

* PROCEDENCIA ECOLÓGICA

**HAZ EJERCICIO
 COME VARIADO**
*(No te olvides de Frutas,
 Verduras, Legumbres y
 Cereales integrales)*
BEBE AGUA

3 MARTES
JUDÍAS VERDES REHOGADAS CON PATATA
 SAUTÉED GREEN BEANS WITH POTATO
CROQUETAS DE JAMÓN Y EMPANADILLAS CON
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA Y MAÍZ
 HAM CROQUETTES AND PATTY WITH LETTUCE, TOMATO,
 CARROT AND CORN SALAD
PAN INTEGRAL
 WHOLE-GRAIN BREAD
MANZANA ROYAL GALA
 ROYAL GALA APPLE

ENERGIA (KCAL)	H.CARB (G)	PROTEINA (G)	LÍPIDOS (G)	AGS (G)	CALCIO (MG)	HIERRO (MG)	VIT. A (UG)
709	101	21,5	23,6	5,6	234	6,3	550

4 MIÉRCOLES
LENTEJAS ECOLÓGICAS * GUIADASAS CON ZANAHORIA
 ECOLOGICAL LENTIL STEW WITH CARROT
TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA DE LECHUGA,
TOMATE Y ZANAHORIA
 POTATO OMELETE WITH LETTUCE, TOMATO AND CARROT
 SALAD
PAN
 BREAD
PERA (+ VASO DE LECHE OPCIONAL)*
 PEAR (+ OPTIONAL MILK GLASS)

ENERGIA (KCAL)	H.CARB (G)	PROTEINA (G)	LÍPIDOS (G)	AGS (G)	CALCIO (MG)	HIERRO (MG)	VIT. A (UG)
664	97,5	25,6	18,1	3,5	259	8,2	1695

5 JUEVES
SOPA DE VERDURAS CON ESTRELLITAS
 VEGETABLE SOUP WITH STAR PASTA
MERLUZA A LA ROMANA CON PATATAS FRITAS
 BATTERED HAKE WITH FRENCH FRIES
PAN INTEGRAL
 WHOLE-GRAIN BREAD
PLÁTANO
 BANANA

ENERGIA (KCAL)	H.CARB (G)	PROTEINA (G)	LÍPIDOS (G)	AGS (G)	CALCIO (MG)	HIERRO (MG)	VIT. A (UG)
676	90,8	24,2	23,2	3,7	203	9,9	142

6 VIERNES
ARROZ BLANCO CON SALSA DE TOMATE Y HUEVO
COCIDO
 WHITE RICE WITH TOMATO SAUCE AND BOILED EGG
MUSLITOS DE POLLO EN SALSA CON PARRILLADA
DE VERDURAS
 CHICKEN DRUMSTICKS IN SAUCE WITH GRILLED
 VEGETABLE
PAN BREAD
YOGURT
 YOGHURT

ENERGIA (KCAL)	H.CARB (G)	PROTEINA (G)	LÍPIDOS (G)	AGS (G)	CALCIO (MG)	HIERRO (MG)	VIT. A (UG)
702	97,6	26,7	22,1	4,8	315	8,3	177

10 MARTES
PURÉ DE VERDURAS
 VEGETABLE PURÉE
ALBÓNDIGAS DE POLLO EN SALSA CON
ARROZ INTEGRAL
 CHICKEN MEATBALLS IN SAUCE WITH WHOLE-GRAIN RICE

ENERGIA (KCAL)	H.CARB (G)	PROTEINA (G)	LÍPIDOS (G)	AGS (G)	CALCIO (MG)	HIERRO (MG)	VIT. A (UG)
664	94,5	26	19,5	3,4	272	10,6	1858

11 MIÉRCOLES
SOPA DE COCIDO CON FIDEOS
 VERMICELLI SOUP
GARBANZOS ECOLÓGICOS * CON REPOLLO,
ZANAHORIA, PATATA, TERNERA, POLLO, TOCINO Y
CHORIZO
 ECOLOGICAL CHICKPEA STEW WITH CABBAGE, CARROT,
 POTATO, VEAL, CHICKEN, FAT AND CHORIZO
PAN BREAD
PERA (+ VASO DE LECHE OPCIONAL)*
 PEAR (+ OPTIONAL MILK GLASS)

