

ALÉRGENOS

REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011

Cafetería Pabellón Docente



Cereales con gluten	Huevos	Pescados	Moluscos	Crustáceos	Leche	Apio	Granos de sésamo	Frutos de cáscara	Cacahuetes	Soja	Altramuces	Mostaza	Sulfitos
---------------------	--------	----------	----------	------------	-------	------	------------------	-------------------	------------	------	------------	---------	----------

BEBIDAS

<u>Café</u> (Salzillo)													
<u>Leche natural</u> (Hacendado)					X								
<u>Leche sin lactosa</u> (Hacendado)					X								
<u>Bebida de soja</u> (La Levantina)										X			
<u>Bebida de avena</u> (Alitey) ¹ o (La Levantina) ²	1							tr ¹ , tr ²		tr ¹			
<u>Infusiones</u>													
<u>Cerveza de barril</u> (Estrella de Levante)	X												
<u>Zumo de naranja natural</u>													

Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos.

ALÉRGENOS

REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011

Cafetería Pabellón Docente



Cereales con gluten	Huevos	Pescados	Moluscos	Crustáceos	Leche	Apio	Granos de sésamo	Frutos de cáscara	Cacahuetes	Soja	Altramuces	Mostaza	Sulfitos
---------------------	--------	----------	----------	------------	-------	------	------------------	-------------------	------------	------	------------	---------	----------

REPOSTERÍA Y SIMILARES

Croissant (Europastry)	X	X				tr		tr	tr		tr		
Costilla de cabello (Redigall)	X	tr	tr			X			tr				
Napolitana bombón (Europastry)	X	X				tr		tr	X		X		tr
Napolitana crema (Europastry)	X	X				X		tr	tr		tr		
Bizcocho de yogurt (Hacendado)	X	X				X			tr		tr		tr
Bizcocho de cacao (Hacendado)	X	X				X			tr		X		tr
Empanada (Redigall)	X	X	X			tr			tr				
Empanadilla de atún (Hacendado)	X	X	X										
Empanadilla morcilla (Redigall)	X					tr			tr				
Empanadilla jamón y philadelfia (Redigall)	X		tr			X			tr				
Empanadilla vegana (Redigall)	X					tr			tr				
Empanadilla (Redigall)	X					tr			tr				
Pan pizza (Cuestablanca)	X					X					X		
Pan pizza Kebab (Cuestablanca)	X	X				X	X				X		X

Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos.

ALÉRGENOS



REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011

Cafetería Pabellón Docente

Cereales
con gluten

Huevos

Pescados

Moluscos

Crustáceos

Leche

Apio

Granos de
sésamo

Frutos de
cáscara

Cacahuetes

Soja

Altramuces

Mostaza

Sulfitos

TOSTADAS

Tostadas: pan (Mercadona) ¹ o pan integral (Hacendado) ² o pan sin gluten (Hacendado) con extras elegidos*	1, 2											tr ¹ , tr ²		tr ¹ , tr ²	
---	------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------------------------------------	--	-----------------------------------	--

BOCADILLOS Y HAMBURGUESAS

Bocata de atún: pan (Mercadona) ¹ , atún (Diamir/Bachi), Mayonesa (Makro Chef) ² ó tomate.	1	2	X									tr ¹		tr ¹	
Bocata de tortilla de patatas: pan (Mercadona) ¹ , tortilla de patatas ² , mayonesa (Makro Chef) ³ o tomate.	1	2, 3				2						tr ¹		tr ¹	
Bocata de lomo: pan (Mercadona) ¹ , lomo, tomate o queso (Entrepinares)	1					X						tr ¹		tr ¹	
Bocata de pechuga de pollo: pan (Mercadona) ¹ , pechuga de pollo, tomate o mayonesa (Makro Chef) ²	1	2										tr ¹		tr ¹	
Catalana: pan (Mercadona) ¹ , jamón serrano (El Pozo/Jadulto), tomate, queso (Entrepinares).	1					X						tr ¹		tr ¹	
Bocata de magra con tomate: pan (Mercadona) ¹ , magra con tomate ² .	1, 2	tr ²				2	tr ²					2, tr ¹		tr ¹ , tr ²	
Bocata de ensaladilla: pan (Mercadona) ¹ , ensaladilla rusa ²	1	2	2									tr ¹		tr ¹	2

Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos.

