Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S	**MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS**
	CICLO DE MENUS DIETA BLANDA SUAVE

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
DESAYUNO	**BEBIDA**	INFUSION DE MANZANA	AGUADEPANELA	JUGO DE DURAZNO	AGUADEPANELA	INFUSION DE MANZANA	AGUADEPANELA	INFUSION DE MANZANA
	ALIMENTO PROTEICO (POR SOLICITUD)	CLARAS EN EL CALDO	CLARAS DE HUEVO REVUELTAS	CARNE EN EL CALDO	CLARAS DE HUEVO ENCALFADAS	POLLO EN EL CALDO		CLARAS COCIDAS
	CEREAL	GALLETA DE SODA	PAN CASCARITA	PAN BOLITA	GALLETA DE SODA	PAN TAJADO	GALLETA DE SODA	PAN ROLLO
	OTRO	CALDO DE PAPA	CALDO DE PAPA	CALDO CON CARNE	CALDO DE PAPA	CALDO CON POLLO	CALDO DE CLARAS	CALDO DE PAPA
	OTRO	COMPOTA DE GUAYABA	GELATINA	COMPOTA DE PAPAYA	COMPOTA DE PERA	GELATINA	COMPOTA DE MANZANA	GELATINA
ALMUERZO	**FRUTA O JUGO**	JUGO DE PAPAYA	JUGO DE MANZANA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE DURAZNO	JUGO DE PERA	JUGO DE PAPAYA	JUGO DE DURAZNO
	SOPA O CREMA	SOPA DE MAZORCA	CREMA DE CEBOLLA	SOPA DE GUINEO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	SOPA DE PLATANO	CREMA DE ARRACACHA	SOPA DE VERDURAS
	PROTEINA	FILETE PECHUGA A LAS FINAS HIERBAS	FILETE DE PESCADO AL HORNO	PERNIL DE POLLO GUISADO	PECHUGA DE POLLO A LA CRIOLLA	PECHUGA CON VEGETALES AL WOK	CARNE MOLIDA GUISADA	SOUFLE DE POLLO
	TUBERCULO	PURE DE PAPA	ROLLO DE PAPA	PURE DE YUCA	PURE DE MADURO	PURE DE PAPA	ROLLO DE MADURO	PURE DE YUCA
	VERDURA	PURE DE YOTAS Y ZANAHORIA	GUISO DE AHUYAMA	SALTEADO DE CALABACIN	VEGETALES GUISADOS	BERENJENA AL PERICO	PURE DE ZANAHORIA	GUISO DE YOTAS
	OTRO	COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE GUAYABA	COMPOTA DE MANZANA	GELATINA	COMPOTA DE DURAZNO	COMPOTA DE GUAYABA	COMPOTA DE MANZANA
COMIDA	**FRUTA O JUGO**	JUGO DE PERA	JUGO DE DURAZNO	JUGO DE MANZANA	JUGO DE PERA	JUGO DE MANZANA	JUGO DE DURAZNO	JUGO DE MANZANA
	CALDO.SOPA O CREMA	CALDO DE CARNE	CALDO DE POLLO	CALDO DE PAPA	CALDO DE CARNE	CALDO DE POLLO	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE CARNE
	PROTEINA	CARNE MOLIDA	POLLO DESMECHADO A LA CRIOLLA	PECHUGA AL HORNO	EMPAREDADO DE PECHUGA DESMECHADA	PERNIL DE POLLO AL HORNO	JULIANAS DE POLLO EN S. CRIOLLA	MOLIDA DE RES
	TUBERCULO	PURE DE PLATANO MADURO	PURE DE YUCA	PURE DE MADURO	ROLLO DE PAPA AL HORNO	PURE DE PAPA CONFETI	PURE DE PAPA	PURE DE MADURO
	VERDURA	GUISO DE BERENJENA	POTECA DE PEPINO	POTECA DE YOTAS	GUISO DE BERENJENA	POTECA DE AHUYAMA	POTECA DE CALABACÍN	GUISO DE BERENJENA
	OTRO	GELATINA	COMPOTA DE DURAZNO	GELATINA	COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE GUAYABA	GELATINA	COMPOTA DE PERA

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S	MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
	CICLO DE MENUS DIETA BLANDA SUAVE

