	MADURO AL HORNO	YUCA CON SS. CREMOSA BECHAMEL	PAPA DORADA ARTESANAL
	VERDURA	HABICHUELA CON ZANAHORIA AL PERICO	GRANADILLA	CALABACIN SALTEADO CON ZANAHORIA Y MAIZ	UVA ISABELLA	BERENJENA AL PERICO	MANGO	TORTA DE CALABACIN

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA PREDIALISIS **MENU** **1**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	77,0	70
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Aguadepanela con leche	Panela	12,0	12
		Leche Entera	100,0	100
	Huevos pericos	Huevo De Gallina	60,0	50
		Tomate guiso	6,0	5
		Cebolla Cabezona blanca	4,4	4
	Arepa de Maiz	Harina de maíz	60,0	60
		Margarina	3,0	3
MEDIA MAÑANA	Pera	Pera Corriente	115,0	100
ALMUERZO	Sopa de verduras	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	24,0	20
		Arveja Verde Fresca	30,0	30
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0,00045
		Papa Amarilla (Criolla)	40,0	40
		Papa Común	39,6	36
		Zanahoria	29,3	25,5
	Medallón de pechuga en s. agridulce	Harina De Trigo	5,0	5
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Pechuga	50,0	50
		Aceite vegetal	5,0	5
		Laurel	1,0	1
	Arroz Con Fideos	Arroz	40,0	40
		Pasta Fideos	10,0	10
		Aceite vegetal	5,0	5
	Papa artesanal	Papa común	165,0	150
	Yotas con zanahorias guisadas	Yotas	60,8	45
		Zanahoria	51,8	45
		Cebolla larga	12,8	8
		Tomate guiso	12,0	10
	Jugo De Piña	Pulpa De Piña	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
ONCES	Gelatina	Gelatina sabor	0,0	0,01
		Gelatina sin sabor	0,0	0,01
	Galleta azul	Galleta Crakeña Soda Unidad x 31.25 G	35,0	35
COMIDA	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Torta de pollo	Arveja Verde Fresca	10,0	10
		Pechuga	50,0	50
		Cebolla Cabezona Blanca	3,0	2,7
		Habichuela	29,7	27
		Papa Común	39,6	36
		Zanahoria	34,2	29,75
		Huevo de gallina	6,0	5
		Harina de trigo	10,0	10
	Arroz Con Zanahoria	Arroz	40,0	40
		Zanahoria	9,8	8,5
		Aceite vegetal	5,0	5
	Maduro horneado	Plátano maduro	131,6	97,5
	Vegetales salteados	Cebolla Cabezona Blanca	5,0	4,5
		Habichuela	29,7	27
		Pimentón Rojo	4,9	4,25
		Zanahoria	29,3	25,5
	Jugo de manzana	Pulpa de manzana	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA PREDIALISIS **MENU** **2**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo Hilado	Huevo de gallina	6,0	5
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Maicena Con Leche	Fécula De Maíz	25,0	25
		Leche Entera	100,0	100
		Panela	20,0	20
	Pan rollo	Pan rollo	60,0	60
	Granadilla	Granadilla	170,0	100
MEDIA MAÑANA	Manzana verde	Manzana verde	115,0	100
ALMUERZO	Sopa De Pastas	Ahuyama	17,6	13
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	19,2	16
		Arveja Verde Fresca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	34,7	31,5
		Pasta Fideos	8,0	8
		Zanahoria	19,6	17
	Pollo sudado	Ahuyama	13,2	9,75
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Pechuga	50,0	50
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Tomate Guiso	19,2	16
		Aceite vegetal	5,0	5
	Arroz Blanco	Arroz	40,0	40
		Aceite vegetal	5,0	5
	Papa Dorada	Papa Común	108,9	99
		Aceite vegetal	5,0	5
	Guiso de berenjena	Berenjena blanca	112,5	90
		Cebolla larga	12,8	8
		Tomate Guiso	6,0	5
	Jugo De Tomate De Arbol	Pulpa De Tomate De Arbol	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
ONCES	Gelatina	Gelatina sabor	10,0	10
ONCES		Gelatina sin sabor	1,0	1
ONCES	Galleta wafer	Galleta wafer	1,0	1
COMIDA	Caldo De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	20,0	20
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Julianas de pechuga jardineras	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Habichuela	14,9	13,5
		Pechuga	50,0	50
		Cebolla larga	4,8	3
		Zanahoria	14,7	12,75
		Tomate guiso	5,4	4,5
		Arveja Verde Fresca	4,0	4
	Arroz Blanco	Arroz	40,0	40
		Aceite vegetal	5,0	5
	Guiso de berenjena y zanahoria	Berenjena blanca	56,3	45
		Zanahoria	51,8	45
		Cebolla larga	12,8	8
		Tomate Guiso	7,2	6
	Papa al horno en rodajas con Finas hierb	Papa Común	99,0	90
		Finas hierbas en polvo	1,0	1
		Margarina	5,0	5
	Jugo De Fresa	Pulpa De Fresa	60,0	60

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA PREDIALISIS **MENU** **3**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa Con Leche	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Leche Entera	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Colada de maicena sabor a arequipe	Azúcar corriente	10,0	10
		Fécula de maíz	25,0	25
		Leche Entera	100,0	100
	Huevos Revueltos	Huevo De Gallina	60,0	50
		Margarina	5,0	5
	Pan De Coco	Pan De Coco	60,0	60
MEDIA MAÑANA	Manzana royal	Manzana Royal	115,0	100
ALMUERZO	Sopa De Sancocho	Ahuyama	21,9	16,25
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	48,0	40
		Arroz Cabezote	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Costilla De Res	20,0	20
		Mazorca	25,2	18
		Papa Amarilla (Criolla)	40,0	40
		Papa Común	39,6	36
		Yuca	29,7	27
		Zanahoria	24,4	21,25
	Julianas de cerdo guisadas	Pierna de cerdo	50,0	50
		Ajo En Pepa	1,2	1
		Cebolla larga	4,8	3
		Salsa de tomate	10,0	10
		Tomate guiso	3,6	3
		Romero Fresco	1,0	1
	Arroz blanco	Arroz	40,0	40
		Aceite vegetal	5,0	5
	Yuca a la criolla	Yuca	99,0	90
		Tomate guiso	12,0	10
		Cebolla larga	8,0	5
		Aceite vegetal	5,0	5
	Salteado de calabacín	Calabacín verde	49,5	45
		Calabacín amarillo	49,5	45
		Cebolla cabezona blanca	5,5	5
		Tomate guiso	3,6	3
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
ONCES	Gelatina	Gelatina sabor	10,0	10
ONCES		Gelatina sin sabor	1,0	1
ONCES	Galleta Soda (Taco Azul)	Galleta Soda (Taco Azul)	1,0	1
