



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

**Menú General Privado Transportado**

**Mayo 2026**

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
				Día 1 <b>FESTIVO</b>
Día 4	Día 5	Día 6	Día 7	Día 8
1º. Espaguetis integrales con <b>zanahoria ecológica</b> y tomate <b>Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T)</b>  2º. Ventresca de merluza a la gallega <b>Pescado, Crust. (T), Mol. (T)</b> Ensalada de lechuga, zanahoria, apio y pepino <b>Sulfitos, Apio</b>  Lácteo <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b>	1º. Crema de calabacín natural <b>Sulfitos</b> 2º. Hamburguesa al horno encebollada <b>Sulfitos, Soja</b> Patatas panadera <b>Sulfitos</b> Fruta - Pan integral <b>Gluten, Soja (T)</b>	1º. Olla de legumbres <b>Gluten, Sulfitos</b>  2º. Boquerones en tempura <b>Pescado, Crust. (T), Mol. (T), Soja (T), Gluten, Leche, Huevo</b> Ensalada mézclum con zanahoria, maíz y pepino <b>Sulfitos</b> Fruta - Pan <b>Gluten</b>	1º. Sopa juliana <b>Gluten, Huevo(T), Soja, Mostaza (T), Apio</b> 2º. Muslo de pollo a horno - Carlottitas salteadas con ajitos - Fruta - Pan <b>Gluten</b>	1º. Arroz blanco con tomate - 2º. Tortilla francesa <b>Huevo</b> Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y remolacha <b>Sulfitos</b> Fruta - Pan integral <b>Gluten, Soja (T)</b>
Día 11	Día 12	Día 13	Día 14	Día 15
1º. Fideuá marinera con verduras y <b>pimiento ecológico</b> <b>Pescado, Crustáceo, Molusco, Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T)</b> 2º. Lomo adobado al horno <b>Soja (T), Leche (T)</b> Ensalada de lechuga, zanahoria, pepino y apio <b>Sulfitos, Apio</b> Lácteo <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b>	1º. Crema de calabaza natural <b>Sulfitos</b>  2º. Ventresca de merluza al horno con pinto suave <b>Pescado, Crust. (T), Mol. (T)</b> Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y remolacha <b>Sulfitos</b> Fruta - Pan integral <b>Gluten, Soja (T)</b>	1º. Sopa de ajo con verduras <b>Gluten, Huevo (T), Soja (T), Mostaza (T), Apio</b> 2º. Pechuga de pollo empanada <b>Soja, Gluten, Mostaza (T), Pescado (T)</b> Patatas a la brava <b>Sulfitos</b>  Fruta - Pan <b>Gluten</b>	1º. Potaje de garbanzos <b>Gluten, Sulfitos</b>  2º. Tortilla de calabacín <b>Huevo</b> Ensalada campestre con tomate, zanahoria y maíz. <b>Sulfitos</b> Fruta - Pan <b>Gluten</b>	1º. Arroz con vegetales - 2º. Cazuela de pescado con salsa de coco y piña <b>Pescado Crust. (T), Mol. (T)</b>  Fruta - Pan integral <b>Gluten, Soja (T)</b>
Día 18	Día 19	Día 20	Día 21	Día 22
1º. Menestra de verduras <b>Sulfitos, Gluten</b> 2º. Fogonero con rebozado casero <b>Pescado, Crustáceo (T), Molusco(T), Gluten</b> Ensalada de lechuga, zanahoria, remolacha y maíz <b>Sulfitos</b> Lácteo <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b>	1º. Lentejas huertanas <b>Gluten, Sulfitos</b>  2º. Tortilla francesa <b>Huevo</b> Ensalada mézclum de tomate, zanahoria y maíz <b>Sulfitos</b> Fruta - Pan integral <b>Gluten, Soja (T)</b>	1º. Arroz integral meloso con <b>garbanzos ecológicos</b> y judías verdes <b>Gluten, Sulfitos</b> 2º. Tilapia al limón <b>Pescado, Crust. (T), Mol. (T)</b> Ensalada de lechuga, zanahoria, pepino y apio <b>Sulfitos, Apio</b>  Fruta - Pan <b>Gluten</b>	1º. Crema de zanahoria natural <b>Sulfitos</b> 2º. Albóndigas de pollo estofadas con tomate <b>Sulfitos, Soja, Gluten</b> Patatas a las finas hierbas <b>Sulfitos</b>  Fruta - Pan <b>Gluten</b>	1º. Sopa de cocido <b>Apio, gluten, Huevo (T), Soja (T), Mostaza (T)</b> 2º. Cocido completo con garbanzos, verduras, magro y col. <b>Sulfitos, Apio</b> Fruta - Pan integral <b>Gluten, Soja (T)</b>
Día 25	Día 26	Día 27	Día 28	Día 29
1º. Potaje de garbanzos <b>Gluten, Sulfitos</b>  2º. Ventresca de merluza con calabacín <b>Pescado, Crust. (T), Mol. (T)</b> Ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y remolacha <b>Sulfitos</b>  Lácteo <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b>	1º. Crema de guisantes con <b>cebolla ecológica</b> y aceite al romero <b>Sulfitos</b> 2º. Lomo asado en su jugo <b>Soja (T)</b> Patatas al montón <b>Sulfitos</b>  Fruta - Pan integral <b>Gluten, Soja (T)</b>	1º. Sopa de pescado <b>Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T), Pescado, Crust. (T), Mol. (T)</b> 2º. Tortilla de patata <b>Huevo</b> Ensalada de lechuga, tomate, maíz y apio <b>Sulfitos, Apio</b>  Fruta - Pan <b>Gluten</b>	1º. Lentejas huertanas <b>Gluten, Sulfitos</b> 2º. Filete de merluza al horno <b>Pescado, Crustáceo(T), Mol. (T)</b> Ensalada de lechuga, zanahoria, apio y remolacha <b>Sulfitos, Apio</b>  Fruta - Pan <b>Gluten</b>	1º. Ensalada primavera con mézclum, jamón, queso y maíz <b>Sulfitos, Soja, Leche</b> 2º. Arroz de verdura con coliflor -  Fruta - Pan integral <b>Gluten, Soja (T)</b>

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\*.