



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

Menú General Privado Sin Cenas

Diciembre 2019

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Día 2 1º. Crema de verduras natural de temporada con picatostes Gluten, Sulfitos 2º. Hamburguesa al horno encebollada Sulfitos Ensalada mézclum con tomate, zanahoria y maíz Sulfitos Lácteo Leche Pan Gluten	Día 3 1º. Lentejas huertanas con acelgas Gluten, Sulfitos 2º. Fogonero al horno con tomate Pescado Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 4 1º. Sopa de pescado con lluvia Pescado, Crustáceo, Molusco(T), Gluten, Huevo(T), Sulfitos 2º. Pechuga de pollo a la plancha - Patatas panadera Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 5 1º. Macarrones con atún, tomate y cebolla ecológica Gluten, Huevo(T), Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T) 2º. Tortilla de calabacín Huevo Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio Sulfitos, Apio Fruta - Pan Gluten	Día 6 FESTIVO
Día 9 1º. Fideuá campellerera con calamar Gluten, Huevo(T), Pescado, Crustáceo, Molusco, Sulfitos 2º. Lomo adobado al horno Soja, Leche Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio Sulfitos, Apio Lácteo Leche Pan Gluten	Día 10 1º. Crema de calabaza natural Sulfitos 2º. Filete de abadejo con empanado casero Pescado, Gluten, Huevo Ensalada campestre con tomate, zanahoria y maíz Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 11 1º. Sopa de cocido con fideos Apio, Gluten, Huevo(T) 2º. Cocido completo con pollo, magro, col, garbanzos y verduras Sulfitos, Apio Fruta - Pan Gluten	Día 12 1º. Arroz a la cubana con tomate y huevo duro Huevo 2º. Ventresca de merluza a las finas hierbas con calabacín ecológico Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 13 1º. Olla de legumbres con acelgas Sulfitos, Gluten 2º. Pollo con tomate y pimienta - Patatas al vapor con carlotitas Sulfitos Fruta - Pan Gluten
Día 16 1º. Espaguetis a la boloñesa con queso rallado Gluten, Huevo(T), Sulfitos, Leche 2º. Suprema de merluza al limón con carlotita Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y remolacha Sulfitos Lácteo Leche Pan Gluten	Día 17 1º. Crema de calabacín natural con picatostes Gluten, Sulfitos 2º. Muslo de pollo asado a la naranja - Patatas a lo pobre Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 18 1º. Arroz de verduras con coliflor ecológica - 2º. Croquetas de bacalao Gluten, Leche, Pescado, Huevo(T), Soja(T), Crustáceo(T), Molusco(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 19 1º. Potaje de garbanzos con espinacas Gluten, Sulfitos 2º. Tortilla de patata Huevo Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 20 1º. Caldo navideño con relleno y estrellitas Apio, Gluten, Huevo(T), Sulfitos 2º. Pizza COES de jamón y queso Gluten, Leche Ensalada mézclum con tomate, zanahoria y aceitunas Sulfitos Fruta - Pan Gluten
Día 23 1º. Crema de verduras natural de temporada Sulfitos 2º. Lomo a la plancha con ajitos Leche, Soja Patatas dado Sulfitos Lácteo Leche Pan Gluten	Día 24 1º. Caracolas con jamón y tomate Gluten, Huevo(T), Soja 2º. Crujientes de merluza Gluten, Pescado Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio Sulfitos, Apio Fruta - Pan Gluten	Día 25 FESTIVO	Día 26 1º. Lentejas estofadas con zanahoria Gluten, Sulfitos 2º. Tortilla de calabacín Huevo Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 27 1º. Centro de tomate Sulfitos Loncha de queso Leche 2º. Arroz con pollo y pimienta - Fruta - Pan Gluten
Día 30 1º. Judías huertanas con calabaza Gluten, Sulfitos 2º. Tortilla de patata Huevo Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas Sulfitos Lácteo Leche Pan Gluten	Día 31 1º. Sopa juliana con lluvia Gluten, Huevo(T), Apio 2º. Magro con tomate y zanahoria - Patatas al vapor Sulfitos Fruta - Pan Gluten			

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*.