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	DIA 8	DIA 9	DIA 10	DIA 11	DIA 12	DIA 13	DIA 14
DESAYUNO	BEBIDA	AGUADEPANELA	INFUSION DE GUAYABA	AGUADEPANELA	JUGO DE DURAZNO	AGUADEPANELA	INFUSION DE GUAYABA	INFUSION DE MORA
	ALIMENTO PROTEICO	CLARAS COCIDA	TORTILLA DE CLARAS	POLLO EN EL CALDO	CLARAS COCIDAS	CARNE EN EL CALDO		CLARAS COCIDAS
	CEREAL	GALLETAS DE SODA	PAN TAJADO	PAN BOLA	GALLETAS DE SODA	PAN CASCARITA	PAN ROLLO	GALLETAS DE SODA
	OTRO	CALDO DE PAPA SIN LECHE	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE POLLO	CALDO DE PAPA SIN LECHE	CALDO CON CARNE	CALDO DE PAPA CON CLARAS	CALDO HILADO
	OTRO	COMPOTA DE PERA	GELATINA	COMPOTA DE GUAYABA	GELATINA	COMPOTA DE DURAZNO	GELATINA	COMPOTA DE MANZANA
ALMUERZO	FRUTA O JUGO	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MANZANA	JUGO DE PERA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE PAPAYA	JUGO DE DURAZNO	JUGO DE MANZANA
	SOPA O CREMA	SOPA DE FIDEOS	CREMA DE AHUYAMA	SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ	SOPA DE PLATANO	CREMA DE VERDURAS	SOPA DE AVENA	CREMA DE TOMATE
	PROTEINA	DESMECHADO DE RES	FILETE DE PECHUGA CON S. CAZADORA	POLLO DESMECHADO	CARNE DE RES MOLIDA	PERNIL DE POLLO AL HORNO	FILETE DE PESCADO EN SS CRIOLLA	PERNIL EN SALSA CRIOLLA
	TUBERCULO	PURE DE YUCA	PURE DE MADURO	PURE DE PAPA	PURE DE MADURO	PURE DE YUCA	PURE DE YUCA	CUADROS DE PAPA AL CILANTRO
	VERDURA	POTECA DE PEPINO DE RELLENAR	PURE DE VEGETALES	PURE DE BERENJENA	POTECA DE YOTA	POTECA DE HABICUELA	PURE DE YOTAS	PURE DE CALABACIN
	OTRO	GELATINA	COMPOTA DE GUAYABA	COMPOTA DE DURAZNO	COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE GUAYABA
COMIDA	FRUTA O JUGO	JUGO DE PERA	JUGO DE DURAZNO	JUGO DE MANZANA	JUGO DE PERA	JUGO DE MANZANA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MANZANA
	CALDO.SOPA O CREMA	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE CARNE	CALDO DE POLLO	CALDO DE CARNE	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE POLLO	CALDO DE CARNE
	PROTEINA	PECHUGA DE POLLO A LA CRIOLLA	CARNE MOLIDA	PERNIL DE POLLO SUDADO	POLLO DESMECHADO A LA CRIOLLA	CARNE MOLIDA	CARNE DE RES MOLIDA	GUISO DE POLLO DESMECHADO
	TUBERCULO	ROLLO DE PAPA AL CILANTRO	PURE DE YUCA	PURE DE MADURO	PURE DE PAPA	PURE DE PAPA CONFETI	PURE DE MADURO	TORTA DE PAPA
	VERDURA	GUISO DE CALABACIN	GUISO DE YOTAS	POTECA DE VEGETALES	POTECA DE AHUYAMA	POTECA DE BERENJENA	GUISO DE VERDURAS	POTECA DE YOTAS
	OTRO	COMPOTA DE PAPAYA	COMPOTA DE PERA	GELATINA	COMPOTA DE DURAZNO	COMPOTA DE GUAYABA	GELATINA	COMPOTA DE PERA

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S	**MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS**
	CICLO DE MENUS DIETA BLANDA SUAVE

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	DIA 15	DIA 16	DIA 17	DIA 18	DIA 19	DIA 20	DIA 21
DESAYUNO	FRUTA	JUGO DE DURAZNO	AGUADEPANELA	INFUSION DE MANZANA	AGUADEPANELA	INFUSION DE MANZANA	INFUSION DE GUAYABA	JUGO DE DURAZNO
	ALIMENTO PROTEICO		POLLO EN EL CALDO		CLARAS REVUELTAS	TORTILLA DE CLARAS	CARNE EN EL CALDO	CLARAS COCIDAS
	CEREAL	PAN DE UVAS	PAN ROLLO	GALLETA DE SODA	PAN TAJADO	PAN DE LECHE	GALLETA CLUB	PAN DE AVENA
	OTRO	CALDO DE PAPA CON CLARAS	CALDO DE PAPA CON POLLO	CALDO DE PAPA CON CLARAS	CALDO DE PAPA SIN LECHE	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO CON CARNE	CALDO DE PAPA
	OTRO	GELATINA	COMPOTA DE GUAYABA	GELATINA	COMPOTA DE MANZANA	GELATINA	COMPOTA DE PERA	GELATINA
ALMUERZO	FRUTA O JUGO	JUGO DE MANZANA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE PAPAYA	JUGO DE MANZANA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE DURAZNO	JUGO DE PERA
	SOPA O CREMA	SOPA DE SANCOCHO	SOPA DE PLATANO RAYADO	SOPA DE AVENA	SOPA DE VEGETALES	CREMA DE AUYAMA	SOPA DE CEBADA	SOPA DE ARRACACHA
	PROTEINA	CARNE MOLIDA	POLLO MANDARIN	FILETE DE PESCADO EN SS CILANTRO	PECHUGA GRILLE	CARNE MOLIDA	SOUFLE DE PESCADO CON VEGETALES	POLLO MECHADITO
	TUBERCULO	PURÉ DE PAPA	ROLLO DE PAPA AL PEREJIL	PURÉ DE MADURO	PURE DE YUCA	PURÉ DE MADURO	PURE DE YUCA	ROLLO DE PAPA FESTIVAL
	VERDURA	GUISO DE CALABACIN	POTECA DE BERENJENA	GUISO DE YOTAS	SOUFLE DE VERDURAS	GUISO DE HABICHUELA	POTECA DE AUYAMA	POTECA DE PEPINO PARA RELLENAR
	OTRO	COMPOTA DE GUAYABA	GELATINA	COMPOTA DE DURAZNO	GELATINA	COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE PERA	DULCE DE GUAYABA
COMIDA	FRUTA O JUGO	JUGO DE DURAZNO	JUGO DE MANZANA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE DURAZNO	JUGO DE PERA	JUGO DE MANZANA	JUGO DE GUAYABA
	CALDO.SOPA O CREMA	CALDO DE CARNE	CALDO DE POLLO	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE CARNE	CALDO DE POLLO	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE CARNE
	PROTEINA	CARNE MOLIDA	DESMECHADA DE POLLO	CARNE MOLIDA	POLLO EN CUADRITOS	MOLIDA DE RES A LA CRIOLLA	POLLO DESMECHADO A LA CRIOLLA	CREPE DE POLLO Y VEGETALES
	TUBERCULO	PURÉ DE MADURO	PURÉ DE PAPA	PURE DE YUCA	PURE DE MADURO	PURE DE YUCA	ROLLO DE PAPA	PURÉ DE YUCA
	VERDURA	POTECA DE PEPINO PARA RELLENAR	GUISO DE AHUYAMA	GUISO DE VERDURAS	GUISO DE CALABACIN	GUISO DE YOTAS	GUISO DE CALABACIN AMARILLO	GUISO DE BERENJENA
	OTRO	GELATINA	COMPOTA DE GUAYABA	GELATINA	COMPOTA DE PAPAYA	COMPOTA DE GUAYABA	GELATINA	COMPOTA DE PERA

