



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

Menú General Privado Transportado

Septiembre 2019

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>Día 9</p> <p>1º. Fideua a la marinera Gluten, Huevo(T), Pescado, Crustáceo, Molusco</p> <p>2º. Lomo adobado al horno Soja, Leche Ensalada de lechuga, tomate cherry, zanahoria y maíz. Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 10</p> <p>1º. Crema de verduras natural con calabacín ecológico Sulfitos</p> <p>2º. Sabroso de merluza Gluten, Pescado, Molusco(T), Crustáceo(T), Leche(T), Huevo(T), Soja(T) Ensalada de lechuga, tomate zanahoria y pepino. Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 11</p> <p>1º. Lentejas huertanas con espinacas Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Tortilla de patata Huevo Ensalada campestre con tomate, zanahoria y apio. Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 12</p> <p>1º. Arroz de verduras con judías verdes, guisantes y pimienta verde. -</p> <p>2º. Ventresca de merluza al horno con tomate Pescado Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas. Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 13</p> <p>1º. Sopa de cocido con garbanzos y lluvia Apio, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Hamburguesa al horno Sulfitos Patatas a lo pobre con cebolla. Sulfitos</p> <p>Helado Leche, Gluten(T), Huevo(T), Soja(T), FSecos(T) Pan Gluten</p>
<p>Día 16</p> <p>1º. Espaguetis con jamón y tomate. Gluten, Huevo(T), Soja</p> <p>2º. Crujientes de merluza Pescado, Gluten Ensalada de lechuga, tomate cherry, zanahoria y apio. Sulfitos, Apio</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 17</p> <p>1º. Potaje de garbanzos con zanahoria Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Tortilla de calabacín Huevo Ensalada mezclada con tomate, zanahoria y aceitunas. Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 18</p> <p>1º. Arroz con pollo, coliflor y pimiento rojo ecológico -</p> <p>2º. Lomo asado en su jugo con carlota Soja, Leche Champiñones al ajillo. -</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 19</p> <p>1º. Crema de calabaza natural. Sulfitos</p> <p>2º. Filete de marrajo con empanado casero Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T), Gluten, Huevo, Soja, Leche Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz. Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 20</p> <p>1º. Sopa de pescado con estrellas. Pescado, Crustáceo, Molusco(T), Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Pechuga de pollo a la plancha - Patatas panadera Sulfitos</p> <p>Helado Leche, Gluten(T), Huevo(T), Soja(T), FSecos(T) Pan Gluten</p>
<p>Día 23</p> <p>1º. Olla de legumbres. Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Tortilla de patata Huevo Ensalada campestre con tomate cherry, zanahoria y aceitunas. Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 24</p> <p>1º. Caldo casero con fideos. Apio, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Filete de merluza a la marinera con guisantes Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T) Patatas a la brava. Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 25</p> <p>1º. Crema de espinacas con cebolla ecológica. Sulfitos</p> <p>2º. Albóndigas caseras al curry con champiñón Sulfitos, Gluten Patatas Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 26</p> <p>1º. Macarrones con atún y tomate. Gluten, Huevo(T), Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T)</p> <p>2º. Muslo de pollo al horno - Ensalada de lechuga, tomate zanahoria y pepino. Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 27</p> <p>1º. Arroz a la cubana con tomate y huevo duro Huevo</p> <p>2º. Calamares a la romana Pescado, Crustáceo(T), Molusco, Leche, Huevo, Gluten, Apio(T), Sulfitos(T), Soja(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y lombarda. Sulfitos</p> <p>Helado Leche, Gluten(T), Huevo(T), Soja(T), FSecos(T) Pan Gluten</p>
<p>Día 30</p> <p>1º. Sopa de cocido con garbanzos y letras. Apio, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Pollo estofado con carlota ecológica - Patatas dado. Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche 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*.