



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

Menú General Privado Transportado

Septiembre 2021

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		<p>Día 8</p> <p>1º. Caracolas con calabacín, pimiento y tomate Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Varitas de merluza Pescado, Gluten, Leche(T), Crustáceo(T), Molusco(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 9</p> <p>1º. Sopa a la marinera con mollitas de pescado y fideos Pescado, Crustáceo, Molusco, Sulfitos, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Hamburguesa al horno con <i>cebolla ecológica</i> Sulfitos Patatas a lo pobre Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 10</p> <p>1º. Arroz a la cubana con tomate y huevo duro Huevo</p> <p>2º. Ventresca de merluza con guisantes Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T) Ensalada campestre con tomate, zanahoria y remolacha Sulfitos Helado Leche, Gluten(T), Huevo(T), Soja(T), F.Cáscara(T) Pan Gluten</p>
<p>Día 13</p> <p>1º. Crema de guisantes natural con aceite al romero Sulfitos</p> <p>2º. Muslo de pollo asado en su jugo - Patatas Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 14</p> <p>1º. Espaguetis a la boloñesa con queso rallado Gluten, Huevo(T), Sulfitos, Leche</p> <p>2º. Filete de merluza al limón Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 15</p> <p>1º. Olla de legumbres con acelgas Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Tortilla de patata Huevo Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y atún Sulfitos, Pescado</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 16</p> <p>1º. Arroz de verdura con garrofó y <i>pimiento ecológico</i> - 2º. Croquetas de bacalao Pescado, Gluten, Leche, Huevo(T), Soja(T), Crustáceo(T), Molusco(T) Ensalada mézclum con tomate, zanahoria y lombarda Sulfitos Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 17</p> <p>1º. Sopa de cocido con garbanzos y estrellas Apio, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Lomo a la plancha Soja(T), Leche(T) Patatas a la brava Sulfitos</p> <p>Helado Leche, Gluten(T), Huevo(T), Soja(T), F.Cáscara(T) Pan Gluten</p>
<p>Día 20</p> <p>1º. Ensalada de pasta con caballa Gluten, Huevo(T), Pescado</p> <p>2º. Garbanzos estofados con chorizo y judías verdes Sulfitos, Gluten</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 21</p> <p>1º. Fideuá campellera con calamar Pescado, Crustáceo, Molusco, Sulfitos, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Tortilla de calabacín Huevo Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 22</p> <p>1º. Crema de <i>calabaza ecológica</i> natural Sulfitos</p> <p>2º. Fogonero con rebozado casero Pescado, Gluten Ensalada mézclum con tomate, zanahoria y maíz Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 23</p> <p>1º. Sopa de ajo con huevo duro y lluvia Apio, Gluten, Huevo</p> <p>2º. Albóndiguillas con champiñón Sulfitos, Gluten Patatas revolconas Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 24</p> <p>1º. Arroz con pollo, pimiento y guisantes - 2º. Crujientes de merluza Pescado, Gluten, Huevo(T), Leche(T), Molusco(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas Sulfitos Helado Leche, Gluten(T), Huevo(T), Soja(T), F.Cáscara(T) Pan Gluten</p>
<p>Día 27</p> <p>1º. Espirales con atún y tomate Pescado, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Lomo adobado al horno Soja, Leche Carlota baby -</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 28</p> <p>1º. Arroz caldoso con <i>garbanzos ecológicos</i> y judías verdes - 2º. Ventresca de merluza a la romana Pescado, Gluten, Huevo Ensalada campestre con tomate, zanahoria y pepino Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 29</p> <p>1º. Crema de espinacas natural con picatostes Sulfitos</p> <p>2º. Pechuga de pollo en pepitoría Sulfitos, Gluten, Huevo Patatas a las finas hierbas Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 30</p> <p>1º. Lentejas a la bretona Gluten, Sulfitos, Soja</p> <p>2º. Tortilla de patata Huevo 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*.