

\* ESTOS MENÚS PUEDEN CONTENER LOS SIGUIENTES ALÉRGENOS:  
 GLUTEN, LÁCTEOS, CRUSTÁCEOS, HUEVO, PESCADO, MOLUSCOS, ALTRAMUCES, CACAHUETES, APIO, SÉSAMO, FRUTOS SECOS, SULFITOS, MOSTAZA Y SOJA.  
**SUBRAYADOS EN CADA PLATO Y ESPECIFICADOS AL REVERSO DEL MENÚ.**  
 PARA MAYOR INFORMACIÓN CONTACTE CON NOSOTROS.

**Para fuerte y sano estar, muchas verduras debes tomar**



 \* LEGUMBRE DE PROCEDENCIA ECOLÓGICA

EN NUESTROS MENÚS POTENCIAMOS LOS PRODUCTOS DE TEMPORADA:

FRUTAS NOVIEMBRE: AGUACATE, LIMÓN, FRAMBUESA, GRANADA, CHIRIMOYA, CAQUI, KIWI, MANZANA, MANDARINA, NARANJA, PERA, PLÁTANO Y UVAS

VERDURAS NOVIEMBRE: ALCACHOFA, AJO, ACELGAS, APIO, BERENJENA, CALABACÍN, CALABAZA, CEBOLLA, COLES DE BRUSELAS, ENDIVIA, ESCAROLA, COLIFLOR, ESPINACAS, LOMBARDA, NABO, LECHUGA, PATATA, PIMIENTO, PUERRO, REMOLACHA, BRÓCOLI, ROMANESCU, TOMATE Y ZANAHORIA

**6 LUNES**

**PAELLA VALENCIANA**  
 VALENCIAN PAELLA  
**SALMÓN AL HORNO CON MAYONESA Y ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA**  
 ROAST SALMON WITH MAYONNAISE AND LETTUCE, TOMATO AND CARROT SALAD  
**PAN INTEGRAL**  
 WHOLE-GRAIN BREAD  
**MANZANA**  
 APPLE

ENERGIA (KCAL)	H.CARB (G)	PROTEINA (G)	LÍPIDOS (G)	AGS (G)	CALCIO (MG)	HIERRO (MG)	VIT. A (UG)
779	91,2	30,1	31	5,8	87,3	4,2	364

**7 MARTES**

**CREMA DE CALABAZA, PATATA, APIO, ZANAHORIA Y PUERRO**  
 PUMPKIN, POTATO, CELERY, CARROT AND LEEK CREAM  
**MUSLITOS DE POLLO AL AJILLO CON PATATAS FRITAS**  
 CHICKEN DRUMSTICKS IN GARLIC SAUCE WITH FRENCH FRIES  
**PAN 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)
674	93	21,3	22,2	4,3	337	13,2	1906

**8 MIÉRCOLES**

**ALUBIAS BLANCAS ECOLÓGICAS\* GUISADAS CON VERDURAS Y CHORIZO**  
 WHITE BEAN STEW WITH VEGETABLE AND CHORIZO  
**TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y REMOLACHA**  
 POTATO OMELETTE WITH LETTUCE, TOMATO 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)
714	72,2	35,4	25,9	5,9	219	9,4	890

**9 JUEVES**

**JUDÍAS VERDES REHOGADAS CON ZANAHORIA SAUTÉED GREEN BEANS WITH CARROT**  
**ALBÓNDIGAS EN SALSA CON ARROZ INTEGRAL**  
 MEATBALLS IN SAUCE WITH WHOLE-GRAIN RICE  
**PAN BREAD**  
**PERA**  
 PEAR

ENERGIA (KCAL)	H.CARB (G)	PROTEINA (G)	LÍPIDOS (G)	AGS (G)	CALCIO (MG)	HIERRO (MG)	VIT. A (UG)
688	96,9	24,3	21,8	4,1	329	10,4	1843

**10 VIERNES**

**SOPA DE ESTRELLITAS CON VERDURAS**  
 STARS SOUP WITH VEGETABLE  
**MERLUZA ORLY CON ENSALADA DE TOMATE, ZANAHORIA Y MAÍZ**  
 ORLY STYLE HAKE WITH TOMATO, CARROT AND CORN SALAD  
**PAN INTEGRAL**  
 WHOLE-GRAIN BREAD  
**YOGUR**  
 YOGHURT

