



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

**Menú General Privado Transportado**

**Abril 2022**

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
				<p><b>Día 1</b></p> <p>1º. Arroz a banda <b>Pescado, Crustáceo, Molusco</b></p> <p>2º. Filete de merluza a la gallega <b>Pescado</b> Ensalada de lechuga, zanahoria, pepino y aceitunas <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>
<p><b>Día 4</b></p> <p>1º. Caracolas con atún y tomate <b>Pescado, Gluten, Huevo(T)</b></p> <p>2º. Lomo adobado al horno <b>Soja, Leche</b> Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y remolacha <b>Sulfitos</b></p> <p>Lácteo <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 5</b></p> <p>1º. Crema de verduras natural con <b>cebolla ecológica</b> y aceite al romero <b>Sulfitos</b></p> <p>2º. Ventresca de merluza a la riojana <b>Pescado</b> Ensalada mézclum con zanahoria, maíz y pepino <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 6</b></p> <p>1º. Judías estofadas <b>Gluten, Sulfitos</b></p> <p>2º. Tortilla de calabacín <b>Huevo</b> Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y lombarda <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 7</b></p> <p>1º. Sopa de cocido <b>Gluten, Huevo(T), Apio</b></p> <p>2º. Cocido madrileño <b>Sulfitos, Apio, Soja</b></p> <p>Postre especial <b>Gluten, Huevo, Leche, Soja</b> Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 8</b></p> <p>1º. Arroz a la cubana con tomate y huevo duro <b>Huevo</b></p> <p>2º. Palitos de merluza <b>Pescado, Gluten, Leche, Huevo(T), Crustáceo(T), Soja(T), Molusco(T), Apio(T)</b> Ensalada de lechuga, zanahoria, lombarda y apio <b>Sulfitos, Apio</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>
<p><b>Día 11</b></p> <p>1º. Caldo casero con piñones de pasta <b>Gluten, Huevo(T), Apio</b></p> <p>2º. Muslo de pollo asado a la naranja - Carlotas al hinojo -</p> <p>Lácteo <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 12</b></p> <p>1º. Lentejas huertanas con <b>calabaza ecológica</b> <b>Gluten, Sulfitos</b></p> <p>2º. Tortilla de atún <b>Huevo, Pescado</b> Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio <b>Sulfitos, Apio</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 13</b></p> <p>1º. Crema de calabacín natural <b>Sulfitos</b></p> <p>2º. Albóndigas a la jardinera <b>Gluten, Sulfitos</b> Patatas <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 14</b></p> <p><b>FESTIVO</b></p>	<p><b>Día 15</b></p>
<p><b>Día 25</b></p> <p>1º. Macarrones con verduras y tomate <b>Gluten, Huevo(T)</b></p> <p>2º. Calamares a la romana <b>Pescado, Gluten, Huevo, Leche, Molusco, Crustáceo(T), Soja(T), Apio(T), Sulfitos(T)</b> Ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y aceitunas <b>Sulfitos</b></p> <p>Lácteo <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 26</b></p> <p>1º. Olla de legumbres <b>Gluten, Sulfitos</b></p> <p>2º. Tortilla de patata <b>Huevo</b> Ensalada campestre con tomate, <b>zanahoria ecológica</b> y lombarda <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 27</b></p> <p>1º. Sopa juliana con estrellas <b>Apio, Gluten, Huevo(T)</b></p> <p>2º. Magro al chilindrón <b>Soja</b> Patatas <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 28</b></p> <p><b>FESTIVO</b></p>	<p><b>Día 29</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\*.