

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
½ ARRZAN	MEDIA RACION ARROZ ZANAHORIAS	APIO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	5	5
			AJO	2	2
			ARROZ	30	30
			CALDO DE PUCHERO	20	20
			CEBOLLA	20	22,22
			ZANAHORIA	30	36,14
½ HAMB	MEDIA RACION DE HAMBURGUESA	GLUTEN, HUEVOS, SOJA, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AJO	2,25	2,25
			CEBOLLA	6,8	7,56
			CLARA DE HUEVO	6	6
			HARINA DE TRIGO	8	8
			HUEVO PASTEURIZADO	11	11
			PAN RALLADO	10	10
			PECHUGA DE POLLO	100	114,94
			VINO BLANCO	14	14
AOVE	4,5	15			
½ LOMCER	MEDIA RACION LOMO DE CERDO	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	5	16,67
			AJO	1,5	1,5
			HARINA DE MAIZ	5	5
			LIMON	10	50
			LOMO DE CERDO	200	222,22
			VINO BLANCO	5	5
½ TERPLA	MEDIA RACION TERNERA PLANCHA	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	CARNE MAGRA DE TERNERA	80	100
			AOVE	4,5	15
ACE	ACEITE		AOVE	10	10
ACEFRI	ACEDIAS FRITAS	GLUTEN, MOLUSCOS, PESCADO, SOJA	ACEDIÁS	210	300
			HARINA DE REPOSTERIA	16	16
			ACEITE DE OLIVA (ORUJO)	10	100
			LIMON	26	130
½ ACEPLA	MEDIA RACION ACEDIA PLANCHA	PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	ACEDIÁS	105	150
			AOVE	4,5	15
			LIMON	13	65
ACEPLA	ACEDIAS PLANCHA	PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	ACEDIÁS	210	300
			LIMON	26	130

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
			AOVE	4,5	15
ACETOM	ACEITE Y TOMATE				
ACE10ML	ACEITE SOBRE 10 ML		ACEITE OLIVA V EXTRA UNIDOSIS	7	8,75
ACE10ML	ACEITE SOBRE 10 ML		ACEITE OLIVA V EXTRA UNIDOSIS	7	8,75
ACE20ML	ACEITE SOBRE 20 ML		ACEITE OLIVA V EXTRA UNIDOSIS	17	21,25
ACT	ACTIMEL	LECHE	ACTIMEL	96	96
ACTF	ACTIMEL FRESA	LECHE	ACTIMEL	100	100
AGU	AGUA CALIENTE		AGUA	100	100
AGUARR	AGUA DE ARROZ		BEBIDA DE ARROZ	240	240
AGUGEL	AGUA GELIFICADA				
AL	ALM				
ALB	ALBONDIGAS C. PATATAS FRITAS	APIO, GLUTEN, HUEVOS, MOLUSCOS, PESCADO, SOJA, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	APIO TALLO	0,7	0,88
			CEBOLLA	4,3	4,78
			GUISANTES CONGELADOS	30	30
			HUEVO PASTEURIZADO	10	10
			HARINA DE REPOSTERIA	3	3
			PAN RALLADO	6	6
			ZANAHORIA	25	30,12
			PUERRO	8,5	13,08
			TOMATE EN LATA	20	20
			CARNE MAGRA DE TERNERA	80	100
			VINO BLANCO	10	10
			ACEITE DE OLIVA (ORUJO)	2	20
			PATATA PARA FREIR	144	144
			AJO	1,5	1,5
			CARNE MAGRA DE CERDO	80	80
ALBAR	ALBARICOQUE		ALBARICOQUE	184	200
ALBO	ALBORONIA		CALABACIN	30	40,54
			CALABAZA	30	42,86