ALÉRGENOS



REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011

Cafetería Pabellón Docente

Cereales
con gluten

Huevos

Pescados

Moluscos

Crustáceos

Leche

Apio

Granos de
sésamo

Frutos de
cáscara

Cacahuetes

Soja

Altramuces

Mostaza

Sulfitos

Bocata de anchoas con tomate: pan (Mercadona) ¹ , anchoas (Hacendado), tomate	1		X								tr ¹		tr ¹	
Bocadillo: pan (Mercadona) ¹ y extra elegido*	1										tr ¹		tr ¹	
Hamburguesa completa: pan hamburguesa (Hacendado) ¹ , hamburguesa de cerdo y vacuno (Costa Brava) ² o hamburguesa de pollo (Costa Brava) ³ , lechuga, tomate, queso , patatas fritas y aceite de girasol.	1					X		1			2, tr ¹ , tr ³		tr ¹	2, 3

EXTRAS*

Bacon (la Selva)															
Chorizo (Hacendado) ¹						1									
Salchichón (Hacendado) ¹						1									
Jamón serrano (El Pozo/Jadulto)															
Jamón york (Hacendado) ¹											1				
Queso fresco (Hacendado)						X									
Queso (Entrepinares)						X									
Sobrasada (Hacendado)															
Atún			X												
Longaniza blanca y roja (Martínez) ¹															1
Mantequilla						X									

Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos.

ALÉRGENOS REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011 Cafetería Pabellón Docente														
	Cereales con gluten	Huevos	Pescados	Moluscos	Crustáceos	Leche	Apio	Granos de sésamo	Frutos de cáscara	Cacahuetes	Soja	Altramuces	Mostaza	Sulfitos

TAPAS														
Ensaladilla rusa: patata, atún (Diamir/Bachi), variantes (Zambudio) ¹ , huevo , mayonesa (Makro Chef) ² , sal		X, 2	X											1
Ensaladilla palitos: palitos de cangrejo (Pescanova) ¹ , huevo , mayonesa (Makro Chef) ²		X, 1, 2	1	1	1						1			
Champiñón: champiñón, ajo, sal y aceite de oliva o de orujo.														
Calamares al ajillo: calamares (Hacendado) ¹ , ajo, sal y aceite de oliva o de orujo.			tr ¹	1	tr ¹									
Huevos rellenos: huevo , atún (Diamir/Bachi), mayonesa (Makro Chef) ¹ y sal.		X, 1	X											
Tortilla de patatas: patata, cebolla , leche (Hacendado), sal, levadura (Hacendado) o (Royal) ¹ , huevo y aceite de oliva o de orujo.		X				X, tr ¹								
Pastel de patata: patata, margarina (Hacendado), huevo , sal, pimienta, morcilla (Hacendado) o chorizo dulce (Hacendado) o preparado cárnico de vacuno y cerdo (Hacendado) ² o jamón york (Hacendado) ³		X				X					3			2
Pisto murciano: tomate frito (Hacendado), berenjena, calabacín, cebolla, pimiento rojo y verde, sal, azúcar y aceite de oliva o de orujo.														
Zarangollo: calabacín, cebolla, patata, huevo , sal y aceite de oliva o de orujo.		X												

Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos.

ALÉRGENOS



REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011

Cafetería Pabellón Docente

Cereales con gluten	Huevos	Pescados	Moluscos	Crustáceos	Leche	Apio	Granos de sésamo	Frutos de cáscara	Cacahuetes	Soja	Altramuces	Mostaza	Sulfitos
---------------------	--------	----------	----------	------------	-------	------	------------------	-------------------	------------	------	------------	---------	----------

Migas: Ajo, longaniza blanca (Hacendado) ¹ , longaniza roja (Hacendado) ² , pan (Hacendado) ³ , harina (Hacendado) ⁴ , sal y aceite de oliva o de orujo.	3, 4	tr ¹ , tr ²				tr ¹ , tr ²				1,2, tr ³		tr ³	1,2
Ensaladilla de merluza: Merluza (Hacendado) ¹ , sal, patata, lechuga, mayonesa (Makro Chef) ² y pimienta.		2	1	tr ¹	tr ¹								
Magra con tomate: Magra (Delisano), cubitos de carne de pollo (Hacendado) ¹ o sal, aceite de oliva o de orujo, tomate frito (Hacendado), cerveza (Estrella de Levante) ²	2	tr ¹				1	tr ¹			1		tr ¹	
Carne con cebolla y pimiento: Magra o pollo, cubitos de carne de pollo (Hacendado) ¹ o sal, cerveza (Estrella de Levante) ² , pimiento verde y rojo, cebolla y aceite de oliva o de orujo.	2	tr ¹				1	tr ¹			1		tr ¹	
Huevos al plato: Huevo, sal, jamón york (Hacendado) ¹ , chorizo (Hacendado) ² , cebolla y aceite de oliva o de orujo.		X				2				1			
Huevos rotos: huevo, sal, patatas y aceite de oliva o de orujo.		X											
Empanadas criollas: preparado cárnico de vacuno y cerdo (Hacendado) ¹ , aceite de oliva o de orujo, sal, cebolla, comino (Hacendado) ² , coñac o vino blanco (Don Hugo) ³ , pimiento verde y rojo, cebolla, harina (Hacendado) ⁴ , leche (Hacendado), masa (Buittoni) ⁵ y orégano.	tr ² , 4, 5					X						tr ²	1,3

Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos.

ALÉRGENOS



REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011

Cafetería Pabellón Docente

Cereales
con gluten

Huevos

Pescados

Moluscos

Crustáceos

Leche

Apio

Granos de
sésamo

Frutos de
cáscara

Cacahuetes

Soja

Altramuces

Mostaza

Sulfitos

PLATOS COMBINADOS

<p>Nº1: Carne</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ensalada [lechuga, tomate, maíz (Hacendado), zanahoria]. - Patatas y huevo frito. - Sal, pimienta y aceite de oliva o de orujo. <p>A elegir: pollo a la plancha o lomo a la plancha o salchichas Frankfurt (Hacendado) o longaniza fresca (Martínez)¹</p>		X												1
<p>Nº2: Pescado</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ensalada [lechuga, tomate, maíz (Hacendado), zanahoria]. - Patatas y huevo frito. - Sal, pimienta y aceite de oliva o de orujo. <p>Merluza</p>		X	X											
<p>Nº3: Rebozados</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ensalada [lechuga, tomate, maíz (Hacendado), zanahoria]. - Patatas y huevo frito. - Sal, pimienta y aceite de oliva o de orujo. <p>A elegir: pechuga empanada (Hacendado), tortas de camarón (Makro Chef)¹, anillas a la romana (Makro Chef)², croquetas de jamón ó pollo (Hacendado)³</p>	1, 2, 3	X, tr ¹ , tr ² , tr ³	1, tr ² , tr ³	2, tr ³	1, tr ² , tr ³	1, 3, tr ²					tr ¹			tr ¹

Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos.

ALÉRGENOS



REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011

Cafetería Pabellón Docente

Cereales
con gluten

Huevos

Pescados

Moluscos

Crustáceos

Leche

Apio

Granos de
sésamo

Frutos de
cáscara

Cacahuetes

Soja

Altramuces

Mostaza

Sulfitos

ARROCES Y PAELLAS

Arroz con costillejas: arroz (Hacendado), tomate, cebolla, pimiento, judías verdes, costillejas, ajo, perejil, cubitos de caldo de pollo (Hacendado) ¹ o sal, colorante (Aro), pimentón (Hacendado), limón y aceite de oliva o de orujo.		tr ¹				1	tr ¹				1		tr ¹	
Arroz con pollo: arroz (Hacendado), tomate, cebolla, pimiento, judías verdes, pollo, pimienta, limón, ajo, perejil, cubitos de caldo de pollo (Hacendado) ¹ o sal, colorante (Aro), pimentón (Hacendado) y aceite de oliva o de orujo.		tr ¹				1	tr ¹				1		tr ¹	
Arroz con magra: arroz (Hacendado), tomate, cebolla, pimiento, judías verdes, magra de cerdo, cerveza (Estrella de Levante) ¹ , ajo, perejil, cubitos de caldo de pollo (Hacendado) ² o sal, colorante (Aro), pimentón (Hacendado), limón y aceite de oliva o de orujo.	1	tr ²				2	tr ²				2		tr ²	
Arroz con verduras: arroz (Hacendado), tomate, cebolla, pimiento, judías verdes, coliflor, berenjena, ajo, perejil, limón, pimentón (Hacendado), colorante (Aro), cubitos de caldo de pollo (Hacendado) ¹ o sal y aceite de oliva o de orujo.		tr ¹				1	tr ¹				1		tr ¹	

Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos.