ENERGIA (KCAL)	H.CARB (G)	PROTEINA (G)	LÍPIDOS (G)	AGS (G)	CALCIO (MG)	HIERRO (MG)	VIT. A (UG)
704	87,8	26,3	26,9	5,6	313	6,8	1133

**13 LUNES**

**ESPAGUETIS INTEGRALES A LA CARBONARA CON BECHAMEL, BEICON Y CHAMPIÑONES**  
 WHOLE-GRAIN SPAGHETTI IN WHITE SAUCE WITH BACON AND MUSHROOMS  
**BACALAO AL HORNO EN SALSA DE TOMATE CON PIMIENTOS A LA PARRILLA**  
 ROAST COD IN TOMATO SAUCE WITH GRILLED PEPPERS  
**PAN BREAD**  
**PLÁTANO BANANA**

ENERGIA (KCAL)	H.CARB (G)	PROTEINA (G)	LÍPIDOS (G)	AGS (G)	CALCIO (MG)	HIERRO (MG)	VIT. A (UG)
689	87,8	24,2	23	6	249	5,5	194

**14 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)
665	88,7	25,2	22,5	5,1	298	9,5	1129

**15 MIÉRCOLES**

**BRÓCOLI AL AJILLO**  
 BROCCOLI IN GARLIC SAUCE  
**LOMO DE CERDO EN SALSA DE ZANAHORIA CON PURÉ DE PATATAS**  
 PORK FILLET IN CARROT SAUCE WITH MASHED POTATOES  
**PAN INTEGRAL**  
 WHOLE-GRAIN BREAD  
**YOGUR**  
 YOGHURT

ENERGIA (KCAL)	H.CARB (G)	PROTEINA (G)	LÍPIDOS (G)	AGS (G)	CALCIO (MG)	HIERRO (MG)	VIT. A (UG)
701	96,9	28,6	21,4	6,6	479	9,1	934

**16 JUEVES**

**ARROZ BLANCO CON SALSA DE TOMATE Y HUEVO COCIDO**  
 WHITE RICE WITH TOMATO SAUCE AND BOILED EGG  
**ESCALOPE DE POLLO CON ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ**  
 BREADED CHICKEN FILLET WITH LETTUCE, TOMATO AND CORN SALAD  
**PAN BREAD**  
**MANZANA**  
 APPLE

ENERGIA (KCAL)	H.CARB (G)	PROTEINA (G)	LÍPIDOS (G)	AGS (G)	CALCIO (MG)	HIERRO (MG)	VIT. A (UG)
703	105	21,5	20,6	3,7	73,5	3,4	179

**17 VIERNES**

**ALUBIAS PINTAS\* GUISADAS CON CALABAZA, ZANAHORIA Y PIMIENTO**  
 KIDNEY BEAN STEW WITH PUMPKIN, CARROT AND PEPPER  
**CABALLA EN SALSA CON ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA Y MANZANA**  
 MACKEREL IN SAUCE WITH LETTUCE, TOMATO, CARROT AND APPLE SALAD  
**PAN INTEGRAL**  
 WHOLE-GRAIN BREAD  
**MANDARINA (+ VASO DE LECHE OPCIONAL)\***  
 TANGERINE (+ OPTIONAL MILK GLASS)

ENERGIA (KCAL)	H.CARB (G)	PROTEINA (G)	LÍPIDOS (G)	AGS (G)	CALCIO (MG)	HIERRO (MG)	VIT. A (UG)
520	46	29,2	20,1	4,2	164	7,1	646

**20 LUNES**

**JUDÍAS VERDES REHOGADAS CON YORK**  
 SAUTÉED GREEN BEANS WITH BOILED HAM  
**HAMBURGUESA CON KETCHUP Y PATATAS FRITAS**  
 HAMBURGER WITH KETCHUP AND FRENCH FRIES  
**PAN INTEGRAL**  
 WHOLE-GRAIN BREAD  
**MANDARINA**  
 TANGERINE

