



Servimos con Corazón

DOMUSVI REAL DELEITE



Del 3/05/21 AL 9/05/21

Otoño / Invierno 20-21

S 4	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	BROCOLI REHOGADO RAGOUT DE TERNERA EN SALSA ESPAÑOLA CON PATATA PANADERA FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES CARBONARA TRASERO DE POLLO ASADO AL LIMÓN CON CHAMPIÑONES FRUTA DE TEMPORADA	LENTEJAS CON ARROZ TAQUITOS DE ATÚN CON TOMATE MENESTRA DE VERDURA REHOGADA YOGURES	COLIFLOR AL AJO ARRERO CABECERO DE LOMO ASADO CON CEBOLLA ASADA YOGURES	ARROZ NEGRO CON CALAMARES PESCADO FRESCO DEL DÍA CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) YOGURES	ALUBIAS PINTAS CON PATATAS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA (NO ADOBADO) CON PURÉ DE MANZANA YOGURES	PATATAS EN SALSA VERDE BACALAO ORLY GU LECHUGA CON CEBOLLA POSTRE CASERO FRUTA DE TEMPORADA
Cena	PANACHE DE VERDURAS TILAPIA EN SALSA VERDE CON ZANAHORIA SALTEADA NATILLAS DE VAINILLA	SOPA DE LETRAS TORTILLA DE QUESO CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS SALTEADO YOGURES	CREMA DE CALABAZA NATURAL EMPANADA HOJALDRADA DE JAMÓN Y QUESO CON PICADA DE TOMATE Y MAÍZ MACEDONIA DE FRUTAS NATURALES	SOPA DE PICADILLO HUEVOS RELLENOS DE ATÚN CON VERDURAS AL VAPOR (JUDÍA VERDE, COLIFLOR, ZANAHORIA, PATATA) FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABACÍN FILETE DE CONTRAMUSLO POLLO EMPANADO CON TOMATE AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE VERDURAS NATURAL (cebolla, puerro, zanahoria, patata, judía verde, guisante) ABADEJO EN SALSA MARINERA CON PISTO FRUTA DE TEMPORADA	ACELGAS CASERAS CON PATATA EMPANADA DE CARNE CON CALABACÍN AL HORNO YOGURES
Energía (Kcal.) Proteínas (g) H. Carbono (g)	2.329 Kcal P: 106 HC: 248 L: 93	2.630 Kcal P: 128 HC: 260 L: 115	2.365 Kcal P: 105 HC: 286 L: 81	2.475 Kcal P: 100 HC: 226 L: 124	2.103 Kcal P: 85 HC: 265 L: 73	2.001 Kcal P: 108 HC: 256 L: 52	2.499 Kcal P: 96 HC: 329 L: 82

Nota: NUESTROS MENÚS INCLUYEN **PAN BLANCO E INTEGRAL**



Servimos con Corazón

DOMUSVI REAL DELEITE



Cuidamos personas en buena compañía

Del 10/05/21 AL 16/05/21

Otoño / Invierno 20-21

S 5	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	MENESTRA DE VERDURAS SALTEADA PASTEL DE SALMÓN CON PURÉ DE PATATA FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES CON TOMATE GRATINADOS JAMONCITOS DE POLLO AL AJILLO CON ESCALIBADA DE VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE CALDO GALLEGO ESTOFADO DE TERNERA CON VERDURAS CON TOMATE ALIÑADO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO PERA EN ALMIBAR	BROCOLI CON AJITOS HUEVOS FRITOS CON CHORIZO CON PATATAS FRITAS FRUTA DE TEMPORADA	LENTEJAS CON VERDURAS DADOS DE BACALAO REBOZADO EN SALSA DE TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	PARRILLADA DE VERDURAS CANELONES (CARNE) PROFITEROLES YOGURES
Cena	SOPA CASTELLANA CROQUETAS DE POLLO CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS SALTEADO YOGURES	JUDIAS VERDES (VAINAS) SALTEADAS ABADEJO CON SALSA DE LIMÓN CON ARROZ BLANCO NATILLAS CASERAS DE CHOCOLATE	SOPA DE PASTA TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA CON CALABACÍN PLANCHAS YOGURES	CREMA DE VERDURAS NATURAL (cebolla, puerro, zanahoria, patata, judía verde, guisante) PESCADO FRESCO DEL DÍA CON PISTO YOGURES	SOPA DE SEMOLA FILETE DE MERLUZA EN SALSA VERDE CON ENSALADA MIXTA YOGURES	CREMA DE GUISANTES NATURAL TORTILLA DE PATATAS CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS SALTEADO FLAN	SOPA DE LLUVIA JAMONCITOS DE POLLO ASADOS CON VERDURITAS SALTEADAS FRUTA DE TEMPORADA
Energía (Kcal.)	2.136 Kcal	2.431 Kcal	2.399 Kcal	2.360 Kcal	2.115 Kcal	2.081 Kcal	2.349 Kcal
Proteínas (g)	P: 82	P: 118	P: 111	P: 111	P: 103	P: 97	P: 85
H. Carbono (g)	HC: 270	HC: 297	HC: 292	HC: 275	HC: 227	HC: 278	HC: 293
	L: 72	L: 79	L: 81	L: 83	L: 81	L: 56	L: 89