COMIDA	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Pechuga a la plancha	Pechuga	50,0	50
		Aceite vegetal	5,0	5
	Arroz blanco	Arroz	40,0	40
		Aceite vegetal	5,0	5
	Platano maduro	Plátano Maduro	114,1	84,5
	Guiso de yotas al perico	Yotas	121,5	90
		Tomate guiso	12,0	10
		Cebolla larga	8,0	5
		Huevo De Gallina	12,0	10
		Aceite vegetal	5,0	5
	Jugo De Piña	Pulpa De Piña	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA PREDIALISIS **MENU** **4**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo Hilado	Huevo de gallina	6,0	5
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Maicena Con Leche	Fécula De Maíz	25,0	25
		Leche Entera	100,0	100
		Panela	20,0	20
	Galleta Soda (Taco Azul)	Galleta Soda (Taco Azul)	1,0	1
	Pera	Pera Corriente	138,0	120
MEDIA MAÑANA	Piña	Piña común	147,2	101,5
ALMUERZO	Sopa De Cuchuco De Cebada	Ahuyama	21,9	16,25
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	14,4	12
		Arveja Verde Fresca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Cuchuco De Cebada	15,0	15
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Zanahoria	24,4	21,25
	Pechuga A La Criolla	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Pechuga	50,0	50
		Tomate Chonto	14,4	12
		Aceite vegetal	5,0	5
	Arroz Blanco	Arroz	40,0	40
		Aceite vegetal	5,0	5
	Chips de yuca	Yuca	99,0	90
		Aceite vegetal	5,0	5
	Vegetales Guisados	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Habichuela	39,6	36
		Tomate Guiso	14,4	12
		Zanahoria	39,1	34
		Aceite vegetal	5,0	5
ONCES	Gelatina	Gelatina sabor	10,0	10
ONCES		Gelatina sin sabor	1,0	1
ONCES	Galletas de leche	Galleta de leche	1,0	1
	Galletas Wafer	Galleta Wafer	25,0	25
	Caldo Hilado	Huevo de gallina	6,0	5
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
		Papa Común	79,2	72
	Cubitos de pollo salteado	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Pechuga	50,0	50
		Tomate guiso	9,6	8
		Cebolla larga	8,0	5
	Espaguetti en s.criolla	Tomate guiso	14,4	12
		Pimentón rojo	11,5	10
		Cebolla Cabezona Blanca	8,8	8
		Cebolla larga	12,8	8
		Ajo En Pepa	1,7	1,5
		Laurel	1,0	1
		Pasta Espaguetti	30,0	30
	Papa Dorada al horno	Papa Común	108,9	99
	Torta De Vegetales	Habichuela	29,7	27
		Harina De Trigo	20,0	20
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Margarina	5,0	5
		Zanahoria	29,3	25,5
	Jugo De Mango	Pulpa De Mango	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA PREDIALISIS **MENU** **5**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Aguadepanela con leche	Panela	12,0	12
		Leche Entera	100,0	100
	Cuajada	Cuajada	30,0	30
	Pan mojicon	Pan mojicon	60,0	60
MEDIA MAÑANA	Mango tommy	Mango tommy	150,0	100
ALMUERZO	Sopa de Vegetales	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	14,4	12
		Arveja Verde Fresca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Zanahoria	19,6	17
	Tortica de pollo	Arveja Verde Fresca	10,0	10
		Pechuga	50,0	50
		Cebolla Cabezona Blanca	3,0	2,7
		Habichuela	29,7	27
		Papa Común	39,6	36
		Zanahoria	34,2	29,75
		Huevo de gallina	6,0	5
		Harina de trigo	10,0	10
	Berenjena al perico	Berenjena blanca	112,5	90
		Cebolla larga	8,0	5
		Tomate guiso	9,6	8
		Huevo de gallina	6,0	5
	Arroz Blanco	Arroz	40,0	40
		Aceite vegetal	5,0	5
	Papa dorada en casquitos	Papa común	148,5	135
		Aceite vegetal	5,0	5
	Jugo De Lulo	Pulpa De Lulo	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
ONCES	Gelatina	Gelatina sabor	10,0	10
ONCES		Gelatina sin sabor	1,0	1
ONCES	Galleta de leche	Galleta de leche	35,0	35
COMIDA	Caldo De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	20,0	20
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Hamburguesa de pollo	Miga de pan	10,0	10
		Huevo de gallina	4,2	3,5
		Mostaza	2,0	2
		Pechuga	50,0	50
		Aceite vegetal	5,0	5
	Arroz Con Fideos	Arroz	40,0	40
		Pasta Fideos	10,0	10
		Aceite vegetal	5,0	5
	Puré De Papa Confeti	Margarina	5,0	5
		Papa Común	99,0	90
		Perejil Liso	0,5	0,45
		Pimentón Rojo	2,0	1,7
	Poteca de calabacin	Calabacín amarillo	93,0	84,5
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Tomate Guiso	14,4	12
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA PREDIALISIS **MENU** **6**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa Con Leche	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Leche Entera	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Avena Con Leche	Avena Molida	30,0	30
		Azúcar corriente	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100
	Pan bola	Pan bola	60,0	60
	Mango tommy	Mango tommy	150,0	100
MEDIA MAÑANA	Pera	Pera corriente	115,0	100
ALMUERZO	Sopa de avena	Ahuyama	21,9	16,25
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	14,4	12
		Arveja Verde Fresca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Avena en hojuelas	15,0	15
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Zanahoria	24,4	21,25
	Albondigas de pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	5,1	3,2
		Pechuga	50,0	50
		Harina De Trigo	5,0	5
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Tomate Guiso	11,5	9,6
		Aceite vegetal	5,0	5
	Arroz Blanco	Arroz	40,0	40
		Aceite vegetal	5,0	5
	Maduro acanelado	Plátano Maduro	118,5	87,75
		Canela en astilla	1,0	1
	Guiso de habichuela con zanahoria	Zanahoria	51,8	45
		Habichuela	49,5	45
		Cebolla larga	8,0	5
		Tomate Guiso	7,2	6
	Jugo de mango	Pulpa de mango	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
ONCES	Gelatina	Gelatina sabor	10,0	10
ONCES		Gelatina sin sabor	1,0	1
ONCES	Galleta de leche	Galleta rondalla	1,0	1
COMIDA	Caldo De Papa Celestino	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	3,2	2