ENERGIA (KCAL)	H.CARB (G)	PROTEINA (G)	LÍPIDOS (G)	AGS (G)	CALCIO (MG)	HIERRO (MG)	VIT. A (UG)
665	88,7	25,2	22,5	5,1	298	9,5	1129

12 JUEVES
ARROZ A LA MILANESA CON GUIANTES, YORK Y
QUESO
 MILANESE STYLE RICE WITH PEAS, BOILED HAM AND CHEESE
CABALLA A LA ANDALUZA CON ENSALADA DE
LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA Y REMOLACHA
 ANDALUSIAN STYLE MACKEREL WITH LETTUCE, TOMATO,
 CARROT AND BEETROOT SALAD
PAN BREAD
YOGURT
 YOGHURT

ENERGIA (KCAL)	H.CARB (G)	PROTEINA (G)	LÍPIDOS (G)	AGS (G)	CALCIO (MG)	HIERRO (MG)	VIT. A (UG)
713	95,4	27,8	23,8	6	294	4,2	381

13 VIERNES
ENSALADA CAMPERA CON HUEVO COCIDO Y ACEITUNAS
 POTATO SALAD WITH BOILED EGG AND OLIVES
LOMO DE CERDO EN SALSA CON SALTEADO DE
ZANAHORIA Y CHAMPIÑONES
 PORK FILLET IN SAUCE WITH SAUTÉED CARROT AND
 MUSHROOMS
PAN INTEGRAL
 WHOLE-GRAIN BREAD
PLÁTANO
 BANANA

ENERGIA (KCAL)	H.CARB (G)	PROTEINA (G)	LÍPIDOS (G)	AGS (G)	CALCIO (MG)	HIERRO (MG)	VIT. A (UG)
670	87,9	25	23,5	5,4	227	10,8	1441

17 MARTES
CODITOS A LA NAPOLITANA
 NEAPOLITAN STYLE ELBOW PASTA
SALMÓN AL HORNO CON MAYONESA Y ENSALADA
DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA
 ROAST SALMON WITH MAYONNAISE AND LETTUCE,
 TOMATO AND CARROT SALAD
PAN BREAD
PLÁTANO
 BANANA

ENERGIA (KCAL)	H.CARB (G)	PROTEINA (G)	LÍPIDOS (G)	AGS (G)	CALCIO (MG)	HIERRO (MG)	VIT. A (UG)
658	83,6	22,2	25,5	4,4	264	8,2	916

18 MIÉRCOLES
ALUBIAS BLANCAS GUIADASAS CON HORTALIZAS
 WHITE BEAN STEW WITH VEGETABLE
TORTILLA DE PATATAS Y CALABACÍN CON ENSALADA
DE LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA Y MAÍZ
 POTATO AND COURGETTE OMELETE WITH LETTUCE,
 TOMATO, CARROT AND CORN SALAD
PAN INTEGRAL
 WHOLE-GRAIN BREAD
PERA
 PEAR

ENERGIA (KCAL)	H.CARB (G)	PROTEINA (G)	LÍPIDOS (G)	AGS (G)	CALCIO (MG)	HIERRO (MG)	VIT. A (UG)
659	91,7	25,5	20,4	3,8	302	8,8	1545

19 JUEVES
CREMA DE VERDURAS
 VEGETABLE CREAM
HAMBURGUESA CON KETCHUP Y ENSALADA DE ARROZ
CON TOMATE, ZANAHORIA, MAÍZ Y ACEITUNAS
 HAMBURGER WITH KETCHUP AND RICE SALAD WITH
 TOMATO, CARROT, CORN AND OLIVES
PAN BREAD
YOGURT
 YOGHURT

ENERGIA (KCAL)	H.CARB (G)	PROTEINA (G)	LÍPIDOS (G)	AGS (G)	CALCIO (MG)	HIERRO (MG)	VIT. A (UG)
702	96,4	23,7	24	7	355	9,7	1387

