



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

Menú General Privado Transportado

Enero 2022

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>Día 10</p> <p>1º. Lazos con verduras y tomate Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Croquetas de bacalao Gluten, Pescado, Leche, Huevo(T), Crustáceo(T), Molusco(T), Soja(T) Ensalada de lechuga, zanahoria, remolacha y aceitunas Sulfitos Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 11</p> <p>1º. Crema de espinacas natural Sulfitos</p> <p>2º. Albóndigas a la jardinera Sulfitos, Gluten</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 12</p> <p>1º. Lentejas huertanas con acelgas Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Tortilla de calabacín Huevo Ensalada mézclum con tomate, zanahoria y queso fresco Sulfitos, Leche</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 13</p> <p>1º. Sopa de cocido con garbanzos ecológicos y estrellas Gluten, Huevo(T), Apio</p> <p>2º. Pechuga de pollo a la plancha con ajitos - Patatas a la brava Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 14</p> <p>1º. Arroz de verdura con guisantes, pimiento y coliflor -</p> <p>2º. Filete de merluza a la gallega Pescado, Gluten Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>
<p>Día 17</p> <p>1º. Sopa de pescado con fideos Gluten, Huevo(T), Pescado, Crustáceo, Molusco(T)</p> <p>2º. Hamburguesa al horno encabollada Sulfitos Judías verdes -</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 18</p> <p>1º. Potaje de garbanzos Gluten, Sulfitos</p> <p>2º. Ventresca de merluza al horno con pimiento ecológico Pescado Ensalada campestre con tomate, zanahoria y maíz Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 19</p> <p>1º. Macarrones con atún y tomate Gluten, Huevo(T), Pescado</p> <p>2º. Lomo a la plancha con carlotitas Soja(T), Leche(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 20</p> <p>1º. Crema de guisantes natural con aceite al romero Sulfitos</p> <p>2º. Muslo de pollo asado en su jugo - Patatas al ajillo Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 21</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) Ensalada campestre con zanahoria, maíz y lombarda Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>
<p>Día 24</p> <p>1º. Fideuá campellera con calamar Pescado, Crustáceo, Molusco, Gluten, Huevo(T)</p> <p>2º. Lomo adobado al horno Soja, Leche Carlotitas al eneldo Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 25</p> <p>1º. Olla de legumbres Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Tortilla de patata Huevo Ensalada mézclum con tomate, zanahoria y apio Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 26</p> <p>1º. Crema de calabacín ecológico al hinojo Sulfitos</p> <p>2º. Merluza con rebozado casero Pescado, Gluten Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y queso Sulfitos, Leche</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 27</p> <p>1º. Sopa de cocido con lluvia Gluten, Huevo(T), Apio</p> <p>2º. Cocido completo con jamoncito de pollo, garbanzos, col y verduras Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 28</p> <p>1º. Caldo marinero con arroz a banda Sulfito, Pescado, Crustáceo, Molusco</p> <p>2º. Pescado con patatas Pescado, Crustáceo, Molusco(T), Sulfitos Mayonesa Huevo</p> <p>Postre especial Leche Pan Gluten</p>
<p>Día 31</p> <p>1º. Espaguetis a la boloñesa con queso rallado Gluten, Huevo(T), Sulfitos, Leche</p> <p>2º. Varitas de merluza Pescado, Gluten, Crustáceo(T), Molusco(T), Leche(T) Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y lombarda Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche 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*.