ENERGIA (KCAL)	H.CARB (G)	PROTEINA (G)	LÍPIDOS (G)	AGS (G)	CALCIO (MG)	HIERRO (MG)	VIT. A (UG)
620	33,7	26,7	39,6	12,1	149	4,7	98,4

**21 MARTES**

**POTAJE DE ALUBIAS BLANCAS\* CON VERDURAS**  
 WHITE BEAN STEW WITH VEGETABLE  
**SALMÓN EN SALSA DE LIMÓN CON PATATAS PANADERA**  
 SALMON IN LEMON SAUCE WITH ROAST POTATOES  
**PAN BREAD**  
**PLÁTANO**  
 BANANA

ENERGIA (KCAL)	H.CARB (G)	PROTEINA (G)	LÍPIDOS (G)	AGS (G)	CALCIO (MG)	HIERRO (MG)	VIT. A (UG)
703	91	26,7	25	4,5	257	10,7	939

**22 MIÉRCOLES**

**PURÉ DE VERDURAS**  
 VEGETABLE PUREE  
**MUSLITOS DE POLLO ASADO CON ARROZ INTEGRAL SALTEADO CON CHAMPIÑONES**  
 ROAST CHICKEN DRUMSTICKS WITH SAUTÉED WHOLE-GRAIN RICE WITH MUSHROOMS  
**PAN BREAD**  
**YOGUR**  
 YOGHURT

ENERGIA (KCAL)	H.CARB (G)	PROTEINA (G)	LÍPIDOS (G)	AGS (G)	CALCIO (MG)	HIERRO (MG)	VIT. A (UG)
622	81,5	24,9	21,3	5,1	385	10	2020

**23 JUEVES**

**LENTEJAS ECOLÓGICAS\* GUISADAS CON PATATA, ZANAHORIA Y CHORIZO**  
 LENTIL STEW WITH POTATO, CARROT AND CHORIZO  
**PESCADILLA A LA ANDALUZA CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE**  
 ANDALUSIAN STYLE YOUNGHAKE WITH LETTUCE AND TOMATO 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	89	26,7	21,6	3,3	228	7,8	1218

**24 VIERNES**

**SOPA DE PICADILLO CON FIDEOS Y POLLO**  
 MINCE SOUP WITH VERMICELLI AND CHICKEN  
**TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA Y PEPINO**  
 POTATO OMELETTE WITH BOILED HAM AND LETTUCE, TOMATO, CARROT AND CUCUMBER SALAD  
**PAN INTEGRAL**  
 WHOLE-GRAIN BREAD  
**MANZANA**  
 APPLE

ENERGIA (KCAL)	H.CARB (G)	PROTEINA (G)	LÍPIDOS (G)	AGS (G)	CALCIO (MG)	HIERRO (MG)	VIT. A (UG)
562	55,5	23,9	25,3	5,7	112	5,1	523

**27 LUNES**

**ARROZ INTEGRAL TRES DELICIAS CON HUEVO, GAMBAS, GUISANTES Y YORK**  
 SAUTÉED FRIED WHOLE-GRAIN RICE WITH OMELETTE, PRAWNS, PEAS AND BOILED HAM  
**BACALAO AL HORNO CON VERDURAS SALTEADAS**  
 ROAST COD WITH SAUTÉED VEGETABLE  
**PAN BREAD**  
**MANZANA**  
 APPLE

ENERGIA (KCAL)	H.CARB (G)	PROTEINA (G)	LÍPIDOS (G)	AGS (G)	CALCIO (MG)	HIERRO (MG)	VIT. A (UG)
683	85,3	25,6	22,8	4,5	200	5,1	742

**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**  
**YOGUR**  
 YOGHURT



ENERGIA (KCAL)	H.CARB (G)	PROTEINA (G)	LÍPIDOS (G)	AGS (G)	CALCIO (MG)	HIERRO (MG)	VIT. A (UG)
689	88,1	28,1	24,2	6,2	359	9,3	1128