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA BLANDA SUAVE **MENU** **1**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo Con Claras de Huevo	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
		Huevo de Gallina	60,0	50
	Infusión De Manzana	Manzana Royal	0,3	0,255
	Galleta De Soda	Galleta Saltín	1,0	1
	Compota de Guayaba	Guayaba Madura	100,0	80
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
	Filete de Pechuga a las Finas Hierbas	Pechuga	120,0	120
		Crema de leche	20,0	20
		Leche entera	10,0	10
		Finas hierbas molidas	---	5
	Puré De Papa	Papa Común	110,0	100
	Puré de Zanahoria y Yotas	Yotas	81,0	60
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Tomate Guiso	14,4	12
		Zanahoria	34,5	30
	Compota de pera	Pulpa de pera	60,0	60
		Azúcar Corriente	10,0	10
	Jugo De Papaya	Pulpa De Papaya	50,0	50
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
	Carne Molida Guisada	Molida de res	120,0	120
		Cebolla Cabezona Blanca	7,9	7,2
		Tomate Guiso	14,4	12
	Puré De Plátano Maduro	Plátano Maduro	118,5	87,75
	Guiso de Berenjena	Cebolla larga	8,0	5
		Berenjena blanca	62,5	50
		Tomate guiso	9,6	8
	Gelatina	Gelatina Sabor	5,0	5
		Gelatina Sabor	5,0	5
	Jugo De Pera	Pulpa De Pera	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA BLANDA SUAVE **MENU** **2**

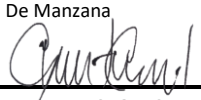
Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Claras de Huevo Revueltas	Huevo de Gallina	60,0	50
	Aguadepanela	Panela	25,0	25
	Pan Cascarita	Pan Cascarita x 60 Gramos	1,0	1
	Gelatina	Gelatina Sabor	10,0	10
ALMUERZO	Crema De Cebolla	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
		Cebolla cabezona blanca	46,8	42,5
	Filete de pescado al horno	Filete De Pescado	150,0	150
		Miga de pan	20,0	20
		Harina de maíz	20,0	20
		Ajo En Pepa	1,2	1
		Cebolla larga	4,8	3
	Rollo de Papa	Margarina	2,0	2
		Papa Común	99,0	90
	Guiso de Ahuyama	Ahuyama	114,1	84,5
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Tomate Guiso	14,4	12
	Compota de Guayaba	Pulpa De Guayaba	60,0	60
		Azúcar Corriente	10,0	10
	Jugo De Manzana	Pulpa De Manzana	50,0	50
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
	Pollo Desmechado a la Criolla	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Pechuga	120,0	120
		Tomate Guiso	14,4	12
	Puré De Yuca	Margarina	2,0	2
		Yuca	89,1	81
	Poteca de Pepino para Rellenar	Pepino para Rellenar	75,0	60
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Tomate Guiso	14,4	12
	Compota de durazno	Pulpa de durazno	62,0	62
		Azúcar Corriente	10,0	10
	Jugo De Durazno	Pulpa De Durazno	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA BLANDA SUAVE **MENU** **3**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	50,0	50
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Pan Bolita	Pan Bolita*60gr	---	1
	Jugo De Durazno	Pulpa de Durazno	0,3	0,255
	Compota de papaya	Papaya madura	104,0	80
ALMUERZO	Sopa De Guineo	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	24,0	20
		Arveja Verde Seca	30,0	30
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Guineo	42,0	30
		Papa Amarilla (Criolla)	40,0	40
		Papa Común	39,6	36
		Zanahoria	29,3	25,5
	Pernil de Pollo al Horno	Pernil de pollo	140,0	140
		Papa Común	33,0	30
		Tomate guiso	14,4	12
		Cebolla larga	12,8	8
	Puré De Yuca	Margarina	2,0	2
		Yuca	89,1	81
	Salteado de calabacin	Cebolla larga	8,0	5
		Calabacin	62,5	50
		Tomate guiso	9,6	8
		Margarina	5,0	5
	Compota de manzana	Pulpa De Manzana	62,0	62
		Azúcar Corriente	10,0	10
	Jugo De Guayaba	Pulpa De Guayaba	50,0	50
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 al Horno	Pechuga	120,0	120
	Puré De Plátano Maduro	Plátano Maduro	118,5	87,75
	Puré de Yotas	Yotas	81,0	60
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Tomate guiso	6,0	5
	Gelatina	Gelatina Sabor	10,0	10
	Jugo De Manzana	Pulpa De Manzana	50,0	50



ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA BLANDA SUAVE **MENU** **4**