ALÉRGENOS



REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011

Cafetería Pabellón Docente

Cereales
con gluten

Huevos

Pescados

Moluscos

Crustáceos

Leche

Apio

Granos de
sésamo

Frutos de
cáscara

Cacahuetes

Soja

Altramuces

Mostaza

Sulfitos

Arroz al horno: arroz (Hacendado), tomate, cebolla, longaniza blanca (Martínez) ¹ , morcilla (Hacendado), longaniza roja (Hacendado) ² , patatas, garbanzos cocidos (Hacendado) ³ , ajo, pimentón (Hacendado), colorante (Aro), sal o cubitos de caldo de pollo (Hacendado) ⁴ y aceite de oliva o de orujo.		tr ¹ , tr ² , tr ⁴				tr ¹ , tr ² , tr ⁴	tr ⁴				1,2,4		tr ⁴	1,2,3
Caldero: arroz (Hacendado), tomate, cebolla, mújol o pescado roquero , ajo, ñoras, pimentón (Hacendado), cubitos de caldo de pescado (Hacendado) ¹ , aceite de oliva o de orujo.			X, 1		1		tr ¹				tr ¹		tr ¹	
Arroz a la cubana: arroz (Hacendado), cebolla, guisantes, pimienta, sal o cubitos de pollo (Hacendado) ¹ , tomate (Hacendado), azúcar, huevo y aceite de oliva o de orujo.		X, tr ¹				1	tr ¹				1		tr ¹	
Arroz tres delicias: arroz (Hacendado), cebolla, zanahoria, maíz (Hacendado), jamón York (Hacendado) ¹ , salchicha Frankfurt (Hacendado), sal o cubitos de caldo de pollo (Hacendado) ³ y aceite de oliva o de orujo.		tr ³				3	tr ³				1, 3		tr ³	
Arroz viudo: arroz (Hacendado), garbanzos (Hacendado) ¹ , patata, hierbabuena, chorizo dulce (Hacendado), jamón (El Pozo/Jadulto), tomate, cebolla, pimentón (Hacendado), ajo, cubitos de caldo de pollo (Hacendado) ² o sal, colorante (Aro) y aceite de oliva o de orujo.		tr ²				2	tr ²				2		tr ²	1

Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos.

ALÉRGENOS



REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011

Cafetería Pabellón Docente

Cereales
con gluten

Huevos

Pescados

Moluscos

Crustáceos

Leche

Apio

Granos de
sésamo

Frutos de
cáscara

Cacahuetes

Soja

Altramuces

Mostaza

Sulfitos

Arroz con habichuelas: alubias blancas (Hacendado)¹, arroz (Hacendado), patata, tomate, cebolla, pimiento, berenjena, ajo, judías verdes, pimentón (Hacendado), colorante (Aro) y aceite de oliva o de orujo.

1

Arroz con lentejas: lentejas (Hacendado)¹, arroz (Hacendado), patata, chorizo dulce (Hacendado), morcilla (Hacendado), ajo, laurel, tomate, cebolla, comino (Hacendado)², colorante (Aro), sal o cubitos de caldo de pollo (Hacendado)³, vinagre (Makro)⁴, pimentón (Hacendado) y aceite de oliva o de orujo.

tr¹
tr²

tr³

3

tr³

3

tr²
tr³

4

Arroz con lentejas y verduras: lentejas (Hacendado)¹, arroz (Hacendado), patata, ajo, laurel, tomate, cebolla, comino (Hacendado)², colorante (Aro), sal o cubitos de caldo de pollo (Hacendado)³, vinagre (Makro)⁴, pimentón (Hacendado), verduras de temporada y aceite de oliva o de orujo.

tr¹
tr²

tr³

3

tr³

3

tr²
tr³

4

Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos.

