



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

Menú General Privado

Octubre 2026

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			Día 1	Día 2
			1º. Macarrones integrales con verdura y tomate Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T) 2º. Filete de merluza a las finas hierbas Pescado, Crust. (T), Mol. (T) Ensalada de lechuga, zanahoria, pepino y remolacha Sulfitos Fruta - Pan Gluten	1º. Judías huertanas Sulfitos, Gluten 2º. Tortilla francesa Huevo Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Sulfitos Fruta - Pan integral Gluten, Soja (T)
Día 5	Día 6	Día 7	Día 8	Día 9
1º. Crema de verduras natural con calabacín ecológico Sulfitos 2º. Magro estofado con tomate Gluten Guisantes - Fruta - Pan Gluten	1º. Arroz caldoso con garbanzos ecológicos y judías verdes Sulfitos, Gluten, Apio 2º. Ventresca de merluza a la gallega Pescado, Crust. (T), Mol. (T) Ensalada de lechuga, tomate y remolacha Sulfitos Fruta - Pan integral Gluten, Soja (T)	1º. Hervido valenciano Sulfitos 2º. Muslo de pollo asado en su jugo - Carlottitas - Fruta - Pan Gluten	1º. Espaguetis integrales con verdura y tomate Gluten, Huevo (T), Soja (T), Mostaza (T) 2º. Tortilla francesa Huevo Ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y apio Sulfitos, Apio Fruta - Pan Gluten	FESTIVO
Día 12	Día 13	Día 14	Día 15	Día 16
FESTIVO	1º. Judías huertanas Sulfitos, Gluten 2º. Tortilla francesa Huevo Ensalada de lechuga, zanahoria, pepino y apio Sulfitos, Apio Fruta - Pan integral Gluten, Soja (T)	1º. Sopa de ajo con verduras y fideos integrales Apio, Gluten, Soja (T), Mostaza (T) 2º. Tilapia con rebozado casero Pescado, Gluten, Molusco (T), Crustáceo(T) Ensalada campestre con tomate y maíz Sulfitos Fruta - Pan Gluten	1º. Arroz a banda Pescado, Molusco (T), Crustáceo(T) 2º. Pollo al chilindrón - Patatas Sulfitos Fruta - Pan Gluten	1º. Potaje de garbanzos ecológicos Gluten, Sulfitos 2º. Filete de merluza al horno con tomate Pescado, Crust. (T), Mol. (T) Ensalada de lechuga, zanahoria, apio y remolacha Sulfitos, Apio Fruta - Pan integral Gluten, Soja (T)
Día 19	Día 20	Día 21	Día 22	Día 23
1º. Espirales integrales con verdura y tomate Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T) 2º. Salmón al eneldo Pescado, Crust. (T), Mol. (T) Patatas a lo pobre Sulfitos Fruta - Pan Gluten	1º. Lentejas huertanas Sulfitos, Gluten 2º. Tortilla de patata Huevo Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Sulfitos Fruta - Pan integral Gluten, Soja (T)	1º. Crema de verduras natural con zanahoria ecológica Sulfitos 2º. Hamburguesa al horno encebollada Sulfitos, Soja Ensalada de lechuga, zanahoria, apio y remolacha. Sulfitos, Apio Fruta - Pan Gluten	1º. Arroz integral meloso con garbanzos ecológicos y judías verdes Sulfitos, Gluten, Apio 2º. Abadejo a la romana Gluten, Huevo, Pescado, Crust. (T), Mol. (T) Ensalada campestre con zanahoria, maíz y pepino Sulfitos Fruta - Pan Gluten	1º. Menestra de verduras Gluten, Sulfitos 2º. Muslo de pollo asado en su jugo - Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Sulfitos Fruta - Pan integral Gluten, Soja (T)
Día 26	Día 27	Día 28	Día 29	Día 30
1º. Arroz blanco con tomate - 2º. Filete de merluza al horno Pescado, Crust. (T), Mol. (T) Ensalada de lechuga, zanahoria, apio y remolacha Sulfitos, Apio Fruta - Pan Gluten	1º. Guisado de verduras a la marinera Sulfitos, Gluten, Pescado, Crust. (T), Mol. (T) 2º. Tortilla francesa Huevo Ensalada campestre con tomate y maíz Sulfitos Fruta - Pan integral Gluten, Soja (T)	1º. Olla de legumbres Sulfitos, Gluten 2º. Ventresca de merluza al horno con tomate Pescado, Crust. (T), Mol. (T) Ensalada de lechuga, zanahoria, apio y pepino Sulfitos, Apio Fruta - Pan Gluten	1º. Sopa de cocido con fideos integrales Apio, Gluten, Soja (T), Mostaza (T) 2º. Cocido completo con magro, garbanzos ecológicos , col y verdura Apio, Sulfitos Fruta - Pan Gluten	1º. Crema de calabaza natural Sulfitos 2º. Pechuga de pollo empanada Gluten, Soja, Pescado (T), Crust. (T), Mol. (T), Mostaza (T) Ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y remolacha Sulfitos Fruta - Pan integral Gluten, Soja (T)

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*.