**29 MIÉRCOLES**

**CREMA DE VERDURAS**  
 VEGETABLE CREAM  
**CANELONES DE ATÚN CON BECHAMEL Y ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA Y MAÍZ**  
 TUNA CANNELONI WITH BECHAMEL 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)
668	76,7	30,4	22,1	5,9	369	6,1	928

**30 JUEVES**

**MENÚ INTERNACIONAL: FRANCIA**  
**PATATAS A LA PROVENZAL GRATINADAS CON QUESO**  
 PROVENCAL ROAST POTATOES WITH GRILLED CHEESE  
**ESCALOPE DE POLLO CON RATATOUILLE**  
 BREADED CHICKEN FILLET WITH RATATOUILLE  

**PAN BREAD**  
**PASTELITO**  
 CAKE  


ENERGIA (KCAL)	H.CARB (G)	PROTEINA (G)	LÍPIDOS (G)	AGS (G)	CALCIO (MG)	HIERRO (MG)	VIT. A (UG)
734	69,7	33,1	34,4	13,1	267	2,9	167

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

\* LAS FRUTAS INDICADAS EN EL MENÚ PUEDEN ESTAR SUJETAS A INTERCAMBIO DE DÍA POR MOTIVOS DE MADURACIÓN

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

**MENÚ BASAL:  
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.

**CENAS RECOMENDADAS  
PARA EL MENÚ BASAL**

6 LUNES COLIFLOR AL AJORRIERO SOLOMILLO DE CERDO ASADO POSTRE	7 MARTES QUINOA SALTEADA CON HORTALIZAS DORADA AL HORNO POSTRE	8 MIÉRCOLES ROMANESCU SALTEADA CON PASAS CONEJO GUISADO POSTRE	9 JUEVES PATATAS AL VAPOR ALIÑADAS SEPIA A LA PLANCHA POSTRE	10 VIERNES SETAS CON JAMÓN HAMBURGUESA VEGETAL POSTRE
13 LUNES ALCACHOFAS GUISADAS FILETE DE TERNERA POSTRE	14 MARTES MUSAKA DE VERDURAS CON SALSAS DE YOGUR POSTRE	15 MIÉRCOLES CUSCUS SALTEADO CON VERDURAS RODABALLO AL HORNO POSTRE	16 JUEVES CREMA DE CALABAZA MEJILLONES A LA MARINERA POSTRE	17 VIERNES ACELGAS REHOGADAS HUEVO FRITO POSTRE
20 LUNES SOPA DE FIDEOS SARDINAS EN ESCABECHE POSTRE	21 MARTES RISOTTO CHULETILLA DE CORDERO POSTRE	22 MIÉRCOLES QUICHE LORRAINE DE VERDURAS Y QUESO DE CABRA POSTRE	23 JUEVES MENESTRA DE VERDURAS CROQUETAS CASERAS POSTRE	24 VIERNES CREMA DE LOMBARDA LOMO DE CERDO A LA PLANCHA POSTRE
27 LUNES SOPA DE LENTEJA ROJA FILETE RUSO POSTRE	28 MARTES PALOMETA AL VAPOR CON PATATA Y VERDURITAS POSTRE	29 MIÉRCOLES FIDEUÀ DE MARISCO TEMPURA DE VERDURAS POSTRE	30 JUEVES ENSALADA DE ESCAROLA CON GRANADA TORTILLA FRANCESA POSTRE	



