



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

Menú General Privado Transportado

Abril 2021

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>Día 12</p> <p>1º. Caracolas con calabacín, pimiento y tomate Gluten, Huevo(T)</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>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 13</p> <p>1º. Sopa juliana con lluvia Gluten, Huevo(T), Apio</p> <p>2º. Tortilla de patata Huevo Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 14</p> <p>1º. Ensalada campera Pescado, Sulfitos Sobre de mayonesa Huevo</p> <p>2º. Magro a la cordobesa - Arroz blanco -</p> <p>Postre especial Gluten, Huevo, Leche, FCáscara(T), Soja(T) Pan Gluten</p>	<p>Día 15</p> <p style="text-align: center;">FESTIVO</p>	<p>Día 16</p>
<p>Día 19</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 encibollada Sulfitos Patatas a la brava Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 20</p> <p>1º. Lentejas a la castellana Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Merluza al horno con pimiento ecológico salteado Pescado, Crustáceo, Molusco(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y queso fresco Sulfitos, Leche</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 21</p> <p>1º. Macarrones con atún y tomate Gluten, Huevo(T), Pescado</p> <p>2º. Pechuga de pollo a la plancha con ajitos - Carlottitas salteadas -</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 22</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 23</p> <p>1º. Arroz a la cubana con tomate y huevo duro Huevo</p> <p>2º. Varitas de merluza Gluten, Pescado, Molusco(T), Crustáceo(T), Huevo(T), Leche(T) Ensalada mézclum tomate, zanahoria y apio Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>
<p>Día 26</p> <p>1º. Fideua campellera 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 27</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 28</p> <p>1º. Crema de espinacas natural con cebolla ecológica Sulfitos</p> <p>2º. Albóndigas estofadas con champiñón y patatas Sulfitos, Gluten</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 29</p> <p>1º. Arroz de verduras con coliflor y judías verdes -</p> <p>2º. Merluza al limón con calabaza Pescado, Crustáceo, Molusco(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y remolacha Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 30</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*.