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
			BERENJENA	30	36,14
			BROCOLI	30	30
			CEBOLLA	20	22,22
			PIMIENTO VERDE	20	24,69
			PIMIENTO ROJO	20	24,39
			AOVE	5	16,67
ALBPES	ALBONDIGAS DE PESCADO				
			CHOCO FRESCO	80	106,67
			BACALAO	80	106,67
			PESCADO LIMPIO SIN PIEL	60	60
			PAN RALLADO	20	20
			VINO BLANCO	10	10
			GUISANTES CONGELADOS	50	50
		APIO, GLUTEN, HUEVOS, LECHE, LEGUMBRES, MOLUSCOS, PESCADO, SESAMO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	ZANAHORIAS CONGELADAS	50	50
			TOMATE FRITO	50	50
			PIMIENTO ROJO	20	24,39
			PIMIENTO VERDE	20	24,69
			HARINA DE TRIGO	10	10
			LECHE ENTERA	10	10
			HUEVO PASTEURIZADO	10	10
			ACEITE DE OLIVA (ORUJO)	1,5	15
			AOVE	15	15
			AJO	15	15
			TOMATE TRITURADO	120	120
			CEBOLLA	4,3	4,78
ALBTER	ALBONDIGAS CON TOMATE				
			CARNE MAGRA DE TERNERA	80	100
			HUEVO PASTEURIZADO	10	10
			PAN RALLADO	6	6
		APIO, GLUTEN, HUEVOS, MOLUSCOS, PESCADO, SOJA, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	HARINA DE TRIGO	3	3
			VINO BLANCO	10	10
			CEBOLLA	4,3	4,78
			AJO	1,5	1,5
			ACEITE DE OLIVA (ORUJO)	1,5	15
			TOMATE TRITURADO	120	120
			TOMATE FRITO	50	50
			APIO TALLO	0,7	0,88
			CARNE MAGRA DE CERDO	80	80

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
			AOVE	15	15
ALBTRI	ALBORONIA TRITURADA				
			AOVE	5	16,67
			BERENJENA	30	36,14
			BROCOLI	30	30
			CALABACIN	30	40,54
			CALABAZA	30	42,86
			CEBOLLA	20	22,22
			PIMIENTO ROJO	20	24,39
			PIMIENTO VERDE	20	24,69
ALC	ALCACHOFAS				
			ALCACHOFA DE LATA	100	161,29
ALCR	ALCACHOFAS LAVADAS Y REHOGADAS				
			ALCACHOFA DE LATA	105	169,35
			AOVE	5	16,67
			AJO	3	3
ALCREH	ALCACHOFAS REHOGADAS				
			AOVE	3	10
			AJO	1,5	1,5
			ALCACHOFA DE LATA	100	161,29
ALM	ALMIBAR	MELOCOTÓN			
			MELOCOTÓN EN ALMIBAR	136	234,48
ALMENPE	ALMENDRA PELADA	FRUTOS SECOS FRUTO CON CÁSCARA			
ALMLATA	ALMIBAR LATA PEQUEÑA	MELOCOTÓN			
			MELOCOTÓN EN ALMIBAR	140	241,38
ALMMAC	ALMIBAR DE MACEDONIA	MELOCOTÓN			
			COCTEL DE FRUTAS EN ALMÍBAR	141	243,1
ALMMEL	ALMIBAR DE MELOCOTON	MELOCOTÓN			
			MELOCOTÓN EN ALMIBAR	200	344,83
ALMPIÑ	ALMIBAR DE PINA				
			PIÑA EN ALMIBAR	145	250
ARRALM	ARROZ ALMADRABERO (CON ATUN)				
			AGUA	240	240
		APIO, PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	ATÚN FRESCO	100	142,86
			CEBOLLA	50	55,56
			PIMIENTO ROJO	50	60,98
			PIMIENTO VERDE	40	49,38

