

ALÉRGENOS*



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

Menú General Privado Transportado

Enero 2018

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>Día 8</p> <p>1º. Espirales de verdura con atún y tomate Gluten, Huevos(T), Pescado</p> <p>2º. Lomo adobado al horno Soja, Leche, Sulfitos(T) Ensalada de lechuga, tomate cherry, zanahoria y pepino Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 9</p> <p>1º. Lentejas estofadas con zanahoria Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Ventresca de merluza Pescado Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz Sulfitos</p> <p>Fruta Pan Gluten</p>	<p>Día 10</p> <p>1º. Sopa de cocido con relleno y fideos Gluten, Huevos(T), Apio, Sulfitos</p> <p>2º. Tortilla de patata Huevos Ensalada campestre con tomate, zanahoria y aceitunas Sulfitos</p> <p>Fruta Pan Gluten</p>	<p>Día 11</p> <p>1º. Crema de verduras natural de temporada Sulfitos</p> <p>2º. Pollo estofado Gluten Caracolas al orégano Gluten, Huevos(T)</p> <p>Fruta Pan Gluten</p>	<p>Día 12</p> <p>1º. Arroz con pimiento, judías verdes y guisantes -</p> <p>2º. Fogonero al horno con tomate Pescado Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio Apio, Sulfitos</p> <p>Fruta Pan integral Gluten</p>
<p>Día 15</p> <p>1º. Crema de calabaza natural Sulfitos</p> <p>2º. Albóndigas estofadas Gluten Patatas dado Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 16</p> <p>1º. Arroz a la cubana con tomate y huevo duro Huevo</p> <p>2º. Filete de merluza al vapor Pescado Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas Sulfitos</p> <p>Fruta Pan Gluten</p>	<p>Día 17</p> <p>1º. Macarrones con champiñón, calabacín y tomate Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Lomo a la plancha -</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino Sulfitos</p> <p>Fruta Pan Gluten</p>	<p>Día 18</p> <p>1º. Judías huertanas Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Filete de marrajo con empanado casero Pescado, Huevo, Gluten, Crustáceo(T), Molusco(T)</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta Pan Gluten</p>	<p>Día 19</p> <p>1º. Caldo casero con garbanzos y lluvia Apio, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Ternera guisada Soja, Gluten Patatas y carlotita al vapor Sulfitos</p> <p>Fruta Pan integral Gluten</p>
<p>Día 22</p> <p>1º. Espaguetis a la boloñesa con queso rallado Gluten, Huevos(T), Soja, Leche, Apio, Sulfitos</p> <p>2º. Ventresca de merluza al horno Pescado Ensalada de lechuga, tomate cherry, zanahoria y aceitunas Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 23</p> <p>1º. Sopa de pescado con fideos Gluten, Crustáceos, Huevos(T), Pescado, Sulfitos, Moluscos(T)</p> <p>2º. Pechuga de pollo a la plancha -</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio Apio, Sulfitos</p> <p>Fruta Pan Gluten</p>	<p>Día 24</p> <p>1º. Olla de legumbres Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Tortilla de patata Huevos Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz Sulfitos</p> <p>Fruta Pan Gluten</p>	<p>Día 25</p> <p>1º. Crema de calabacín natural con picatostes Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Magro con tomate, carlota y champiñón -</p> <p>Fruta Pan Gluten</p>	<p>Día 26</p> <p>1º. Arroz caldoso portugués. Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Bacalao encebollado Pescado Patatas panadera Sulfitos</p> <p>Postre especial Gluten, Leche Pan integral Gluten</p>

Día 29	Día 30	Día 31		
<p>1º. Fideuá campellerera con atún y calamar Gluten, Crustáceos, Huevos(T), Pescado, Sulfitos, Moluscos</p> <p>2º. Tortilla de calabacín Huevos</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate cherry, zanahoria y apio Apio, Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>1º. Puré de espinacas natural Sulfitos</p> <p>2º. Muslo de pollo al horno -</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino Sulfitos</p> <p>Fruta Pan Gluten</p>	<p>1º. Potaje de garbanzos. Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Caella a taquitos con tomate Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T)</p> <p>Ensalada campestre con tomate, zanahoria y maíz Sulfitos</p> <p>Fruta Pan Gluten</p>		

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*.