



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

Menú General Privado Transportado

Junio 2022

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		<p>Día 1</p> <p>1º. Arroz de verduras con pimiento ecológico</p> <p>-</p> <p>2º. Palitos de merluza Pescado, Gluten, Leche, Huevo(T), Crustáceo(T), Molusco(T), Soja(T), Apio(T)</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y remolacha Sulfitos</p> <p>Fruta</p> <p>-</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 2</p> <p>1º. Lentejas a la castellana Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Tortilla de calabacín Huevo</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino Sulfitos</p> <p>Fruta</p> <p>-</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 3</p> <p>1º. Crema de verduras natural de temporada Sulfitos</p> <p>2º. Lomo a la plancha con carlotitas Soja(T), Leche(T)</p> <p>Patatas a la brava Sulfitos</p> <p>Fruta</p> <p>-</p> <p>Pan Gluten</p>
<p>Día 6</p> <p>1º. Macarrones con verduras y tomate Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Lomo adobado al horno Soja, Leche</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y apio Sulfitos, Apio</p> <p>Lácteo Leche</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 7</p> <p>1º. Crema de guisantes natural con aceite al romero Sulfitos</p> <p>2º. Fogonero con rebozado casero Pescado, Gluten</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y queso fresco Sulfitos, Leche</p> <p>Fruta</p> <p>-</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 8</p> <p>1º. Caldo casero con piñones de pasta Gluten, Huevo(T), Apio</p> <p>2º. Albóndigas estofadas con zanahoria ecológica, judías verdes Sulfitos, Gluten</p> <p>Patatas panadera Sulfitos</p> <p>Fruta</p> <p>-</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 9</p> <p>1º. Arroz a la cubana con tomate y huevo duro Huevo</p> <p>2º. Calamares a la romana Pescado, Gluten, Huevo, Leche, Molusco, Crustáceo(T), Soja(T), Apio(T), Sulfitos(T)</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria, apio y pepino Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta</p> <p>-</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 10</p> <p>1º. Potaje de garbanzos Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Muslo de pollo asado al horno</p> <p>-</p> <p>Carlotitas al eneldo</p> <p>-</p> <p>Fruta</p> <p>-</p> <p>Pan Gluten</p>
<p>Día 13</p> <p>1º. Crema de calabaza natural Sulfitos</p> <p>2º. Magro estofado Soja</p> <p>Patatas a las finas hierbas Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 14</p> <p>1º. Espaguetis con pavo y tomate Gluten, Huevo(T), Soja(T)</p> <p>2º. Merluza con calabacín ecológico Pescado, Crustáceo(T), Molusco(T)</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y pepino Sulfitos</p> <p>Fruta</p> <p>-</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 15</p> <p>1º. Sopa de pescado con fideos Gluten, Huevo(T), Pescado, Crustáceo, Molusco</p> <p>2º. Pechuga de pollo empanada Gluten, Huevo, Leche, Soja(T), Sésamo(T)</p> <p>Patatas a lo pobre Sulfitos</p> <p>Fruta</p> <p>-</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 16</p> <p>1º. Olla de legumbres Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Tortilla de patata Huevo</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz Sulfitos</p> <p>Fruta</p> <p>-</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 17</p> <p>1º. Arroz a banda Pescado, Crustáceo, Molusco</p> <p>2º. Hamburguesa al horno encebollada Sulfitos</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y remolacha Sulfitos</p> <p>Helado Leche, Gluten(T), Huevo(T), Soja(T), F.Cáscara(T)</p> <p>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*.