		Papa Amarilla (Criolla)	50,0	50
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	30,0	30
		Perejil Liso	0,5	0,45
		Zanahoria	24,4	21,25
	Arroz Con Pollo	Arroz	40,0	40
		Arveja Verde Fresca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Habichuela	24,8	22,5
		Pechuga	50,0	50
		Salsa De Tomate	5,0	5
		Zanahoria	19,6	17
		Aceite vegetal	10,0	10
	Casquitos de papa al horno	Papa Común	99,0	90
		Aceite vegetal	5,0	5
	Piña	Piña Común	145,0	100
	Jugo De Maracuyá	Pulpa De Maracuya	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA PREDIALISIS **MENU** **7**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Colada de maicena sabor a Fresa	Azúcar corriente	10,0	10
		Fécula de maíz	25,0	25
		Leche Entera	100,0	100
	Crepe De cuajada	Harina De Trigo	30,0	30
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Leche Entera	20,0	20
		Margarina	5,0	5
		Cuajada	30,0	30
MEDIA MAÑANA	Piña	Piña común	147,2	101,5
ALMUERZO	Crema de verduras	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	24,0	20
		Arveja Verde Fresca	30,0	30
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0,00045
		Papa Amarilla (Criolla)	40,0	40
		Papa Común	39,6	36
		Zanahoria	29,3	25,5
	Rollo de pechuga con verduras	Miga de pan	10,0	10
		Pechuga	50,0	50
		Harina De Trigo	20,0	20
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Zanahoria	9,2	8
		Habichuela	9,9	9
	Arroz al perejil	Arroz	40,0	40
		Cebolla larga	4,8	3
		Perejil liso	0,1	0,1
		Aceite vegetal	5,0	5
	Yotas al perico	Yotas	121,5	90
		Tomate guiso	12,0	10
		Cebolla larga	8,0	5
		Huevo De Gallina	12,0	10
		Aceite vegetal	5,0	5
	Yuca con ss criolla	Yuca	99,0	90
		Cebolla larga	16,0	10
		Tomate guiso	9,6	8
		Aceite vegetal	5,0	5
	Jugo De Fresa	Pulpa De Fresa	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
ONCES	Gelatina	Gelatina sabor	10,0	10
		Gelatina sin sabor	1,0	1
	Galleta de soda azul	galleta de soda	1,0	1
COMIDA	Caldo De Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
	Coditos con pollo	Pasta coditos	40,0	40
		Pechuga	50,0	50
		Tomate chonto	18,0	15
		Cebolla cabezona blanca	8,8	8
		Aceite vegetal	10,0	10
	Papa enchaquetada	Papa Común	110,0	100
	Pera	Pera Corriente	138,0	120
	Jugo de Piña	Pulpa de Piña	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA PREDIALISIS **MENU** **8**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Maicena Con Leche	Fécula De Maíz	25,0	25
		Leche Entera	100,0	100
		Panela	20,0	20
	Pan bolita	Mogolla x 60 Gramos	60,0	60
	Pera	Pera Corriente	138,0	120
MEDIA MAÑANA	Mango	Mango tommy	150,0	100
ALMUERZO	Sopa de cuchuco	Ahuyama	21,9	16,25
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cuchuco de trigo	15,0	15
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Zanahoria	24,4	21,25
	Albondigas de pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	5,1	3,2
		Pechuga	50,0	50
		Harina De Trigo	5,0	5
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Tomate Guiso	11,5	9,6
		Pimentón rojo	5,8	5
		Aceite vegetal	10,0	10
	Arroz Blanco	Arroz	40,0	40
		Aceite vegetal	5,0	5
	Yuca cocida al cilantro	Yuca	99,0	90
		Cilantro	1,2	1
	Torticas de calabacín	Calabacín Verde	99,0	90
		Cebolla Cabezona Blanca	11,0	10
		Harina de trigo	8,0	8
		Miga de pan	5,0	5
		Huevo De Gallina	4,8	4
	Jugo de piña	Pulpa de piña	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
ONCES	Gelatina	Gelatina sabor	10,0	10
ONCES		Gelatina sin sabor	1,0	1
ONCES	Pan rollo	Pan rollo	1,0	1
COMIDA	Caldo De Papa Celestino	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	3,2	2
		Papa Amarilla (Criolla)	50,0	50
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	30,0	30
		Perejil Liso	0,5	0,45
		Zanahoria	24,4	21,25
	Contramuslo de pollo sudado	Contramuslo	50,0	50
		Papa Común	33,0	30
		Tomate guiso	14,4	12
		Cebolla larga	12,8	8
		Aceite vegetal	5,0	5
	Arroz Con Zanahoria	Arroz	40,0	40
		Zanahoria	9,8	8,5
		Aceite vegetal	5,0	5
	Papa al cilantro	Papa común	42,9	39
		Cilantro	1,2	1
	Calabacín Al Perico	Calabacín Verde	99,0	90
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Huevo De Gallina	0,3	0,25
		Tomate Guiso	14,4	12
		Aceite vegetal	5,0	5
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA PREDIALISIS **MENU** **9**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa con leche	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Leche Entera	20,0	20
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Aguadepanela con leche	Panela	12,0	12
		Leche Entera	100,0	100
	Huevos pericos	Huevo De Gallina	60,0	50
		Tomate guiso	6,0	5
		Cebolla Cabezona blanca	4,4	4
	Pan tajado	Pan tajado	60,0	60
MEDIA MAÑANA	Pera	Pera Corriente	138,0	120
ALMUERZO	Crema De Zanahoria	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Leche Entera	30,0	30
		Papa Amarilla (Criolla)	25,0	25
		Papa Común	59,4	54
		Zanahoria	48,9	42,5
	Fricassé de pollo	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Pechuga	50,0	50
		Tomate Guiso	24,0	20
		Arveja verde fresca	5,0	5
		Leche Entera	15,0	15
		Harina de trigo	8,0	8
	Arroz Blanco	Arroz	40,0	40
		Aceite vegetal	5,0	5
	Maduro cocido	Plátano maduro	135,0	100
	Vegetales salteados	Cebolla Cabezona Blanca	5,0	4,5
		Habichuela	29,7	27
		Pimentón Rojo	4,9	4,25
		Zanahoria	29,3	25,5
	Jugo De Mango	Pulpa De Mango	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
ONCES	Gelatina	Gelatina sabor	10,0	10
ONCES		Gelatina sin sabor	1,0	1
ONCES	Galleta de leche	Galleta rondalla	1,0	1
COMIDA	Caldo de papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Común	79,2	72
