



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

Menú General Privado Transportado

Enero 2021

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			<p>Día 7</p> <p>1º. Caracolas a la carbonara Gluten, Huevo(T), Soja</p> <p>2º. Crujientes de merluza Pescado, Gluten, Huevo(T), Leche(T), Molusco(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 8</p> <p>1º. Crema de alubias natural con verduras de temporada Sulfitos</p> <p>2º. Magro estofado con tomate y carlotitas - Patatas Sulfitos Fruta - Pan Gluten</p>
<p>Día 11</p> <p>1º. Arroz caldoso con garbanzos y verduras Apio, Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Merluza al horno con tomate Pescado Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y col lombarda Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 12</p> <p>1º. Olla de legumbres con acelgas Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Croquetas de jamón Gluten, Leche, Huevo(T), Soja(T), Crustáceo(T), Molusco(T), Pescado(T) Ensalada campestre con tomate, zanahoria y queso fresco Sulfitos, Leche</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 13</p> <p>1º. Sopa minestrone con lluvia Gluten, Huevo(T), Sulfitos, Apio</p> <p>2º. Temera al chilindrón con champiñón - Patatas panadera Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 14</p> <p>1º. Espaguetis a la boloñesa con tomate Gluten, Huevo(T), Sulfitos</p> <p>2º. Merluza a la marinera con calabacín ecológico Apio, Sulfitos Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 15</p> <p>1º. Hummus Sulfitos, Sésamo Rodaja de tomate - Aceitunas negras Sulfitos 2º. Pollo marinado al curry Sulfitos Arroz - Postre especial Gluten, Leche, FCáscara(T) Pan Gluten</p>
<p>Día 18</p> <p>1º. Sopa marinera con mollitas de pescado y fideos Pescado, Crustáceo, Molusco(T), Sulfitos, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Hamburguesa de pollo encebollada Sulfitos Patatas a la brava Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 19</p> <p>1º. Lentejas a la castellana Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Merluza al horno con pimiento ecológico salteado Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y queso Sulfitos, Leche</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 20</p> <p>1º. Macarrones con atún y tomate Gluten, Huevo(T), Pescado</p> <p>2º. Pechuga de pollo a la plancha con ajitos - Carlotitas salteadas - Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 21</p> <p>1º. Crema de guisantes natural con aceite al romero Sulfitos</p> <p>2º. Lomo asado al horno en su jugo Soja, Leche Patatas al vapor Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 22</p> <p>1º. Arroz a la cubana con tomate y huevo duro Huevo</p> <p>2º. Varitas de salmón Gluten, Pescado, Molusco, Soja(T), Huevo(T), Crustáceo(T), Leche(T), Sulfitos(T) Ensalada mézclum tomate, zanahoria y apio Sulfitos, Apio Fruta - Pan Gluten</p>
<p>Día 25</p> <p>1º. Fideua campellerà con calamar Gluten, Huevo(T), Pescado, Crustáceo, Molusco, Sulfitos</p> <p>2º. Lomo adobado al horno Soja, Leche Ensalada campestre con tomate, zanahoria y aceitunas Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 26</p> <p>1º. Judías a la bretona Gluten, Sulfitos, Soja</p> <p>2º. Tortilla de calabacín Huevo Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y atún Sulfitos, Pescado</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 27</p> <p>1º. Crema de espinacas natural con cebolla ecológica Sulfitos</p> <p>2º. Albóndigas estofadas con champiñón Sulfitos, Gluten Patatas Sulfitos Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 28</p> <p>1º. Arroz de verduras con coliflor y judías verdes - 2º. Merluza al limón con calabaza Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y remolacha Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 29</p> <p>1º. Sopa de cocido con estrellas Gluten, Huevo(T), Apio</p> <p>2º. Cocido completo con magro, chorizo, garbanzos, col y verduras Sulfitos, Apio</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*.