

Tortilla de Patatas con Calabacín

Segundo

Ingredientes

Peso Neto 100,00 g

Tortilla Patata/calabacin

100,00 g



Alérgenos

Huevo.

Observaciones

Grupo de edad: INFANTIL 2º CICLO Y PRIMARIA.

Ficha técnica elaborada por MenuPlanning v. 21 a partir de Tablas de Composición de Alimentos J. Mataix Verdú y fichas técnicas de proveedores.

mediterránea

Tortilla de Patatas con Calabacín

Segundo

Elaboración

Refrigeración y embarquetado.

Valor Nutricional

Energía:	181,00 kcal
Grasas:	11,00 g
de las cuales AGS:	1,70 g
HC:	14,00 g
de los cuales Azúcares:	3,00 g
Proteínas:	5,40 g
Sal:	1,100 g
Colesterol:	0,00 mg

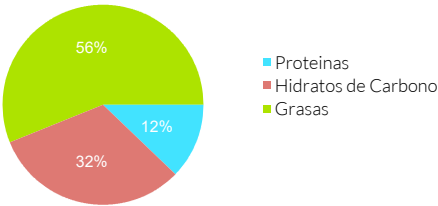
Vitaminas

B1:	0,00 mg
B2:	0,00 mg
B3:	0,00 mg
B5:	0,00 mg
B6:	0,00 mg
B7:	0,00 mg
B9:	0,00 µg
B12	0,00 µg
C:	0,00 mg
A:	0,00 µg
D:	0,00 µg
E:	0,00 mg

Minerales

Ca:	0,00 mg
Mg:	0,00 mg
P:	0,00 mg
Na:	440,00 mg
K:	0,00 mg
Fe:	0,00 mg
Cu:	0,00 mg
Zn:	0,00 mg
Mn:	0,00 mg
I:	0,00 µg
Se:	0,00 µg

Porcentaje



mediterránea

Tortilla de Patatas con Calabacín

Segundo

Ingredientes

Peso Neto 205,00 g

Tortilla Patata/calabacin

205,00 g



Alérgenos

Huevo.

Observaciones

Grupo de edad: SECUNDARIA.

Ficha técnica elaborada por MenuPlanning v. 21 a partir de Tablas de Composición de Alimentos J. Mataix Verdú y fichas técnicas de proveedores.

mediterránea

Tortilla de Patatas con Calabacín

Segundo

Elaboración

Refrigeración y embarquetado.

Valor Nutricional

Energía:	371,05 kcal
Grasas:	22,55 g
de las cuales AGS:	3,49 g
HC:	28,70 g
de los cuales Azúcares:	6,15 g
Proteínas:	11,07 g
Sal:	2,255 g
Colesterol:	0,00 mg

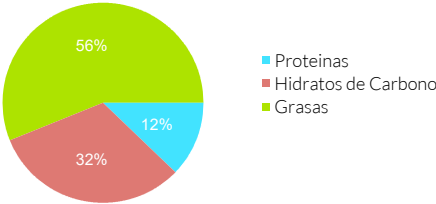
Vitaminas

B1:	0,00 mg
B2:	0,00 mg
B3:	0,00 mg
B5:	0,00 mg
B6:	0,00 mg
B7:	0,00 mg
B9:	0,00 µg
B12:	0,00 µg
C:	0,00 mg
A:	0,00 µg
D:	0,00 µg
E:	0,00 mg

Minerales

Ca:	0,00 mg
Mg:	0,00 mg
P:	0,00 mg
Na:	902,00 mg
K:	0,00 mg
Fe:	0,00 mg
Cu:	0,00 mg
Zn:	0,00 mg
Mn:	0,00 mg
I:	0,00 µg
Se:	0,00 µg

Porcentaje



mediterránea