	Rollitos de pollo con vegetales	Arveja Verde Fresca	10,0	10
		Pechuga	50,0	50
		Cebolla Cabezona Blanca	3,0	2,7
		Habichuela	34,7	31,5
		Zanahoria	48,9	42,5
	Arroz blanco	Arroz	40,0	40
		Cebolla larga	7,2	4,5
		Aceite vegetal	5,0	5
	Puré De Papa	Margarina	5,0	5
		Papa Común	99,0	90
	Guiso de yotas	Yotas	121,5	90
		Tomate guiso	10,8	9
		Cebolla larga	9,6	6
		Aceite vegetal	5,0	5
	Jugo De Lulo	Pulpa De Lulo	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA PREDIALISIS **MENU** **10**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa Con Leche	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Leche Entera	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Avena Con Leche	Avena Molida	30,0	30
		Azúcar corriente	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100
	Pan de avena	Pan de avena	60,0	60
	Granadilla	Granadilla	172,6	101,5
MEDIA MAÑANA	Piña	Piña Común	119,6	82,5
ALMUERZO	Sopa de verduras	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	24,0	20
		Arveja Verde Fresca	30,0	30
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0,00045
		Papa Amarilla (Criolla)	40,0	40
		Papa Común	39,6	36
		Zanahoria	29,3	25,5
	Hamburguesas de cerdo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pierna de cerdo	50,0	50
	Arroz con zanahoria	Arroz	40,0	40
		Zanahoria	2,3	2
	Papa dorada	Papa común	143,0	130
		Margarina	5,0	5
	Guiso de berenjena y zanahoria	Berenjena blanca	56,3	45
		Zanahoria	51,8	45
		Cebolla larga	12,8	8
		Tomate Guiso	7,2	6
	Jugo de lulo	Pulpa de lulo	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
ONCES	Gelatina	Gelatina sabor	10,0	10
ONCES		Gelatina sin sabor	1,0	1
ONCES	Galleta Soda (Taco Azul)	Galleta Soda (Taco Azul)	1,0	1
COMIDA	Caldo De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	20,0	20
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Soufle de pollo	Pechuga	50,0	50
		Harina De Trigo	20,0	20
		Huevo De Gallina	12,0	10
		Miga de pan	20,0	20
		Aceite vegetal	5,0	5
	Arroz Con Verduras	Arroz	40,0	40
		Arveja Verde Fresca	5,0	5
		Habichuela	9,9	9
		Zanahoria	19,6	17
		Aceite vegetal	5,0	5
	Maduro cocido	Plátano Maduro	114,1	84,5
	Poteca de yota	Yotas	114,1	84,5
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Tomate Guiso	14,4	12
		Aceite vegetal	5,0	5
	Jugo de manzana	Pulpa de manzana	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA PREDIALISIS **MENU** **11**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Colada de maicena sabor a fresa	Azúcar corriente	10,0	10
		Fécula de maíz	25,0	25
		Leche Entera	100,0	100
	Cuajada	Cuajada	30,0	30
	Arepa de Maiz	Harina de maíz	60,0	60
		Margarina	3,0	3
MEDIA MAÑANA	Granadilla	Granadilla	170,0	100
ALMUERZO	Sopa De Pastas	Ahuyama	17,6	13
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	19,2	16
		Arveja Verde Fresca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	34,7	31,5
		Pasta Fideos	8,0	8
		Zanahoria	19,6	17
	Galantina de pollo	Pechuga	50,0	50
		Harina De Trigo	20,0	20
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Miga de pan	10,0	10
	Arroz al pimenton	Arroz	40,0	40
		Pimentón rojo	11,2	9,75
		Aceite vegetal	5,0	5
	Papa cocida	Papa común	108,9	99
	Poteca de berenjena	Berenjena blanca	112,5	90
		Cebolla larga	14,4	9
		Tomate guiso	9,6	8
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
ONCES	Gelatina	Gelatina sabor	10,0	10
ONCES		Gelatina sin sabor	1,0	1
ONCES	Galleta wafer	Galleta wafer	1,0	1
COMIDA	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,5	0,4
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Pollo jardinero	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Arveja Verde Fresca	10,0	10
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Pechuga	50,0	50
		Habichuela	19,8	18
		Papa Común	79,2	72
		Tomate Guiso	14,4	12
		Zanahoria	24,4	21,25
		Aceite vegetal	5,0	5
	Arroz Blanco	Arroz	40,0	40
		Aceite vegetal	5,0	5
	Papa Dorada	Papa Común	108,9	99
		Aceite vegetal	5,0	5
	Vegetales Salteados	Calabacín Amarillo	39,6	36
		Habichuela	29,7	27
		Zanahoria	39,1	34
	Jugo De Tomate De Arbol	Pulpa De Tomate De Arbol	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA PREDIALISIS **MENU** **12**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,5	0,4
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Maicena Con Leche	Fécula De Maíz	25,0	25
		Leche Entera	100,0	100
		Panela	20,0	20
	Pan Cascarita	Pan Cascarita	60,0	60
	Piña	Piña común	147,2	101,5
MEDIA MAÑANA	Manzana royal	Manzana royal	115,0	100
ALMUERZO	Sopa De Mazorca	Ahuyama	17,6	13
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Mazorca	58,8	42
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Zanahoria	19,6	17
	Souflé De Pollo	Arveja Verde Fresca	8,0	8
		Habichuela	19,8	18
		Harina De Trigo	10,0	10
		Huevo De Gallina	0,4	0,3
		Pechuga	50,0	50
		Zanahoria	19,6	17
	Arroz Blanco	Arroz	40,0	40
		Aceite vegetal	5,0	5
	Yuca a cuadros cocida	Yuca	99,0	90
		Cebolla larga	14,4	9
		Tomate guiso	9,6	8
	Guiso de habicuela con zanahoria	Habichuela	39,6	36
		Huevo De Gallina	0,4	0,3
		Zanahoria	39,1	34
	Jugo De Tomate De Arbol	Pulpa De Tomate De Arbol	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
ONCES	Gelatina	Gelatina sabor	10,0	10
ONCES		Gelatina sin sabor	1,0	1
ONCES	Pan bolita	Pan bolita	35,0	35
COMIDA	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	77,0	70
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
		Perejil Liso	0,5	0,45
		Zanahoria	24,4	21,25
	Goulash jardinero de pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Cabezona Blanca	5,0	4,5
		Pechuga	50,0	50
		Papa Común	29,7	27
