

Lentejas con babetas (280 gr) (1, T1, T3, T5, T6, T8, T10, T11) Jamoncitos de pollo (1 u) al horno con patatas (50 gr) Fruta Pan (1) №2	Arroz con carne (280 gr) (T6) Tortilla francesa (1 u) (3) Ensalada de tomate (40g) Fruta Pan integral (1) №3	Potaje de alubias (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11) Merluza al horno (100g) con judías verdes (50 g) (4) Fruta Pan (1) №4	Puchero con hierbabuena (300 gr) (9) Albóndigas de pollo (4u) en salsa con zanahorias (25g) (1, 12, T6, T10) Fruta Pan integral (1) №5	Crema de zanahorias y calabaza Revuelto de huevos con patatas (150 gr) (3) Yogur sabores (7, T7) Pan (1) №6
Patatas con rape (300 gr) (2, 4, 14, T2, T6, T14) Pollo a la naranja con calabaza (50 g) Fruta Pan (1) №9	Potaje de garbanzos con arroz (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11) Tortilla francesa (1 u) (3) Ensalada de lechuga y zanahoria (40g) Fruta Pan integral (1) №10	Macarrones (100 g) con tomate (240 gr) (1, T3, T6, T10) Hamburguesa (mixta) con calabacín (50g) (12, T1) Fruta Pan (1) №11	Crema de verduras Tortilla de patatas (135g) (3) Ensalada de lechuga y maíz (30 g) Fruta Pan integral (1) №12	Potaje de judías verdes y calabaza (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11) Salmón al horno con patatas (50 gr) (4) Yogur sabores (7, T7) Pan (1) №13
Macarrones (100 g) a la napolitana (240 gr) (1, T3, T6, T10) Lomo de cerdo (2u) en salsa de manzana con salteado de verduras (50 g) Fruta Pan (1) №16	Lentejas (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11) Revuelto de huevos con patatas (150 gr) (3) Ensalada de lechuga y tomate (40g) Fruta Pan integral (1) №17	Arroz con tomate (280 gr) Pollo al ajillo con judías verdes (50 gr) Fruta Pan (1) №18	Crema de zanahorias Tortilla de patatas (135g) (3) Tomate con albahaca (50g) Fruta Pan integral (1) №19	Puchero con hierbabuena (300 gr) (9) Lenguado (1 u) al ajo y perejil con coliflor (50 gr) (4) Yogur sabores (7, T7) Pan (1) №20
Lentejas estofadas con verduras (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11) Lomo adobado de pollo (2 u) con champiñones (50 g) (T1) Fruta Pan (1) №23	Espirales con tomate (240 gr) (1, T3, T6, T10) Tortilla francesa (1 u) (3) Ensalada de lechuga y zanahoria (40g) Fruta Pan integral (1) №24	Patatas con bacalao (300 gr) (4, T6) Jamoncitos de pollo (1 u) al horno con calabacín (50 gr) Fruta Pan (1) №25	Arroz con pollo (300 gr) (T6) Mini San Jacobo (3 u) (1, 6, 7, T2, T3, T4, T9, T10, T14) Ensalada de lechuga y maíz (30 g) Fruta Pan integral (1) №26	№27

Tenemos a su disposición los alérgenos obligatorios, por La Normativa 1169/2011 del 13 de Diciembre de 2014, mayormente conocida como Ley de Información Alimentaria, de todos nuestro platos. Además, contamos con menús adaptados a diferentes patologías, alergias o intolerancias, con justificación médica y/u otras situaciones especiales.

Para cualquier duda póngase en contacto con nosotros a través del correo nutri@comedoresjupes.com o al teléfono 956547694.

Este menú esta supervisado por Paula López Jiménez, Dietista-Nutricionista nº col. AND-00546.