20 VIERNES
PAELLA DE POLLO Y VERDURAS
 CHICKEN AND VEGETABLE PAELLA
PESCADILLA EN SALSA VERDE CON GUIANTES Y
ESPÁRRAGOS
 YOUNGHAKE IN GREEN SAUCE WITH PEAS AND ASPARAGUS
PAN INTEGRAL
 WHOLE-GRAIN BREAD
CIRUELA (+ VASO DE LECHE OPCIONAL)*
 PLUM (+ OPTIONAL MILK GLASS)

ENERGIA (KCAL)	H.CARB (G)	PROTEINA (G)	LÍPIDOS (G)	AGS (G)	CALCIO (MG)	HIERRO (MG)	VIT. A (UG)
637	93,5	27,4	16,2	2,5	217	9,6	389

24 MARTES
JUDÍAS VERDES REHOGADAS CON ZANAHORIA
 SAUTÉED GREEN BEANS WITH CARROT
ALBÓNDIGAS EN SALSA CON PATATAS DADO
 MEATBALLS IN SAUCE WITH DICE POTATOES
PAN BREAD
MANZANA GOLDEN
 GOLDEN APPLE

ENERGIA (KCAL)	H.CARB (G)	PROTEINA (G)	LÍPIDOS (G)	AGS (G)	CALCIO (MG)	HIERRO (MG)	VIT. A (UG)
686	96,9	23,8	21,9	4,3	286	10,9	2047

25 MIÉRCOLES
GARBANZOS ECOLÓGICOS * SALTEADOS CON
HORTALIZAS
 SAUTÉED ECOLOGICAL CHICKPEA WITH VEGETABLE
PALOMETA A LA ROMANA CON ENSALADA DE
LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA
 BATTERED POMFRET WITH LETTUCE, TOMATO AND
 CARROT SALAD
PAN BREAD
NECTARINA
 NECTARINE

ENERGIA (KCAL)	H.CARB (G)	PROTEINA (G)	LÍPIDOS (G)	AGS (G)	CALCIO (MG)	HIERRO (MG)	VIT. A (UG)
668	87,6	30,6	19,3	3,2	223	8,3	1703

26 JUEVES
PATATAS A LA RIOJANA
 RIOJANA STYLE POTATOES STEW
MUSLITOS DE POLLO AL AJILLO CON ENSALADA DE
LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ
 CHICKEN DRUMSTICKS IN GARLIC SAUCE WITH LETTUCE,
 TOMATO AND CORN SALAD
PAN INTEGRAL
 WHOLE-GRAIN BREAD
YOGURT
 YOGHURT

ENERGIA (KCAL)	H.CARB (G)	PROTEINA (G)	LÍPIDOS (G)	AGS (G)	CALCIO (MG)	HIERRO (MG)	VIT. A (UG)
602	76,4	27	20,2	4,8	401	12,2	984

27 VIERNES
LENTEJAS ECOLÓGICAS * GUIADASAS CON
ZANAHORIA Y ARROZ
 ECOLOGICAL LENTIL STEW WITH CARROT AND RICE
LOMO DE CERDO EMPANADO CON ENSALADA DE
LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA
 BREADED PORK FILLET WITH LETTUCE, TOMATO AND
 CARROT SALAD
PAN BREAD
PERA
 PEAR

ENERGIA (KCAL)	H.CARB (G)	PROTEINA (G)	LÍPIDOS (G)	AGS (G)	CALCIO (MG)	HIERRO (MG)	VIT. A (UG)
701	96,2	31	20,4	4,5	241	8,8	1652

31 MARTES
MENÚ INTERNACIONAL: ALEMANIA
ENSALADA ALEMANA CON YORK Y MAYONESA
 GERMAN SALAD WITH BOILED HAM AND MAYONNAISE
ESTOFADO ALEMÁN DE MAGRO DE CERDO CON
CHAMPIÑONES
 GERMAN STYLE LEAN PORK STEW WITH MUSHROOMS
PAN BREAD
PASTELITO
 CAKE

ENERGIA (KCAL)	H.CARB (G)	PROTEINA (G)	LÍPIDOS (G)	AGS (G)	CALCIO (MG)	HIERRO (MG)	VIT. A (UG)
641	80,8	24,5	23,8	6	185	8,7	712

23 LUNES
ENSALADA DE PASTA CON TOMATE, ZANAHORIA,
MAÍZ Y ACEITUNAS
 PASTA SALAD WITH TOMATO, CARROT, CORN AND OLIVES
BACALAO EN SALSA DE TOMATE CON PISTO
 COD IN TOMATO SAUCE WITH RATATOUILLE
PAN INTEGRAL
 WHOLE-GRAIN BREAD
PLÁTANO (+ VASO DE LECHE OPCIONAL)*
 BANANA (+ OPTIONAL MILK GLASS)

ENERGIA (KCAL)	H.CARB (G)	PROTEINA (G)	LÍPIDOS (G)	AGS (G)	CALCIO (MG)	HIERRO (MG)	VIT. A (UG)
618	85,3	23,1	19,8	3,6	218	7,2	828

16 LUNES
BRÓCOLI AL VAPOR CON ZANAHORIA
 STEAMED BROCCOLI WITH CARROT
CORDON BLEU DE POLLO CON PATATAS FRITAS
 CHICKEN BLUE CORD WITH FRENCH FRIES
PAN BREAD
MANZANA ROYAL GALA
 ROYAL GALA APPLE

ENERGIA (KCAL)	H.CARB (G)	PROTEINA (G)	LÍPIDOS (G)	AGS (G)	CALCIO (MG)	HIERRO (MG)	VIT. A (UG)
641	80,3	24,1	24,2	6,3	341	6,5	1753

9 LUNES
ESPAQUETIS A LA CARBONARA CON BECHAMEL Y
BEICON
 SPAGHETTI IN WHITE SAUCE WITH BACON
BACALAO EN SALSA DE TOMATE CON PISTO
 COD IN TOMATO SAUCE WITH RATATOUILLE
PAN BREAD
MANZANA GOLDEN
 GOLDEN APPLE

ENERGIA (KCAL)	H.CARB (G)	PROTEINA (G)	LÍPIDOS (G)	AGS (G)	CALCIO (MG)	HIERRO (MG)	VIT. A (UG)
661	87,2	24,1	23,4	6,2	243	5,5	170

* Las FRUTAS indicadas en el menú pueden estar sujetas a intercambio de día por motivos de maduración

• Menús elaborados de acuerdo a los programas NAOS y PERSEO
 • Raciones establecidas según IDR para niños 6-9 años. (Moreiras y col. 2018)
 • Valoración nutricional realizada con la base de datos BEDCA

EN NUESTROS MENÚS POTENCIAMOS LOS PRODUCTOS DE TEMPORADA:
FRUTAS MAYO: Albaricoque, Brevia, Cereza, Ciruela, Grosella, Frambuesa, Fresa y Fresón, Limón, Kiwi, Manzana, Melocotón, Naranja, Níspero, Pera, Piña, Plátano, Pomelo y Sandía
VERDURAS MAYO: Alcachofa, Acelgas, Apio, Berenjena, Calabacín, Calabaza, Cebolla, Cebolleta, Espárragos, Espinacas, Guisantes, Habas, Judía verde, Lechuga, Nabo, Patata, Pimiento, Puerto, Remolacha, Tomate y Zanahoria



* Valoración nutricional del vaso de leche entera no incluida en la calibración del día.



hotelma

MENÚ



Alimentarse correctamente es básico para la salud. Para comer bien hay que seguir una dieta variada que aporte al organismo todos los elementos necesarios para su máximo rendimiento. Especialmente en la edad infantil y la adolescencia.

CENAS RECOMENDADAS PARA EL MENÚ BASAL

3	MARTES ARROZ INTEGRAL SALTEADO CON VERDURAS DORADA AL HORNO POSTRE	4	MIÉRCOLES PURÉ DE VERDURAS PECHUGA DE POLLO POSTRE	5	JUEVES PISTO CASERO FIELETE DE TERNERA POSTRE	6	VIERNES ENSALADA VARIADA HAMBURGUESA VEGETAL POSTRE		
9	LUNES GUISANTES SALTEADOS CON JAMÓN SOLOMILLO DE CERDO POSTRE	10	MARTES ENSALADA DE QUINOA TEMPURA DE VERDURAS POSTRE	11	MIÉRCOLES CREMA DE CALABACÍN TOSTA DE VENTRESCA POSTRE	12	JUEVES BRÓCOLI SALTEADO CONEJO AL AJILLO POSTRE	13	VIERNES GAZPACHO PIZZA CASERA DE VERDURAS POSTRE
16	LUNES SOPA DE FIDEOS MERLUZA AL HORNO POSTRE	17	MARTES COLIFLOR GRATINADA LOMO DE CERDO POSTRE	18	MIÉRCOLES ASADO DE VERDURAS Y HORTALIZAS CON QUESO FETA SARDINILLAS POSTRE	19	JUEVES TALLARINES DE ARROZ EN SALSA DE SOJA Y VERDURAS POSTRE	20	VIERNES ZARANGOLLO EMPANADILLAS AL HORNO DE PISTO POSTRE
23	LUNES CREMA DE ESPINACAS FALAFEL POSTRE	24	MARTES SOPA DE FIDEOS HUEVO A LA PLANCHA POSTRE	25	MIÉRCOLES ENSALADA VARIADA CROQUETAS CASERAS POSTRE	26	JUEVES ACELGAS SALTEADAS TOSTA DE ANCHOAS POSTRE	27	VIERNES SALMOREJO GALLO A LA ROMANA POSTRE
30	LUNES BRÓCOLI AL VAPOR ALITAS DE POLLO AL HORNO POSTRE	31	MARTES PURÉ DE VERDURAS TOSTA DE TOMATE Y QUESO FRESCO POSTRE						

MENÚ GENERAL: ALÉRGENOS DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA Reglamento (UE) N° 1169/2011