		Zanahoria	19,6	17
		Aceite vegetal	5,0	5
	Arroz Con Fideos	Arroz	40,0	40
		Pasta Fideos	10,0	10
		Aceite vegetal	5,0	5
	Puré De Papa Confeti	Margarina	5,0	5
		Papa Común	99,0	90
		Perejil Liso	0,5	0,45
		Pimentón Rojo	2,0	1,7
	Soufflé de berenjena	Berenjena blanca	135,0	108
		Cebolla Cabezona Blanca	4,0	3,6
		Harina De Trigo	10,0	10
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Margarina	2,0	2
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA PREDIALISIS **MENU** **13**

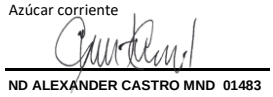
Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,5	0,4
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Aguadepanela con leche	Panela	12,0	12
		Leche Entera	100,0	100
	Huevo cocido	Huevo De Gallina	60,0	50
	Pan Rollo	Pan Rollo	150,0	150
MEDIA MAÑANA	Pera	Pera Corriente	138,0	120
ALMUERZO	Crema de verduras	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	24,0	20
		Arveja Verde Fresca	30,0	30
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0,00045
		Papa Amarilla (Criolla)	40,0	40
		Papa Común	39,6	36
		Zanahoria	29,3	25,5
	Suprema de Pollo sudado	Pernil de pollo	50,0	50
		Papa Común	33,0	30
		Tomate guiso	14,4	12
		Cebolla larga	12,8	8
		Aceite vegetal	5,0	5
	Arroz Blanco	Arroz	40,0	40
		Aceite vegetal	5,0	5
	Pure de papa	Papa común	148,5	135
		Margarina	5,0	5
	Guiso de calabacín	Calabacín verde	99,0	90
		Cebolla Larga	8,0	5
		Tomate guiso	4,8	4
	Jugo De Fresa	Pulpa De Fresa	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
ONCES	Gelatina	Gelatina sabor	10,0	10
ONCES		Gelatina sin sabor	1,0	1
ONCES	Galleta de leche	Galleta de leche	1,0	1
COMIDA	Caldo De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	20,0	20
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Sandwich de pollo	Lechuga Batavia	27,9	19,25
		Pan cuadrado	100,0	100
		Pechuga	50,0	50
	Granadilla	Granadilla	170,0	100
	Jugo De Mango	Pulpa De Mango	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA PREDIALISIS **MENU** **14**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo Hilado	Huevo de gallina	6,0	5
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Avena Con Leche	Avena Molida	30,0	30
		Azúcar corriente	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100
	Galleta Soda (Taco Azul)	Galleta Soda (Taco Azul)	50,0	50
	Pera	Pera Corriente	138,0	120
MEDIA MAÑANA	Piña	Piña común	147,2	101,5
ALMUERZO	Sopa De Avena	Ahuyama	21,9	16,25
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	19,2	16
		Arveja verde fresca	10,0	10
		Avena En Hojuelas	18,0	18
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	39,6	36
		Zanahoria	19,6	17
	Medallon de pechuga	Miga de pan	10,0	10
		Pechuga	50,0	50
		Harina De Trigo	20,0	20
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Zanahoria	9,2	8
	Arroz con verduras	Arroz	40,0	40
		Zanahoria	11,5	10
		Arveja verde fresca	5,0	5
		Cebolla Larga	8,0	5
		Aceite vegetal	5,0	5
	Cascos de papa artesanal	Papa Común	108,9	99
	Yotas con zanahoria	Yotas	60,8	45
		Zanahoria	51,8	45
		Cebolla larga	6,4	4
		Tomate guiso	6,0	5
	Jugo De Lulo	Pulpa De Lulo	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
ONCES	Gelatina	Gelatina sabor	10,0	10
ONCES		Gelatina sin sabor	1,0	1
ONCES	Galleta Soda (Taco Azul)	Galleta Soda (Taco Azul)	1,0	1
COMIDA	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,5	0,4
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Tornillos con pollo	Pechuga	50,0	50
		Pasta coditos	30,0	30
		Tomate guiso	24,0	20
		Pimentón rojo	11,5	10
		Cebolla cabezona blanca	22,0	20
		Aceite vegetal	5,0	5
	Tostadas caprese	Pan caprese	60,0	60
	Manzana royal	Manzana royal	115,0	100
	Jugo De Maracuyá	Pulpa De Maracuya	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10



ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA PREDIALISIS **MENU** **15**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa Con Leche	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Leche Entera	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Maicena Con Leche	Fécula De Maíz	25,0	25
		Leche Entera	100,0	100
		Panela	20,0	20
	Huevo cocido	Huevo De Gallina	60,0	50
	Pan de avena	Pan de avena	60,0	60
MEDIA MAÑANA	Mango	Mango tommy	150,0	100
ALMUERZO	Crema de verduras	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	24,0	20
		Arveja Verde Fresca	30,0	30
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0,00045
		Papa Amarilla (Criolla)	40,0	40
		Papa Común	39,6	36
		Zanahoria	29,3	25,5
	Pernil de pollo sudado	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Pernil de pollo	50,0	50
		Tomate Guiso	14,4	12
		Zanahoria	24,4	21,25
		Aceite vegetal	5,0	5
	Arroz Blanco	Arroz	40,0	40
		Aceite vegetal	5,0	5
	Papa sudada (con el pollo)	Papa común	99,0	90
	Torta de calabacín	Calabacín verde	99,0	90
		Harina de trigo	10,0	10
		Huevo De Gallina	4,8	4
		Cebolla larga	6,4	4
	Jugo De Lulo	Pulpa De Lulo	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
ONCES	Gelatina	Gelatina sabor	10,0	10
ONCES		Gelatina sin sabor	1,0	1
ONCES	Pan cascarita	Pan cascarita	35,0	35
COMIDA	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,5	0,4
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Cerdo asado	Pierna de cerdo	50,0	50
	Arroz con avena	Arroz	40,0	40
		Aceite vegetal	5,0	5
		Avena en hojuelas	10,0	10
	Tajadas de maduro	Plátano Maduro	118,5	87,75
		Aceite vegetal	0,0	
	Habichuela Con Zanahoria Al Perico	Habichuela	39,6	36
		Huevo De Gallina	0,4	0,3
		Zanahoria	39,1	34
		Aceite vegetal	5,0	5
