



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

Menú Privado Transportado

Septiembre 2024

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>Día 9</p> <p>1º. Caracolas con calabacín ecológico y tomate Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T)</p> <p>2º. Croquetas de bacalao Pescado, Gluten, Leche, Moluscos (T), Crustáceos (T), Huevo (T), Soja(T)</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y lombarda Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 10</p> <p>1º. Olla de legumbres con acelgas Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Tortilla francesa Huevo, Leche</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino Sulfitos</p> <p>Fruta -</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 11</p> <p>1º. Crema de coliflor con manzana Sulfitos</p> <p>2º. Merluza a la romana Pescado, Gluten, 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. Sopa de ajo con lluvia Gluten, Huevo, Soja (T), Mostaza (T), Apio</p> <p>2º. Pollo empanado Gluten, Soja</p> <p>Patatas a la brava Sulfitos</p> <p>Fruta -</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 13</p> <p>1º. Queso aliñado al orégano con lechuga, tomate, zanahoria y maíz Leche, Sulfitos</p> <p>2º. Arroz de verduras, garbanzos y judías verdes Soja</p> <p>Fruta -</p> <p>Pan Gluten</p>
<p>Día 16</p> <p>1º. Sopa minestrone con estrellas Apio, Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T), Sulfitos</p> <p>2º. Flamenquin de pollo Gluten, Soja(T), Sulfitos</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 17</p> <p>1º. Lentejas huertanas Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Tortilla de calabacín Huevo</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino Sulfitos</p> <p>Fruta -</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 18</p> <p>1º. Arroz meloso, pimiento y guisantes -</p> <p>2º. Calamares a la romana Pescado, Gluten, Huevo, Leche, Molusco, Crustáceo(T), Soja(T), Apio(T), Sulfitos(T)</p> <p>Ensalada con lechuga, zanahoria y tomate Sulfitos</p> <p>Fruta -</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 19</p> <p>1º. Crema de calabaza ecológica Sulfitos</p> <p>2º. Hamburguesa al horno encebollada Sulfitos</p> <p>Patatas a lo pobre Sulfitos</p> <p>Fruta -</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 20</p> <p>1º. Fideuá campellera con calamar Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T), Pescado, Crustáceo, Molusco</p> <p>2º. Merluza a la riojana Pescado</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria y apio Sulfitos, Apio</p> <p>Fruta -</p> <p>Pan Gluten</p>
<p>Día 23</p> <p>1º. Macarrones con atún y tomate Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T), Pescado</p> <p>2º. Lomo adobado al horno Soja, Leche(T)</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria y remolacha Sulfitos</p> <p>Lácteo Leche</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 24</p> <p>1º. Crema de alubias natural con cebolla ecológica Sulfitos</p> <p>2º. Abadejo con rebozado casero Pescado, Gluten</p> <p>Ensalada con lechuga, zanahoria, maíz y tomate Sulfitos</p> <p>Fruta -</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 25</p> <p>1º. Potaje de garbanzos con boniato Sulfitos, Gluten</p> <p>2º. Tortilla francesa Huevo</p> <p>Judías verdes al ajillo -</p> <p>Fruta -</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 26</p> <p>1º. Sopa a la marinera con piñones de pasta Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T), Pescado, Crustáceo, Molusco</p> <p>2º. Albóndigas estofadas con champiñón Sulfitos, Gluten</p> <p>Patatas panadera a la gallega Sulfitos</p> <p>Fruta -</p> <p>Pan Gluten</p>	<p>Día 27</p> <p>1º. Arroz a la cubana con tomate y huevo duro Huevo</p> <p>2º. Croquetas de bacalao Pescado, Gluten, Leche, Moluscos (T), Crustáceos (T), Huevo (T), Soja(T)</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz. Sulfitos</p> <p>Fruta -</p> <p>Pan Gluten</p>
<p>Día 30</p> <p>1º. Espaguetis a la napolitana con tomate y aceitunas Sulfitos, Gluten, Huevo (T), Soja (T), Mostaza (T), Leche</p> <p>2º. Tortilla francesa Huevo, Leche</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria y apio Sulfitos, Apio</p> <p>Lácteo Leche</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*.