



Información de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias conforme al Real Decreto (UE) 1169/2011 correspondiente

Menú General Privado Transportado

Enero 2023

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>Día 9</p> <p>1º. Lentejas huertanas con acelgas Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Croquetas de bacalao Gluten, Leche, Huevo(T), Soja(T), Crustáceo(T), Molusco(T), Pescado</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 10</p> <p>1º. Crema de espinacas natural Sulfitos</p> <p>2º. Magro a la jardinera con patata Sulfitos, Gluten</p> <p>Fruta -</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 11</p> <p>1º. Arroz de verdura con guisantes, pimiento y coliflor Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Tortilla francesa Huevo</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta -</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 12</p> <p>1º. Potaje de garbanzos con calabaza ecológica Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Filete de merluza a la gallega Pescado</p> <p>Ensalada mézclum con tomate, zanahoria y pepino Sulfitos</p> <p>Fruta -</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 13</p> <p>1º. Sopa de cocido con lluvia Apio, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Pechuga de pollo a la plancha con ajitos -</p> <p>Judías verdes -</p> <p>Fruta -</p> <p>Pan Gluten</p>
<p>Día 16</p> <p>1º. Sopa de pescado con piñones de pasta Pescado, Crustáceo, Molusco(T), Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Hamburguesa al horno encbollada Sulfitos</p> <p>Patatas a la brava Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 17</p> <p>1º. Olla de legumbres Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Ventresca de merluza al horno con pimiento ecológico Pescado</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y remolacha Sulfitos</p> <p>Fruta -</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 18</p> <p>1º. Espirales con verduras y tomate Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Calamares a la romana Pescado, Gluten, Huevo, Leche, Apio(T), Molusco, Crustáceo(T), Sulfitos(T), Soja(T)</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino Sulfitos</p> <p>Fruta -</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 19</p> <p>1º. Crema de guisantes natural con aceite al romero Sulfitos</p> <p>2º. Muslo de pollo asado en su jugo -</p> <p>Carlotitas y champiñones -</p> <p>Fruta -</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 20</p> <p>1º. Ensalada primavera Soja, Leche, Sulfitos</p> <p>2º. Arroz a la cubana con tomate y huevo duro Huevo</p> <p>Fruta -</p> <p>Pan Gluten</p>
<p>Día 23</p> <p>1º. Fideuá campellerá con calamar Gluten, Huevo(T), Pescado, Crustáceo, Molusco</p> <p>2º. Lomo adobado al horno Soja, Leche</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 24</p> <p>1º. Lentejas estofadas con boniato Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Varitas de merluza Pescado, Gluten, Leche(T), Crustáceo(T), Molusco(T)</p> <p>Ensalada mézclum con tomate, zanahoria y apio Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta -</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 25</p> <p>1º. Crema de pollo con calabacín ecológico al hinojo Sulfitos</p> <p>2º. Tortilla de patata Huevo</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y queso fresco Sulfitos, Leche</p> <p>Fruta -</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 26</p> <p>1º. Arroz a la milanesa Soja, Leche</p> <p>2º. Merluza al vapor Pescado</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz Sulfitos</p> <p>Fruta -</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 27</p> <p>1º. Caldo colorao con fideos Apio, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Cocido murciano con relleno Apio, Sulfitos</p> <p>Postre especial Gluten, Leche, Sulfitos, Huevo(T), Soja(T), F.Cáscara(T), Sésamo(T)</p> <p>Pan Gluten</p>
<p>Día 30</p> <p>1º. Arroz caldoso con garbanzos y judías verdes Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Tortilla francesa Huevo</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 31</p> <p>1º. Judías huertanas con espinacas Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Nuggets de pollo Gluten, Leche, Soja</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas Sulfitos</p> <p>Fruta -</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*.