

## *Listado de ingredientes y alérgenos cocina octubre 2022*

### **Albóndigas encebolladas.**



Albóndigas encebolladas. Caldo de carne (agua, carne de ternera, cebolla, zanahoria, tomate, vino (sulfitos), vino Oloroso (sulfitos), pimienta negra, laurel, tomillo, clavo) albóndigas de ternera (carne de vacuno 50%, proteína de soja, pan rallado, (harina de trigo (gluten), agua, fibra alimenticia, levadura y sal), agua, sal, almidón de guisante, dextrosa, conservador E-221 (sulfitos), antioxidantes (E-301), colorante (E-120), estabilizantes (E-407a, E-415 y especias), cebolla, vino (sulfitos) Pedro Ximénez, vino (sulfitos) blanco, fécula de patata, sal, tomillo, pimienta blanca, laurel.

Opción arroz basmatic con hierbas. Arroz basmatic, hierbas provenzales (romero, albahaca, mejorana y orégano), albahaca, ajo, aceite de oliva y sal.

Opción patata asada. Patatas (patatas y conservador: metabisulfito sódico), cebolla, aceite de oliva y sal.

## **Alérgenos**



Los productos anteriormente expuestos contienen los alérgenos mencionados en cada uno de ellos.

Además, en la cocina en el que estos se elaboran se trabaja con los siguientes alérgenos:

Soja  
Pescado.  
Mostaza.  
Lácteos  
Huevo.

Sésamo.  
Gluten.  
Frutos de cáscara.  
Sulfitos.  
Crustáceos.  
Cacahuets.  
Apio.

\*\*\*\*\*Los productos de la pesca aquí expuestos han sido sometidos a congelación en los términos establecidos en el Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre la prevención de la parasitosis por anisakis".