ALÉRGENOS

REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011

Cafetería Pabellón Docente



Cereales
con gluten

Huevos

Pescados

Moluscos

Crustáceos

Leche

Apio

Granos de
sésamo

Frutos de
cáscara

Cacahuetes

Soja

Altramuces

Mostaza

Sulfitos

CREMAS Y SOPAS

Crema de zanahoria: zanahoria, patata, cebolla, sal, pimentón (Hacendado), curry (Hacendado) y aceite de oliva o de orujo.														
Crema de calabaza: calabaza, patata, cebolla, pimentón (Hacendado), sal y aceite de oliva o de orujo.														
Crema de calabacín: calabacín, patata, cebolla, comino (Hacendado) ² , sal y aceite de oliva o de orujo.	tr ²												tr ²	
Crema de verduras: calabacín, zanahoria, puerros, patata, cebolla, pimentón (Hacendado), sal y aceite de oliva o de orujo.														
Puré de patatas: patata, margarina , sal, (Hacendado), leche (Hacendado), pimienta.						X								
Vichyssoise: pollo, puerro, patata, cebolla, margarina (Hacendado), sal y nata (Hacendado).						X								
Caldo: pollo, chorizo dulce (Hacendado), apio , zanahoria, cebolla, tomate, ajo, puerro, jamón serrano (El Pozo/jadulto), cubito de caldo de pollo (Hacendado) ¹ , pimentón (Hacendado) y aceite de oliva o de orujo.		tr ¹				1	X, tr ¹				1		tr ¹	
Gaspacho Andaluz: Tomate, pimiento rojo y verde, pepino, cebolla, ajo, pan, vinagre (Makro) ¹ , pimentón (Hacendado) y aceite de oliva o de orujo.														1

Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos.

ALÉRGENOS



REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011

Cafetería Pabellón Docente

Cereales
con gluten

Huevos

Pescados

Moluscos

Crustáceos

Leche

Apio

Granos de
sésamo

Frutos de
cáscara

Cacahuetes

Soja

Altramuces

Mostaza

Sulfitos

ENSALADAS

Ensalada de alubias: alubias (Hacendado)¹, tomate, cebolla, pimiento rojo y verde, aceitunas (Zambudio), jamón york (Hacendado)², maíz (Hacendado), aceite de oliva o de orujo, pimentón (Hacendado), sal

2

1

Ensalada de judías: judías verdes, tomate, cebolla, pimiento rojo y verde, aceitunas (Zambudio), jamón york (Hacendado)¹, maíz (Hacendado), aceite de oliva o de orujo, pimentón (Hacendado) y sal

1

Ensalada murciana: tomate de pera (Hacendado), cebolla, **atún** (Bachi/Diamir), **huevo**, aceitunas (Zambudio), sal y aceite de oliva o de orujo.

X

X

Pipirrana: patata, aceite de oliva o de orujo, sal, tomate, cebolla, **atún** (Bachi/Diamir), aceitunas (Zambudio) y **huevo**.

X

X

Ensalada de la casa: lechuga, tomate, maíz (Hacendado), zanahoria, piña (Videca), pipas (Hacendado)¹, cebolla frita (Hacendado, KÜHNE)², pasas sultanas (Hacendado)³, **huevo** y pepino.

2

X

tr¹

tr¹

tr¹

Tr³

Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos.

ALÉRGENOS

REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011

Cafetería Pabellón Docente



Cereales con gluten	Huevos	Pescados	Moluscos	Crustáceos	Leche	Apio	Granos de sésamo	Frutos de cáscara	Cacahuetes	Soja	Altramuces	Mostaza	Sulfitos
---------------------	--------	----------	----------	------------	-------	------	------------------	-------------------	------------	------	------------	---------	----------

GUISOS

Alubias a la jardinera: alubias (Hacendado) ¹ , tomate, cebolla, ajo, laurel, pimentón (Hacendado), patata, colorante (Aro), cubitos de caldo de pollo (Hacendado) ² o sal, comino (Hacendado) ³ , pimiento, zanahoria, berenjena, judías, y aceite de oliva o de orujo.	tr ³	tr ²				2	tr ²				2		tr ² , tr ³	1
Alubias estofadas: alubias (Hacendado) ¹ , ajo, laurel, cebolla, patata, cubitos de caldo de pollo (Hacendado) ² o sal, vino blanco (Don Hugo) ³ , colorante (Aro), tomate, pimentón (Hacendado) y aceite de oliva o de orujo.		tr ²				2	tr ²				2		tr ²	1, 3
Alubias con chorizo y morcilla: alubias (Hacendado) ¹ , chorizo dulce (Hacendado), morcilla (Hacendado), ajo, laurel, tomate, cebolla, colorante (Aro), cubitos de caldo de pollo (Hacendado) ² o sal, patata, pimentón (Hacendado) y aceite de oliva o de orujo.		tr ²				2	tr ²				2		tr ²	1
Lentejas estofadas con chorizo: lentejas (Hacendado) ¹ , ajo, laurel, chorizo (Hacendado), tomate, cebolla, cubitos de caldo de pollo (Hacendado) ² o sal, comino (Hacendado) ³ , pimentón (Hacendado), colorante (Aro), vino blanco (Don Hugo) ⁴ , patata y aceite de oliva o de orujo.	tr ¹ tr ³	tr ²				2	tr ²				2		tr ² , tr ³	4

Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos.

