



Información de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias conforme al Reglamento (UE) 1169/2011 correspondiente a:

Menú General Privado Transportado

FEBRERO 2026

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Día 1 1º. Sopa de pescado con piñones Pescado, Gluten, Huevo(T), Molu(T), Crust, Soja (T), Mostaza (T) 2º. Muslo de pollo en su jugo - Carlottitas al tomillo. - Lácteo Leche Pan Gluten	Día 2 1º. Lentejas huertanas Sulfitos, Gluten, Soja 2º. Croquetas de bacalao Gluten, Leche, Huevo(T), Pescado, Crustáceo(T), Soja(T), Molusco(T), Cacahuete, Frutos de cáscara (T), Apio (T), Mostaza (T) Ensalada campestre con tomate, zanahoria y apio Sulfitos, Apio Fruta - Pan integral Gluten, Soja	Día 3 1º. Arroz meloso con garbanzos ecológicos y judías verdes. Sulfitos, Gluten, Soja 2º. Tortilla de patata Huevo Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 4 1º. Macarrones integrales con verdura y tomate. Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T) 2º. Filete de merluza al horno con guisantes Pescado, Crust., Mol. Ensalada de lechuga, zanahoria, apio y remolacha. Sulfitos, Apio Fruta - Pan Gluten	Día 5 1º. Crema de calabacín natural. Sulfitos 2º. Albóndigas de pollo estofadas Sulfitos, Gluten, Soja Patatas Sulfitos Fruta - Pan integral Gluten, Soja
Día 6 1º. Olla de legumbres con calabaza ecológica. Gluten, Sulfitos, Soja 2º. Ventresca de merluza al limón Pescado Ensalada de lechuga, zanahoria, remolacha y apio. Sulfitos, Apio Lácteo Leche Pan Gluten	Día 10 1º. Espirales integrales con tomate y queso rallado Gluten, Huevo(T), Leche, Soja (T), Mostaza (T) 2º. Tortilla francesa Huevo Carlottitas y maíz - Fruta - Pan integral Gluten, Soja	Día 11 1º. Crema de verduras natural de temporada con espinacas Sulfitos 2º. Pechuga de pollo empanada Gluten, Soja, pescado (T), Crust. (T), Mol. (T), Mostaza (T) Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 12 1º. Sopa de cocido con lluvia. Apio, Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T) 2º. Cocido completo con magro, garbanzos, col y verdura. Sulfitos, Soja, Apio Fruta - Pan Gluten	Día 13 1º. Arroz blanco con tomate - 2º. Filete de merluza al vapor Pescado, Crust., Mol. Ensalada de lechuga, zanahoria, pepino y remolacha. Sulfitos Fruta - Pan integral Gluten, Soja
Día 16 1º. Lentejas huertanas Sulfitos, Gluten, Soja 2º. Tilapia al horno con tomate Pescado, Crust., Mol. Ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y remolacha. Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 17 1º. Sopa minestrone con zanahoria ecológica y estrellitas. Apio, Gluten, Huevo(T), Sulfitos, Soja (T), Mostaza (T) 2º. Lomo asado en su jugo Soja (T) Patata panadera. Sulfitos Fruta - Pan integral Gluten, Soja	Día 18 1º. Potaje de garbanzos Sulfitos, Gluten, Soja 2º. Filete de merluza al horno Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio Sulfitos, Apio Fruta - Pan Gluten	Día 19 1º. Crema de zanahoria con pollo. Sulfitos 2º. Tortilla francesa Huevo Ensalada mézclum con tomate, maíz y pepino. Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 20 1º. Arroz tres delicias con atún Huevo, Pescado 2º. Rolito de primavera Gluten, Soja Pan de gamba Crust., Mol. (T), Pescado (T), Huevo, Gluten (T), Apio (T), Soja (T), Leche (T) Postre especial Leche Pan integral Gluten, Soja
Día 23 1º. Judías huertanas Gluten, Sulfitos, Soja 2º. Lomo adobado al horno Soja, Leche(T) Carlottitas al eneldo - Lácteo Leche Pan Gluten	Día 24 1º. Crema de calabaza con cebolla ecológica Sulfitos 2º. Tortilla de patata Huevo Ensalada mézclum con tomate, zanahoria, y apio. Sulfitos, Apio Fruta - Pan integral Gluten, Soja	Día 25 1º. Arroz meloso con garbanzos y judías verdes. Sulfitos, Gluten, Soja 2º. Boquerones en tempura Pescado, Crust. (T), Mol. (T), Gluten, Leche (T), Huevo Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y remolacha. Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 26 1º. Sopa de ajo con verdura y lluvia. Apio, Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T) 2º. Magro estofado con tomate Soja Patatas. Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 27 1º. Lentejas estofadas con acelgas. Sulfitos, Gluten, Soja 2º. Ventresca de merluza a la gallega Pescado Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Sulfitos Fruta - Pan integral Gluten, Soja

Un alérgeno* es un componente que puede provocar alergia o intolerancia a personas sensibles a dicho compuesto. Por lo general, los alérgenos* no son sustancias problemáticas en personas sanas. En esta tabla, la **presencia del alérgeno**, o de **trazas (T)** (debido a contacto cruzado), no siempre significa que la receta contenga ese alimento, sino que forma parte (en pequeñas cantidades) de la composición del ingrediente utilizado. En España, sólo el 5% de la población presenta algún tipo de alergia alimentaria. El 95% restante no presenta ninguna complicación al consumir dichos alérgenos*.