



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

**Menú General Privado Transportado**

**Septiembre 2020**

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p><b>Día 7</b></p> <p>1º. Caracolas con verdura y tomate <b>Gluten, Huevo(T)</b></p> <p>2º. Crujientes de merluza <b>Pescado, Gluten</b> Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz <b>Sulfitos</b></p> <p>Lácteo <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 8</b></p> <p>1º. Crema de verduras natural de temporada con <b>cebolla ecológica</b> <b>Sulfitos</b></p> <p>2º. Hamburguesa al horno encebollada <b>Sulfitos</b> Fantasmitas <b>Soja(T)</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 9</b></p> <p>1º. Lentejas huertanas con acelgas <b>Gluten, Sulfitos</b></p> <p>2º. Tortilla de patata <b>Huevo</b> Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 10</b></p> <p>1º. Arroz caldoso con garbanzos y verduras <b>Apio, Gluten</b></p> <p>2º. Calamares a la romana <b>Molusco, Gluten, Huevo, Leche, Soja(T), Pescado, Apio(T), Sulfitos(T)</b> Ensalada de lechuga, zanahoria, pepino y aceitunas <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 11</b></p> <p>1º. Sopa de cocido con letras <b>Apio, Gluten, Huevo(T)</b></p> <p>2º. Lomo adobado al horno <b>Leche, Soja</b> Patatas a lo pobre <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>
<p><b>Día 14</b></p> <p>1º. Macarrones con pavo y tomate <b>Gluten, Huevo(T), Leche, Soja(T)</b></p> <p>2º. Varitas de merluza <b>Pescado, Gluten, Huevo(T), Leche(T)</b> Ensalada de lechuga, tomate cherry, zanahoria y col lombarda <b>Sulfitos</b></p> <p>Lácteo <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 15</b></p> <p>1º. Crema de calabaza natural <b>Sulfitos</b></p> <p>2º. Albóndigas estofadas con verdura <b>Sulfitos, Gluten</b> Patatas <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 16</b></p> <p>1º. Olla de legumbres <b>Gluten, Sulfitos</b></p> <p>2º. Filete de merluza al limón <b>Pescado, Crustáceo, Molusco(T)</b></p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz <b>Sulfitos</b></p> <p>Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 17</b></p> <p>1º. Sopa de pescado con lluvia <b>Gluten, Huevo(T), Pescado, Crustáceo, Molusco(T), Sulfitos</b></p> <p>2º. Muslo de pollo asado en su jugo - Patatas a lo pobre <b>Sulfitos</b></p> <p>Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 18</b></p> <p>1º. Arroz a la criolla con <b>carlotita ecológica</b> - 2º. Tortilla de patata <b>Huevo</b> Ensalada mézclum con tomate, zanahoria y atún <b>Sulfitos, Pescado</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>
<p><b>Día 21</b></p> <p>1º. Sopa juliana con estrellas <b>Apio, Gluten, Huevo(T)</b></p> <p>2º. Lomo asado al horno <b>Leche, Soja</b> Patatas dado <b>Sulfitos</b></p> <p>Lácteo <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 22</b></p> <p>1º. Potaje de garbanzos con acelgas <b>Gluten, Sulfitos</b></p> <p>2º. Tortilla de calabacín <b>Huevo</b> Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y queso <b>Sulfitos, Leche</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 23</b></p> <p>1º. Crema natural de espinacas <b>Sulfitos</b></p> <p>2º. Filete de abadejo con empanado casero <b>Pescado, Gluten, Huevo</b> Ensalada de lechuga, tomate, maíz y aceitunas <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 24</b></p> <p>1º. Espirales con atún y tomate <b>Gluten, Huevo(T), Pescado</b></p> <p>2º. Pechuga de pollo a la plancha - Carlotitas y champiñón - Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 25</b></p> <p>1º. Arroz de verduras con <b>pimiento ecológico</b> - 2º. Ventresca de merluza al horno con tomate <b>Pescado</b> Ensalada campestre con tomate, zanahoria y col lombarda <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>
<p><b>Día 28</b></p> <p>1º. Crema de <b>calabacín ecológico</b> natural <b>Sulfitos</b></p> <p>2º. Fogonero con rebozado casero <b>Pescado, Gluten</b> Ensalada de lechuga, tomate cherry, zanahoria y maíz <b>Sulfitos</b></p> <p>Lácteo <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 29</b></p> <p>1º. Ensalada de lazos de verdura con caballa, pepino y pimiento <b>Gluten, Huevo(T), Pescado, Sulfitos</b></p> <p>2º. Magro guisado con tomate y verduras - Patatas <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 30</b></p> <p>1º. Lentejas estofadas con boniato <b>Gluten, Sulfitos</b></p> <p>2º. Tortilla de patata <b>Huevo</b> Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y queso fresco <b>Sulfitos, Leche</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></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\*.