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

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
DESAYUNO	FRUTA	BANANO	NARANJA	MANGO	UVA ISABELA	SANDIA	PAPAYA	MANDARINA
	LACTEO	CAFÉ CON LECHE	AGUADEPANELA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	COLADA DE MAICENA CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE
	ALIMENTO PROTEICO	HUEVO PERICOS	QUESO EN PORCION	HUEVO COCIDO	CUAJADA	SANDWICH DE JAMON Y QUESO	HUEVOS REVUELTO	CREPE DE QUESO
	CEREAL	GALLETAS DE SODA	PAN ROLLO	PAN DE COCO	MANTECADA		GALLETAS DE SODA	
	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
ALMUERZO	FRUTA O JUGO	JUGO DE DURAZNO	JUGO DE MORA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE PAPAYA	JUGO DE LULO	LIMONADA	JUGO DE FRESA
	SOPA O CREMA	CREMA DE VEGETALES	CREMA DE AHUYAMA	CREMA DE VERDURAS	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	SOPA DE VEGETALES	SOPA DE AVENA	CREMA DE ESPINACA
	PROTEINA	PERNIL DE POLLO CON S. CRIOLLA	FILETE DE PESCADO SUDADO	ALBONDIGA DE RES EN SALSA	PECHUGA DE POLLO A LA CRIOLLA	SOUFFLÉ DE PESCADO	CARNE DE RES SUDADA	SOUFLE DE POLLO
	CEREAL	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ VERDE	ARROZ ATOMATADO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ BLANCO	ARROZ AL CILANTRO
	TUBERCULO	PAPA ARTESANAL AL HORNO	CUADRITOS DE YUCA EN S. BLANCA	PAPA COCIDA CON SS CRIOLLA	PLATANO ACARAMELADO	RODAJAS DE PAPA AL HORNO	MADURO ACANELADO	CUADRITOS DE YUCA CON S. CRIOLLA
	VERDURA	YOTA CON ZANAHORIAS GUISADAS	GUISO DE BERENJENA	SALTEADO DE CALABACIN	VEGETALES GUISADOS	BERENJENA AL PERICO	GUISO DE HABICHUELA CON ZANAHORIA	CALABACÍN AL PERICO
	POSTRE	GELATINA CON LECHERA	BOCADILLO	ESPONJADO DE MANGO CON LECHE	GALLETA WAFER	DULCE DE PIÑA	MOUSSE DE MORA	DULCE DE GUAYABA
COMIDA	FRUTA O JUGO	JUGO DE PAPAYA	JUGO DE FRESA	JUGO DE PERA	JUGO DE MANGO	JUGO DE MORA	JUGO DE MARACUYA	JUGO TOMATE DE ARBOL
	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	CUBITOS DE RES EN TERIYAKI	CREPE DE POLLO Y VEGETALES	CERDO A LA PLANCHA	EMPAREDADO DE ATUN CON VEGETALES	PERNIL DE POLLO AL HORNO	JULIANAS DE POLLO JARDINERAS	MOLIDA DE RES GUISADA
	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 COCIDO	TORTA DE PAPA AL PEREJIL	PURE DE PAPA CONFETI	TORTA DE YUCA	MADURO HORNEADO
	VERDURA	VEGETALES SALTEADOS	UVA ISABELLA	GUISO DE YOTAS AL PERICO	PAPAYA	POTECA DE AUYAMA	MANDARINA	MANGO
	OTRO	GALLETA DE LECHE	FLAN	GALLETA DE PUNTO ROJO	ESPONJADO DE LIMON	MANTECADA	DULCE DE MANGO	MASMELO

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

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

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	DIA 8	DIA 9	DIA 10	DIA 11	DIA 12	DIA 13	DIA 14
DESAYUNO	FRUTA	UVA ISABELA	NARANJA	BANANO	PAPAYA	SANDIA	MANGO	MANDARINA
	LACTEO	MAICENA CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AGUADEPANELA CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE
	ALIMENTO PROTEICO	HUEVO COCIDO	SANDWICH DE JAMON Y QUESO	HUEVOS REVUELTOS	CUAJADA	QUESO EN PORCION	HUEVO COCIDO	PORCION DE QUESO
	CEREAL	MOGOLLA		PAN DE AVENA	MANTECADA	PAN CASCARITA	PAN ROLLO	GALLETA DE SODA
	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
ALMUERZO	FRUTA O JUGO	JUGO DE MANGO	JUGO TROPICAL	NARANJADA	JUGO DE MORA	JUGO DE FRESA	JUGO DE LULO	JUGO DE MARACUYA
	SOPA O CREMA	SOPA DE VERDURAS	CREMA DE ZANAHORIA	SOPA DE PLATANO RALLADO	CREMA DE AHUYAMA	CREMA DE YOTA	SOPA DE AVENA	CREMA DE TOMATE
	PROTEINA	DESMECHADO DE RES	MILANESA DE POLLO	TORTA ESPAÑOLA DE PESCADO	HAMBURGUESA DE RES A LA CRIOLLA	PERNIL DE POLLO AL HORNO	FILETE DE PESCADO EN S. CRIOLLA	RES SUDADA
	CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ AL AJILLO	ARROZ CON VERDURAS	ARROZ BLANCO
	TUBERCULO	CUATROS DE YUCA AL CILANTRO	MADURO APANELADO	PURE DE PAPA	PLATANO AL HORNO DORADO	YUCA EN S. CREMOSA DE CILANTRO	CUADROS DE YUCA AL PEREJIL	CUADROS DE PAPA AL CILANTRO
	VERDURA	TORTICAS DE CALABACIN	VEGETALES SALTEADOS	GUISO DE BERENJENA Y ZANAHORIA	POTECA DE YOTA	ESPINACA AL PERICO	SOUFLE DE YOTA	GUISO DE CALABACIN , ZANAHORIA Y HABICHUELA
	POSTRE	MERENGUE	MASMELO	ARROZ CON LECHE	GALLETA WAFER	ASPIC	BOCADILLO	MANTECADA
COMIDA	FRUTA O JUGO	JUGO DE MORA	JUGO DE LULO	JUGO DE DURAZNO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MORA	JUGO DE MANGO	JUGO DE FRESA
	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 NAPOLITANA	PANZEROTTI RELLENO DE RES Y VERDURAS	PERNIL DE POLLO A LA CAZADORA	SANDWICH DE POLLO Y VEGETALES	GOULASH DE CERDO GUISADO	LASAGÑA DE RES Y QUESO	JULIANAS DE POLLO SALTEADAS
	CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA		ARROZ BLANCO		ARROZ CON FIDEOS		ARROZ AL PIMENTON
	TUBERCULO	PAPA EN CHUPE	CUADROS DE PAPA COCIDA EN S. CRIOLLA	PLATANO MADURO COCIDO	CASQUITOS DE PAPA AL HORNO	PURÉ DE PAPA AL CILANTRO	CASQUITOS DE PAPA AL HORNO	MADURITOS COCIDOS
	VERDURA	CALABACIN AL PERICO	MANGO	SALTEADO DE VEGETALES	UVA ISABELLA	SOUFFLÉ DE BERENJENA	MANDARINA	PAPAYA
	OTRO	GELATINA	DULCE DE MORA	GALLETA DE LECHE	GELATINA	MASMELO	DULCE DE PIÑA	ESPONJADO DE MANGO

