



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

**Menú General Privado Transportado**

**Septiembre 2023**

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p><b>Día 11</b></p> <p>1º. Caracolas con <b>calabacín ecológico</b> y tomate <b>Gluten, Huevo(T)</b></p> <p>2º. Crujientes de merluza <b>Gluten, Huevo(T), Leche(T), Pescado, Crustáceo(T)</b> Ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y lombarda <b>Sulfitos</b></p> <p>Lácteo <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 12</b></p> <p>1º. Olla de legumbres con acelgas <b>Sulfitos, Gluten</b></p> <p>2º. Tortilla francesa <b>Huevo</b> Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 13</b></p> <p>1º. Sopa de ajo con fideos <b>Gluten, Huevo, Apio</b></p> <p>2º. Muslo de pollo a las finas hierbas - Carlottitas -</p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 14</b></p> <p>1º. Crema de coliflor con manzana <b>Sulfitos</b></p> <p>2º. Merluza a la romana <b>Pescado, Gluten, Huevo</b> Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio <b>Sulfitos, Apio</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 15</b></p> <p>1º. Queso fresco aliñado al orégano con lollo rosso, tomate, zanahoria y maíz <b>Leche, Sulfitos</b></p> <p>2º. Arroz con magro, garbanzos y judías verdes <b>Soja</b></p> <p>Helado <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b></p>
<p><b>Día 18</b></p> <p>1º. Sopa minestrone con estrellas <b>Apio, Gluten, Huevo(T), Sulfitos</b></p> <p>2º. Pechuga de pollo empanada <b>Gluten, Huevo, Leche, Soja(T), Sulfitos(T)</b> Ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y remolacha <b>Sulfitos</b></p> <p>Lácteo <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 19</b></p> <p>1º. Lentejas a la castellana <b>Sulfitos, Gluten</b></p> <p>2º. Tortilla de calabacín <b>Huevo</b> Ensalada de lechuga, zanahoria y pepino <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 20</b></p> <p>1º. Arroz con pollo, pimienta y guisantes -</p> <p>2º. Calamares a la romana <b>Pescado, Gluten, Huevo, Leche, Molusco, Crustáceo(T), Soja(T), Apio(T), Sulfitos(T)</b> Ensalada campestre con zanahoria, tomate y aceitunas <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 21</b></p> <p>1º. Crema de <b>calabaza ecológica</b> <b>Sulfitos</b></p> <p>2º. Hamburguesa al horno encbollada <b>Sulfitos</b> Patatas a lo pobre <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 22</b></p> <p>1º. Fideuá campellera con calamar <b>Gluten, Huevo(T), Pescado, Crustáceo, Molusco</b></p> <p>2º. Merluza a la riojana <b>Pescado</b> Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio <b>Sulfitos, Apio</b></p> <p>Helado <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b></p>
<p><b>Día 25</b></p> <p>1º. Crema de alubias natural <b>Sulfitos</b></p> <p>2º. Ventresca de merluza con rebozado casero <b>Pescado, Gluten</b> Ensalada gourmet con zanahoria, maíz y remolacha <b>Sulfitos</b></p> <p>Lácteo <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 26</b></p> <p>1º. Macarrones con atún y tomate <b>Gluten, Huevo(T), Pescado</b></p> <p>2º. Lomo adobado al horno <b>Soja, Leche(T)</b> Judías verdes al ajillo -</p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 27</b></p> <p>1º. Potaje de garbanzos con boniato <b>Sulfitos, Gluten</b></p> <p>2º. Tortilla de patata <b>Huevo</b> Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y remolacha <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 28</b></p> <p>1º. Sopa a la marinera con piñones de pasta <b>Gluten, Huevo(T), Pescado, Crustáceo, Molusco</b></p> <p>2º. Albóndigas estofadas con champiñón <b>Sulfitos, Gluten</b> Patatas panadera a la gallega <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta - Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 29</b></p> <p>1º. Arroz a la cubana con tomate y huevo duro <b>Huevo</b></p> <p>2º. Croquetas de bacalao <b>Gluten, Pescado, Leche, Soja(T), Huevo(T), Crustáceo(T), Molusco(T)</b> Ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y pepino <b>Sulfitos</b> Helado <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</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\*.