Alérgenos: 1-Gluten, 2-Crustáceos, 3-Huevos, 4-Pescado, 5-Cacahuets, 6-Soja, 7-Leche, 8-Frutos secos, 9-Apio, 10-Mostaza, 11-Granos de sésamo, 12-Sulfitos, 13-Altramuces, 14-Moluscos, T-Trazas

DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6
DÍA 9	DÍA 10	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13
DÍA 16	DÍA 17	DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20
DÍA 23	DÍA 24	DÍA 25	DÍA 26	DÍA 27

Tenemos a su disposición los alérgenos obligatorios, por La Normativa 1169/2011 del 13 de Diciembre de 2014, mayormente conocida como Ley de Información Alimentaria, de todos nuestro platos. Además, contamos con menús adaptados a diferentes patologías, alergias o intolerancias, con justificación médica y/u otras situaciones especiales.

Para cualquier duda póngase en contacto con nosotros a través del correo nutri@comedoresjupes.com o al teléfono 956547694.

Este menú esta supervisado por Paula López Jiménez, Dietista-Nutricionista nº col. AND-00546.

Alérgenos: 1-Gluten, 2-Crustáceos, 3-Huevos, 4-Pescado, 5-Cacahuets, 6-Soja, 7-Leche, 8-Frutos secos, 9-Apio, 10-Mostaza, 11-Granos de sésamo, 12-Sulfitos, 13-Altramuces, 14-Moluscos, T-Trazas

Lentejas con babetas (280 gr) (1, T1, T3, T5, T6, T8, T10, T11) Jamoncitos de pollo (1 u) al horno con patatas (50 gr) Fruta Pan (1) №2	Arroz con carne (280 gr) (T6) Tortilla francesa (1 u) (3) Ensalada de tomate (40g) Fruta Pan integral (1) №3	Potaje de alubias (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11) Merluza al horno (100g) con judías verdes (50 g) (4) Fruta Pan (1) №4	Puchero con hierbabuena (300 gr) (9) Albóndigas de pollo (4u) en salsa con zanahorias (25g) (1, 12, T6, T10) Fruta Pan integral (1) №5	Crema de zanahorias y calabaza Revuelto de huevos con patatas (150 gr) (3) Yogur sin lactosa Pan (1) №6
Patatas con rape (300 gr) (2, 4, 14, T2, T6, T14) Pollo a la naranja con calabaza (50 g) Fruta Pan (1) №9	Potaje de garbanzos con arroz (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11) Tortilla francesa (1 u) (3) Ensalada de lechuga y zanahoria (40g) Fruta Pan integral (1) №10	Macarrones (100 g) con tomate (240 gr) (1, T3, T6, T10) Hamburguesa (mixta) con calabacín (50g) (12, T1) Fruta Pan (1) №11	Crema de verduras Tortilla de patatas (135g) (3) Ensalada de lechuga y maíz (30 g) Fruta Pan integral (1) №12	Potaje de judías verdes y calabaza (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11) Salmón al horno con patatas (50 gr) (4) Yogur sin lactosa Pan (1) №13
Macarrones (100 g) a la napolitana (240 gr) (1, T3, T6, T10) Lomo de cerdo (2u) en salsa de manzana con salteado de verduras (50 g) Fruta Pan (1) №16	Lentejas (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11) Revuelto de huevos con patatas (150 gr) (3) Ensalada de lechuga y tomate (40g) Fruta Pan integral (1) №17	Arroz con tomate (280 gr) Pollo al ajillo con judías verdes (50 gr) Fruta Pan (1) №18	Crema de zanahorias Tortilla de patatas (135g) (3) Tomate con albahaca (50g) Fruta Pan integral (1) №19	Puchero con hierbabuena (300 gr) (9) Lenguado (1 u) al ajo y perejil con coliflor (50 gr) (4) Yogur sin lactosa Pan (1) №20
Lentejas estofadas con verduras (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11) Lomo adobado de pollo (2 u) con champiñones (50 g) (T1) Fruta Pan (1) №23	Espirales con tomate (240 gr) (1, T3, T6, T10) Tortilla francesa (1 u) (3) Ensalada de lechuga y zanahoria (40g) Fruta Pan integral (1) №24	Patatas con bacalao (300 gr) (4, T6) Jamoncitos de pollo (1 u) al horno con calabacín (50 gr) Fruta Pan (1) №25	Arroz con pollo (300 gr) (T6) Nugget de pollo (4 u) (1, 6, T10) Ensalada de lechuga y maíz (30 g) Fruta Pan integral (1) №26	№27

Tenemos a su disposición los alérgenos obligatorios, por La Normativa 1169/2011 del 13 de Diciembre de 2014, mayormente conocida como Ley de Información Alimentaria, de todos nuestro platos. Además, contamos con menús adaptados a diferentes patologías, alergias o intolerancias, con justificación médica y/u otras situaciones especiales.