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
			AOVE	20	20
			ARROZ	80	80
½ARRAT	MEDIA RACION ATUN CON ARROZ				
		APIO, PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	10	10
			AGUA	120	120
			ARROZ INTEGRAL	40	40
			ATÚN FRESCO	50	71,43
			PIMIENTO ROJO	50	60,98
			PIMIENTO VERDE	20	24,69
ARRBER	ARROZ CON BERENJENAS				
		APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	ARROZ	50	50
			AOVE	5	5
			AJO	2,3	2,3
			BERENJENA	50	60,24
			CEBOLLA	20	22,22
			CALDO DE PUCHERO	100	100
ARRBLA	ARROZ EN BLANCO				
		APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	ARROZ	50	50
			AJO	0,8	0,8
			AOVE	5	5
			AGUA	100	100
ARRCAL	ARROZ CON CALABACINES				
		APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	5	5
			AJO	2	2
			ARROZ	50	50
			CALABACIN	50	67,57
			CEBOLLA	20	22,22
			CALDO DE PUCHERO	100	100
ARRCHA	ARROZ BLANCO CON CHAMPINONES				
		APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	ARROZ	50	50
			CHAMPIÑÓN	80	160
			AOVE	5	5
			AJO	2,3	2,3
			CEBOLLA	18	20
			CALDO DE PUCHERO	100	100
ARRCHO	ARROZ CON CHOCO				
		APIO, MOLUSCOS, PESCADO	ARROZ	60	60
			PIMIENTO VERDE	8,1	10
			PIMIENTO ROJO	17	20,73
			TOMATE	37,6	40
			CEBOLLA	8,5	9,44
			AOVE	15	15
			GUISANTES CONGELADOS	20	20
			FUMET DE PESCADO	200	200
			AJO	5	5

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
			VINO BLANCO	5	5
			CHOCO FRESCO	80	106,67
			CALDO DE PUCHERO	120	120
ARRJUD	ARROZ CON JUDIAS VERDES				
		APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	10	10
			ARROZ	50	50
			JUDIAS VERDES	100	100
			AJO	5	5
			AGUA	100	100
ARRLEC	ARROZ CON LECHE				
		LECHE	ARROZ CON LECHE COMERCIAL	140	140
ARRLOM	ARROZ CON LOMBARDA				
		APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	ARROZ	40	40
			COL LOMBARDA	50	73,53
			AOVE	10	10
			AJO	5	5
			CALDO DE AVE	100	100
ARRPIL	ARROZ BLANCO PILAF				
		APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	VINAGRE	2	2
			ARROZ	50	50
			CALDO DE AVE	100	100
			AOVE	5	5
			AJO	3	3
ARRPRI	ARROZ PRIMAVERA				
			ARROZ	60	60
			CABEZADA DE CERDO	40	40
			PIMIENTO ROJO EN LATA	13,2	20
			TOMATE EN LATA	37,6	40
			PIMIENTO VERDE	8,1	10
			CEBOLLA	8,5	9,44
		APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	10	10
			GUISANTES CONGELADOS	20	20
			JUDIAS VERDES	20	20
			CHAMPIÑON	10	20
			AJO	5	5
			VINO BLANCO	5	5
			PIMIENTO ROJO	17	20,73
			ALCACHOFA NATURAL	40	53,33
			CALDO VEGETAL	120	120
ARRPRIMU	ARROZ PRIMAVERA SIN CARNE				
			ARROZ	60	60
			PIMIENTO VERDE	8,1	10
			PIMIENTO ROJO	17	20,73
			TOMATE	37,6	40

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA	
		APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	CEBOLLA	8,5	9,44	
			AOVE	10	10	
			GUISANTES CONGELADOS	20	20	
			JUDIAS VERDES	20	20	
			CHAMPIÑON	10	20	
			AJO	5	5	
			VINO BLANCO	5	5	
			ALCACHOFA NATURAL	40	53,33	
			CALDO VEGETAL	120	120	
ARRTOM	ARROZ CON TOMATE	APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	ARROZ	50	50	
			TOMATE FRITO	100	100	
			AGUA	100	100	
ARRTOMSA	ARROZ CON TOMATE S/A		ARROZ	50	50	
			TOMATE FRITO	100	100	
			AGUA	100	100	
ARRTREDE	ARROZ TRES DELICIAS	APIO, HUEVOS, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	ARROZ	60	60	
			AOVE	10	10	
			AJO	1	1	
			GUISANTES CONGELADOS	50	50	
			ZANAHORIAS CONGELADAS	50	50	
			HUEVO PASTEURIZADO	23,8	23,8	
			CALDO DE PUCHERO	120	120	
ARRVER	ARROZ CON VERDURAS	APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	ALCACHOFA NATURAL	40	53,33	
			CALDO VEGETAL	120	120	
			AOVE	15	15	
			ARROZ	60	60	
			PIMIENTO VERDE	20	24,69	
			PIMIENTO ROJO	20	24,39	
			TOMATE	37,6	40	
			CEBOLLA	20	22,22	
			GUISANTES CONGELADOS	20	20	
			JUDIAS VERDES	20	20	
			CHAMPIÑON	30	60	
			VINO BLANCO	5	5	
ARRVERH	ARROZ CON VERDURAS DOSHERVIDOS			AOVE	10	10
			AJO	5	5	

