



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

Menú General Privado Transportado

Enero 2025

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>Día 6</p> <p>FESTIVO</p>	<p>Día 7</p> <p>1º. Caracolas con atún y tomate. Gluten, Huevo(T), Pescado, Soja (T), Mostaza (T)</p> <p>2º. Croquetas de pollo Gluten, Leche, Huevo(T), Pescado, Crustáceo(T), Soja(T), Molusco(T), Cacahuete, Frutos de cáscara (T), Apio (T), Mostaza (T) ensalada de lechuga, zanahoria, remolacha y aceitunas. Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 8</p> <p>1º. Potaje de garbanzos con calabaza ecológica. Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Filete de merluza a la gallega Pescado, Crust. (T), Mol. (T) ensalada mézclum con zanahoria, maíz y pepino. Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 9</p> <p>1º. Crema de calabacín natural. Sulfitos</p> <p>2º. Magro estofado con zanahoria Soja, Gluten patatas. Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 10</p> <p>1º. Arroz de verdura con guisantes, pimiento y coliflor. -</p> <p>2º. Tortilla francesa Huevo ensalada de lechuga, zanahoria, apio y remolacha. Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>
<p>Día 13</p> <p>1º. Crema de guisantes natural con aceite al romero. Sulfitos</p> <p>2º. Muslo de pollo asado en su jugo - carlotitas y champiñones. -</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 14</p> <p>1º. Olla de legumbres. Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Ventresca de merluza al horno con pimiento ecológico Pescado ensalada campestre con tomate, zanahoria y remolacha Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 15</p> <p>1º. Caldo casero con piñones de pasta. Apio, Gluten, Huevo(T), Mostaza (T), Soja (T)</p> <p>2º. Hamburguesa al horno encbollada Sulfitos patatas a la brava. Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 16</p> <p>1º. Arroz a la cubana con tomate y huevo duro. Huevo</p> <p>2º. Nuggets de pollo Gluten, Leche, Huevo(T), Pescado, Crustáceo(T), Soja, Molusco(T), Apio (T) ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y pepino. Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 17</p> <p>1º. Espaguetis a la boloñesa. Gluten, Huevo (T), Soja (T), Mostaza (T)</p> <p>2º. Filete de merluza al horno Pescado, Gluten (T), Molusco (T)</p> <p>ensalada de lechuga, zanahoria, apio y aceitunas Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>
<p>Día 20</p> <p>1º. Fideuá campellera con calamar. Pescado, Crust(T), Mol. (T), Gluten, Huevo(T), Mostaza (T), Soja (T)</p> <p>2º. Lomo adobado al horno Soja, Leche ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y remolacha Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 21</p> <p>1º. Lentejas huertanas. Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Filete de merluza a la gallega Pescado, Crust., Mol. ensalada mézclum con tomate, zanahoria y apio Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 22</p> <p>1º. Sopa de cocido con lluvia. Apio, Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T)</p> <p>2º. Cocido completo con garbanzos, verduras, magro y col Sulfitos, Soja, Apio</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 23</p> <p>1º. Crema de calabaza natural con cebolla ecológica. Sulfitos</p> <p>2º. Tortilla de patata Huevo ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y atún Sulfitos, Pescado</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 24</p> <p>1º. Arroz con pollo y pimiento -</p> <p>2º. Calamares a la romana Pescado, Gluten, Molusco, Huevo(T), Leche(T), Crustáceo(T), Sulfitos(T), Soja(T) ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y aceitunas Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>
<p>Día 27</p> <p>1º. Sopa de pescado con lluvia. Pescado, Crust(T), Mol. (T), Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T)</p> <p>2º. Pechuga de pollo empanada Soja, Gluten, Sulfitos ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y remolacha Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche Pan Gluten</p>	<p>Día 28</p> <p>1º. Judías huertanas con espinacas. Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Ventresca de merluza al vapor Pescado ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 29</p> <p>1º. Arroz caldoso con garbanzos, zanahoria ecológica y judías verdes. Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Tortilla francesa Huevo ensalada de lechuga, zanahoria, lombarda y pepino Sulfitos</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 30</p> <p>1º. Espirales con verduras y tomate. Gluten, Huevo(T), Mostaza (T), Soja (T)</p> <p>2º. Fogonero al horno Pescado, Crust. (T), Mol. (T) ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y apio. Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta - Pan Gluten</p>	<p>Día 31</p> <p>1º. Crema de manzana con picatostes Sulfitos Picatostes: Gluten</p> <p>2º. Albóndigas de pollo estofadas con chorizo Sulfitos, Gluten, Soja patatas Sulfitos</p> <p>Postre especial Gluten, Huevo 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*.