





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

**Menú General Privado Transportado**

**Junio 2017**

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			<p><b>Día 1</b></p> <p>1º. Potaje de garbanzos con acelgas <b>Gluten, Sulfitos</b></p> <p>2º. Varitas de merluza <b>Gluten, Huevos(T), Pescado, Leche(T)</b></p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas. <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 2</b></p> <p>1º. Macarrones con atún y tomate <b>Gluten, Huevos(T), Pescado</b></p> <p>2º. Lomo adobado al horno <b>Soja, Leche, Sulfitos(T)</b></p> <p>Carlota y champiñones.</p> <p>Fruta Pan integral <b>Gluten</b></p>
<p><b>Día 5</b></p> <p>1º. Sopa marinera con mollitas de pescado y fideos. <b>Gluten, Crustáceos, Huevos(T), Pescado, Sulfitos, Moluscos(T)</b></p> <p>2º. Ternera estofada <b>Gluten, Soja</b></p> <p>Arroz blanco.</p> <p>Lácteo <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 6</b></p> <p>1º. Lentejas estofadas con espinacas. <b>Gluten, Sulfitos</b></p> <p>2º. Tortilla de calabacín</p> <p>Ensalada campestre con tomate, zanahoria y aceitunas. <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 7</b></p> <p>1º. Espirales a la riojana con chorizo y tomate. <b>Gluten, Huevos(T), Soja</b></p> <p>2º. Ventresca de merluza al horno <b>Pescado</b></p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio. <b>Apio, Sulfitos</b></p> <p>Fruta Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 8</b></p> <p>1º. Crema de verduras natural de temporada. <b>Sulfitos</b></p> <p>2º. Salchichas caseras encebolladas al horno <b>Sulfitos</b></p> <p>Patatas panadera. <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 9</b></p> <p>1º. Arroz con pollo y pimienta.</p> <p>2º. Caprichos de calamar <b>Gluten, Crustáceos(T), Huevos, Pescado, Soja(T), Leche, Apio(T), Sulfitos(T), Moluscos</b></p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz. <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta Pan integral <b>Gluten</b></p>
<p><b>Día 12</b></p> <p>1º. Crema de espinacas popeye. <b>Sulfitos</b></p> <p>2º. Albóndigas con champiñones <b>Gluten, Sulfitos</b></p> <p>Caracolas a las finas hierbas. <b>Gluten, Huevos(T)</b></p> <p>Lácteo <b>Leche</b> Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 13</b></p> <p>1º. Arroz de verdura con guisantes, pimienta y judías verdes.</p> <p>2º. Bacalao al vapor <b>Pescado</b></p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio. <b>Apio, Sulfitos</b></p> <p>Fruta Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 14</b></p> <p>1º. Sopa juliana con lluvia. <b>Gluten, Huevos(T), Apio</b></p> <p>2º. Muslo de pollo al horno</p> <p>Ensalada mezclada con tomate, zanahoria y aceitunas. <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 15</b></p> <p>1º. Olla de legumbres. <b>Gluten, Sulfitos</b></p> <p>2º. Salchichas frankfurt al horno <b>Soja(T), Leche(T)</b></p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz. <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta Pan <b>Gluten</b></p>	<p><b>Día 16</b></p> <p>1º. Espaguetis a la boloñesa con queso rallado. <b>Gluten, Huevos(T), Soja, Leche, Apio, Sulfitos</b></p> <p>2º. Filete de merluza al horno <b>Pescado</b></p> <p>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino. <b>Sulfitos</b></p> <p>Fruta Pan integral <b>Gluten</b></p>

Día 19	Día 20			
1º. Crema de calabaza natural.	1º. Fideuá campellera con atún y calamar.			
<b>Sulfitos</b>	<b>Gluten, Crustáceos, Huevos(T), Pescado, Sulfitos, Moluscos</b>			
2º. Hamburguesa de ternera al horno	2º. Tortilla de patata			
<b>Soja(T), Leche(T), Sulfitos</b>	<b>Huevos</b>			
Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz.	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio.			
<b>Sulfitos</b>	<b>Apio, Sulfitos</b>			
Lácteo	Fruta			
<b>Leche</b>	Pan			
Pan	<b>Gluten</b>			
<b>Gluten</b>				

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\*.