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
			CALABAZA	20	28,57
			ARROZ	60	60
			BERENJENA	20	24,1
			CEBOLLA	10	11,11
			JUDIAS VERDES	20	20
			TOMATE	20	21,28
ARRZAHER	ARROZ CON ZANAHORIAS HERVIDAS				
			AOVE	10	10
			AJO	2	2
			ARROZ	30	30
			AGUA	100	100
			CEBOLLA	20	22,22
			ZANAHORIA	50	60,24
ARRZAN	ARROZ CON ZANAHORIAS				
			AOVE	10	10
			AJO	2	2
			ARROZ	30	30
			CALDO DE PUCHERO	100	100
			CEBOLLA	20	22,22
			ZANAHORIA	50	60,24
		APIO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE			
ATUCON	ATUN EN CONSERVA				
		PESCADO	ATUN EN ACEITE(ESCURRIDO)	52	52
½ATUENC	MEDIA RACION ATUN ENCEBOLLADO				
			AOVE	7,5	7,5
			AJO	0,5	0,5
			ATÚN FRESCO	88	125,71
			CEBOLLA	63	70
			VINO BLANCO	25	25
		PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE			
ATUENC	ATUN ENCEBOLLADO				
			AJO	1	1
			ATÚN FRESCO	175	250
			CEBOLLA	125	138,89
			VINO BLANCO	5	5
			AOVE	15	15
		PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE			
ATUFRI	ATUN FRITO				
			ATÚN FRESCO	175	250
			HARINA DE REPOSTERIA	10	10
			ACEITE DE OLIVA (ORUJO)	10	100
		APIO, GLUTEN, HUEVOS, LECHE, MOLUSCOS, PESCADO, SOJA			
½ATUPLA	MEDIA RACION ATUN PLANCHA				
			AOVE	4,5	15
			AJO	5	5
			ATÚN FRESCO	90	128,57
		PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE			

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
ATUPLA	ATUN PLANCHA	PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	ATÚN FRESCO	175	250
			VINO BLANCO	10	10
			AJO	5	5
			AOVE	4,5	15
AZU	AZUCAR SOBRE		AZUCAR	10	10
BACAHOR	BACALAO HORNO SIN PATATAS	GLUTEN, PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	BACALAO	200	266,67
			AOVE	15	15
BACDOR	BACALAO DORADO	HUEVOS, PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	BACALAO	100	133,33
			HUEVO PASTEURIZADO	100	100
			PATATA PARA FREIR	150	150
			CEBOLLA	20	22,22
			AOVE	10	10
BACHOR	BACALAO HORNO	GLUTEN, PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	PATATA PANADERA	100	100
			AJO	5	5
			AOVE	15	15
			CEBOLLA	60	66,67
			PIMIENTO ROJO	100	121,95
			PIMIENTO VERDE	50	61,73
			BACALAO	200	266,67
			TOMATE	100	106,38
BACMEJ	BACALAO CON MEJILLONES	CRUSTACEOS, MOLUSCOS, PESCADO	AOVE	10	10
			BACALAO	195	260
			CEBOLLA	50	55,56
			PATATA PANADERA	100	100
			PIMIENTO ROJO	50	60,98
			PIMIENTO VERDE	50	61,73
			PUERRO	40	61,54
			GUISANTES	40	40
			CONGELADOS	40	40
			MEJILLONES	60	60
VINO BLANCO	10	10			
BACROT	BACALAO ROTEÑA	GLUTEN, PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	10	10
			CEBOLLA	50	55,56
			PESCADO LIMPIO	200	200
			PIMIENTO ROJO	50	60,98
			PIMIENTO VERDE	50	61,73
VINO BLANCO	10	10			
BATCHO	BATIDO CHOCOLATE	LECHE			
BATFRE	BATIDO DE FRESA	LECHE			