6 LUNES PAELLA VALENCIANA SALMÓN AL HORNO CON MAYONESA Y ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA ADO: P, G, S, MS y H PAN INTEGRAL ADO: G MANZANA	7 MARTES CREMA DE CALABAZA, APIO, PATATA, ZANAHORIA Y PUERRO ADO: A MUSLITOS DE POLLO AL AJILLO CON PATATAS FRITAS PAN ADO: G PLÁTANO (+ v. de leche opcional) ADO: L	8 MIÉRCOLES ALUBIAS BLANCAS GUISADAS CON VERDURAS Y CHORIZO ADO: G, S y MS TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y REMOLACHA ADO: H PAN ADO: G MANDARINA	9 JUEVES JUDÍAS VERDES REHOGADAS CON ZANAHORIA ALRÓNDIGAS EN SALSA DE CON ARROZ INTEGRAL ADO: G, S, MS y SU PAN ADO: G PERA	10 VIERNES SOPA DE ESTRELLITAS CON VERDURAS Y APIO ADO: G, H, S, MS y A PAN INTEGRAL ADO: G YOGUR ADO: L
13 LUNES ESPAGUETIS INTEGRALES A LA CARBONARA CON BECHAMEL, BEI CON Y CHAMPINONES ADO: G, H, S, MS, L y SU BACALAO AL HORNO EN SALSA DE TOMATE CON PIMIENTOS A LA PARRILLA ADO: P, G, S, y MS PAN ADO: G PLÁTANO	14 MARTES SOPA DE COCIDO CON FIDEOS ADO: A, G, H, S y MS GARBANZOS ECOLÓGICOS CON REPOLLO, ZANAHORIA, PATATA, TERNERA, POLLO, TOCINO Y CHORIZO PAN ADO: G PERA	15 MIÉRCOLES BRÓCOLI AL AJILLO LOMO DE CERDO EN SALSA DE ZANAHORIA CON PURÉ DE PATATAS ADO: L y SU PAN INTEGRAL ADO: G YOGUR ADO: L	16 JUEVES ARROZ BLANCO CON SALSA DE TOMATE Y HUEVO COCIDO ADO: H ESCALOPE DE POLLO CON ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ ADO: G PAN ADO: G MANZANA	17 VIERNES ALUBIAS PINTAS GUISADAS CON CALABAZA, ZANAHORIA Y PIMIENTO ADO: G, S y MS CABALLA EN SALSA CON ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA Y MANZANA ADO: P, G, S y MS PAN INTEGRAL ADO: G MANDARINA (+ v. de leche opcional) ADO: L
20 LUNES JUDÍAS VERDES REHOGADAS CON YORK ADO: S HAMBURGUESA CON KETCHUP Y PATATAS FRITAS ADO: G, S y SU PAN INTEGRAL ADO: G MANDARINA	21 MARTES POTAJE DE ALUBIAS CON VERDURAS ADO: G, S y MS SALMÓN EN SALSA DE LIMÓN CON PATATAS PANADERA ADO: P, G, S y MS PAN ADO: G PLÁTANO	22 MIÉRCOLES PURÉ DE VERDURAS MUSLITOS DE POLLO ASADO CON ARROZ INTEGRAL SALTEADO CON CHAMPINONES ADO: SU PAN ADO: G YOGUR ADO: L	23 JUEVES LENTEJAS GUISADAS CON PATATA, ZANAHORIA Y CHORIZO ADO: G, S y MS PESCADILLA A LA ANDALUZA CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE ADO: P, G, S y MS PAN ADO: G PERA (+ v. de leche opcional) ADO: L	24 VIERNES SOPA DE PICADILLO: FIDEOS Y POLLO ADO: A, G, H, S y MS TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA Y PEPINO ADO: H PAN INTEGRAL ADO: G MANZANA
27 LUNES ARROZ INTEGRAL TRES DELICIAS CON HUEVO, GAMBAS, GUISANTES Y YORK ADO: H, CR y S BACALAO AL HORNO CON VERDURAS SALTEADAS ADO: P, G, S y MS PAN ADO: G MANZANA	28 MARTES SOPA DE COCIDO CON FIDEOS ADO: A, G, H, S y MS GARBANZOS ECOLÓGICOS CON REPOLLO, ZANAHORIA, PATATA, TERNERA, POLLO, TOCINO Y CHORIZO PAN ADO: G YOGUR ADO: L	29 MIÉRCOLES CREMA DE VERDURAS CANELONES DE ATÚN CON BECHAMEL Y ENSALADA DE TOMATE, ZANAHORIA Y MAÍZ ADO: G, H, L, P, CR, M, MS y S PAN INTEGRAL ADO: G PERA	30 JUEVES MENÚ INTERNACIONAL: FRANCIA PATATAS A LA PROVENZAL GRATINADAS CON QUESO ADO: L ESCALOPE DE POLLO CON PISTO ADO: G 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.
- H.** HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO.
- P.** PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO. **CR.** CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTÁCEOS.
- 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), ALFÓNCIGOS (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.