Nota: NUESTROS MENUS INCLUYEN **PAN BLANCO E INTEGRAL**



Servimos con Corazón

FIRMA DIETISTA:

BEATRIZ DE DIEGO BLANCO
DIETISTA - NUTRICIONISTA
CGDO. MAD00104



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

DOMUSVI REAL DELEITE



Del 17/05/21 AL 23/05/2021

Otoño / Invierno 20-21

S 1	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	ARROZ MILANESA TRASERO DE POLLO GUISADO CON ZANAHORIAS YOGURES	SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO ARROZ CON LECHE	FIDEUA DE VERDURAS SALMON AL HORNO CON CEBOLLA CAMELIZADA YOGURES	COLIFLOR REHOGADA CON PIMENTON HUEVOS FRITOS CON CHORIZO CON PATATAS FRITAS YOGURES	POTAJE DE ALUBIAS PESCADO FRESCO DEL DÍA CON VERDURAS AL VAPOR (JUDIA VERDE, COLIFLOR, ZANAHORIA, PATATA) MACEDONIA DE FRUTAS EN ALMIBAR	PATATAS A LA MARINERA HAMBURGUESA DE TERNERA CON QUESO CON CHAMPIÑONES NATILLAS CASERAS DE CHOCOLATE	TRICOLOR DE VERDURAS (judía verde, zanahoria, coliflor) GARBANZOS CON CALLOS FRUTA DE TEMPORADA BISCUITE VAINILLA
Cena	BERENJENA GRATINADA RODAJA DE MERLUZA EN SALSA DE MARISCO CON PATATA HERVIDA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CEBOLLA TORTILLA DE QUESO GU CALABACIN SALTEADO FRUTA DE TEMPORADA	ACELGAS CASERAS CON PATATA EMPANADA HOJALDRADA DE JAMON Y QUESO CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE SEMOLA FILETE DE CONTRAMUSLO DE POLLO A LA MEDITERRANEA CON CEBOLLA ASADA Y TOMATE AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE AJO EMPANADILLAS DE ATÚN CON LECHUGA Y OLIVAS YOGURES	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL PLATILLO AL HORNO CON PISTO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE ESTRELLAS ABADEJO EN SALSA MARINERA CON PIMIENTOS MORRONES SALTEADOS YOGURES
Energía (Kcal.) Proteínas (g) H. Carbono (g)	2.514 Kcal P: 129 HC: 266 L: 98	2.278 Kcal P: 100 HC: 262 L: 86	2.333 Kcal P: 105 HC: 277 L: 83	2.217 Kcal P: 106 HC: 222 L: 95	2.465 Kcal P: 87 HC: 269 L: 107	2.154 Kcal P: 107 HC: 253 L: 72	2.146 Kcal P: 86 HC: 285 L: 67

Nota:

