



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

Menú General Privado Transportado

Febrero 2021

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>Día 1</p> <p>1º. Crema de verduras natural de temporada Sulfitos</p> <p>2º. Filete de merluza a la romana Pescado, Gluten, Huevo Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 2</p> <p>1º. Olla de legumbres con acelgas Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Tortilla de patata Huevo Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y remolacha Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 3</p> <p>1º. Sopa minestrone con lluvia Gluten, Huevo(T), Sulfitos, Apio</p> <p>2º. Magro al chilindrón con pimiento ecológico - Patatas Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 4</p> <p>1º. Arroz de verdura con pimiento, guisantes, coliflor y garrofó -</p> <p>2º. Crujientes de merluza Pescado, Gluten, Huevo(T), Leche(T), Molusco(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y col lombarda Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 5</p> <p>1º. Macarrones con atún y tomate Pescado, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Pechuga de pollo a la plancha con ajitos - Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>
<p>Día 8</p> <p>1º. Espaguetis a la boloñesa con cebolla ecológica y queso rallado Gluten, Huevo(T), Sulfitos, Leche</p> <p>2º. Merluza al limón Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T) Carlottas salteadas -</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 9</p> <p>1º. Sopa a la marinera con mollitas de pescado y fideos Gluten, Huevo(T), Pescado, Crustáceo, Molusco(T), Sulfitos</p> <p>2º. Muslo de pollo asado al horno - Patatas a la brava Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 10</p> <p>1º. Crema de lentejas natural con verduras de temporada Sulfitos</p> <p>2º. Lomo a la plancha Soja, Leche Hummus casero Sulfitos Lechuga juliana Sulfitos</p> <p>Postre especial - Pan Gluten</p>	<p>Día 11</p> <p>1º. Arroz con magro, pimiento y judías verdes Soja, Leche</p> <p>2º. Croquetas de bacalao Pescado, Gluten, Leche, Huevo(T), Soja(T), Crustáceo(T), Molusco(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 12</p> <p>1º. Judías huertanas con espinacas Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Tortilla de calabacín Huevo Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>
<p>Día 15</p> <p>1º. Espirales con caballa y tomate Pescado, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Hamburguesa al horno encibollada Sulfitos Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y col lombarda Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 16</p> <p>1º. Sopa de cocido con fideos Apio, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Cocido completo con ternera, chorizo, garbanzos, patata, verdura y col Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 17</p> <p>1º. Arroz a la cubana con tomate y huevo duro Huevo</p> <p>2º. Calamares a la romana Molusco, Pescado, Gluten, Huevo, Leche, Soja(T), Apio(T), Crustáceo(T), Sulfitos(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y remolacha Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 18</p> <p>1º. Crema de espinacas natural Sulfitos</p> <p>2º. Lomo asado al horno en su jugo Soja, Leche Patatas panadera Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 19</p> <p>1º. Lentejas a la castellana Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Merluza al horno con calabacín ecológico Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>
<p>Día 22</p> <p>1º. Fideua campellera con calamar Gluten, Huevo(T), Pescado, Crustáceo, Molusco, Sulfitos</p> <p>2º. Lomo adobado al horno Soja, Leche Carlottas a las finas hierbas -</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 23</p> <p>1º. Arroz caldoso con garbanzos y verdura Gluten, Sulfitos, Apio</p> <p>2º. Varitas de salmón Gluten, Pescado, Molusco, Soja(T), Huevo(T), Crustáceo(T), Leche(T), Sulfitos(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 24</p> <p>1º. Olla de legumbres con boniato Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Tortilla de patata Huevo Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 25</p> <p>1º. Sopa juliana con letras Gluten, Huevo(T), Apio</p> <p>2º. Albóndigas estofadas con champiñón Gluten, Sulfitos Puré de patata casero Sulfitos, Leche</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 26</p> <p>1º. Crema de calabaza ecológica natural de temporada Sulfitos</p> <p>2º. Fogonero con rebozado casero Pescado, Gluten Ensalada de lechuga, 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*.