ALÉRGENOS



REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011

Cafetería Pabellón Docente

Cereales
con gluten

Huevos

Pescados

Moluscos

Crustáceos

Leche

Apio

Granos de
sésamo

Frutos de
cáscara

Cacahuetes

Soja

Altramuces

Mostaza

Sulfitos

Lentejas con verduras: lentejas (Hacendado) ¹ , patata, ajo, laurel, tomate, cebolla, verduras de temporada, pimentón (Hacendado), colorante (Aro), cubitos de caldo de pollo (Hacendado) ² o sal, comino (Hacendado) ³ y aceite de oliva o de orujo.	tr ¹ tr ³	tr ²				2	tr ²				2		tr ² , tr ³	
Albóndigas de carne: preparado de carne de vacuno y cerdo (Hacendado) ¹ , huevos , levadura (Hacendado) o (Royal) ² , pan (Hacendado) ³ , sal, pimienta (Hacendado), canela (Hacendado), pimentón (Hacendado), orégano (Makro Chef), ajo.	3	X				tr ²					tr ³		tr ³	1
Albóndigas de pescado: pan (Hacendado) ¹ , huevos , levadura (Royal) ² , sal, pimienta (Hacendado), limón, ajo, merluza (Hacendado) ³ o bacalao (Mare Deus) ⁴ .	1	X	3, 4	tr ³ , tr ⁴	tr ³ , tr ⁴	tr ²					tr ¹		tr ¹	
Guiso de carne con aletría: cebolla, tomate, ajo, judías, pimiento, patata, colorante (Aro), aletría (Hacendado) ¹ , cubitos de caldo de pollo (Hacendado) ² , guisantes, aceite de oliva o de orujo, magra de cerdo (Hacendado) o pollo (Hacendado).	1	tr ¹ , tr ²				2	tr ²				2		tr ²	
Estofado: pollo, cebolla, ajo, laurel, vino tinto (Don Hugo) ¹ , pimentón (Hacendado), cacao en polvo o chocolate (Hacendado), pimienta (Hacendado), cubitos de caldo de pollo (Hacendado) ² , vinagre (Makro) ³ y aceite de oliva o de orujo.		tr ²				2	tr ²				2		tr ²	1, 3

Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos.

ALÉRGENOS



REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011

Cafetería Pabellón Docente

Cereales
con gluten

Huevos

Pescados

Moluscos

Crustáceos

Leche

Apio

Granos de
sésamo

Frutos de
cáscara

Cacahuetes

Soja

Altramuces

Mostaza

Sulfitos

Guiso de pescado: patata, cebolla, ajo, tomate, curry (Hacendado) ¹ , pimentón (Hacendado), cubitos de caldo de pescado (Hacendado) ² , merluza (Hacendado) ³ , guisantes y aceite de oliva o de orujo.	tr ¹	tr ²	2, 3	tr ³	2, tr ³		tr ²				tr ²		tr ¹	
Potaje: patata, acelgas o espinacas, cebolla, tomate, pimentón (Hacendado), comino (Hacendado) ¹ , vinagre (Makro) ² , colorante (Aro), sal o cubitos de caldo de pollo (Hacendado) ³ y aceite de oliva o de orujo.	tr ¹	tr ³				3	tr ³				3		tr ¹ , tr ³	2
Olla gitana: patata, calabaza, garbanzos (Hacendado) ¹ , alubias (Hacendado) ² , judías verdes, cebolla, tomate, pimentón (Hacendado), comino (Hacendado) ³ , hierbabuena (Hacendado), vinagre (Makro) ⁴ , cubitos de caldo de pollo (Hacendado) ⁵ , colorante (Aro) y aceite de oliva o de orujo.	tr ³	tr ⁵				5	tr ⁵				5		tr ³ , tr ⁵	tr ¹ tr ² 4

Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos.