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
	Claras de Huevo Escalfadas	Huevo de Gallina	60,0	50
	Aguadepanela	Panela	25,0	25
	Galleta De Soda	Galleta Saltín	1,0	1
	Compota De Pera	Pera Corriente	92,0	80
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 Seca	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 de pollo a la criolla	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Pechuga	120,0	120
		Tomate Guiso	14,4	12
	Puré De Plátano Maduro	Plátano Maduro	118,5	87,75
	Vegetales Guisados	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Habichuela	39,6	36
		Tomate Guiso	14,4	12
		Zanahoria	39,1	34
	Gelatina	Gelatina Sabor	10,0	10
	Jugo De Durazno	Pulpa De Durazno	50,0	50
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
	Emparedado de Pechuga Desmechada	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Azúcar Corriente	3,0	3
		Pechuga	120,0	120
		Pan Tajado	100,0	100
	Rollo de Papa al Horno	Margarina	2,0	2
		Papa Común	99,0	90
	Guiso de Berenjena	Cebolla larga	8,0	5
		Berenjena blanca	62,5	50
		Tomate guiso	9,6	8
	Compota De Manzana	Manzana Royal	97,8	85
		Azúcar Corriente	10,0	10
	Jugo De Pera	Pulpa De Pera	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA BLANDA SUAVE **MENU** **5**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo con Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	50,0	50
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Tortilla de Clara de Huevo	Huevo de Gallina	60,0	50
	Infusión De Manzana	Manzana Royal	0,3	0,255
	Pan Tajado	Pan Tajado	2,0	2
	Gelatina	Gelatina Sabor	10,0	10
ALMUERZO	Sopa De platano rayado	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	24,0	20
		Arveja Verde Seca	30,0	30
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Guineo	42,0	30
		Papa Amarilla (Criolla)	40,0	40
		Papa Común	39,6	36
		Zanahoria	29,3	25,5
	Pechuga con Vegetales Al Wok	Pechuga	100,0	100
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pimentón rojo	4,6	4
		Zanahoria	23,0	20
		Calabacín Amarillo	22,0	20
		Calabacín Verde	22,0	20
		Salsa Soya	3,0	3
	Puré De Papa	Papa Común	110,0	100
	Berenjena al perico	Berenjena blanca	75,0	60
		Huevo De Gallina	6,0	5
		Tomate Guiso	2,4	2
	Compota de durazno	Pulpa de durazno	50,0	50
		Azúcar Corriente	10,0	10
	Jugo De pera	Pulpa De pera	50,0	50
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
	Pernil de pollo al horno	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Cabezona Blanca	4,0	3,6
		Pernil de pollo	140,0	140
		Harina De Trigo	4,0	4
	Puré De Papa confetí	Margarina	2,0	2
		Papa Común	99,0	90
		Pimentón rojo	1,2	1
		Perejil liso	1,1	1
	Poteca de Ahuyama	Ahuyama	114,1	84,5
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Tomate Guiso	14,4	12
	Compota de Guayaba	Pulpa De Guayaba	60,0	60
		Azúcar Corriente	10,0	10
	Jugo De Manzana	Pulpa De Manzana	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA BLANDA SUAVE **MENU** **6**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo Con Claras de Huevo	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
		Huevo de Gallina	60,0	50
	Aguadepanela	Panela	25,0	25
	Galleta De Soda	Galleta Saltín	1,0	1
	Compota De Manzana	Manzana Royal	92,0	80
ALMUERZO	Crema De Arracacha	Arracacha	43,9	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
	Carne Molida Guisada	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Molida De Res	120,0	120
		Tomate Guiso	14,4	12
	Rollo de Maduro	Margarina	2,0	2
		Plátano Maduro	118,5	87,75
	Compota de Guayaba	Pulpa De Guayaba	60,0	60
		Azúcar Corriente	10,0	10
	Puré de Zanahoria	Zanahoria	92,0	80
	Jugo De Manzana	Pulpa De Manzana	50,0	50
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
	Julianitas de pollo en salsa Criolla	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Pechuga	120,0	120
		Tomate Guiso	14,4	12
	Puré De Papa	Papa común	88,0	80
	Poteca de Calabacin	Calabacín Verde	39,6	36
		Zanahoria	39,1	34
	Gelatina	Gelatina Sabor	10,0	10
	Jugo De durazno	Pulpa De durazno	50,0	50



ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA BLANDA SUAVE **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
	Claras de Huevo Cocidas	Huevo de Gallina	60,0	50
	Infusión De Manzana	Manzana Royal	0,3	0,255
	Pan Rollo x 60 Gramos	Pan Rollo x 60 Gramos	60,0	60
	Gelatina	Gelatina Sabor	10,0	10
ALMUERZO	Sopa de Verduras	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	14,4	12
		Arveja Verde Seca	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
	Soufle de pollo	Pechuga	130,0	130
		Huevo de gallina	0,2	0,2
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Ajo En Pepa	1,2	1
		Zanahoria	23,0	20
		Miga de Pan	20,0	20
	Puré De Yuca	Margarina	2,0	2
		Yuca	89,1	81
	Guiso de yotas	Yotas	81,0	60
		Tomate guiso	6,0	5
		Cebolla larga	3,2	2
	Compota de manzana	Pulpa De Manzana	62,0	62
		Azúcar Corriente	10,0	10
	Jugo De Durazno	Pulpa De Durazno	50,0	50
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
	Molida de res	Molida De Res	120,0	120
		Tomate guiso	4,8	4
		Cebolla larga	4,2	2,6
	Puré de Maduro	Plátano Maduro	118,5	87,75
	Poteca de Berenjena	Cebolla larga	8,0	5
		Berenjena blanca	62,5	50
		Tomate guiso	9,6	8
	Compota De Pera	Pera Corriente	92,0	80
	Jugo De Manzana	Pulpa De Manzana	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

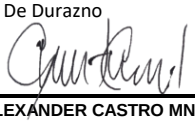
MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA BLANDA SUAVE **MENU** **8**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo con Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	50,0	50
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Aguadepanela	Panela	25,0	25
	Galleta De Soda	Galleta Saltín	1,0	1
	Compota De Pera	Pera Corriente	92,0	80
ALMUERZO	Sopa de Pastas	Pasta Conchitas	15,0	15
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Arveja Verde Seca	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
	Desmechado de res	Cogote De Res	100,0	100
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	5,1	3,2
		Tomate Guiso	11,5	9,6
		Pimentón rojo	3,5	3
		Aceite vegetal	5,0	5
	Puré De Yuca	Margarina	2,0	2
		Yuca	89,1	81
	Poteca de Pepino para Rellenar	Pepino para Rellenar	75,0	60
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Tomate Guiso	14,4	12
	Gelatina	Gelatina Sabor	10,0	10
	Jugo De Guayaba	Pulpa De guayaba	50,0	50
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
	Pechuga de Pollo a la criolla	Cebolla Cabezona Blanca	11,0	10
		Pechuga	120,0	120
		Tomate Guiso	14,4	12
	Rollo de papa al Cilantro	Papa Común	89,1	81
		Cilantro	2,1	1,8
	Guiso de Calabacín	Calabacín Verde	99,0	90
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Tomate Guiso	14,4	12
	Compota de papaya	Papaya madura	78,0	60
	Jugo De Pera	Pulpa De Pera	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA BLANDA SUAVE **MENU** **9**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa Celestino	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
		Zanahoria	24,4	21,25
	Tortilla de Claras	Huevo de Gallina	60,0	50
	Infusión De Guayaba	Guayaba Madura	23,4	18,75
	Pan Tajado	Pan Tajado	2,0	2
	Gelatina	Gelatina Sabor	10,0	10
ALMUERZO	Crema De Ahuyama	Ahuyama	43,9	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
	Filete de Pechuga a la cazadora	Pechuga	100,0	100
		Tomate chonto	18,0	15
		Cebolla cabezona blanca	8,8	8
		Pimentón rojo	5,8	5
		Zanahoria	9,2	8
		Salsa de tomate	5,0	5
		Aceite vegetal	10,0	10
		Maíz Tierno Desgranado	5,0	5
	Puré de maduro	Plátano maduro	40,5	30
	Puré de Vegetales	Zanahoria	23,0	20
		Yotas	40,5	30
		Berenjena blanca	37,5	30
	Compota de Guayaba	Pulpa de Guayaba	0,9	0,85
		Azúcar corriente	10,0	10
	Jugo De Manzana	Pulpa De Manzana	50,0	50
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
	Carne Molida Guisada	Molida de res	120,0	120
		Cebolla Cabezona Blanca	7,9	7,2
		Tomate Guiso	14,4	12
	Puré de yuca	Yuca	44,0	40
	Guiso de yotas	Yotas	81,0	60
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Tomate Guiso	14,4	12
	Compota de pera	Pulpa de pera	60,0	60
		Azúcar Corriente	10,0	10
	Jugo De Durazno	Pulpa De Durazno	50,0	50



ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA BLANDA SUAVE **MENU** **10**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo con Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	50,0	50
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Aguadepanela	Panela	25,0	25
	Pan Bola	Pan Bolita x 35 Gramos	2,0	2
	Compota De Pera	Pera Corriente	92,0	80
ALMUERZO	Sopa De Cuchuco De Maíz	Ahuyama	21,9	16,25
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	14,4	12
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Cuchuco De Maíz	15,0	15
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Zanahoria	24,4	21,25
	Pollo desmechado	Pechuga	120,0	120
		Tomate guiso	14,4	12
		Cebolla larga	12,8	8
	Puré de papa	Margarina	2,0	2
		Papa común	88,0	80
	Puré de Berenjena	Berenjena Blanca	37,5	30
		Zanahoria	58,7	51
	Compota de durazno	Pulpa de durazno	62,0	62
		Azúcar Corriente	10,0	10
	Jugo De Pera	Pulpa De Pera	50,0	50
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
	Pernil de pollo sudado	Pernil de pollo	140,0	140
		Cebolla larga	12,8	8
		Cebolla Cabezona Blanca	11,0	10
		Tomate Guiso	12,0	10
	Puré De Plátano Maduro	Plátano Maduro	118,5	87,75
	Poteca de Vegetales	Yotas	33,8	25
		Berenjena blanca	37,5	30
		Zanahoria	34,5	30
	Gelatina	Gelatina Sabor	10,0	10
	Jugo De Manzana	Pulpa De Manzana	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

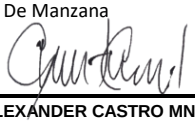
MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA BLANDA SUAVE **MENU** **11**

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
	Claras Cocidas	Huevo de Gallina	60,0	50
	Jugo De Durazno	Pulpa De Durazno	50,0	50
	Galleta De Soda	Galleta Saltín	1,0	1
	Gelatina	Gelatina Sabor	10,0	10
ALMUERZO	Sopa De platano rayado	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	24,0	20
		Arveja Verde Seca	30,0	30
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Guineo	42,0	30
		Papa Amarilla (Criolla)	40,0	40
		Papa Común	39,6	36
		Zanahoria	29,3	25,5
	Carne de Res Molida	Molida de res	120,0	120
		Tomate guiso	4,8	4
		Cebolla larga	4,2	2,6
	Puré de Maduro	Plátano Maduro	118,5	87,75
	Poteca De Yota	Yotas	81,0	60
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Tomate Guiso	14,4	12
	Compota de manzana	Pulpa de manzana	60,0	60
		Gelatina Sabor	5,0	5
	Jugo De Durazno	Pulpa De Durazno	50,0	50
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
	Pollo desmechado a la criolla	Pechuga	140,0	140
		Tomate Guiso	6,0	5
		Cebolla larga	4,8	3
	Puré De Papa	Papa Común	110,0	100
		Margarina	2,0	2
	Poteca De Ahuyama	Ahuyama	81,0	60
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Tomate Guiso	14,4	12
	Compota de durazno	Pulpa De Durazno	62,0	62
		Azúcar Corriente	10,0	10
	Jugo De Pera	Pulpa De Pera	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA BLANDA SUAVE **MENU** **12**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo con Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	50,0	50
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Claras de Huevo Revueltas	Huevo de Gallina	60,0	50
	Aguadepanela	Panela	25,0	25
	Pan Cascarita	Pan Cascarita x 60 Gramos	1,0	1
	Compota De Durazno	Pulpa De Durazno	80,0	80
ALMUERZO	Crema de Verduras	Ahuyama	21,6	16
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	14,4	12
		Arveja Verde Seca	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	23,0	20
	Pernil de pollo al horno	Pernil de pollo	150,0	150
	Puré de yuca	Yuca	44,0	40
	Poteca de Habichuela	Habichuela	77,0	70
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Tomate Guiso	14,4	12
	Gelatina	Gelatina Sabor	10,0	10
	Jugo De papaya	Pulpa De papaya	50,0	50
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
	Carne Molida Guisada	Cebolla Larga	5,1	3,2
		Molida de res	120,0	120
		Tomate Guiso	11,5	9,6
	Puré De Papa Confeti	Margarina	2,0	2
		Papa Común	99,0	90
		Perejil Liso	0,5	0,45
		Pimentón Rojo	2,0	1,7
	Poteca de Berenjena	Cebolla larga	8,0	5
		Berenjena blanca	62,5	50
		Tomate guiso	9,6	8
	Compota de Guayaba	Pulpa De Guayaba	50,0	50
		Azúcar corriente	10,0	10
	Jugo De Manzana	Pulpa De Manzana	50,0	50



ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA BLANDA SUAVE **MENU** **13**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo Con Claras de Huevo	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
		Huevo de Gallina	60,0	50
	Infusión De Guayaba	Guayaba Madura	23,4	18,75
	Pan Rollo	Pan Rollo	1,0	1
	Gelatina	Gelatina Sabor	10,0	10
ALMUERZO	Sopa De Avena	Ahuyama	21,9	16,25
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	19,2	16
		Arveja Verde Seca	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
	Filete de pescado en salsa criolla	Filete De Pescado	166,0	166
		Harina De Maíz	10,0	10
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Miga de pan	10,0	10
		Aceite vegetal	5,0	5
		Tomate guiso	14,4	12
		Cebolla cabezona blanca	11,0	10
		Salsa de tomate	5,0	5
	Puré De Yuca	Margarina	2,0	2
		Yuca	89,1	81
	Puré De Yota	Yotas	81,0	60
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Tomate Guiso	14,4	12
	Compota de manzana	Pulpa de manzana	62,0	62
		Azúcar Corriente	10,0	10
	Jugo De durazno	Pulpa De Durazno	50,0	50
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
	Carne de Res Molida	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Molida De Res	140,0	140
		Tomate Guiso	14,4	12
	Puré De Plátano Maduro	Plátano Maduro	118,5	87,75
	Vegetales Guisados	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Habichuela	39,6	36
		Tomate Guiso	14,4	12
		Zanahoria	39,1	34
	Gelatina	Gelatina Sabor	10,0	10
	Jugo De Guayaba	Pulpa De Guayaba	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA BLANDA SUAVE **MENU** **14**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa Hilado	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
		Huevo de gallina	6,0	5
	Aguadepanela	Panela	25,0	25
	Claras Cocidas	Huevo de Gallina	60,0	50
	Galleta De Soda	Galleta Saltín	1,0	1
	Compota De Manzana	Manzana Royal	92,0	80
ALMUERZO	Crema De Tomate	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Leche Entera	30,0	30
		Papa Amarilla (Criolla)	60,0	60
		Papa Común	49,5	45
		Tomate Chonto	38,4	32
	Pernil de pollo Salsa Criolla	Pernil de pollo	150,0	150
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	8,0	5
		Aceite vegetal	5,0	5
		Tomate guiso	12,0	10
		Pimentón rojo	5,8	5
	Cuadros de Papa al Cilantro	Papa común	88,0	80
		Cilantro	1,2	1
	Puré de Calabacin	Calabacín Verde	99,0	90
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
	Compota de Guayaba	Pera Corriente	1,0	0,85
		Azúcar corriente	10,0	10
	Jugo De Manzana	Pulpa De Manzana	50,0	50
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
	Guiso de Pollo Desmechado	Pechuga	120,0	120
		Cebolla Cabezona Blanca	5,5	5
		Tomate guiso	6,0	5
	Torta de Papa	Margarina	2,0	2
		Papa Común	99,0	90
	Poteca de Yota	Zanahoria	23,0	20
		Yotas	40,5	30
		Berenjena blanca	37,5	30
	Gelatina	Gelatina Sabor	5,0	5
		Gelatina Sabor	5,0	5
	Jugo De Mango	Pulpa De Mango	50,0	50



ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA BLANDA SUAVE **MENU** **15**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo Con Claras de Huevo	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
		Huevo de Gallina	60,0	50
	Jugo De Durazno	Pulpa De Durazno	50,0	50
	Pan De Uvas	Pan De Uvas	1,0	1
	Gelatina	Gelatina Sabor	10,0	10
ALMUERZO	Sopa De Sancocho	Ahuyama	21,9	16,25
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	24,0	20
		Arroz Cabezote	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Costilla De Res	20,0	20
		Mazorca	21,0	15
		Papa Amarilla (Criolla)	40,0	40
		Papa Común	39,6	36
		Plátano Verde	27,0	20
		Zanahoria	17,3	15
	Guiso de Carne Molida	Molida de res	120,0	120
		Cebolla Cabezona Blanca	7,9	7,2
		Tomate Guiso	14,4	12
	Puré de Papa	Margarina	2,0	2
		Papa Común	99,0	90
	Guiso De Calabacín	Calabacín Verde	118,8	108
		Cebolla Cabezona Blanca	4,0	3,6
	Compota De Guayaba	Guayaba Madura	37,5	30
		Azúcar corriente	10,0	10
	Jugo De Manzana	Pulpa De Manzana	50,0	50
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
	Carne Molida Guisada	Cebolla Larga	5,1	3,2
		Molida de res	120,0	120
		Tomate Guiso	11,5	9,6
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
	Puré de Maduro	Plátano Maduro	118,5	87,75
	Poteca de Pepino para Rellenar	Pepino para Rellenar	75,0	60
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Tomate Guiso	14,4	12
	Gelatina	Gelatina Sabor	5,0	5
		Gelatina Sabor	5,0	5
	Jugo De Durazno	Pulpa De Durazno	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA BLANDA SUAVE **MENU** **16**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo con Pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	50,0	50
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Claras de Huevo Cocidas	Huevo de Gallina	60,0	50
	Aguadepanela	Panela	25,0	25
	Pan Rollo	Pan Rollo x 60 Gramos	1,0	1
	Compota de Guayaba	Guayaba Madura	100,0	80
ALMUERZO	Sopa De platano rayado	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	24,0	20
		Arveja Verde Seca	30,0	30
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Guineo	42,0	30
		Papa Amarilla (Criolla)	40,0	40
		Papa Común	39,6	36
		Zanahoria	29,3	25,5
	Pollo Mandarin	Pechuga	100,0	100
		Salsa de tomate	5,0	5
		Salsa Bbq	10,0	10
		Ajonjolí	2,0	2
		Azúcar	2,0	2
	Rollo de Papa al Perejil	Papa Común	89,1	81
		Perejil Liso	2,0	1,8
		Pimentón Rojo	4,9	4,25
	Poteca de Berenjena	Berenjena Blanca	46,9	37,5
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Tomate Guiso	14,4	12
		Zanahoria	39,1	34
	Gelatina	Gelatina Sabor	10,0	10
	Jugo De Guayaba	Pulpa De Guayaba	50,0	50
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
	Desmechada de Pollo	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Pechuga	120,0	120
		Tomate Guiso	14,4	12
	Puré De Papa	Papa Común	110,0	100
		Margarina	2,0	2
	Guiso De Ahuyama	Ahuyama	81,0	60
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Tomate Guiso	14,4	12
	Compota De Guayaba	Guayaba Madura	37,5	30
		Azúcar corriente	10,0	10
	Jugo De Manzana	Pulpa De Manzana	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA BLANDA SUAVE **MENU** **17**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo Con Claras de Huevo	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
		Huevo de Gallina	60,0	50
	Infusión De Manzana	Manzana Royal	0,3	0,255
	Galleta De Soda	Galleta Saltín	1,0	1
	Gelatina	Gelatina Sabor	10,0	10
ALMUERZO	Sopa De Avena	Ahuyama	21,9	16,25
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	19,2	16
		Arveja Verde Seca	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
	Filete de pescado s. cremosa de cilantro	Harina De Trigo	5,0	5
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Filete de pescado	230,0	230
		Mayonesa	10,0	10
		Cilantro	2,3	2
	Puré de Maduro	Plátano Maduro	114,1	84,5
	Guiso de Yotas	Yotas	67,5	50
		Tomate Guiso	9,6	8
	Compota de durazno	Pulpa de durazno	62,0	62
		Azúcar Corriente	10,0	10
	Jugo De Papaya	Pulpa De Papaya	50,0	50
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
	Carne Molida Guisada	Carne De Res	120,0	120
		Cebolla Cabezona Blanca	7,9	7,2
		Tomate Guiso	14,4	12
	Pure de yuca	Margarina	2,0	2
		Yuca	99,0	90
	Guiso de verduras	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Habichuela	39,6	36
		Tomate Guiso	14,4	12
		Zanahoria	39,1	34
	Gelatina	Gelatina Sabor	10,0	10
	Jugo De Guayaba	Pulpa De Guayaba	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

