

Listado de ingredientes y alérgenos cocina octubre 2022

Roast beef acompañado de jugo de carne.



Roast beef. Lomo bajo, aceite de oliva y sal gorda.

Jugo de carne. Jugo de carne ((agua, carne de ternera, cebolla, zanahoria, tomate, **vino (sulfitos)**, **vino Oloroso (sulfitos)**, pimienta negra, laurel, tomillo, clavo) y fécula de patata.

Opción brotes verdes. Brotes de batavia roja, brotes de espinaca, rúcula, brotes de acelga roja.

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".