NUESTROS MENUS INCLUYEN **PAN BLANCO E INTEGRAL**



Servimos con Corazón

DOMUSVI REAL DELEITE



Del 24/05/21 AL 30/05/21

Otoño / Invierno 20-21

S 2	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	CREMADE CHAMPIÑON RODAJA DE MERLUZA EN SALSA DE MARISCO CON ZANAHORIA AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO YOGURES	CODITOS CON TOMATE GRATINADOS FOGONERO A LA PLANCHA GU CALABACIN SALTEADO YOGURES	ARROZ CON VERDURAS TRASERO DE POLLO ASADO AL LIMÓN CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) FLAN	BROCOLI Y COLIFLOR REHOGADO PESCADO FRESCO DEL DÍA CON TOMATE AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	PATATAS CON BECHAMEL GRATINADAS ALBONDIGAS CON SALSA ESPAÑOLA CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS SALTEADO POSTRE CASERO	LENTEJAS CON VERDURAS CODILLO ASADO CON VERDURITAS SALTEADAS FRUTA DE TEMPORADA PUDDING
Cena	SOPA DE FIDEOS JAMONCITOS DE POLLO AL AJILLO CON ARROZ PILAF YOGURES	CREMA PARMENTIER LOMITOS DE SARDINA A LA PLANCHA CON PICADA DE TOMATE Y MAIZ MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	JUDIAS VERDES REHOGADAS CON PATATA Y JAMON HUEVOS RELLENOS CON BECHAMEL GRATINADOS CON TOMATE AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE PUERRO NATURAL CINTA DE LOMO A LA PLANCHA (NO ADOBADO) CON PISTO FRUTA DE TEMPORADA	GUISANTES SALTEADOS CON ZANAHORIA, CEBOLLA, YORK, AJO Y PEREJIL TORTILLA DE PATATAS CON ESPARRAGO BLANCO TALLO YOGURES	CREMA DE CALABAZA NATURAL CROQUETAS Y EMPANADILLAS CON ENSALADA FRESCA (LECHUGA, MANZANA, NARANJA) FRUTA DE TEMPORADA	SOPA CUBIERTA CAELLA EN ADOBO CON LECHUGA Y PEPINO YOGURES
Energía (Kcal.)	2.230 Kcal	2.398 Kcal	2.058 Kcal	2.352 Kcal	1.999 Kcal	2.545 Kcal	3.515 Kcal
Proteínas (g)	P: 114	P: 111	P: 91	P: 126	P: 95	P: 94	P: 176
H. Carbono (g)	HC: 263	HC: 276	HC: 255	HC: 277	HC: 227	HC: 302	HC: 301
	L: 75	L: 87	L: 69	L: 76	L: 71	L: 98	L: 171

Nota:

NUESTROS MENUS INCLUYEN **PAN BLANCO E INTEGRAL**



Servimos con Corazón

I 1+1 OI 20-21 BASA

DOMUSVI REAL DELEITE



Cuidamos personas en buena compañía

Del 31/05/21 al 6/6/21

Otoño / Invierno 20-21

S 3	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	MACARRONES BOLOÑESA CALAMARES GUIADOS CON CEBOLLA ASADA FRUTADE TEMPORADA	CREMADE COL DE HOJA ESTOFADO DE AVE CON PATATA ASADA FRUTADE TEMPORADA	ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS PESCADO FRESCO DEL DÍA CON ENSALADA (LECHUGAY TOMATE) YOGURES	MENESTRADE VERDURAS SALTEADA HUEVOS FRITOS CON PATATAS FRITAS FRUTADE TEMPORADA	ARROZ CONTOMATE ALBONDIGAS DE TERNERAEN SALSA VERDE GU CALABACIN SALTEADO FRUTADE TEMPORADA	PATATAS ESTOFADAS CON VERDURAS JAMONCITOS DE POLLO GUIADO CON VERDURAS YOGURES	SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO MACEDONIADE FRUTAS NATURALES TATIN DE MANZANA
Cena	SOPA DE ESTRELLAS MAZA ASADA CON PATATA AL VAPOR YOGURES	CREMADE VERDURAS NATURAL (cebolla, puerro, zanahoria, patata, judía verde, guisante) FILETE DE SARDINA REBOZADA CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS SALTEADO YOGURES	SOPA DE ARROZ CROQUETAS DE JAMÓN CONTOMATE PROVENZAL MANZANA ASADA	SOPA DE PASTA SANDWICH DE ATUN GU LECHUGA CON ZANAHORIAS Y ACEITUNAS FLAN	CREMADE CHAMPIÑON ABADEJO CON SALSA DE LIMON CON PICADA DE TOMATE Y MAIZ YOGURES	SOPA HORTELANA PAPILLOTE DE MERLUZA (25 G) Y SALMÓN (25 G) CON SALSA TARTARA CON LECHUGAY MAÍZ FRUTADE TEMPORADA	CREMADE ZANAHORIA NATURAL TORTILLA DE JAMÓN CONTOMATE AL HORNO FRUTADE TEMPORADA
Energía (Kcal.)	2.349 Kcal	2.079 Kcal	2.047 Kcal	2.111 Kcal	2.149 Kcal	2.190 Kcal	2.617 Kcal
Proteínas (g)	P: 111	P: 103	P: 82	P: 81	P: 98	P: 102	P: 101
H. Carbono (g)	HC: 272	HC: 235	HC: 270	HC: 288	HC: 279	HC: 241	HC: 300
	L: 86	L: 75	L: 64	L: 63	L: 65	L: 85	L: 106

Nota: NUESTROS MENUS INCLUYEN **PAN BLANCO E INTEGRAL**