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

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

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	DIA 15	DIA 16	DIA 17	DIA 18	DIA 19	DIA 20	DIA 21
DESAYUNO	FRUTA	MANDARINA	UVA ISABELLA	MANGO	BANANO	SANDIA	PAPAYA	NARANJA
	LACTEO	AVENA CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	COLADA DE MAICENA CON LECHE	AGUADEPANELA CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE
	ALIMENTO PROTEICO	HUEVOS REVUELTO	QUESO	HUEVOS PERICOS	CUAJADA	HUEVO COCIDO	HUEVOS CON JAMON	SANDWICH DOBLE QUESO
	CEREAL	PAN DE UVAS	MANTECADA	GALLETA DE SODA	PAN MOJICON	PAN DE LECHE	PAN CASCARITA	
	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
ALMUERZO	FRUTA O JUGO	JUGO DE MORA	JUGO DE LULO	JUGO TROPICAL	LIMONADA	JUGO DE UVA	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE MORA
	SOPA O CREMA	CREMA DE BERENJENA	SOPA DE PLATANO RAYADO	SOPA DE AVENA	SOPA DE VEGETALES	CREMA DE AUYAMA	SOPA DE CEBADA	SOPA DE ARRACACHA
	PROTEINA	PERNIL DE POLLO A LA CREMA	ROLLO DE RES CON VERDURAS EN S. BBQ	FILETE DE PESCADO EN SS CILANTRO	PECHUGA DE POLLO A LA TERIYAKI	GOULASH DE RES	SOUFFLÉ DE PESCADO CON VEGETALES	PECHUGA DE POLLO EN S. MORA
	CEREAL	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ PAJARITO	ARROZ ATOMATADO	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	BERENJENA Y ZANAHORIA A LA CRIOLLA	ENSALADA ROJA DE REMOLACHA AL VAPOR	SALTEADO DE ZUCHINI, ARVEJAS, ZANAHORIA EN BASTONES	GUISO DE HABICHUELA Y ZANAHORIA AL PERICO	GUISO DE AHUYAMA	CHOP SUEY (Apio, zanahoria, habichuela, zuchini)
	POSTRE	DULCE DE GUAYABA	NATILLA	ESPONJADO DE LIIMÓN	GALLETA DE LECHE	FLAN DE AREQUIPE	GALLETA PUNTO ROJO	DULCE DE UCHUVA
COMIDA	FRUTA O JUGO	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE PAPAYA	JUGO DE MORA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MANGO	JUGO TROPICAL
	CALDO,SOPA O CREMA	CALDO DE CARNE	CALDO DE POLLO	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE POLLO	CALDO DE POLLO	CALDO DE PAPA CELESTINO	CALDO DE CARNE
	PROTEINA	JULIANAS DE RES SALTEADAS	PASTEL DE POLLO Y QUESO	CARNE DE RES SUDADA	PICADA DE CARNES (POLLO, CERDO Y RES)	PERNIL DE POLLO GUISADO	ROPA VIEJA CUBANA (RES)	CREPE DE POLLO Y VEGETALES
	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	YUCA COCIDA	MADURO AL HORNO	PURÉ DE PAPA
	VERDURA	HABICHUELA CON ZANAHORIA AL PERICO	MANDARINA	CALABACIN SALTEADO CON ZANAHORIA Y MAIZ	UVA ISABELLA	BERENJENA AL PERICO	TORTA DE CALABACIN	MANGO
	OTRO	MASMELOS	BOCADILLO	GELATINA	MERENGUE	ESPONJADO DE LIMON	GELATINA	DULCE DE GUAYABA

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS

ESTANDARIZACION MENU DIETA BLANDA **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	0,6	0,5
		Papa Común	77,0	70
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Café con Leche	Azúcar corriente	5,0	5
		Café Molido	6,0	6
		Leche Entera	100,0	100
	Huevos Pericos	Huevo De Gallina	60,0	50
		Tomate guiso	9,6	8
		Cebolla Cabezona Blanca	5,5	5
	Galleta soda	Galleta saltín	50,0	50
	Banano	Banano	143,0	110
ALMUERZO	Crema 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
	Pernil de pollo en s. criolla	Pernil de pollo	150,0	150
		Cebolla cabezona blanca	5,5	5
		Tomate guiso	3,6	3
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Aceite vegetal	5,0	5
	Arroz Con Fideos	Arroz	40,0	40
		Pasta Fideos	10,0	10
		Aceite vegetal	5,0	5
	Papa artesanal al horno	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 Durazno	Pulpa De Durazno	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
	Gelatina con lechera	Gelatina Sabor	3,0	3
		Leche condensada	2,0	2
COMIDA	Caldo De Carne	Ajo En Pepa	1,0925	1,0
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote De Res	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Cubitos de res en teriyaki	Carne De Res	120,0	120
		Cebolla Cabezona Blanca	3,0	2,7
		Zanahoria	34,2	29,75
		Salsa teriyaki	5,0	5
		Harina de trigo	5,0	5
	Arroz Con Zanahoria	Arroz	40,0	40
		Zanahoria	9,8	8,5
		Aceite vegetal	5,0	5
	Platanitos horneados	Plátano maduro	131,6	97,5
	Vegetales salteados	Apio En Rama	7,5	5
		Cebolla Cabezona Blanca	5,0	4,5
		Habichuela	29,7	27
		Pimentón Rojo	4,9	4,25
		Zanahoria	29,3	25,5
	Jugo De Papaya	Pulpa de Papaya	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
	Galleta de leche	Galleta de leche	20,0	20