Para cualquier duda póngase en contacto con nosotros a través del correo nutri@comedoresjupes.com o al teléfono 956547694.

Este menú esta supervisado por Paula López Jiménez, Dietista-Nutricionista nº col. AND-00546.

Alérgenos: 1-Gluten, 2-Crustáceos, 3-Huevos, 4-Pescado, 5-Cacahuetes, 6-Soja, 7-Leche, 8-Frutos secos, 9-Apio, 10-Mostaza, 11-Granos de sésamo, 12-Sulfitos, 13-Altramuces, 14-Moluscos, T-Trazas

DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6
DÍA 9	DÍA 10	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13
DÍA 16	DÍA 17	DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20
DÍA 23	DÍA 24	DÍA 25	DÍA 26	DÍA 27

Tenemos a su disposición los alérgenos obligatorios, por La Normativa 1169/2011 del 13 de Diciembre de 2014, mayormente conocida como Ley de Información Alimentaria, de todos nuestro platos. Además, contamos con menús adaptados a diferentes patologías, alergias o intolerancias, con justificación médica y/u otras situaciones especiales.

Para cualquier duda póngase en contacto con nosotros a través del correo nutri@comedoresjupes.com o al teléfono 956547694.

Este menú esta supervisado por Paula López Jiménez, Dietista-Nutricionista nº col. AND-00546.

Alérgenos: 1-Gluten, 2-Crustáceos, 3-Huevos, 4-Pescado, 5-Cacahuets, 6-Soja, 7-Leche, 8-Frutos secos, 9-Apio, 10-Mostaza, 11-Granos de sésamo, 12-Sulfitos, 13-Altramuces, 14-Moluscos, T-Trazas

Crema de lentejas Fruta triturada Pan (1) DÍA 2	Puré de cerdo Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 3	Puré de alubias con pescado (merluza) (4) Fruta triturada Pan (1) DÍA 4	Puré de pavo Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 5	Crema de zanahorias, calabaza y pollo Yogur sabores (7, T7) Pan (1) DÍA 6
Crema de garbanzos Fruta triturada Pan (1) DÍA 9	Puré de pescado (Abadejo) (4) Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 10	Puré de ternera Fruta triturada Pan (1) DÍA 11	Crema de verduras con pescado (merluza) (4) Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 12	Crema de alubias Yogur sabores (7, T7) Pan (1) DÍA 13
Puré de cerdo Fruta triturada Pan (1) DÍA 16	Crema de lentejas Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 17	Puré de pollo con arroz (9) Fruta triturada Pan (1) DÍA 18	Crema de zanahorias con pavo Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 19	Puré de pescado (lenguado) (4) Yogur sabores (7, T7) Pan (1) DÍA 20
Puré de lentejas con pollo Fruta triturada Pan (1) DÍA 23	Crema de verduras y ternera Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 24	Puré de pescado (merluza) (4) Fruta triturada Pan (1) DÍA 25	Crema de calabaza con pollo Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 26	 DÍA 27

Tenemos a su disposición los alérgenos obligatorios, por La Normativa 1169/2011 del 13 de Diciembre de 2014, mayormente conocida como Ley de Información Alimentaria, de todos nuestro platos. Además, contamos con menús adaptados a diferentes patologías, alergias o intolerancias, con justificación médica y/u otras situaciones especiales.

Para cualquier duda póngase en contacto con nosotros a través del correo nutri@comedoresjupes.com o al teléfono 956547694.