	Jugo De Manzana	Pulpa De Manzana	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA PREDIALISIS **MENU** **16**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Aguadepanela con leche	Panela	12,0	12
		Leche Entera	100,0	100
	Pan rollo	Pan rollo	60,0	60
	Mango	Mango tommy	152,3	101,5
MEDIA MAÑANA	Pera	Pera Corriente	138,0	120
ALMUERZO	Sopa de sancocho	Ahuyama	21,9	16,25
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	48,0	40
		Arroz Cabezote	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Costilla De Res	20,0	20
		Mazorca	25,2	18
		Papa Amarilla (Criolla)	40,0	40
		Papa Común	39,6	36
	Goulash de pollo	Arveja Verde Fresca	10,0	10
		Pechuga	50,0	50
		Habichuela	14,9	13,5
		Papa Común	19,8	18
		Zanahoria	19,6	17
		Aceite vegetal	5,0	5
	Arroz pajarito	Arroz	40,0	40
		Aceite vegetal	5,0	5
		Plátano Maduro	13,2	9,75
	Rollo De Papa Festival	Papa Común	89,1	81
		Perejil Liso	2,0	1,8
		Pimentón Rojo	4,9	4,25
		Margarina	5,0	5
	Berenjena y zanahoria a la criolla	Berenjena blanca	56,3	45
		Zanahoria	51,8	45
		Tomate guiso	12,0	10
		Cebolla Larga	8,0	5
		Pimentón Rojo	5,8	5
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
ONCES	Gelatina	Gelatina sabor	10,0	10
ONCES		Gelatina sin sabor	1,0	1
ONCES	Galleta wafer	Galleta wafer	1,0	1
COMIDA	Caldo De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	20,0	20
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Pechuga A La Criolla	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Pechuga	50,0	50
		Tomate Chonto	14,4	12
		Aceite vegetal	5,0	5
	Arroz Blanco	Arroz	40,0	40
		Aceite vegetal	5,0	5
	Yuca al perejil	Yuca	99,0	90
		Perejil Liso	1,1	1
	Berenjena y zanahoria a la criolla	Berenjena blanca	56,3	45
		Zanahoria	51,8	45
		Cebolla Larga	8,0	5
		Pimentón Rojo	5,8	5
	Jugo de lulo	Pulpa de lulo	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA PREDIALISIS **MENU** **17**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa Con Leche	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Leche Entera	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Avena Con Leche	Avena Molida	30,0	30
		Azúcar corriente	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100
	Huevos batidos	Huevo De Gallina	60,0	50
		Aceite vegetal	5,0	5
	Arepa de Maiz	Harina de maíz	60,0	60
		Margarina	3,0	3
MEDIA MAÑANA	Manzana royal	Manzana royal	115,0	100
ALMUERZO	Sopa De Avena	Ahuyama	21,9	16,25
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	19,2	16
		Arveja Verde Fresca	10,0	10
		Avena En Hojuelas	18,0	18
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	39,6	36
		Zanahoria	19,6	17
	Chuleta de pollo	Harina De Trigo	5,0	5
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Pechuga	55,0	55
	Arroz Blanco	Arroz	40,0	40
		Aceite vegetal	5,0	5
	Tajadas de maduro	Plátano Maduro	118,5	87,75
		Aceite vegetal	5,0	5
	Vegetales salteados	Calabacín Amarillo	39,6	36
		Habichuela	29,7	27
		Zanahoria	39,1	34
		Aceite vegetal	5,0	5
	Jugo de pera	Pulpa de pera	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
ONCES	Gelatina	Gelatina sabor	10,0	10
ONCES		Gelatina sin sabor	1,0	1
ONCES	Galleta Soda (Taco Azul)	Galleta Soda (Taco Azul)	1,0	1
COMIDA	Caldo De Papa Celestino	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	3,2	2
		Papa Amarilla (Criolla)	50,0	50
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	30,0	30
		Perejil Liso	0,5	0,45
		Zanahoria	24,4	21,25
	Pollo a la jardinera	Arveja Verde Fresca	10,0	10
		Pechuga	50,0	50
		Habichuela	14,9	13,5
		Papa Común	19,8	18
		Zanahoria	19,6	17
		Aceite vegetal	5,0	5
	Spaguetti En Salsa Criolla	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Cabezona Blanca	19,8	18
		Pasta Espaguetti	35,0	35
		Tomate Guiso	24,0	20
		Aceite vegetal	5,0	5
	Torta de papa	Papa Común	99,0	90
		Margarina	5,0	5
		Huevo de gallina	6,0	5
		Harina de trigo	10,0	10
	Calabacín Salteado Con Zanahoria Y Maí	Calabacín verde	39,6	36
		Zanahoria	39,1	34
		Tomate Guiso	40,8	34
		Cebolla larga	4,8	3
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA PREDIALISIS **MENU** **18**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Colada de maicena con leche	Azúcar corriente	10,0	10
		Fécula de maíz	25,0	25
		Leche Entera	100,0	100
	Tostadas	Tostadas	60,0	60
	Pera	Pera Corriente	138,0	120
MEDIA MAÑANA	Piña	Piña común	147,2	101,5
ALMUERZO	Sopa de Vegetales	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	14,4	12
		Arveja verde fresca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Zanahoria	19,6	17
	Galantina de pollo	Pechuga	55,0	55
		Harina De Trigo	20,0	20
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Miga de pan	10,0	10
		Aceite vegetal	5,0	5
	Arroz Al Perejil	Arroz	40,0	40
		Perejil Liso	3,0	2,7
		Aceite vegetal	5,0	5
	Cuadros de yuca cocida	Yuca	99,0	90
		Cebolla larga	16,0	10
		Tomate guiso	9,6	8
		Aceite vegetal	5,0	5
	Salteado de zuquini, arveja y zanahoria	Calabacín Amarillo	49,5	45
		Arveja verde fresca	5,0	5
		Zanahoria	51,8	45
		Cebolla cabezona blanca	8,8	8
	Jugo De Fresa	Pulpa De Fresa	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
ONCES	Gelatina	Gelatina sabor	10,0	10
ONCES		Gelatina sin sabor	1,0	1
ONCES	Galleta De Leche	Galleta de leche	1,0	1
COMIDA	Caldo Hilado	Huevo de gallina	6,0	5
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Estofado de pollo	Ajo en pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	5,1	3,2
		Pechuga	50,0	50
		Tomate guiso	6,0	5
		Papa común	22,0	20
		Arveja verde fresca	9,6	9,6
		Aceite vegetal	5,0	5
	Arroz Blanco	Arroz	40,0	40
		Aceite vegetal	5,0	5
	Maduro dorado	Plátano maduro	135,0	100
		Aceite vegetal	5,0	5
