



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

Menú General Privado Transportado

Enero 2026

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		Día 7 1º. Espirales integrales con verduras y tomate Gluten, Huevo(T), Soja (T), Mostaza (T) 2º. Croquetas de bacalao 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 maíz. Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 8 1º. Crema de zanahoria natural. Sulfitos 2º. Albóndigas de pollo estofadas Soja, Gluten, Sulfitos patatas Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 9 1º. Arroz meloso con alubias. Gluten, Soja 2º. Filete de merluza a la gallega Pescado, Crust. (T), Mol. (T) ensalada de lechuga, tomate zanahoria y apio Sulfitos, Apio Fruta - Pan integral Gluten, Soja
Día 12 1º. Crema de verduras natural de temporada con calabacín ecológico y aceite al romero. Sulfitos 2º. Muslo de pollo asado en su jugo - carlotitas y maíz - Lácteo Leche Pan Gluten	Día 13 1º. Lentejas huertanas Gluten, Sulfitos, Soja (T) 2º. Ventresca de merluza al horno con pimienta Pescado ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio Sulfitos, Apio Fruta - Pan integral Gluten, Soja	Día 14 1º. Cazuela de fideos a la marinera Pescado, Crust(T), Mol. (T), Gluten, Huevo(T), Mostaza (T), Soja 2º. Hamburguesa al horno encebollada Sulfitos, Soja patatas al montón Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 15 1º. Arroz blanco con tomate. - 2º. Tortilla de patata Huevo ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y pepino. Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 16 1º. Potaje de garbanzos Gluten, Sulfitos, Soja (T) 2º. Boquerones en tempura Pescado, Crust. (T), Mol. (T), Gluten, Leche (T), Huevo ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio Sulfitos, Apio Fruta - Pan integral Gluten, Soja
Día 19 1º. Fideuá a la marinera con calamar Pescado, Crust(T), Mol. (T), Gluten, Huevo(T), Mostaza (T), Soja 2º. Lomo adobado al horno Soja, Leche ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y remolacha Sulfitos Lácteo Leche Pan Gluten	Día 20 1º. Olla de legumbres Gluten, Sulfitos, Soja (T) 2º. Filete de merluza al vapor Pescado, Crust., Mol. ensalada mézclum con tomate, zanahoria y apio Sulfitos, Apio Fruta - Pan integral Gluten, Soja	Día 21 1º. Crema de verdura natural de temporada con calabaza y cebolla ecológica Sulfitos 2º. Tortilla francesa Huevo patatas bravas Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 22 1º. Arroz de verdura con coliflor Soja 2º. Calamares a la romana Pescado, Gluten, Molusco, Huevo(T), Leche(T), Crustáceo(T), Sulfitos(T), Soja(T) ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y pepino Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 23 1º. Sopa de cocido con lluvia Gluten, Huevo(T), Mostaza (T), Soja 2º. Cocido completo con garbanzos, verdura, magro y col Sulfitos, Soja, Apio Fruta - Pan integral Gluten, Soja
Día 26 1º. Sopa de pescado con estrellitas. Pescado, Crust(T), Mol. (T), Gluten, Huevo(T), Soja, Mostaza (T) 2º. Nuggets de pollo Gluten, Huevo (T), Leche(T), Apio (T), Sésamo (T), Soja (T), Mostaza (T) ensalada de lechuga, maíz, remolacha y zanahoria ecológica Sulfitos Lácteo Leche Pan Gluten	Día 27 1º. Lentejas huertanas con espinacas. Gluten, Sulfitos, Soja (T) 2º. Tilapia con tomate Pescado, Crust. (T), Mol. (T) ensalada de lechuga, zanahoria, pepino y apio Sulfitos Fruta - Pan integral Gluten, Soja	Día 28 1º. Macarrones integrales con verduras y tomate Gluten, Huevo(T), Soja, Mostaza (T) 2º. Tortilla francesa Huevo ensalada de lechuga, zanahoria, pepino y remolacha Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 29 1º. Crema de verduras natural de temporada con espinacas Sulfitos 2º. Ventresca de merluza al horno Pescado, Crust. (T), Mol. (T) Patatas a lo pobre Sulfitos Fruta - Pan Gluten	Día 30 1º. Tortita mexicana con verduras y queso Gluten, Soja, Mostaza, Leche 2º. Arroz con frijoles, magro y maíz Soja Fruta - Pan integral Gluten, Soja

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*.