Este menú esta supervisado por Paula López Jiménez, Dietista-Nutricionista nº col. AND-00546.

Alérgenos: 1-Gluten, 2-Crustáceos, 3-Huevos, 4-Pescado, 5-Cacahuets, 6-Soja, 7-Leche, 8-Frutos secos, 9-Apio, 10-Mostaza, 11-Granos de sésamo, 12-Sulfitos, 13-Altramuces, 14-Moluscos, T-Trazas

DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6
DÍA 9	DÍA 10	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13
DÍA 16	DÍA 17	DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20
DÍA 23	DÍA 24	DÍA 25	DÍA 26	DÍA 27

Tenemos a su disposición los alérgenos obligatorios, por La Normativa 1169/2011 del 13 de Diciembre de 2014, mayormente conocida como Ley de Información Alimentaria, de todos nuestro platos. Además, contamos con menús adaptados a diferentes patologías, alergias o intolerancias, con justificación médica y/u otras situaciones especiales.

Para cualquier duda póngase en contacto con nosotros a través del correo nutri@comedoresjupes.com o al teléfono 956547694.

Este menú esta supervisado por Paula López Jiménez, Dietista-Nutricionista nº col. AND-00546.

Alérgenos: 1-Gluten, 2-Crustáceos, 3-Huevos, 4-Pescado, 5-Cacahuets, 6-Soja, 7-Leche, 8-Frutos secos, 9-Apio, 10-Mostaza, 11-Granos de sésamo, 12-Sulfitos, 13-Altramuces, 14-Moluscos, T-Trazas

Lentejas (sin pimentón) (280 gr) Jamonicitos de pollo (1 u) al horno con patatas (50 gr) Fruta Pan (1) ₡2	Arroz con carne (280 gr) (T6) Tortilla francesa (1 u) (3) Ensalada de tomate (40g) Fruta Pan integral (1) ₡3	Potaje de alubias (sin pimentón) (280 gr) Merluza al horno (100g) con judías verdes (50 g) (4) Fruta Pan (1) ₡4	Puchero con hierbabuena (300 gr) (9) Albóndigas de pollo (4u) en salsa con zanahorias (25g) (1, 12, T6, T10) Fruta Pan integral (1) ₡5	Crema de zanahorias y calabaza Revuelto de huevos con patatas (150 gr) (3) Yogur sabores (7, T7) Pan (1) ₡6
Patatas con rape (300 gr) (2, 4, 14, T2, T6, T14) Pollo a la naranja con calabaza (50 g) Fruta Pan (1) ₡9	Potaje de garbanzos con arroz (sin pimentón) (280 gr) Tortilla francesa (1 u) (3) Ensalada de lechuga y zanahoria (40g) Fruta Pan integral (1) ₡10	Macarrones (100 g) con tomate (240 gr) (1, T3, T6, T10) Hamburguesa (mixta) con calabacín (50g) (12, T1) Fruta Pan (1) ₡11	Crema de verduras Tortilla de patatas (135g) (3) Ensalada de lechuga y maíz (30 g) Fruta Pan integral (1) ₡12	Potaje de judías verdes y calabaza (sin pimentón) Salmón al horno con patatas (50 gr) (4) Yogur sabores (7, T7) Pan (1) ₡13
Macarrones (100 g) a la napolitana (240 gr) (1, T3, T6, T10) Lomo de cerdo (2u) en salsa de manzana con salteado de verduras (50 g) Fruta Pan (1) ₡16	Lentejas (sin pimentón) (280 gr) Revuelto de huevos con patatas (150 gr) (3) Ensalada de lechuga y tomate (40g) Fruta Pan integral (1) ₡17	Arroz con tomate (280 gr) Pollo al ajillo con judías verdes (50 gr) Fruta Pan (1) ₡18	Crema de zanahorias Tortilla de patatas (135g) (3) Tomate con albahaca (50g) Fruta Pan integral (1) ₡19	Puchero con hierbabuena (300 gr) (9) Lenguado (1 u) al ajo y perejil con coliflor (50 gr) (4) Yogur sabores (7, T7) Pan (1) ₡20
Lentejas estofadas con verduras (sin pimentón) (280 gr) Lomo adobado de pollo (2 u) con champiñones (50 g) (T1) Fruta Pan (1) ₡23	Espirales con tomate (240 gr) (1, T3, T6, T10) Tortilla francesa (1 u) (3) Ensalada de lechuga y zanahoria (40g) Fruta Pan integral (1) ₡24	Patatas con bacalao (300 gr) (4, T6) Jamonicitos de pollo (1 u) al horno con calabacín (50 gr) Fruta Pan (1) ₡25	Arroz con pollo (300 gr) (T6) Mini San Jacobo (3 u) (1, 6, 7, T2, T3, T4, T9, T10, T14) Ensalada de lechuga y maíz (30 g) Fruta Pan integral (1) ₡26	₡27