	Vegetales Salteados	Calabacín Amarillo	39,6	36
		Habichuela	29,7	27
		Zanahoria	39,1	34
		Aceite vegetal	5,0	5
	Jugo De Piña	Pulpa De Piña	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA PREDIALISIS **MENU** **19**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Maicena Con Leche	Fécula De Maíz	25,0	25
		Leche Entera	100,0	100
		Azucar	---	5
	Huevos pericos	Huevo De Gallina	60,0	50
		Tomate guiso	6,0	5
		Cebolla Cabezona blanca	4,4	4
	Pan De Leche	Pan De Leche	60,0	60
MEDIA MAÑANA	Granadilla	Granadilla	170,0	100
ALMUERZO	Crema de calabacin	Calabacín amarillo	35,8	32,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Amarilla (Criolla)	40,0	40
		Papa Común	49,5	45
	Hamburguesa de pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	50,0	50
		Aceite vegetal	5,0	5
	Arroz Con Fideos	Arroz	40,0	40
		Pasta Fideos	10,0	10
		Aceite vegetal	5,0	5
	Platano maduro al horno	Plátano maduro	87,8	65
	Guiso de habichuela y zanahoria al peric	Habichuela	49,5	45
		Zanahoria	51,8	45
		Huevo De Gallina	6,0	5
		Cebolla Larga	6,4	4
		Tomate Guiso	9,6	8
	Jugo de mango	Pulpa de mango	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
ONCES	Gelatina	Gelatina sabor	10,0	10
ONCES		Gelatina sin sabor	1,0	1
ONCES	Galleta De Leche	Galleta de leche	1,0	1
COMIDA	Caldo De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	20,0	20
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Soufle de pollo	Arveja Verde Fresca	10,0	10
		Pechuga	50,0	50
		Cebolla Cabezona Blanca	3,0	2,7
		Habichuela	29,7	27
		Papa Común	39,6	36
		Zanahoria	34,2	29,75
		Huevo de gallina	6,0	5
		Harina de trigo	10,0	10
		Aceite vegetal	5,0	5
	Arroz Blanco	Arroz	40,0	40
		Aceite vegetal	5,0	5
	Papa en casquitos al horno	Papa Común	108,9	99
	Guiso de yotas	Cebolla Larga	12,8	8
		Yotas	81,0	60
		Huevo De Gallina	0,6	0,5
		Tomate Guiso	19,2	16
		Aceite vegetal	5,0	5
	Jugo De Tomate De Arbol	Pulpa De Tomate De Arbol	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA PREDIALISIS **MENU** **20**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa Con Leche	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Leche Entera	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Avena Con Leche	Avena Molida	30,0	30
		Azúcar corriente	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100
	Pan Bolita	Pan Bolita	60,0	60
		Cuajada	70,0	70
	Manzana royal	Manzana royal	115,0	100
MEDIA MAÑANA	Pera	Pera corriente	115,0	100
ALMUERZO	Sopa De Cebada	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	14,4	12
		Cebada Perlada	20,0	20
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Amarilla (Criolla)	25,0	25
		Papa Común	29,7	27
		Zanahoria	19,6	17
	Julianas de cerdo sudadas	Pierna de cerdo	50,0	50
		Ajo En Pepa	1,2	1
		Cebolla larga	4,8	3
		Salsa de tomate	10,0	10
		Tomate guiso	3,6	3
		Romero Fresco	1,0	1
	Arroz Blanco	Arroz	40,0	40
		Aceite vegetal	5,0	5
	Yuca al vapor	Yuca	99,0	90
	Poteca de calabacin	Calabacín verde	93,0	84,5
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Tomate Guiso	14,4	12
	Jugo De Maracuyá	Pulpa De Maracuya	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
ONCES	Gelatina	Gelatina sabor	10,0	10
ONCES		Gelatina sin sabor	1,0	1
ONCES	Galleta De Leche	Galleta de leche	1,0	1
COMIDA	Caldo De Papa Celestino	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	3,2	2
		Papa Amarilla (Criolla)	50,0	50
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	30,0	30
		Perejil Liso	0,5	0,45
		Zanahoria	24,4	21,25
	Crepe De Pollo	Harina De Trigo	10,0	10
		Margarina	5,0	5
		Aceite vegetal	5,0	5
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Pechuga	50,0	50
	Manzana royal	Manzana royal	115,0	100
	Jugo De Mango	Pulpa De Mango	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA PREDIALISIS **MENU** **21**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Colada de maicena sabor a fresa	Azúcar corriente	10,0	10
		Fécula de maíz	25,0	25
		Leche Entera	100,0	100
	Cuajada	Cuajada	30,0	30
	Pan de avena	Pan de avena	60,0	60
MEDIA MAÑANA	Piña	Piña común	147,2	101,5
ALMUERZO	Sopa De Pastas	Ahuyama	17,6	13
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	19,2	16
		Arveja Verde Fresca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	34,7	31,5
		Pasta Fideos	8,0	8
		Zanahoria	19,6	17
	Medallón de pollo	Pechuga	55,0	55
		Piña común	14,5	10
		Azúcar corriente	10,0	10
		Fécula de maíz	5,0	5
	Arroz Blanco	Arroz	40,0	40
		Aceite vegetal	5,0	5
	Papa dorada	Papa común	99,0	90
		Aceite vegetal	5,0	5
	Guiso de berenjena	Berenjena blanca	112,5	90
		Tomate guiso	12,0	10
		Cebolla larga	8,0	5
	Jugo De Mora	Pulpa de mora	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
ONCES	Gelatina	Gelatina sabor	10,0	10
ONCES		Gelatina sin sabor	1,0	1
ONCES	Pan rollo	Pan rollo	35,0	35
Comida	Caldo De Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	20,0	20
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Pasta con pollo	Pasta espaguetti	30,0	30
		Pechuga	50,0	50
		Tomate guiso	30,0	25
		Cebolla cabezona blanca	16,5	15
		Pimentón rojo	11,5	10
		Aceite vegetal	5,0	5
	Casquitos de papa artesanales	Papa común	93,5	85
		Margarina	5,0	5
	Manzana verde	Manzana verde	161,0	140
	Jugo de pera	Pulpa de pera	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

CONTENIDO DE ENERGIA Y NUTRIENTES PROPORCIONADO POR EQUIVALENTE DE ALIMENTO

DIETA PREDIALISIS ó RENAL 1 (PRED)

GRUPO DE ALIMENTOS	Nº interc	Energia	PROT	GRASA	CHO	Ca	P	Fe	Na	K	Mg	Zn	Cu	Mn	Se	VIT.E.	VIT K	VIT D	VIT A	VIT A	B1	RB	NIA	A. PANT.	B6	A.FOL.	B12	VITC.