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA BLANDA **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	0,6	0,5
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Aguadepanela Con Leche	Leche Entera	100,0	100
		Panela	25,0	25
	Queso En Porción	Queso Entero	37,0	37
	Pan Rollo	Pan Rollo	60,0	60
	Naranja	Naranja Valenciana	182,0	130
ALMUERZO	Crema de auyama	Ahuyama	54,0	40
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	19,2	16
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	34,7	31,5
		Zanahoria	19,6	17
	Filete de pescado sudado	Filete De Pescado	230,0	230
		Tomate guiso	6,0	5
		Ajo En Pepa	1,2	1
		Cebolla larga	8,0	5
		Aceite vegetal	5,0	5
	Arroz Verde	Arroz	40,0	40
		Espinaca	1,7	1,2
		Aceite vegetal	5,0	5
	Cuadritos de yuca en salsa blanca	Yuca	99,0	90
		Mayonesa	5,0	5
		Zanahoria	3,5	3
		Perejil liso	2,2	2
	Guiso de Berenjena	Berenjena blanca	112,5	90
		Cebolla larga	12,8	8
		Tomate Guiso	6,0	5
	Jugo de Mora	Pulpa De Mora	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
	Bocadillo	Bocadillo	15,0	15
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
	Crepe de pollo con vegetales	Harina de trigo	60,0	60
		Leche Entera	30,0	30
		Huevo de gallina	6,0	5
		Margarina	5,0	5
		Pechuga	120,0	120
		Tomate guiso	6,0	5
		Cebolla larga	8,0	5
		Pimentón rojo	3,5	3
		Apio en rama	3,0	2
		Zanahoria	11,5	10
		Aceite vegetal	5,0	5
	Cascos de papa al horno	Papa Común	99,0	90
		Finas hierbas en polvo	1,0	1
		Margarina	5,0	5
	Uva Isabella	Uva Isabella	132,0	120
	Flan	Flan	15,0	15
		Leche entera	30,0	30
	Jugo De Fresa	Pulpa De Fresa	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA BLANDA **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	0,6	0,5
		Leche Entera	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Chocolate Con Leche	Chocolate Tradicional	15,0	15
		Leche Entera	100,0	100
	Huevos Cocido	Huevo De Gallina	90,0	75
		Margarina	5,0	5
	Pan De Coco	Pan De Coco	60,0	60
	Mango	Mango Tommy	152,3	101,5
ALMUERZO	Crema de verduras	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
		Plátano Verde	26,3	19,5
		Yuca	29,7	27
		Zanahoria	24,4	21,25
	Albondigas de res en salsa	Molida de res	130,0	130
		Miga de pan	10,0	10
		Huevo De Gallina	6,0	5
		Ajo En Pepa	1,2	1
		Tomate guiso	12,0	10
		Pimentón rojo	5,8	5
		Cebolla larga	6,4	4
		Cebolla cabezona blanca	5,5	5
		Salsa de tomate	5,0	5
		Apio en rama	3,0	2
		Aceite vegetal	5,0	5
	Arroz Atomatado	Arroz	40,0	40
		Tomate Chonto	4,8	4
		Aceite vegetal	5,0	5
	Papa cocida con salsa criolla	Papa Común	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 Tomate de arbol	Pulpa De Tomate de arbol	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
	Esponjado de mango con leche	Pulpa de mango	10,0	10,0
		Leche Entera	10,0	10,0
		Gelatina sin sabor	1,0	1,0
		Leche condensada	5,0	5,0
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
	Cerdo a la plancha	Pierna de cerdo	130,0	130
		Ajo En Pepa	1,2	1
	Arroz al pimenton	Arroz	40,0	40
		Pimentón rojo	1,4	1,2
		Aceite vegetal	5,0	5
	Plátano 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 pera	Pulpa De Pera	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
	Galleta punto rojo	Galleta punto rojo	15,0	15

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA BLANDA **MENU** **4**

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo de papa celestino	Zanahoria	5,8	5
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,6	0,5
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Colada de Maicena Con Leche	Fécula De Maíz	25,0	25
		Leche Entera	100,0	100
		Panela	20,0	20
	Cuajada	Cuajada	45,0	45
	Mantecada	Mantecada Porción	60,0	60
	Uva isabella	Uva Isabella	132,0	120
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 A La Criolla	Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Pechuga	130,0	130
		Tomate Chonto	14,4	12
		Aceite vegetal	5,0	5
	Arroz Blanco	Arroz	40,0	40
		Aceite vegetal	5,0	5
	Plátano Acaramelado	Panela	15,0	15
		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
		Aceite vegetal	5,0	5
	Galletas Wafer	Galleta Wafer	25,0	25
	Jugo Papaya	Pulpa de papaya	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
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 atun con vegetales	Pan tajado	60,0	60
		Atún en agua	50,0	50
		Tomate guiso	156,0	130
		Cebolla larga	8,0	5
		Salsa de tomate	5,0	5
		Lechuga batavia	14,5	10
		Tomate chonto	12,0	10
	Torta de papa al perejil	Papa Común	110,0	100
		Perejil Liso	3,0	2,7
		Margarina	5,0	5
	Papaya madura	Papaya madura	117,0	90
	Jugo De Mango	Pulpa De Mango	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
	Esponjado de limon	Pulpa de limon	10,0	10
		Leche Entera	10,0	10
		Gelatina sin sabor	1,0	1
		Leche condensada	5,0	5

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA BLANDA **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	0,6	0,5
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Café con Leche	Azúcar corriente	5,0	5
		Café Molido	6,0	6
		Leche Entera	100,0	100
	Sandwich De Jamón Y Queso	Jamón De Pollo	80,0	80
		Pan Tajado	60,0	60
		Queso Tajado	25,0	25
		Aceite vegetal	5,0	5
	Sandia	Patilla	160,0	100
ALMUERZO	Sopa de Vegetales	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	14,4	12
		Arveja Verde 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
	Soufflé de pescado	Arveja Verde Fresca	20,0	20
		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
	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 Al Perejil	Arroz	40,0	40
		Perejil Liso	3,0	2,7
		Aceite vegetal	5,0	5
	Rodajas de papa al horno	Papa común	148,5	135
		Aceite vegetal	5,0	5
	Dulce de piña	Pulpa de piña	20,0	20
		Azúcar	3,0	3
	Jugo De Lulo	Pulpa De Lulo	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
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
	Pernil de pollo al horno	Pernil de pollo	150,0	150
		Margarina	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 Ahuyama	Ahuyama	114,1	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
	Mantecada	Mantecada	20,0	20

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA BLANDA **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	0,6	0,5
		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 revueltos	Huevo De Gallina	90,0	75
		Margarina	5,0	5
	Galleta de soda	Galleta saltín	50,0	50
	Papaya	Papaya madura	130,0	100
ALMUERZO	Sopa de avena	Ahuyama	21,9	16,25
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	14,4	12
		Arveja Verde Seca	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
	Carne de res sudada	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	5,1	3,2
		Cogote De Res	100,0	100
		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
	Limonada	Pulpa De Limon	60	60,0
		Azúcar	10	10,0
	Mousse de mora	Pulpa de mora	20	20,0
		Azúcar	3	3,0
		Gelatina sin sabor	3	3,0
		Leche Entera	8	8,0
COMIDA	Caldo De Papa Celestino	Ajo En Pepa	1,1	1,0
		Cebolla Larga	3,2	2,0
		Papa Amarilla (Criolla)	50,0	50,0
		Papa Común	79,2	72,0
		Pechuga	30,0	30,0
		Perejil Liso	0,5	0,5
		Zanahoria	24,4	21,3
	Julianas de pollo jardineras	Pechuga	80,0	80,0
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pimentón rojo	4,6	4,0
		Arveja Verde Fresca	10,0	10,0
		Zanahoria	9,2	8,0
		Habichuela	24,8	22,5
		Salsa De Tomate	5,0	5,0
	Arroz con verduras	Apio En Rama	1,5	1,0
		Arroz	40,0	40,0
		Maíz Tierno Desgranado	10,0	10,0
		Aceite vegetal	10,0	10,0
	Torta de yuca	Yuca	99,0	90,0
		Aceite vegetal	5,0	5,0
		Harina De Trigo	5,0	5,0
		Margarina	5,0	5,0
	Mandarina	Mandarina Corriente	100,0	100,0
	Jugo De Maracuyá	Pulpa De Maracuya	60,0	60,0
		Azúcar	10,0	10,0
	Dulce de mango	Pulpa de mango	20,0	20,0
		Azúcar	3,0	3,0

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA BLANDA **MENU** **7**

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	0,6	0,5
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
		Huevo de gallina	6,0	5
	Chocolate Con Leche	Chocolate Tradicional	15,0	15
		Leche Entera	100,0	100
	Crepe De Queso	Harina De Trigo	30,0	30
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Leche Entera	20,0	20
		Margarina	5,0	5
		Queso Tajado	37,0	37
	Mandarina	Mandarina corriente	100,0	100
ALMUERZO	Crema De Espinaca	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Espinaca	21,0	15
		Leche Entera	35,0	35
		Papa Amarilla (Criolla)	25,0	25
		Papa Común	49,5	45
	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
	Arroz al cilantro	Arroz	40,0	40
		Cebolla larga	4,8	3
		Cilantro	0,1	0,1
		Aceite vegetal	5,0	5
	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
	Casquitos de yuca en salsa criolla	Yuca	99,0	90
		Cebolla larga	16,0	10
		Tomate guiso	9,6	8
		Aceite vegetal	5,0	5
	Dulce De Guayaba	Azúcar	5,0	5
		Pulpa de guayaba	20,0	20
	Jugo De Fresa	Pulpa De Fresa	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
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 guisada	Cogote de res	130,0	130
		Tomate chonto	18,0	15
		Cebolla cabezona blanca	8,8	8
		Apio en rama	7,5	5
	Tornillos napolitanos	Pasta tornillo	40,0	40
		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
	Maduro horneado	Plátano maduro	135,0	100
	Mango	Mango tommy	152,3	101,5
	Masmelos	Masmelos	15,0	15
	Jugo Tropical	Pulpa Tropical	60,0	60
		Azúcar	10,0	10

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA BLANDA **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	0,6	0,5
		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	90,0	75
	Mogolla	Mogolla x 60 Gramos	60,0	60
	Uva isabella	Uva Isabella	110,0	100
ALMUERZO	Sopa de verduras	Ahuyama	21,9	16,25
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio En Rama	11,3	7,5
		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
	Desmechado de res	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	5,1	3,2
		Cogote De Res	100,0	100
		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
	Cuadros de yuca 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 Mango	Pulpa de mango	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
	Merengue	Merengue	25,0	25
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 napolitana	Pechuga	130,0	130
		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 en chupe	Papa común	99	90
		Leche Entera	8	8
		Margarina	3	3
		Cebolla Cabezona Blanca	5,5	5
		Ajo En Pepa	0,115	0,1
	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
	Gelatina	Gelatina sabor	3,0	3

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA BLANDA **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	0,6	0,5
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
		Zanahoria	11,5	10
	Café con Leche	Azúcar corriente	5,0	5
		Café Molido	6,0	6
		Leche Entera	100,0	100
	Sandwich De Jamón Y Queso	Jamón De Pollo	80,0	80
		Pan Tajado	60,0	60
		Queso Tajado	25,0	25
		Margarina	5,0	5
	Naranja	Naranja Valenciana	182,0	130
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
	Milanesa de pollo	Pechuga	130,0	130
		huevo de gallina	24,0	20
		Harina de trigo	20,0	20
	Arroz al perejil	Arroz	40,0	40
		Perejil liso	2,2	2
		Aceite vegetal	5,0	5
	Maduro apanelado	Plátano maduro	135,0	100
		Panela	20,0	20
	Vegetales salteados	Apio En Rama	7,5	5
		Cebolla Cabezona Blanca	5,0	4,5
		Habichuela	29,7	27
		Pimentón Rojo	4,9	4,25
		Zanahoria	29,3	25,5
	Masmelo	Masmelo	15,0	15
	Jugo De Tropical	Pulpa Tropical	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
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
	Panzerotti de res con vegetales	Arveja Verde Fresca	10,0	10
		Cogote de res	100,0	100
		Cebolla Cabezona Blanca	3,0	2,7
		Habichuela	34,7	31,5
		Zanahoria	48,9	42,5
		Harina de trigo	60,0	60
		Margarina	3,0	3
		Aceite vegetal	5,0	5
	Cuadros de papa en s. cremosa	Papa Común	99,0	90
		Mayonesa	5,0	5
		Pimentón rojo	4,6	4
		Perejil liso	2,2	2
	Mango	Mango Tommy	150,0	100
	Dulce De Mora	Azúcar	5,0	5
		Mora	30,0	30
	Jugo De Lulo	Pulpa De Lulo	60,0	60
		Azúcar	10,0	10