Tenemos a su disposición los alérgenos obligatorios, por La Normativa 1169/2011 del 13 de Diciembre de 2014, mayormente conocida como Ley de Información Alimentaria, de todos nuestro platos. Además, contamos con menús adaptados a diferentes patologías, alergias o intolerancias, con justificación médica y/u otras situaciones especiales.

Para cualquier duda póngase en contacto con nosotros a través del correo nutri@comedoresjupes.com o al teléfono 956547694.

Este menú esta supervisado por Paula López Jiménez, Dietista-Nutricionista nº col. AND-00546.

Alérgenos: 1-Gluten, 2-Crustáceos, 3-Huevos, 4-Pescado, 5-Cacahuets, 6-Soja, 7-Leche, 8-Frutos secos, 9-Apio, 10-Mostaza, 11-Granos de sésamo, 12-Sulfitos, 13-Altramuces, 14-Moluscos, T-Trazas

DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6
DÍA 9	DÍA 10	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13
DÍA 16	DÍA 17	DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20
DÍA 23	DÍA 24	DÍA 25	DÍA 26	DÍA 27

Tenemos a su disposición los alérgenos obligatorios, por La Normativa 1169/2011 del 13 de Diciembre de 2014, mayormente conocida como Ley de Información Alimentaria, de todos nuestro platos. Además, contamos con menús adaptados a diferentes patologías, alergias o intolerancias, con justificación médica y/u otras situaciones especiales.

Para cualquier duda póngase en contacto con nosotros a través del correo nutri@comedoresjupes.com o al teléfono 956547694.

Este menú esta supervisado por Paula López Jiménez, Dietista-Nutricionista nº col. AND-00546.

Alérgenos: 1-Gluten, 2-Crustáceos, 3-Huevos, 4-Pescado, 5-Cacahuets, 6-Soja, 7-Leche, 8-Frutos secos, 9-Apio, 10-Mostaza, 11-Granos de sésamo, 12-Sulfitos, 13-Altramuces, 14-Moluscos, T-Trazas