ALÉRGENOS



REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011

Cafetería Pabellón Docente

Cereales
con gluten

Huevos

Pescados

Moluscos

Crustáceos

Leche

Apio

Granos de
sésamo

Frutos de
cáscara

Cacahuetes

Soja

Altramuces

Mostaza

Sulfitos

SALSAS

Salsa de Tomillo: cebolla, guisantes, tomillo, pimienta (Hacendado), vinagre (Makro Chef) ¹ , cubitos de caldo de pollo (Hacendado) ² o sal, cerveza (Estrella de Levante) ³ o vino blanco (Don Hugo) ⁴ , limón, ajo y aceite de oliva o de orujo.	3	tr ²				2	tr ²				2		tr ²	1, 4
Salsa a la cerveza: cebolla, guisantes, cerveza (Estrella de Levante) ¹ , pimienta (Hacendado), cubitos de caldo de pollo (Hacendado) ² o sal, limón, ajo y aceite de oliva o de orujo.	1	tr ²				2	tr ²				2		tr ²	
Salsa a la naranja: cebolla, guisantes, ajo, naranja, vinagre (Makro Chef) ¹ , pimienta, canela, limón, sal o cubitos de caldo de pollo (Hacendado) ² y aceite de oliva o de orujo.		tr ²				2	tr ²				2		tr ²	1
Salsa barbacoa: cebolla, guisantes, zanahoria, cerveza (Estrella de Levante) ¹ o vino blanco (Don Hugo) ² , pimienta (Hacendado), orégano, cubitos de caldo de pollo (Hacendado) ³ o sal, salsa barbacoa (Chovi), limón y aceite de oliva o de orujo.	1	tr ³				3	tr ³				3		tr ³	2
Salsa tradicional: cebolla, guisantes, zanahoria, tomate, harina (Hacendado), ajo, pimienta, cubitos de caldo de pollo (Hacendado) ¹ o sal, limón, cerveza (Estrella de Levante) ² o vino blanco (Don Hugo) ³ y aceite de oliva o de orujo.	X, 2	tr ¹				1	tr ¹				1		tr ¹	3

Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos.

ALÉRGENOS



REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011

Cafetería Pabellón Docente

Cereales
con gluten

Huevos

Pescados

Moluscos

Crustáceos

Leche

Apio

Granos de
sésamo

Frutos de
cáscara

Cacahuetes

Soja

Altramuces

Mostaza

Sulfitos

Salsa de yogurt: yogurt blanco azucarado (Hacendado), mostaza (Makro Chef) ¹ o (Hacendado) ² y aceite de oliva o de orujo.						X						1, 2	1
Salsa agridulce: cebolla, sal o cubitos de caldo de pollo (Hacendado) ¹ , azúcar, vinagre (Makro Chef) ² , agua y aceite de oliva o de orujo.		tr ¹				1	tr ¹				1	tr ¹	2
Salsa blanca: cebolla, sal o cubitos de caldo de pollo (Hacendado) ¹ , margarina (Hacendado), vino blanco (Don Hugo) ² y aceite de oliva o de orujo.		tr ¹				X, 1	tr ¹				1	tr ¹	2
Salsa a la sidra: cebollas, guisantes, jamón serrano (El Pozo/Jadulto), sal o cubitos de caldo de pollo (Hacendado) ¹ , pimienta (Hacendado), sidra ² , limón, vinagre (Makro Chef) ³ , ajo y aceite de oliva o de orujo.		tr ¹				1	tr ¹				1	tr ¹	2, 3
Salsa de pescado: cebolla, guisantes, ajo, perejil, vinagre (Makro Chef) ¹ , cubitos de caldo de pescado (Hacendado) ² , vino blanco (Don Hugo) ³ o cerveza (Estrella de Levante) ⁴ aceite de oliva o de orujo.	4		2		2		tr ²				tr ²		1, 3
Salsa Marinera: tomate, cebolla, ajo, orégano, sal, azúcar, vinagre (Makro Chef) ¹ y aceite de oliva o de orujo.													1
Bechamel: harina (Hacendado), leche (Hacendado), margarina (Hacendado), nuez moscada, cubitos de caldo de pollo (Hacendado) ¹ y aceite de oliva o de orujo.	X	tr ¹				X, 1	tr ¹				1	tr ¹	

Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos.