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

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

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	0,6	0,5
		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 revueltos	Huevo De Gallina	90,0	75
		Aceite vegetal	5,0	5
	Pan de avena	Pan de avena	60,0	60
	Banano	Banano	130,0	100
ALMUERZO	Sopa De Plátano	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Plátano Verde	35,1	26
		Zanahoria	29,3	25,5
	Torta española de pescado	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
	Arroz con ajonjoli	Arroz	40,0	40
		Ajonjolí	2,0	2
		Aceite vegetal	5,0	5
	Puré de papa	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
	Arroz con leche	arroz	15,0	15
		Leche Entera	20,0	20
		azúcar	3,0	3
		leche condensada	2,0	2
	Naranjada	Pulpa De Naranja	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
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
	Pernil de pollo a la cazadora	Pernil de pollo	140,0	140
		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
	Arroz blanco	Arroz	40,0	40
		Cebolla larga	8,0	5
		Aceite vegetal	5,0	5
	Plátano maduro cocido	Plátano Maduro	114,1	84,5
	Salteado de vegetales	Calabacín Amarillo	39,6	36
		Habichuela	29,7	27
		Zanahoria	39,1	34
		Aceite vegetal	5,0	5
	Galleta de leche	Galleta de leche	15,0	15
	Jugo de durazno	Pulpa de durazno	60	60
		Azúcar	10	10

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

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

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo de papa con leche	Leche Entera	5,0	5
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,6	0,5
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Chocolate Con Leche	Chocolate Tradicional	15,0	15
		Leche Entera	100,0	100
	Cuajada	Cuajada	45,0	45
	Mantecada	Mantecada porción	80,0	80
	Papaya	Papaya madura	130,0	100
ALMUERZO	Crema de ahuyama	Ahuyama	40,5	30
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	19,2	16
		Arveja Verde Seca	10,0	10
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Papa Amarilla (Criolla)	20,0	20
		Papa Común	22,0	20
		Zanahoria	19,6	17
	Hamburguesa De res a la criolla	Harina De Trigo	4,0	4
		Huevo De Gallina	0,2	0,2
		Molida de res	135,0	135
		Tomate guiso	18,0	15
		Cebolla Cabezona Blanca	11,0	10
		Salsa de tomate	10,0	10
		Aceite vegetal	5,0	5
	Arroz al pimenton	Arroz	40,0	40
		Pimentón rojo	11,2	9,75
		Aceite vegetal	5,0	5
	Plátano al horno dorado	Plátano Maduro	135,0	100
	Poteca de yota	Yotas	121,5	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
	Galleta Wafer	Galleta Wafer	15,0	15
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
	Sandwich de pechuga con vegetales	Pan cuadrado	60,0	60
		Pechuga	70,0	70
		Cebolla Cabezona Blanca	11,0	10
		Mayonesa	10,0	10
		Lechuga batavia	14,5	10
		Tomate chonto	12,0	10
	Casquitos de papa al horno	Papa Común	108,9	99
		Margarina	5,0	5
	Uva isabella	Uva isabella	110,0	100
	Gelatina	Gelatina Sabor	25,0	25
	Jugo De Tomate De Arbol	Pulpa De Tomate De Arbol	60,0	60
		Azúcar	10,0	10

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

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

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	0,6	0,5
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
		Huevo de gallina	6,0	5
	Aguadepanela Con Leche	Leche Entera	100,0	100
		Panela	25,0	25
	Queso En Porción	Queso Entero	37,0	37
	Pan Cascarita	Pan Cascarita	60,0	60
	Sandia	Patilla	160,0	100
ALMUERZO	Crema de yota	Ahuyama	17,6	13
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Yotas	56,7	42
		Papa Amarilla (Criolla)	30,0	30
		Papa Común	29,7	27
		Zanahoria	19,6	17
		Arveja Verde Fresca	10,0	10
	Pernil de pollo al horno	Pernil de pollo	150,0	150
	Arroz al ajillo	Arroz	40,0	40
		Cebolla larga	8,0	5
		Ajo En Pepa	1,2	1
		Aceite vegetal	5,0	5
	Yuca en s. cremosa de cilantro	Yuca	99,0	90
		Mayonesa	5,0	5
		Cilantro	1,2	1
	Espinaca al perico	Espinaca	126,0	90
		Cebolla larga	12,8	8
		Tomate guiso	6,0	5
	Jugo De Fresa	Pulpa De Fresa	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
	Aspic	Gelatina Sabor	3,0	3
		Manzana Royal	5,8	5
		Uva Isabella	3,3	3
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
	Goulash de cerdo guisado	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Cabezona Blanca	5,0	4,5
		Goulash de cerdo	120,0	120
		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 al cilantro	Margarina	5,0	5
		Papa Común	99,0	90
		Cilantro	0,5	0,45
	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
	Masmelos	Masmelos	15,0	15
	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 BLANDA **MENU** **13**

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	0,6	0,5
		Leche Entera	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Café con Leche	Azúcar corriente	5,0	5
		Café Molido	15,0	15
		Leche Entera	100,0	100
	Huevos cocido	Huevo De Gallina	90,0	75
	Pan Rollo	Pan Rollo	60,0	60
	Mango	Mango tommy	150,0	100
ALMUERZO	Sopa De Avena	Ahuyama	21,9375	16,3
		Ajo En Pepa	1,0925	0,95
		Apio Arracacha	19,2	16
		Arveja Verde Seca	10	10
		Avena En Hojuelas	18	18
		Cebolla Larga	1,28	0,8
		Cilantro	0	0
		Papa Amarilla (Criolla)	30	30
		Papa Común	39,6	36
		Zanahoria	19,55	17
	Filete de pescado en salsa criolla	Filete De Pescado	166	166
		Harina De Maíz	10	10
		Huevo De Gallina	0,24	0,2
		Miga de pan	10	10
		Aceite vegetal	5	5
		Tomate guiso	14,4	12
		Cebolla cabezona blanca	11	10
		Salsa de tomate	5	5
	Arroz con verduras	Arroz	40	40
		Zanahoria	11,5	10
		Arveja verde fresca	5	5
		Cebolla Larga	8	5
		Aceite vegetal	5	5
	Cuadros de yuca al perejil	Yuca	99	90
		Perejil Liso	0,495	0,45
	Soufle de yotas	Cebolla Larga	12,8	8
		Yotas	81,0	60
		Huevo De Gallina	0,6	0,5
		Tomate Guiso	19,2	16
		Harina de trigo	5,0	5
	Jugo De Lulo	Pulpa De Lulo	60	60
		Azúcar	10	10
	Bocadillo de leche	Bocadillo	20	20
COMIDA	Caldo De Pollo	Ajo En Pepa	1,0925	0,95
		Cebolla Larga	1,28	0,8
		Cilantro	0	0
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	20	20
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Lasagña de res y queso	Molida de res	120	120
		Tomate chonto	18	15
		Cebolla cabezona blanca	8,8	8
		Pimentón rojo	5,75	5
		Zanahoria	9,2	8
		Salsa de tomate	5	5
		Apio en rama	4,5	3
		Romero Fresco	1	1
		Laurel	1	1
		Aceite vegetal	10	10
		Pasta Lasagna	30	30
		Queso tajado	15	15
	Casquitos de papa al horno	Papa Común	44	40
	Mandarina	Mandarina corriente	150	150
	Dulce de piña	Pulpa de piña	25,0	25
		Azúcar	10,0	10
		Fécula de maíz	3,0	3
	Jugo De Mango	Pulpa De Mango	60	60
		Azúcar	10	10

