



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

Menú General Privado Transportado

Septiembre 2022

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>Día 12</p> <p>1º. Caracolas con verduras y calabacín ecológico Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Crujientes de merluza Gluten, Huevo(T), Leche(T), Pescado, Crustáceo(T)</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria y lombarda Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 13</p> <p>1º. Olla de legumbres con acelgas Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Tortilla de patata Huevo</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria y pepino Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 14</p> <p>1º. Sopa a la marinera con fideos Gluten, Huevo(T), Pescado, Crustáceo, Molusco(T), Sulfitos</p> <p>2º. Muslo de pollo a las finas hierbas - Carlottitas -</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 15</p> <p>1º. Crema de coliflor con manzana Sulfitos</p> <p>2º. Merluza a la riojana Pescado</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria, apio y remolacha Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 16</p> <p>1º. Ensalada huertana con lollo rosso, tomate, zanahoria, maíz, huevo duro y queso fresco Leche, Sulfitos, Huevo</p> <p>2º. Arroz con magro, pimienta y judías verdes -</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>
<p>Día 19</p> <p>1º. Sopa de ajo con huevo duro y lluvia Apio, Gluten, Huevo</p> <p>2º. Pechuga de pollo empanada Gluten, Huevo, Leche, Soja(T), Sésamo(T)</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, maíz y arroz integral Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 20</p> <p>1º. Lentejas huertanas Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Tortilla de calabacín Huevo</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 21</p> <p>1º. Crema de calabaza ecológica Sulfitos</p> <p>2º. Fogonero con rebozado casero Pescado, Gluten</p> <p>Ensalada campestre con tomate, zanahoria y aceitunas Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 22</p> <p>1º. Menestra de verduras Sulfitos</p> <p>2º. Hamburguesa al horno encebollada Sulfitos</p> <p>Patatas a lo pobre Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 23</p> <p>1º. Fideuá campellera con calamar Gluten, Huevo(T), Pescado, Crustáceo(T), Molusco</p> <p>2º. Merluza a la gallega Pescado</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>
<p>Día 26</p> <p>1º. Crema de alubias natural Sulfitos</p> <p>2º. Ventresca de merluza con guisantes Pescado</p> <p>Ensalada gourmet con tomate, zanahoria y aceitunas Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 27</p> <p>1º. Macarrones con atún y tomate Gluten, Huevo(T), Pescado</p> <p>2º. Lomo adobado al horno Soja, Leche</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y lombarda Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 28</p> <p>1º. Potaje de garbanzos con boniato Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Tortilla de patata Huevo</p> <p>Berenjena ecológica salteada -</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 29</p> <p>1º. Sopa juliana con estrellas Apio, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Albóndigas estofadas con champiñón y judías verdes al hinojo Sulfitos, Gluten</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 30</p> <p>1º. Arroz blanco con tomate y huevo duro Huevo</p> <p>2º. Croquetas de bacalao Gluten, Pescado, Leche, Soja(T), Huevo(T), Crustáceo(T), Molusco(T)</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y pepino 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*.