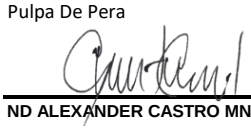
MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA BLANDA SUAVE **MENU** **18**

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
	Claras de Huevo Revueltas	Huevo de Gallina	60,0	50
	Aguadepanela	Panela	25,0	25
	Pan Tajado	Pan Tajado	2,0	2
	Compota De Manzana	Manzana Royal	92,0	80
ALMUERZO	Sopa de Vegetales	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	14,4	12
		Arveja Verde Seca	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
	Pechuga De Pollo Grille	Pechuga	120,0	120
		Cebolla Cabezona Blanca	16,5	15
		Tomate Chonto	6,0	5
		Aceite vegetal	3,0	3
	Carne molida	Cebolla Larga	5,1	3,2
		Molida de res	120,0	120
		Tomate Guiso	11,5	9,6
	Puré De Yuca	Margarina	2,0	2
		Yuca	89,1	81
	Salteado de verduras	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Habichuela	39,6	36
		Tomate Guiso	14,4	12
		Zanahoria	39,1	34
	Gelatina	Gelatina Sabor	5,0	5
		Gelatina Sabor	5,0	5
	Jugo De Manzana	Pulpa De Manzana	50,0	50
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
	Pollo en cuadritos	Arveja Verde Fresca	8,0	8
		Habichuela	19,8	18
		Pechuga	120,0	120
		Zanahoria	19,6	17
	Puré de maduro	Plátano maduro	67,5	50
	Guiso de Calabacín	Calabacín Verde	99,0	90
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Tomate Guiso	14,4	12
	Compota de papaya	Pulpa de papaya	62,0	62
		Azúcar Corriente	10,0	10
	Jugo De Durazno	Pulpa De Durazno	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA BLANDA SUAVE **MENU** **19**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo De Papa Celestino	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
		Zanahoria	24,4	21,25
	Tortilla de Claras	Huevo de Gallina	60,0	50
	Infusión De Manzana	Manzana Royal	0,3	0,255
	Pan De Leche x 60 Gramos	Pan De Leche	60,0	60
	Gelatina	Gelatina Sabor	10,0	10
ALMUERZO	Crema De Ahuyama	Ahuyama	43,9	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
		Aceite vegetal	5,0	5
	Puré de Maduro	Plátano Maduro	118,5	87,75
	Guiso de Habichuela	Habichuela	84,7	77
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Tomate Guiso	14,4	12
	Compota De Manzana	Manzana Royal	92,0	80
	Jugo De Guayaba	Pulpa De Guayaba	50,0	50
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
	Molida de Res a la Criolla	Cebolla Larga	5,1	3,2
		Molida de res	120,0	120
		Tomate Guiso	11,5	9,6
	Puré De Yuca	Margarina	2,0	2
		Yuca	99,0	90
	Guiso de yotas	Yotas	81,0	60
		Tomate guiso	6,0	5
		Cebolla larga	3,2	2
	Compota de Guayaba	Pulpa De Guayaba	60,0	60
		Azúcar Corriente	10,0	10
	Jugo De Pera	Pulpa De Pera	50,0	50



ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA BLANDA SUAVE **MENU** **20**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo con Carne	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	50,0	50
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Infusión De Guayaba	Guayaba Madura	23,4	18,75
	Galletas Club	Galleta Club	1,0	1
	Compota De Pera	Pera Corriente	92,0	80
ALMUERZO	Sopa De Cebada	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	14,4	12
		Arveja Verde Seca	8,0	8
		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
	Soufflé de pescado con vegetales	Arveja Verde Fresca	10,0	10
		Filete de pescado	230,0	230
		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
	Puré de yuca	Yuca	44,0	40
	Poteca De Ahuyama	Ahuyama	81,0	60
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Tomate Guiso	14,4	12
	Compota De Pera	Pulpa de pera	62,0	62
		Azúcar Corriente	10,0	10
	Jugo De Durazno	Pulpa De Durazno	50,0	50
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 Desmechado a la Criolla	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Pechuga	120,0	120
		Tomate Guiso	14,4	12
	Rollo de papa	Papa común	55,0	50
		Margarina	2,0	2
	Guiso de calabazin amarillo	Calabacín Amarillo	35,8	32,5
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Tomate Guiso	14,4	12
	Gelatina	Gelatina Sabor	10,0	10
	Jugo De Manzana	Pulpa De Manzana	50,0	50