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA BLANDA **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	0,6	0,5
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Chocolate Con Leche	Chocolate Tradicional	15,0	15
		Leche Entera	100,0	100
	Porción de queso	Queso tajado	37,0	37
	Galleta de soda	Galleta saltín	50,0	50
	Mandarina	Mandarina Corriente	100,0	100
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
	Res sudada	Carne De Res	120,0	120
		Ajo En Pepa	1,2	1
		Tomate guiso	18,0	15
		Cebolla cabezona blanca	11,0	10
		Salsa de tomate	10,0	10
		Aceite vegetal	5,0	5
	Arroz Blanco	Arroz	40,0	40
		Aceite vegetal	5,0	5
	Cuadros de papa al cilantro	Papa común	148,5	135
		Margarina	5,0	5
		Cilantro	1,7	1,5
	Guiso de calabacin, zanahoria y habichu	Calabacín verde	35,2	32
		Zanahoria	32,2	28
		Habichuela	33,0	30
		Cebolla cabezona blanca	5,5	5
		Tomate guiso	6,0	5
	Mantecada	Mantecada	20,0	20
	Jugo De Maracuyá	Pulpa De Maracuya	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
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
	Julianitas de pollo salteadas	Pechuga	140,0	140
		Ajo En Pepa	2,3	2
		Cebolla larga	6,4	4
		Pimentón rojo	11,5	10
		Cebolla cabezona blanca	22,0	20
		Zanahoria	17,3	15
		Calabacín verde	22,0	20
		Aceite vegetal	5,0	5
		Salsa soya	5,0	5
	Arroz Al Pimenton	Arroz	40,0	40
		Pimentón rojo	3,5	3
		Aceite vegetal	5,0	5
	Maduritos cocidos	Plátano Maduro	121,5	90
	Papaya	Papaya madura	130,0	100
	Esponjado De Mango	Pulpa de mango	20,0	20
		Crema De Leche	5,0	5
		Gelatina sin sabor	1,0	1
		Leche Condensada	10,0	10
	Jugo De Fresa	Pulpa De Fresa	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA BLANDA **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	0,6	0,5
		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	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100
	Huevos revueltos	Huevo De Gallina	90,0	75
		Aceite vegetal	5,0	5
	Pan De Uvas	Pan De Uvas	60,0	60
	Mandarina	Mandarina Corriente	100,0	100
ALMUERZO	Crema de berenjena	Apio Arracacha	12,0	10
		Berenjena blanca	37,5	30
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,0	0
		Papa Amarilla (Criolla)	25,0	25
		Papa Común	33,0	30
		Zanahoria	9,2	8
	Pernil de pollo sudado	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Cabezona Blanca	9,9	9
		Pernil de pollo	120,0	120
		Tomate Guiso	14,4	12
		Zanahoria	24,4	21,25
		Aceite vegetal	5,0	5
	Arroz al pimenton	Arroz	40	40
		Pimentón rojo	5,75	5
		Aceite vegetal	5	5
	Papa enchaquetada	Papa común	99	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
	Dulce De Guayaba	Azúcar	5,0	5
		Pulpa de guayaba	20,0	20
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
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
	Julianas de res con vegetales	Carne de res	120,0	120
		Champiñones	5,0	5
		Cebolla Cabezona Blanca	4,4	4
		Romero fresco	1,0	1
		Zanahoria	11,5	10
		Habichuela	11,0	10
	Arroz blanco	Arroz	40,0	40
		Aceite vegetal	5,0	5
	Platano maduro al horno	Plátano Maduro	118,5	87,75
	Habichuela Con Zanahoria Al Perico	Habichuela	39,6	36
		Huevo De Gallina	0,4	0,3
		Zanahoria	39,1	34
	Masmelos	Masmelos	15,0	15
	Jugo De Maracuya	Pulpa De Maracuya	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA BLANDA **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	0,6	0,5
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Café con Leche	Azúcar	5,0	5
		Café Molido	6,0	6
		Leche Entera	100,0	100
	Queso tajado	Queso tajado	37,0	37
	Mantecada	Mantecada	60,0	60
	Uva isabella	Uva isabella	110,0	100
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
	Rollo de res con verduras en s. bbq	Molida de res	120	120
		Huevo de gallina	3,6	3
		Miga de pan	10	10
		Ajo En Pepa	1,0925	0,95
		Cebolla larga	4,8	3
		Zanahoria	9,2	8
		Arveja verde seca	5	5
		Pimentón rojo	3,45	3
		Salsa negra	3	3
		Salsa de tomate	3	3
		Panela	5	5
	Arroz Pajarito	Arroz	40	40
		Plátano Maduro	13,1625	9,75
		Aceite vegetal	5	5
	Cuadros de yuca al cilantro	Yuca	89,1	81
		Cilantro	2,07	1,8
	Berenjena y zanahoria a la criolla	Berenjena blanca	56,25	45
		Zanahoria	51,75	45
		Tomate guiso	12,0	10
		Cebolla Larga	8,0	5
		Pimentón Rojo	5,8	5
	Jugo De Lulo	Pulpa De Lulo	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
	Natilla casera	Fécula De Maíz	15,0	15
		Leche Entera	30,0	30
		Azúcar	5,0	5
		Canela En Astilla	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
	Pastel de pollo y queso	Pechuga	120,0	120
		Cebolla Cabezona Blanca	19,8	18
		Pimentón Rojo	23,0	20
		Apio en rama	15,0	10
		Aceite vegetal	5,0	5
		Harina de trigo	60,0	60
		Margarina	5,0	5
		Queso tajado	25,0	25
	Cascos de papa al horno en Finas hierba	Papa pastusa	99,0	90
		Finas hierbas en polvo	2,0	2
		Margarina	5,0	5
	Mandarina	Mandarina Corriente	100,0	100
	Bocadillo	Bocadillo	15,0	15
	Jugo De Papaya	Pulpa De Papaya	60,0	60
		Azúcar	10,0	10

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

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

Tiempo de comida	Nombre Preparación	Ingredientes	PB (Peso Bruto / mg-ml)-	PN (Peso Neto / mg-ml)-
DESAYUNO	Caldo Hilado	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cilantro	0,6	0,5
		Huevo De Gallina	6,0	5
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Chocolate Con Leche	Chocolate Tradicional	15,0	15
		Leche Entera	100,0	100
	Huevos pericos	Huevo De Gallina	90,0	75
		Tomate guiso	9,6	8
		Cebolla cabezona blanca	4,4	4
		Margarina	5,0	5
	Galletas de soda	Galleta Saltín	50,0	50
	Mango	Mango tommy	150,0	100
ALMUERZO	Sopa De Avena	Ahuyama	21,9	16,25
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	19,2	16
		Arveja Verde 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
	Arroz atomatado	Arroz	40,0	40
		Cebolla larga	8,0	5
		Tomate guiso	12,0	10
		Aceite vegetal	5,0	5
	Maduro acanelado	Plátano Maduro	118,5	87,75
		Canela en astilla	1,0	1
	Ensalada roja de remolacha al vapor	Remolacha	54,0	45
		Zanahoria	51,8	45
		Arveja verde fresca	10,0	10
	Esponjado de limón	Pulpa de limon	10,0	10
		Leche Entera	10,0	10
		Gelatina sin sabor	1,0	1
		Leche condensada	5,0	5
	Jugo Tropical	Pulpa Tropical	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
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 de res sudada	Arveja Verde Fresca	10,0	10
		Cogote de res	120,0	120
		Habichuela	14,9	13,5
		Papa Común	19,8	18
		Zanahoria	19,6	17
		Aceite vegetal	5,0	5
	Tornillos	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Cabezona Blanca	19,8	18
		Pasta tornillo	35,0	35
		Tomate Guiso	24,0	20
		Aceite vegetal	5,0	5
	Enyucado	Yuca	99,0	90
		Harina de trigo	10,0	10
		Margarina	5,0	5
	Calabacín Salteado Con Zanahoria Y Maí	Calabacín Verde	39,6	36
		Maíz Tierno Desgranado	10,0	10
		Zanahoria	39,1	34
	Gelatina	Gelatina Sabor	3,0	3
	Jugo De Mora	Pulpa De Mora	60,0	60
		Azúcar	10	10

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

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

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	0,6	0,5
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Colada de maicena con leche	Fécula de maíz	30,0	30
		Azúcar	5,0	5
		Leche Entera	100,0	100
	Cuajada	Cuajada	45,0	45
	Pan mojicon	Pan mojicon	60,0	60
	Banano	Banano	130,0	100
ALMUERZO	Sopa de Vegetales	Ahuyama	26,3	19,5
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Apio Arracacha	14,4	12
		Arveja Verde 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 a la teriyaki	Pechuga	130,0	130
		Cebolla cabezona blanca	27,5	25
		Azúcar	5,0	5
		Gengibre	1,5	1,5
		Aceite vegetal	1,0	1
		Vinagre manzana	10,0	10
	Arroz Al Perejil	Arroz	40,0	40
		Perejil Liso	3,0	2,7
		Aceite vegetal	5,0	5
	Yuca al vapor con s. criolla	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	10,0	10
		Zanahoria	51,8	45
		Cebolla cabezona blanca	8,8	8
	Galleta De Leche	Galleta Rondalla	15,0	15
	Limonada	Pulpa De Limon	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
COMIDA	Caldo De pollo	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Pechuga	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
	Picada de carnes	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	5,1	3,2
		Pechuga	40,0	40
		Pierna de cerdo	40,0	40
		Carne De Res	40,0	40
		Cebolla cabezona blanca	10,6	9,6
		Pimentón rojo	11,5	10
		Aceite vegetal	5,0	5
	Arroz Blanco	Arroz	40,0	40
		Aceite vegetal	5,0	5
	Cascos de papa al horno en Finas hierba	Papa pastusa	99,0	90
		Finas hierbas en polvo	2,0	2
		Margarina	5,0	5
	Uva Isabella	Uva Isabella	110,0	100
	Merengue	Merengue	15,0	15
	Jugo De Piña	Pulpa De Piña	60,0	60
		Azúcar	10	10

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA BLANDA **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	0,6	0,5
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
		Zanahoria	11,5	10
	Aguadepanela Con Leche	Leche Entera	100,0	100
		Panela	25,0	25
	Huevos Cocido	Huevo De Gallina	90,0	75
		Aceite vegetal	5,0	5
	Pan De Leche	Pan De Leche	60,0	60
	Sandia	Patilla	160,0	100
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
	Goulash de res	Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	1,3	0,8
		Cogote de res	135,0	135
		Aceite vegetal	5,0	5
	Arroz Con Fideos	Arroz	40,0	40
		Pasta Fideos	10,0	10
		Aceite vegetal	5,0	5
	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 Uva	Pulpa De Uva	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
	Flan de arequipe	Flan	15,0	15
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
	Pernil de pollo guisdo	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
		Arveja verde fresca	8,0	8
		Ahuyama	13,5	10
		Papa Amarilla (Criolla)	15,0	15
	Arroz Blanco	Arroz	40,0	40
		Aceite vegetal	5,0	5
	Yuca cocida	Yuca	99,0	90
	Espinacas al perico	Cebolla Larga	12,8	8
		Espinaca	84,0	60
		Huevo De Gallina	0,6	0,5
		Tomate Guiso	19,2	16
		Aceite vegetal	5,0	5
	Esponjado De Limón	Gelatina sin sabor	1,0	1
		Leche Condensada	20,0	20
		Leche Entera	30,0	30
		Pulpa De Limon	20,0	20
	Jugo De Tomate De Arbol	Pulpa De Tomate De Arbol	60,0	60
		Azúcar	10,0	10

ND ALEXANDER CASTRO MND 01483

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
ESTANDARIZACION MENU DIETA BLANDA **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	0,6	0,5
		Leche Entera	20,0	20
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Café con Leche	Azúcar	5,0	5
		Café Molido	6,0	6
		Leche Entera	100,0	100
	Huevos con jamon	Huevo de gallina	90,0	75
		Jamón de pollo tajado	15,0	15
	Pan Cascarita	Pan cascarita	60,0	60
	Papaya	Papaya madura	130,0	100
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	5,0	5
		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
	Arroz Blanco	Arroz	40,0	40
		Aceite vegetal	5,0	5
	Yuca en salsa cremosa bechamel	Yuca	99	90
		Leche Entera	10	10
		Harina de trigo	5	5
		Margarina	3	3
		Cebolla larga	6,4	4
	Guiso de ahuyama	Ahuyama	121,5	90
		Cebolla larga	8,0	5
		Tomate guiso	7,2	6
	Galleta punto rojo	Galleta punto rojo	15,0	15
	Jugo De Maracuyá	Pulpa De Maracuya	60,0	60
		Azúcar corriente	10,0	10
COMIDA	Caldo De Papa Celestino	Ajo En Pepa	1,0925	0,95
		Cebolla Larga	3,2	2
		Papa Amarilla (Criolla)	50	50
		Papa Común	79,2	72
		Pechuga	30	30
		Perejil Liso	0,495	0,45
		Zanahoria	24,4375	21,25
	Ropa vieja cubana	Aletón de res	150	150
		Tomate guiso	30	25
		Cebolla cabezona blanca	16,5	15
		Pimentón rojo	11,5	10
		Apio en rama	7,5	5
		Aceite vegetal	5	5
	Arroz al cilantro	Arroz	40	40
		Cebolla larga	4,8	3
		Cilantro	0,115	0,1
		Aceite vegetal	5	5
	Maduro al horno	Plátano maduro	114,75	85
		Margarina	5	5
	Torta de calabacín	Calabacín verde	49,5	45
		Calabacín amarillo	49,5	45
		Cebolla cabezona blanca	5,5	5
		Tomate guiso	3,6	3
		Harina de trigo	5	5
		Huevo de gallina	6	5
	Mandarina	Mandarina corriente	100,0	100
	Gelatina	Gelatina Sabor	3,0	3
	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 BLANDA **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	0,6	0,5
		Papa Común	79,2	72
		Tostado x 25 Gramos	0,2	0,2
	Chocolate con Leche	Chocolate Tradicional	15,0	15
		Leche Entera	100,0	100
	Sandwich doble queso	Pan tajado	60,0	60
		Queso entero	37,0	37
	Naranja	Naranja valenciana	115,5	82,5
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
	Pechuga de pollo en s. mora	Pechuga	120,0	120
		Ajo En Pepa	1,1	0,95
		Cebolla Larga	4,8	3
		Mora	10,0	10
		Azúcar	10,0	10
		Fécula de maíz	5,0	5
	Espaguetti en salsa	Pasta tornillo	40,0	40
		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
	Papa dorada artesanal	Papa común	99,0	90
		Pimentón rojo	5,8	5
		Margarina	5,0	5
	Chop suey	Apio en rama	22,5	15
		Zanahoria	34,5	30
		Habichuela	33,0	30
		Calabacín verde	33,0	30
		Aceite vegetal	5,0	5
	Dulce de uchuva	Uchuva	30,0	30
		Panela	5,0	5
		Canela	---	1
	Jugo de mora	Pulpa de mora	60,0	60
		Azúcar	10,0	10
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
	Pure de papa	Papa Común	99,0	90
		Margarina	5,0	5
	Dulce de guayaba	Pulpa de guayaba	20,0	20
		Azúcar corriente	15,0	15
	Jugo tropical	Pulpa tropical	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 BLANDA (BL)

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	1	110	7,0	3,3	13,0	267,3	204,3	0,2	102,1	299,0	24,4	0,9	0,0	0,0	2,3	0,1	1,1	28,6	263,5	70,9	0,1	0,4	0,2	0,7	0,1	9,3	0,6	2,1
ALIMENTO PROTEICO	1,5	113	9,3	6,8	1,3	201,0	158,2	0,7	108,1	28,3	5,4	2,4	2,3	0,0	5,1	78,8	3,8	4,5	293,3	70,5	0,0	0,2	0,1	0,8	0,0	8,6	0,3	-
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
PESCADOS	0,28	64	11,0	1,6	0,8	22,5	137,6	1,9	46,6	160,5	17,9	7,1	0,5	0,1	17,6	0,4	0,6	23,3	135,7	40,8	0,1	0,1	1,9	0,3	0,1	7,0	6,0	2,1
PRODUCTOS CARNICOS DE RES Y CERDO	0,14	18	1,1	1,4	0,1	2,5	8,2	0,4	53,9	10,0	0,6	0,1	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,5	0,6	0,2	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,1	0,0	0,2
ENLATADOS	0,14	8	1,2	0,4	-	7,3	15,7	0,1	15,0	10,5	1,6	0,1	0,0	0,0	3,3	0,1	0,3	11,2	8,6	2,1	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,5	0,3	0,0
LEGUMINOSAS FRESCAS	0,28	7	0,5	0,1	1,0	3,5	8,5	0,1	6,9	23,9	2,7	0,1	0,0	0,0	0,1	0,0	0,5	-	34,5	3,5	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	5,6	-	1,6
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	5	225	1,7	23,6	1,7	6,9	27,1	0,2	82,3	86,0	11,0	0,2	0,1	0,1	0,7	415,4	3,6	2,5	293,6	75,7	-	-	0,9	0,2	0,1	8,8	-	-
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	2	184	3,2	4,1	35,5	51,4	72,0	0,9	78,9	139,4	22,1	1,9	0,2	0,0	1,2	58,1	-	0,3	90,8	11,4	0,0	0,1	0,4	0,1	0,0	1,8	0,0	2,3
BEBIDAS NO ALCOHOLICAS	0,5	56	0,2	0,3	13,7	22,0	15,0	0,2	4,4	38,5	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	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		**2.470**	**93,6**	**67,0**	**381,2**	**973,6**	**1.677,8**	**27,2**	**1.167,0**	**3.323,3**	**342,1**	**33,1**	**4,6**	**4,1**	**91,0**	**563,2**	**88,3**	**91,7**	**14.488,4**	**2.303,1**	**2,0**	**2,9**	**30,3**	**19,8**	**2,3**	**468,2**	**17,6**	**335,1**
% de adecuacion		**103%**	**104%**	**100%**	**106%**																							

ND. Alexander Castro
MND 01483

Nutriente	Perfil Calorico Obtenido				Perfil Calorico Esperado			
	Kcal	g	Kcal	%	Kcal	g	Kcal	%
PROT	2470	93,60	374	15,2	2406	90,2	361	15
GRASA		67,00	603	24,4		66,8	602	25
CHO		381,15	1525	61,7		360,9	1444	60