



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

Menú General Privado Transportado

Noviembre 2023

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		Día 1 FESTIVO	Día 2 1º. Crema de calabacín ecológico natural. Sulfitos 2º. Albóndigas estofadas con guisantes Sulfitos, Gluten Patatas a las finas hierbas. Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 3 1º. Olla de legumbres. Sulfitos, Gluten 2º. Ventresca de merluza a la gallega Pescado Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz. Sulfitos Fruta - Pan Gluten
Día 6 1º. Sopa de pescado con estrellas. Pescado, Crustáceo, Molusco(T), Gluten, Huevo(T) 2º. Muslo de pollo a la naranja - Carlottitas al tomillo. - Lácteo Leche Pan Gluten	Día 7 1º. Lentejas a la castellana con espinacas. Sulfitos, Gluten 2º. Croquetas de bacalao Gluten, Leche, Huevo(T), Pescado, Crustáceo(T), Soja(T), Molusco(T) Ensalada campestre con tomate, zanahoria y lombarda. Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 8 1º. Arroz caldoso con garbanzos ecológicos y judías verdes. Sulfitos, Gluten 2º. Tortilla de patata Huevo Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 9 1º. Macarrones integrales con verdura y tomate. Gluten, Huevo(T) 2º. Filete de merluza al horno con guisantes Pescado Ensalada de lechuga, zanahoria, apio y remolacha. Sulfitos, Apio Fruta - Pan Gluten	Día 10 1º. Crema de coliflor y manzana natural. Sulfitos 2º. Hamburguesa al horno encebollada Sulfitos Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y queso fresco Sulfitos, Leche Fruta - Pan Gluten
Día 13 1º. Judías huertanas con cebolla ecológica . Sulfitos, Gluten 2º. Ventresca de merluza al limón Pescado, Crustáceo, Molusco(T) Ensalada de lechuga, zanahoria, aceitunas y apio. Sulfitos, Apio Lácteo Leche Pan Gluten	Día 14 1º. Espaguetis integrales a la boloñesa con queso rallado. Sulfitos, Gluten, Huevo(T), Leche 2º. Tortilla de calabacín Huevo Ensalada campestre con zanahoria, maíz y lombarda. Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 15 1º. Crema de espinacas natural. Sulfitos 2º. Pechuga de pollo empanada Gluten, Soja(T) Patatas al curry. Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 16 1º. Sopa de cocido con lluvia. Apio, Gluten, Huevo(T) 2º. Cocido completo con garbanzos, verduras, magro y col. Sulfitos, Soja, Apio Fruta - Pan Gluten	Día 17 1º. Arroz a la cubana con tomate y huevo duro. Huevo 2º. Filete de merluza al vapor Pescado Ensalada de lechuga, zanahoria, pepino y remolacha. Sulfitos Fruta - Pan Gluten
Día 20 1º. Lentejas huertanas con acelgas. Sulfitos, Gluten 2º. Fogonero con rebozado casero Pescado, Gluten Ensalada mézclum con tomate cherry, zanahoria y aceitunas. Sulfitos Lácteo Leche Pan Gluten	Día 21 1º. Sopa minestrone con zanahoria ecológica y piñones de pasta. Apio, Gluten, Huevo(T) 2º. Lomo en su jugo a la mostaza Soja(T), Leche(T), Mostaza Judías verdes al ajillo. - Fruta - Pan Gluten	Día 22 1º. Potaje de garbanzos. Sulfitos, Gluten 2º. Boquerones en tempura Pescado, Gluten, Huevo, Leche(T), Crustáceo(T), Molusco(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y lombarda. Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 23 1º. Espirales integrales con atún y tomate. Gluten, Huevo(T), Pescado 2º. Tortilla francesa Huevo Ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y pepino. Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 24 1º. Crema de tomate con albahaca. Sulfitos 2º. Risotto de carne. Sulfitos, Gluten Lácteo Leche Pan Gluten

Día 27	Día 28	Día 29	Día 30
1º. Fideuá campellera. Pescado, Crustáceo, Molusco, Gluten, Huevo(T)	1º. Crema de guisantes natural con aceite al romero. Sulfitos	1º. Arroz meloso con alubias y judías verdes. Sulfitos, Gluten	1º. Sopa de ajo con huevo duro y lluvia. Apio, Gluten, Huevo
2º. Lomo adobado al horno Soja, Leche(T) Ensalada de lechuga, zanahoria, pepino y lombarda. Sulfitos	2º. Tortilla de patata Ensalada mézclum con tomate, zanahoria y aceitunas. Sulfitos	2º. Calamares a la romana Pescado, Gluten, Molusco, Huevo(T), Leche(T), Crustáceo(T), Sulfitos(T), Soja(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y remolacha. Sulfitos	2º. Pollo estofado con champiñón Gluten Patatas. Sulfitos
Lácteo Leche Pan Gluten	Fruta - Pan Gluten	Fruta - Pan Gluten	Fruta - Pan Gluten

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*.