ALÉRGENOS



REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011

Cafetería Pabellón Docente

Cereales con gluten	Huevos	Pescados	Moluscos	Crustáceos	Leche	Apio	Granos de sésamo	Frutos de cáscara	Cacahuetes	Soja	Altramuces	Mostaza	Sulfitos
---------------------	--------	----------	----------	------------	-------	------	------------------	-------------------	------------	------	------------	---------	----------

Salsa rosa: mayonesa (Makro Chef) ¹ , kétchup (Makro Chef), azúcar, sal.		1											
Salsa caligueña: mayonesa (Makro Chef) ¹ , kétchup (Makro Chef), leche (Hacendado), tabasco (Hacendado) ² y coñac.		1			X								2
Ajo cabañil: ajo, perejil, sal, vinagre (Makro) ¹													1
Salsa de mostaza: cebolla, guisantes, zanahoria, apio , mostaza (Makro Chef) ¹ o (Hacendado) ² , vino blanco (Don Hugo) ³ o coñac.						X						1	1, 2, 3

GUARNICIONES

Patatas campesinas: patatas, aceite de oliva o de orujo, cubitos de caldo de pollo (Hacendado) ¹ , cebolla, ajo, huevo , morcilla (Hacendado) o chorizo (Hacendado) o atún (Diamir/Bachi)		tr ¹ X	X			1	tr ¹				1		Tr ¹
Patatas revolconas: patatas, aceite de oliva o de orujo, cebolla, pimiento, tocino, pimentón (Hacendado), ajo y sal.													

Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos.

ALÉRGENOS



REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011

Cafetería Pabellón Docente

Cereales
con gluten

Huevos

Pescados

Moluscos

Crustáceos

Leche

Apio

Granos de
sésamo

Frutos de
cáscara

Cacahuetes

Soja

Altramuces

Mostaza

Sulfitos

VERDURAS Y HORTALIZAS

Berenjenas rellenas: berenjenas, bechamel ¹ , preparado cárnico de vacuno y cerdo (Hacendado) ² , aceite de oliva o de orujo, vino blanco (Makro) ³ , sal, pimienta (Hacendado) y orégano (Makro Chef).	1	Tr ¹				1	Tr ¹				1		Tr ¹	2, 3
Judías rehogadas: judías verdes, cebolla, ajo, jamón (El Pozo), sal y aceite de oliva o de orujo.														
Hervido: judías verdes, cubitos de caldo de pollo (Hacendado) ¹ o sal, ajo, vinagre (Makro) ² y aceite de oliva o de orujo.		Tr ¹				1	Tr ¹				1		Tr ¹	2
Menestra: verduras, cubitos de caldo de pollo (Hacendado) ¹ o sal, cebolla, pimentón (Hacendado), ajo, vinagre (Makro) ² y aceite de oliva o de orujo.		Tr ¹				1	Tr ¹				1		Tr ¹	2
Verdura con bechamel: menestra o judías verdes o coliflor, sal, cebolla, ajo, aceite de oliva o de orujo y bechamel ¹ .	1	Tr ¹				1	Tr ¹				1		Tr ¹	
Patatas gratinadas con carne/atún: Patata, sal, bechamel ¹ , preparado cárnico de vacuno y cerdo (Hacendado) ² o atún (Diamir/Bachi), cebolla y aceite de oliva o de orujo.	1	Tr ¹	X			1	Tr ¹				1		Tr ¹	2

Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos.

ALÉRGENOS



REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011

Cafetería Pabellón Docente

Cereales
con gluten

Huevos

Pescados

Moluscos

Crustáceos

Leche

Apio

Granos de
sésamo

Frutos de
cáscara

Cacahuetes

Soja

Altramuces

Mostaza

Sulfitos

PASTAS

Pasta con carne o con atún: Tomate, aceite de oliva, sal, azúcar, cebolla, orégano, pasta (Hacendado)¹, preparado cárnico de vacuno y cerdo (Hacendado)² o **atún** (Diamir/Bachi).

1

tr¹

X

2

CARNES

Asado de pollo: pollo, patata, ajo, perejil, tomate, cebolla, pimentón (Hacendado), sal, cerveza (Estrella de Levante)¹, pimienta y aceite de oliva o de orujo.

1

PESCADOS

Escabeche: Ajo, laurel, pimentón (Hacendado), sal, aceite de oliva o de orujo, **pescadilla** (Hacendado)¹, vinagre (Makro)¹

1

tr¹

tr¹

1

Encebollado: Patatas, **bacalao** (Mare Deus)¹, cebolla, ñoras, pimentón (Hacendado), aceite de oliva, ajo, vinagre (Makro)¹

1

tr¹

tr¹

1

Ajo arriero: **merluza** (Hacendado)¹, patata, sal, ajo y aceite de oliva o de orujo.

1

tr¹

tr¹

Pastel de merluza: **merluza** (Hacendado)¹, sal, pimienta (Hacendado), limón, **huevo**, tomate frito (Hacendado), **nata** (Hacendado)

X

1

tr¹

tr¹

X

Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos.