

EN NUESTROS MENÚS POTENCIAMOS LOS PRODUCTOS DE TEMPORADA:

FRUTAS MARZO: LIMÓN, KIWI, MANZANA, MANDARINA, NARANJA, PERA, PIÑA, PLÁTANO Y POMELO.

VERDURAS MARZO: ALCACHOFA, ACELGAS, APIO, BERENJENA, BRÓCOLI, CALABACÍN, CALABAZA, CEBOLLA, COLES DE BRUSELAS, COLIFLOR, ESPÁRRAGOS, GUI SANTES, HABAS, JUDÍA VERDE, LECHUGA, LOMBARDA, NABO, PATATA, PIMIENTO, PUERRO, REMOLACHA, REPOLLO Y ZANAHORIA

* PROCEDENCIA ECOLÓGICA



6 LUNES
PAELLA DE VERDURAS
VEGETABLE PAELLA
SALMÓN AL HORNO CON MAYONESA Y ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ
ROAST SALMON WITH MAYONNAISE AND LETTUCE, TOMATO 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)
705	67	13,8	40,7	6,5	82,6	3,5	226

7 MARTES
ALUBIAS BLANCAS **GUI SADAS** CON ZANAHORIA
WHITE BEAN STEW WITH CARROT
TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
POTATO OMELETE WITH LETTUCE AND TOMATO SALAD
PAN
BREAD
MANDARINA
TANGERINE

ENERGIA (KCAL)	H.CARB (G)	PROTEINA (G)	LÍPIDOS (G)	AGS (G)	CALCIO (MG)	HIERRO (MG)	VIT. A (UG)
675	89,5	25,2	23,2	4,3	264	8,2	1322

8 MIÉRCOLES
PURÉ DE VERDURAS
VEGETABLE PURÉE
LOMO DE CERDO EN SALSA DE ZANAHORIA CON **ARROZ INTEGRAL**
PORK FILLET IN CARROT SAUCE WITH WHOLE-GRAIN RICE
PAN
BREAD
PLÁTANO
BANANA

ENERGIA (KCAL)	H.CARB (G)	PROTEINA (G)	LÍPIDOS (G)	AGS (G)	CALCIO (MG)	HIERRO (MG)	VIT. A (UG)
671	93,6	23	22,1	4,9	233	10,9	1115

9 JUEVES
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
MANZANA ROYAL GALA (+ VASO DE LECHE OPCIONAL)*
ROYAL GALA APPLE (+ OPTIONAL MILK GLASS)

ENERGIA (KCAL)	H.CARB (G)	PROTEINA (G)	LÍPIDOS (G)	AGS (G)	CALCIO (MG)	HIERRO (MG)	VIT. A (UG)
670	90,3	25	22,5	5,4	239	9,8	1133

10 VIERNES
ESPAGUETIS A LA CARBONARA CON **BECHAMEL** Y **CHAMPIÑONES**
SPAGHETTI IN WHITE SAUCE WITH MUSHROOMS
BACALAO EN SALSA DE TOMATE CON PISTO
COD IN TOMATO SAUCE WITH RATATOUILLE
PAN
BREAD
YOGUR
YOGHURT

ENERGIA (KCAL)	H.CARB (G)	PROTEINA (G)	LÍPIDOS (G)	AGS (G)	CALCIO (MG)	HIERRO (MG)	VIT. A (UG)
676	84,6	26,8	25	7	362	5,1	164

13 LUNES
BRÓCOLI AL VAPOR CON ZANAHORIA
STEAMED BROCCOLI WITH CARROT
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
BREAD
MANZANA GOLDEN (+ VASO DE LECHE OPCIONAL)*
GOLDEN APPLE (+ OPTIONAL MILK GLASS)

ENERGIA (KCAL)	H.CARB (G)	PROTEINA (G)	LÍPIDOS (G)	AGS (G)	CALCIO (MG)	HIERRO (MG)	VIT. A (UG)
506	56,1	20,8	4,2	195	4,1	1345	1753

14 MARTES
LENTEJAS ECOLÓGICAS * **GUI SADAS** CON PATATA Y ZANAHORIA
ECOLOGICAL LENTIL STEW WITH POTATO AND CARROT
TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y REMOLACHA
POTATO OMELETE WITH LETTUCE, CARROT AND BEETROOT SALAD
PAN
BREAD
MANDARINA
TANGERINE

ENERGIA (KCAL)	H.CARB (G)	PROTEINA (G)	LÍPIDOS (G)	AGS (G)	CALCIO (MG)	HIERRO (MG)	VIT. A (UG)
669	76,2	31,9	21,9	4	176	10,1	701

15 MIÉRCOLES
PATATAS **GUI SADAS** A LA RIOJANA
RIOJANA STYLE POTATO STEW
CANELONES DE ATÚN CON **BECHAMEL** Y ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
TUNA CANNELONI WITH WHITE SAUCE AND LETTUCE AND TOMATO 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)
646	60,7	24,4	31,7	10,2	188	3,7	390

16 JUEVES
CREMA DE CALABAZA
PUMPKIN CREAM
ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA CON ARROZ **SALTEADO**
MEATBALLS IN SAUCE WITH SAUTÉED RICE
PAN
BREAD
YOGUR
YOGHURT

ENERGIA (KCAL)	H.CARB (G)	PROTEINA (G)	LÍPIDOS (G)	AGS (G)	CALCIO (MG)	HIERRO (MG)	VIT. A (UG)
692	77,4	32,2	27,3	10,2	250	4,1	416

17 VIERNES
MACARRONES A LA NAPOLITANA
NEAPOLITAN STYLE MACARONI
MERLUZA A LA ROMANA CON PARRILLADA DE VERDURAS
BATTERED HAKE WITH GRILLED VEGETABLES
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)
678	94,3	25	21,5	4,1	197	7	250

20 LUNES
DÍA FESTIVO
DAY-OFF

21 MARTES
JUDÍAS VERDES REHOGADAS CON **YORK**
SAUTÉED GREEN BEANS WITH BOILED HAM
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)
555	45	19,5	31,7	7,2	221	3,9	187

22 MIÉRCOLES
ALUBIAS BLANCAS **GUI SADAS** CON HORTALIZAS
WHITE BEAN STEW WITH VEGETABLE
TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y **ACELTUNAS**
POTATO OMELETE WITH LETTUCE, TOMATO AND OLIVES
SALAD
PAN
BREAD
MANDARINA (+ VASO DE LECHE OPCIONAL)*
MANDARINE (+ OPTIONAL GLASS OF MILK)

ENERGIA (KCAL)	H.CARB (G)	PROTEINA (G)	LÍPIDOS (G)	AGS (G)	CALCIO (MG)	HIERRO (MG)	VIT. A (UG)
689	86,9	24,8	26,2	4,8	276	8,4	1315

23 JUEVES
SOPA DE VERDURAS Y POLLO CON **ESTRELLITAS**
VEGETABLE AND CHICKEN SOUP WITH STAR PASTA
MAGRO DE CERDO EN SALSA CON PATATAS DADO
PORK LOIN STEW IN SAUCE WITH DICED POTATOES
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)
675	50,3	31	37	11,4	105	5,7	251

24 VIERNES
GARBANZOS ECOLÓGICOS * **SALTEADOS** CON VERDURAS
SAUTÉED ECOLOGICAL CHICKPEA WITH VEGETABLE
PESCADILLA AL AJILLO CON ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA Y MANZANA
YOUNGHAKE IN GARLIC SAUCE WITH LETTUCE, TOMATO, CARROT AND APPLE SALAD
PAN
BREAD
YOGUR
YOGHURT

ENERGIA (KCAL)	H.CARB (G)	PROTEINA (G)	LÍPIDOS (G)	AGS (G)	CALCIO (MG)	HIERRO (MG)	VIT. A (UG)
681	85,1	27,7	24,9	4,9	396	10,6	1582

27 LUNES
ESPIRALES EN SALSA DE TOMATE GRATINADOS CON **QUESO**
SPIRAL PASTA IN TOMATO SAUCE AND GRILLED CHEESE
CROQUETAS DE JAMÓN Y **EMPANADILLAS** CON ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA
HAM CROQUETTES AND PATTY WITH LETTUCE, TOMATO AND CARROT SALAD
PAN INTEGRAL WHOLE-GRAIN BREAD
MANZANA GOLDEN (+ VASO DE LECHE OPCIONAL)*
GOLDEN APPLE (+ OPTIONAL MILK GLASS)

ENERGIA (KCAL)	H.CARB (G)	PROTEINA (G)	LÍPIDOS (G)	AGS (G)	CALCIO (MG)	HIERRO (MG)	VIT. A (UG)
570	69,1	18,4	22,7	5,4	179	3,2	468

28 MARTES
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
PEAR

ENERGIA (KCAL)	H.CARB (G)	PROTEINA (G)	LÍPIDOS (G)	AGS (G)	CALCIO (MG)	HIERRO (MG)	VIT. A (UG)
663	88,2	25,1	22,5	5,1	298	9,5	1129

29 MIÉRCOLES
PURÉ DE VERDURAS
VEGETABLE PURÉE
LOMO DE CERDO EMPANADO CON PATATAS FRITAS
BREADED PORK FILLET 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)
699	95,2	26,7	22,7	5,1	207	9,7	972

30 JUEVES
MENÚ INTERNACIONAL: EE.UU.
PATATAS AL HORNO CON BEICON GRATINADAS CON **QUESO**
ROAST POTATOES WITH BACON AND GRILLED CHEESE
HAMBURGUESA DE TERNERA CON ENSALADA AMERICANA
HAMBURGER WITH AMERICAN SALAD
PAN
BREAD
PASTELITO CAKE

ENERGIA (KCAL)	H.CARB (G)	PROTEINA (G)	LÍPIDOS (G)	AGS (G)	CALCIO (MG)	HIERRO (MG)	VIT. A (UG)
659	81,4	22	26,6	8,8	298	12,3	730

31 VIERNES
NO LECTIVO
DAY-OFF

¡¡¡FELICES VACACIONES DE SEMANA SANTA!!!



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

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.

- NUESTROS MENÚS ESTÁN 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

CENAS RECOMENDADAS PARA EL MENÚ BASAL



6	LUNES	7	MARTES	8	MIÉRCOLES	9	JUEVES	10	VIERNES
ACELGAS REHOGADAS	FILETE DE TERNERA	POSTRE	SOPA MINISTRONE	ALITAS DE POLLO AL HORNO	POSTRE	TALLARINES CON VERDURAS Y SALSA DE SOJA	POSTRE	ESCALIBADA	ENSALADA GRIEGA
POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE	EMPANADA CASERA
13	LUNES	14	MARTES	15	MIÉRCOLES	16	JUEVES	17	VIERNES
SOPA DE FIDEOS	CABALLA EN ESCABECHE	POSTRE	COLIFLOR REBOZADA	MEJILLONES A LA MARINERA	POSTRE	CHULETA DE CERDO	POSTRE	HUEVO FRITO	ASADO DE VERDURAS Y HORTALIZAS
POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE
20	LUNES	21	MARTES	22	MIÉRCOLES	23	JUEVES	24	VIERNES
FESTIVO	FESTIVO	POSTRE	LOMITOS DE VENTRESCA	POSTRE	POSTRE	CONEJO AL AJILLO	POSTRE	QUICHÉ DE BEICON Y CHAMPIÑONES	PULPO A FEIRA
POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE
27	LUNES	28	MARTES	29	MIÉRCOLES	30	JUEVES	31	VIERNES
BROCCOLI REHOGADO	FILETE DE PAVO	POSTRE	ENSALADA DE LA HUERTA	MUSAKKA	POSTRE	QUINOA SALTEADA	POSTRE	BONITO ENCEBOLLADO	TOSTA DE QUESO DE CABRA CON NUECES Y MEMBRILLO
POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE

1	MIÉRCOLES	2	JUEVES	3	VIERNES
LENTEJAS ECOLÓGICAS GUISADAS CON HORTALIZAS ADO: G, S y MS	JUDÍAS VERDES SALTEADAS CON ZANAHERIA	MUSLITOS DE POLLO EN SALSA PEPITORIA CON PATATAS DADO ADO: H	ARROZ BLANCO CON SALSA DE TOMATE Y HUEVO COCIDO ADO: H	TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHERIA ADO: H	PESCADILLA EN SALSA VERDE CON GUISANTES Y ESPÁRRAGOS ADO: P, G, S y MS
PAN INTEGRAL ADO: G PERA	PAN ADO: G MANDARINA	PAN ADO: G MANDARINA	PAN INTEGRAL ADO: G PERA (+ v. de leche opcional) ADO: L	PAN INTEGRAL ADO: G PERA	PAN INTEGRAL ADO: G PERA (+ v. de leche opcional) ADO: L
6	LUNES	7	MARTES	8	MIÉRCOLES
PAELLA DE VERDURAS	ALUBIAS BLANCAS GUISADAS CON ZANAHERIA ADO: G, S y MS	PURE DE VERDURAS	LOMO DE CERDO EN SALSA DE ZANAHERIA CON ARROZ INTEGRAL ADO: SU	SOPA DE COCIDO FIDEOS ADO: G y H	ESPAGUETIS A LA CARBONARA CON BECHAMEL Y CHAMPIÑONES ADO: G, H, S, MS, L y SU
SALMÓN AL HORNO CON MAYONESA Y ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ ADO: P, G, S, MS y H	TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE ADO: H	LOMO DE CERDO EN SALSA DE ZANAHERIA CON ARROZ INTEGRAL ADO: SU	GARBANZOS ECOLÓGICOS CON REPOLLO, ZANAHERIA, PATATA, TERNERA, POLLO, TOCINO Y CHORIZO ADO: G	BACALAO EN SALSA DE TOMATE CON PISTO ADO: P, G, S y MS	MACARRONES A LA NAPOLITANA ADO: G y H
PAN INTEGRAL ADO: G PERA	PAN ADO: G MANDARINA	PAN ADO: G PLÁTANO	PAN ADO: G MANDARINA (+ v. de leche opcional) ADO: L	PAN ADO: G YOGUR ADO: L	PAN INTEGRAL ADO: G PLÁTANO
13	LUNES	14	MARTES	15	MIÉRCOLES
BROCOLI AL VAPOR CON ZANAHERIA	LENTEJAS ECOLÓGICAS GUISADAS CON PATATA Y ZANAHERIA ADO: G, S y MS	PATATAS GUISADAS A LA RIOJANA	CANELONES DE ATÚN CON BECHAMEL Y ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE ADO: G, H, L, P, CR, M, MS y S	ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA CON ARROZ SALTEADO ADO: G, S, MS y SU	MERLUZA A LA ROMANA CON PARRILLADA DE VERDURAS ADO: P, G, S, MS y H
CROQUETAS DE JAMÓN Y EMPANADILLAS CON ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, ZANAHERIA Y MAÍZ ADO: G, L, H, P, M, CR y S	TORTILLA DE PATATAS CON Y ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHERIA Y REMOLACHA ADO: H y S	CANELONES DE ATÚN CON BECHAMEL Y ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE ADO: G, H, L, P, CR, M, MS y S	PAN INTEGRAL ADO: G PERA	PAN ADO: G YOGUR ADO: L	PAN INTEGRAL ADO: G PLÁTANO
PAN INTEGRAL ADO: G PERA (+ v. de leche opcional) ADO: L	PAN ADO: G MANDARINA	PAN INTEGRAL ADO: G PERA	PAN INTEGRAL ADO: G PERA	PAN ADO: G YOGUR ADO: L	PAN INTEGRAL ADO: G PLÁTANO
20	LUNES	21	MARTES	22	MIÉRCOLES
FESTIVO	JUDÍAS VERDES REHOGADAS CON YORK ADO: S	ALUBIAS BLANCAS GUISADAS CON HORTALIZAS ADO: G, S y MS	SOPA DE VERDURAS Y POLLO CON ESTRELLITAS ADO: G y H	MAGRO DE CERDO EN SALSA CON PATATAS DADO ADO: G	GARBANZOS ECOLÓGICOS SALTEADOS CON VERDURAS ADO: P, G, S y MS
FESTIVO	CORDON BLEU DE POLLO CON PATATAS FRITAS ADO: G, L, H y S	TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ACELITUNAS ADO: H, M, CR, P, FS y L	PAN INTEGRAL ADO: G PERA	PAN INTEGRAL ADO: G YOGUR ADO: L	PAN INTEGRAL ADO: G YOGUR ADO: L
FESTIVO	PAN ADO: G MANDARINA MANZANA ROYAL GALA	PAN ADO: G MANDARINA	PAN INTEGRAL ADO: G PERA	PAN INTEGRAL ADO: G YOGUR ADO: L	PAN INTEGRAL ADO: G YOGUR ADO: L
27	LUNES	28	MARTES	29	MIÉRCOLES
ESPIRALES EN SALSA DE TOMATE GRATHNADOS CON QUESO ADO: G, H y L	SOPA DE COCIDO FIDEOS ADO: G y H	PURE DE VERDURAS	LOMO DE CERDO EMPANADO CON PATATAS FRITAS ADO: G y H	MENU INTERNACIONAL EF.UU. PATATAS AL HORNO CON BEICON Y QUESO ADO: L	HAMBURGUESA DE TERNERA CON ENSALADA AMERICANA ADO: G, S, SU y H
CROQUETAS DE JAMÓN Y EMPANADILLAS CON ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHERIA ADO: G, L, H, P, M, CR y S	GARBANZOS ECOLÓGICOS CON REPOLLO, ZANAHERIA, PATATA, TERNERA, POLLO, TOCINO Y CHORIZO ADO: G	LOMO DE CERDO EMPANADO CON PATATAS FRITAS ADO: G y H	PAN INTEGRAL ADO: G PLÁTANO	PAN ADO: G PASTELITO ADO: G, H, L, S y FS	PAN ADO: G PASTELITO ADO: G, H, L, S y FS
PAN INTEGRAL ADO: G MANZANA GOLDEN (+ v. de leche opcional) ADO: L	PAN ADO: G PERA	PAN INTEGRAL ADO: G PLÁTANO	PAN INTEGRAL ADO: G PLÁTANO	PAN ADO: G PASTELITO ADO: G, H, L, S y FS	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 VARIETADES 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. CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES.
- 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.