3	MARTES JUDÍAS VERDES SALTEADAS CON PATATA CROQUETAS DE JAMÓN Y EMPANADILLAS CON ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA Y MAÍZ ADO: G, L, H, P, M, CR y S PAN INTEGRAL ADO: G MANZANA ROYAL GALA	4	MIÉRCOLES LENTEJAS ECOLÓGICAS GUIADAS CON HORTALIZAS ADO: G, S y MS TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA ADO: H PAN ADO: G PERA (+ v. de leche opcional) ADO: L	5	JUEVES SOPA DE VERDURAS CON ESTRELLITAS ADO: G y H MERLUZA A LA ROMANA CON PATATAS FRITAS ADO: P, G, H, S y MS PAN INTEGRAL ADO: G PLÁTANO	6	VIERNES ARROZ BLANCO CON SALSA DE TOMATE Y HUEVO COCIDO ADO: H MUSLITOS DE POLLO EN SALSA CON PARRILLADA DE VERDURAS PAN ADO: G YOGUR ADO: L		
9	LUNES ESPAGUETIS A LA CARBONARA CON BECHAMEL Y BEICON ADO: G, H, L, S y MS BACALAO EN SALSA DE TOMATE CON PISTO ADO: P, G, S y MS PAN ADO: G MANZANA GOLDEN	10	MARTES PURÉ DE VERDURAS ALBÓNDIGAS DE POLLO EN SALSA CON ARROZ INTEGRAL ADO: G, S, SU y MS PAN ADO: G NECTARINA	11	MIÉRCOLES SOPA DE COCIDO CON ELDEOS ADO: G y H GARBANZOS ECOLÓGICOS CON REPOLLO, ZANAHORIA, PATATA, TERNERA, POLLO, TOCINO Y CHORIZO PAN ADO: G PERA (+ v. de leche opcional) ADO: L	12	JUEVES ARROZ A LA MILANESA CON GUISANTES, YORK Y QUESO ADO: S y L CABALLA A LA ANDALUZA CON ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA Y REMOLACHA ADO: P, G, S y MS PAN ADO: G YOGUR ADO: L	13	VIERNES ENSALADA CAMPERA CON HUEVO COCIDO Y ACEITUNAS ADO: H, M, CR, P, FS y L LOMO DE CERDO EN SALSA CON SALTEADO DE ZANAHORIA Y CHAMPINONES ADO: SU PAN INTEGRAL ADO: G PLÁTANO
16	LUNES BRÓCOLI AL VAPOR CON ZANAHORIA CORDON BLEU DE POLLO CON PATATAS FRITAS ADO: G, L, H y S PAN ADO: G MANZANA ROYAL GALA	17	MARTES CODITOS A LA NAPOLITANA ADO: G y H SALMÓN AL HORNO CON MAYONESA Y ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA ADO: P y H PAN ADO: G PLÁTANO	18	MIÉRCOLES ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON HORTALIZAS ADO: G, S y MS TORTILLA DE PATATAS Y CALABACÍN CON ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA Y MAÍZ ADO: H PAN INTEGRAL ADO: G PERA	19	JUEVES CREMA DE VERDURAS HAMBURGUESA CON KETCHUP Y ENSALADA DE ARROZ CON TOMATE, ZANAHORIA, MAÍZ Y ACEITUNAS ADO: G, S, SU, M, CR, P, FS y L PAN ADO: G YOGUR ADO: L	20	VIERNES PAELLA DE POLLO Y VERDURAS PESCADILLA EN SALSA VERDE CON GUISANTES Y ESPÁRRAGOS ADO: P, G, S y MS PAN INTEGRAL ADO: G CIRUELA (+ v. de leche opcional) ADO: L
23	LUNES ENSALADA DE PASTA CON TOMATE, ZANAHORIA, MAÍZ Y ACEITUNAS ADO: G, H, CR, P, FS y L BACALAO EN SALSA DE TOMATE CON PISTO ADO: P, G, S y MS PAN INTEGRAL ADO: G PLÁTANO (+ v. de leche opcional) ADO: L	24	MARTES JUDÍAS VERDES REHOGADAS CON ZANAHORIA ALBÓNDIGAS EN SALSA CON PATATAS DADO ADO: G, S, SU y MS PAN ADO: G MANZANA GOLDEN	25	MIÉRCOLES GARBANZOS ECOLÓGICOS SALTEADOS CON HORTALIZAS PALOMETA A LA ROMANA CON ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA ADO: P, H, G, S y MS PAN ADO: G NECTARINA	26	JUEVES PATATAS A LA RIOJANA MUSLITOS DE POLLO AL AJILLO CON ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ PAN INTEGRAL ADO: G YOGUR ADO: L	27	VIERNES LENTEJAS ECOLÓGICAS GUIADAS CON ZANAHORIA Y ARROZ ADO: G, S y MS LOMO DE CERDO EMPANADO CON ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA ADO: H, G, S y MS PAN ADO: G PERA
30	LUNES ARROZ BLANCO CON SALSA DE TOMATE Y HUEVO COCIDO ADO: H MERLUZA AL PI-PIL CON GUISANTES SALTEADOS ADO: P, G, S y MS PAN ADO: G MANZANA ROYAL GALA	31	MARTES MENÚ INTERNACIONAL: ALEMANIA ENSALADA ALEMANA CON YORK Y MAYONESA ADO: S y H ESTOFADO ALEMÁN DE MAGRO DE CERDO CON CHAMPINONES ADO: SU PAN ADO: G PASTELITO ADO: G, H, L, S y FS						

LEYENDA DE LOS 14 GRUPOS DE ALÉRGENOS DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA (ADO):

- G.** Cereales que contengan Gluten: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.
- Cr.** Crustáceos y productos a base de crustáceos.
- H.** Huevos y productos a base de huevo.
- P.** Pescado y productos a base de pescado.
- Ca.** Cacahuets y productos a base de cacahuets.
- S.** Soja y productos a base de soja.
- L.** Lácteos y sus derivados (incluida la lactosa).
- Fs.** Frutos de cáscara: almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), alfoncigos (*Pistacia vera*), nueces macadamia o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados.
- A.** Apio y productos derivados.
- Ms.** Mostaza y productos derivados.
- Se.** Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
- Su.** Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.
- Al.** Altramuces y productos a base de altramuces.
- M.** Moluscos y productos a base de moluscos.