Lentejas con babetas (280 gr) (1, T1, T3, T5, T6, T8, T10, T11) Jamonicitos de pollo (1 u) al horno con patatas (50 gr) Fruta Pan (1) №2	Arroz con carne (280 gr) (T6) Tortilla francesa (1 u) (3) Ensalada de tomate (40g) Fruta Pan integral (1) №3	Potaje de alubias (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11) Merluza al horno (100g) con judías verdes (50 g) (4) Fruta Pan (1) №4	Puchero con hierbabuena (300 gr) (9) Albóndigas de pollo (4u) en salsa con zanahorias (25g) (1, 12, T6, T10) Fruta Pan integral (1) №5	Crema de zanahorias y calabaza Revuelto de huevos con patatas (150 gr) (3) Yogur sabores (7, T7) Pan (1) №6
Patatas con rape (300 gr) (2, 4, 14, T2, T6, T14) Pollo a la naranja con calabaza (50 g) Fruta Pan (1) №9	Potaje de garbanzos con arroz (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11) Tortilla francesa (1 u) (3) Ensalada de lechuga y zanahoria (40g) Fruta Pan integral (1) №10	Macarrones (100 g) con tomate (240 gr) (1, T3, T6, T10) Hamburguesa (mixta) con calabacín (50g) (12, T1) Fruta Pan (1) №11	Crema de verduras Tortilla de patatas (135g) (3) Ensalada de lechuga y maíz (30 g) Fruta Pan integral (1) №12	Potaje de judías verdes y calabaza (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11) Salmón al horno con patatas (50 gr) (4) Yogur sabores (7, T7) Pan (1) №13
Macarrones (100 g) a la napolitana (240 gr) (1, T3, T6, T10) Lomo de cerdo (2 u) en salsa de manzana con arroz (50 gr) Fruta Pan (1) №16	Lentejas (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11) Revuelto de huevos con patatas (150 gr) (3) Ensalada de lechuga y tomate (40g) Fruta Pan integral (1) №17	Arroz con tomate (280 gr) Pollo al ajillo con judías verdes (50 gr) Fruta Pan (1) №18	Crema de zanahorias Tortilla de patatas (135g) (3) Tomate con albahaca (50g) Fruta Pan integral (1) №19	Puchero con hierbabuena (300 gr) (9) Lenguado (1 u) al ajo y perejil con coliflor (50 gr) (4) Yogur sabores (7, T7) Pan (1) №20
Lentejas estofadas con verduras (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11) Lomo adobado de pollo (2 u) con champiñones (50 g) (T1) Fruta Pan (1) №23	Espirales con tomate (240 gr) (1, T3, T6, T10) Tortilla francesa (1 u) (3) Ensalada de lechuga y zanahoria (40g) Fruta Pan integral (1) №24	Patatas con bacalao (300 gr) (4, T6) Jamonicitos de pollo (1 u) al horno con calabacín (50 gr) Fruta Pan (1) №25	Arroz con pollo (300 gr) (T6) Mini San Jacobo (3 u) (1, 6, 7, T2, T3, T4, T9, T10, T14) Ensalada de lechuga y maíz (30 g) Fruta Pan integral (1) №26	№27

Tenemos a su disposición los alérgenos obligatorios, por La Normativa 1169/2011 del 13 de Diciembre de 2014, mayormente conocida como Ley de Información Alimentaria, de todos nuestro platos. Además, contamos con menús adaptados a diferentes patologías, alergias o intolerancias, con justificación médica y/u otras situaciones especiales.

Para cualquier duda póngase en contacto con nosotros a través del correo nutri@comedoresjupes.com o al teléfono 956547694.

Este menú esta supervisado por Paula López Jiménez, Dietista-Nutricionista nº col. AND-00546.

Alérgenos: 1-Gluten, 2-Crustáceos, 3-Huevos, 4-Pescado, 5-Cacahuets, 6-Soja, 7-Leche, 8-Frutos secos, 9-Apio, 10-Mostaza, 11-Granos de sésamo, 12-Sulfitos, 13-Altramuces, 14-Moluscos, T-Trazas

DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6
DÍA 9	DÍA 10	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13
DÍA 16	DÍA 17	DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20
DÍA 23	DÍA 24	DÍA 25	DÍA 26	DÍA 27

Tenemos a su disposición los alérgenos obligatorios, por La Normativa 1169/2011 del 13 de Diciembre de 2014, mayormente conocida como Ley de Información Alimentaria, de todos nuestro platos. Además, contamos con menús adaptados a diferentes patologías, alergias o intolerancias, con justificación médica y/u otras situaciones especiales.

Para cualquier duda póngase en contacto con nosotros a través del correo nutri@comedoresjupes.com o al teléfono 956547694.

Este menú esta supervisado por Paula López Jiménez, Dietista-Nutricionista nº col. AND-00546.

Alérgenos: 1-Gluten, 2-Crustáceos, 3-Huevos, 4-Pescado, 5-Cacahuets, 6-Soja, 7-Leche, 8-Frutos secos, 9-Apio, 10-Mostaza, 11-Granos de sésamo, 12-Sulfitos, 13-Altramuces, 14-Moluscos, T-Trazas