		Kcal	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	UI	ER	mcg	UI	UI	ER	mg	mg	mg	mg	mg	mcg	mcg	mg
LECHE	0,6	66	4,2	2,0	7,8	160,4	122,6	0,1	61,2	2,0	14,7	0,5	0,0	0,0	1,4	0,0	0,7	17,2	158,1	42,6	0,0	0,2	0,1	0,4	0,0	5,6	0,4	1,2
ALIMENTO PROTEICO	0,5	38	3,1	2,3	0,4	67,0	52,7	0,2	36,0	2,3	1,8	0,8	0,8	0,0	1,7	26,3	1,3	1,5	97,8	23,5	0,0	0,1	0,0	0,3	0,0	2,9	0,1	-
CARNES	1,2	180	17,2	8,2	0,6	10,4	176,6	4,2	64,8	8,2	18,0	8,7	0,2	0,0	19,3	0,1	3,3	1,9	2.167,6	647,1	0,2	0,5	5,5	8,8	0,3	56,8	6,1	5,6
LEGUMINOSAS FRESCAS	0,3	7	0,5	0,1	1,1	3,7	9,1	0,2	7,4	0,1	2,9	0,1	0,0	0,0	0,1	0,0	0,5	-	37,0	3,7	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	6,0	-	1,8
HORTALIZAS Y VERDURAS	6,5	85	5,4	0,9	20,2	132,3	131,9	2,9	119,7	0,9	57,6	1,9	0,3	0,8	2,9	2,0	60,8	4,9	4.507,2	450,1	0,2	0,3	2,0	0,8	0,3	140,9	-	92,8
FRUTAS	3,25	98	1,7	0,5	25,0	34,7	38,7	1,0	3,0	0,5	14,5	0,1	0,1	0,2	0,6	0,5	0,8	-	952,5	95,2	0,1	0,1	1,3	0,7	0,1	16,3	-	88,7
CEREALES,HARINAS Y PRODUCTOS ELABORADOS	**6**	648	18,8	10,1	127,1	133,9	460,5	8,7	469,9	10,1	131,6	4,0	0,4	2,8	25,4	1,3	6,5	14,6	918,3	266,2	0,9	0,7	9,7	1,0	0,8	162,5	0,2	11,3
RAICES,TUBERCULOS Y PLATANOS	2,5	228	3,4	0,9	53,7	20,0	85,3	1,5	11,9	0,9	16,0	0,2	0,1	0,1	1,5	0,1	0,5	-	1.547,8	37,5	0,2	0,1	2,5	0,2	0,1	10,9	-	34,4
GRASAS Y ACEITES	**6**	270	2,0	28,3	2,0	8,3	32,5	0,2	98,8	28,3	13,2	0,2	0,1	0,1	0,8	498,5	4,3	3,0	352,3	90,8	-	-	1,0	0,2	0,1	10,5	-	-
EDULCORANTES	3	240	0,2	0,2	60,4	26,2	13,3	0,9	4,6	0,2	0,5	0,0	0,1	-	0,4	-	-	-	-	-	-	0,0	0,1	0,0	-	0,5	-	-
DULCES Y OTROS PRODUCTOS	0,45	41	0,7	0,9	8,0	11,6	16,2	0,2	17,7	0,9	5,0	0,4	0,1	0,0	0,3	13,1	-	0,1	20,4	2,6	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,4	0,0	0,5
BEBIDAS NO ALCOHOLICAS	0,5	56	0,2	0,3	13,7	22,0	15,0	0,2	4,4	0,3	4,5	0,0	0,0	0,1	0,1	5,9	0,1	-	101,5	27,3	0,0	0,1	0,6	0,0	0,0	1,2	-	15,7
HIERBAS,CONDIMENTOS Y ESPECIAS	0,2	0	0,0	0,0	0,1	1,3	0,4	0,0	2,5	0,0	0,4	0,0	-	0,0	-	-	-	-	18,5	1,9	-	-	0,0	-	-	0,1	-	0,2
TOTAL		**1.955**	**57,4**	**54,6**	**320,2**	**631,7**	**1.154,6**	**20,3**	**901,8**	**54,6**	**280,5**	**17,0**	**2,1**	**4,1**	**54,4**	**547,8**	**78,7**	**43,2**	**10.879,0**	**1.688,4**	**1,7**	**2,1**	**23,0**	**12,4**	**1,9**	**414,5**	**6,8**	**252,2**
% de adecuacion		**94%**	**100%**	**94%**	**96%**																							

ND. Alexander Castro
MND 01483

Nutriente	Perfil Calorico Obtenido				Perfil Calorico Esperado			
	Kcal	g	Kcal	%	Kcal	g	Kcal	%
PROT	1955	57,44	230	11,8	2087	57,4	230	11
GRASA		54,59	491	25,1		58,0	522	25
CHO		320,16	1281	65,5		333,9	1336	64