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA BLANDA SUAVE **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
	Claras Cocidas	Huevo de Gallina	60,0	50
	Jugo De Durazno	Pulpa De Durazno	50,0	50
	Pan De Avena	Pan Avena x 60 Gramos	1,0	1
	Gelatina	Gelatina Sabor	10,0	10
ALMUERZO	Sopa De arracacha	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	14,4	12
		Arveja Verde Seca	8,0	8
		Apio arracacha	36,0	30
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Amarilla (Criolla)	25,0	25
		Papa Común	29,7	27
		Zanahoria	19,6	17
	Pollo desmechado	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Pechuga	120,0	120
		Tomate Guiso	14,4	12
	Rollo De Papa Festival	Papa Común	89,1	81
		Perejil Liso	2,0	1,8
		Pimentón Rojo	4,9	4,25
	Poteca de Pepino para Rellenar	Pepino para Rellenar	75,0	60
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Tomate Guiso	14,4	12
	Compta de Guayaba	Pulpa De Guayaba	60,0	60
		Azúcar Corriente	10,0	10
	Jugo De Pera	Pulpa De Pera	50,0	50
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
	Crepe de pollo y vegetales	Harina De Trigo	40,0	40
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Leche Entera	20,0	20
		Margarina	5,0	5
		Aceite vegetal	5,0	5
		Pechuga	50,0	50
		Queso Tajado	10,0	10
		Cebolla larga	8,0	5
		Tomate guiso	12,0	10
		Zanahoria	11,5	10
		Pimentón rojo	5,8	5
		Calabacín verde	11,0	10
	Puré De Yuca	Margarina	2,0	2
		Yuca	89,1	81
	Guiso de Berenjena	Cebolla larga	8,0	5
		Berenjena blanca	62,5	50
		Tomate guiso	9,6	8
	Gelatina	Gelatina Sabor	5,0	5
		Gelatina Sabor	5,0	5
	Jugo De Guayaba	Pulpa De Durazno	50,0	50

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 BLANDA SUAVE (BLS)

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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ALIMENTO PROTEICO	1	75	6,2	4,6	0,9	134,0	105,5	0,5	72,1	18,9	3,6	1,6	1,5	0,0	3,4	52,6	2,5	3,0	195,5	47,0	0,0	0,2	0,1	0,5	0,0	5,7	0,2	-
CARNES	2	300	28,7	13,7	1,0	17,3	294,4	6,9	108,0	435,0	30,0	14,4	0,4	0,1	32,1	0,2	5,5	3,2	3.612,7	1.078,6	0,4	0,8	9,1	14,6	0,6	94,7	10,1	9,3
HORTALIZAS Y VERDURAS	7	91	5,8	1,0	21,8	142,5	142,0	3,1	128,9	778,9	62,0	2,0	0,4	0,8	3,1	2,2	65,5	5,3	4.853,9	484,7	0,2	0,3	2,1	0,8	0,4	151,8	-	99,9
FRUTAS	5	150	2,7	0,8	38,5	53,4	59,5	1,6	4,7	369,5	22,3	0,2	0,2	0,3	0,9	0,7	1,3	-	1.465,5	146,5	0,2	0,2	2,1	1,2	0,2	25,1	-	136,5
CEREALES,HARINAS Y PRODUCTOS ELABORADOS	5	540	15,7	8,4	106,0	111,6	383,8	7,3	391,6	319,6	109,7	3,4	0,4	2,3	21,2	1,1	5,5	12,2	765,3	221,9	0,8	0,6	8,1	0,8	0,7	135,5	0,2	9,5
RAICES,TUBERCULOS Y PLATANOS	4	364	5,4	1,4	86,0	32,0	136,4	2,4	19,0	561,8	25,6	0,3	0,2	0,1	2,4	0,2	0,8	-	2.476,5	59,9	0,3	0,2	3,9	0,3	0,2	17,4	-	55,1
GRASAS Y ACEITES	7	315	2,4	33,0	2,3	9,7	37,9	0,3	115,2	120,4	15,4	0,3	0,1	0,1	0,9	581,6	5,0	3,5	411,0	106,0	-	-	1,2	0,2	0,1	12,3	-	-
EDULCORANTES	3	240	0,2	0,2	60,4	26,2	13,3	0,9	4,6	49,4	0,5	0,0	0,1	-	0,4	-	-	-	-	-	-	0,0	0,1	0,0	-	0,5	-	-
DULCES Y OTROS PRODUCTOS	1	92	1,6	2,1	17,8	25,7	36,0	0,5	39,4	69,7	11,1	1,0	0,1	0,0	0,6	29,1	-	0,2	45,4	5,7	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0	0,9	0,0	1,1
HIERBAS,CONDIMENTOS Y ESPECIAS	1	1	0,1	0,1	0,5	6,3	1,9	0,2	12,3	12,8	1,8	0,1	-	0,1	-	-	-	-	92,6	9,3	-	-	0,0	-	-	0,6	-	0,8
TOTAL	**36**	**2.168**	**68,7**	**65,1**	**334,9**	**558,6**	**1.210,6**	**23,6**	**895,6**	**2.736,0**	**281,8**	**23,3**	**3,1**	**3,8**	**65,0**	**667,6**	**86,0**	**27,4**	**13.918,2**	**2.159,4**	**1,8**	**2,2**	**26,9**	**18,5**	**2,1**	**444,2**	**10,5**	**312,2**
% de adecuacion		**99%**	**104%**	**99%**	**100%**																							

ND. Alexander Castro
MND 01483

Nutriente	Perfil Calorico Obtenido				Perfil Calorico Esperado			
	Kcal	g	Kcal	%	Kcal	g	Kcal	%
PROT	2168	68,69	275	12,7	2199	66,0	264	12
GRASA		65,07	586	27,0		66,0	594	27
CHO		334,92	1340	61,8		335,3	1341	61