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
BATFRU	BATIDO FRUTAS	LECHE			
BATPLA	BATIDO DE PLATANO	LECHE			
BATVAI	BATIDO VAINILLA	LECHE			
BEBARR	BEBIDA DE ARROZ		BEBIDA DE ARROZ	200	200
BER	BERZA GADITANA	APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	GARBANZOS CALABAZA JUDIAS VERDES MORCILLA CHORIZO CEBOLLA TOMATE AJO PIMIENTO VERDE AOVE PATATA GUISO AGUA	70 35 30 9 10 17 18 1,5 5,3 10 50 140	70 50 30 9,28 10,1 18,89 19,15 1,5 8,03 10 50 140
BERH	BERENJENAS HERVIDAS		AOVE BERENJENA AJO	10 154 2	10 185,54 2
BERMOR	BERZA DE VERDURAS	APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	GARBANZOS CALABAZA JUDIAS VERDES CEBOLLA TOMATE PIMIENTO VERDE AOVE PATATA GUISO AJO AGUA	70 35 30 17 18 5,3 10 50 2 140	70 50 30 18,89 19,15 8,03 10 50 2 140
BERREB	BERENJENAS REBOZADAS				
BERREH	BERENJENAS REHOGADAS		BERENJENA AOVE AJO	154 10 2	185,54 10 2
BOCADILL	BOCADILLO	GLUTEN, HUEVOS, SOJA			
BOCATU	BOCADILLO DE ATUN	GLUTEN, PESCADO, SOJA	ATUN EN ACEITE(ESCURRIDO) PAN INTEGRAL DE TRIGO	60 60	60 60
BOCCHO	BOCADILLO DE CHORIZO				

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
		GLUTEN, LECHE, SOJA	CHORIZO	60	60,61
			PAN INTEGRAL DE TRIGO	60	60
BOCJACOP	BOCADILLO 40 G JAMÓN COCIDO	GLUTEN, SOJA	PAN INTEGRAL DE TRIGO	40	40
			JAMÓN COCIDO	40	40
BOCJAMCO	BOCADILLO DE JAMÓN COCIDO	GLUTEN, SOJA	PAN INTEGRAL DE TRIGO	60	60
			JAMÓN COCIDO	60	60
BOCJAMQU	BOCADILLO JAMÓN COCIDO/QUESO	GLUTEN, LECHE, SOJA	PAN INTEGRAL DE TRIGO	60	60
			JAMÓN COCIDO	30	30
			QUESO MANCHEGO	30	31,58
BOCJAMSE	BOCADILLO DE JAMÓN SERRANO	GLUTEN, SOJA	PAN INTEGRAL DE TRIGO	60	60
			JAMÓN SERRANO	60	60
BOCJSQ	BOCADILLO JAMÓN SERRANO /QUESO	GLUTEN, LECHE	PAN INTEGRAL DE TRIGO	60	60
			JAMÓN SERRANO	30	30
			QUESO MANCHEGO	30	31,58
BOCQUE	BOCADILLO DE QUESO	GLUTEN, , LECHE, SOJA	PAN INTEGRAL DE TRIGO	60	60
			QUESO MANCHEGO	60	63,16
BOCTOJAM	BOCADILLO TORT DE JAMÓN COCIDO	GLUTEN, HUEVOS, SOJA	PAN INTEGRAL DE TRIGO	80	80
			HUEVO PASTEURIZADO	50	50
			JAMÓN COCIDO	50	50
BOCTOQUE	BOCADILLO DE TORTILLA DE QUESO	GLUTEN, HUEVOS, , LECHE, SOJA	PAN INTEGRAL DE TRIGO	60	60
			HUEVO PASTEURIZADO	30	30
			QUESO MANCHEGO	30	31,58
BOCTOR	BOCADILLO DE TORTILLA	GLUTEN, HUEVOS, SOJA	PAN INTEGRAL DE TRIGO	80	80

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
			HUEVO PASTEURIZADO	120	120
BOL	MAGDALENAS	FRUTOS SECOS FRUTO CON CÁSCARA, GLUTEN,	GALLETAS "MARIA"	65	65
BOLGAL	MAGDALENAS/GALLETA S	CACAHUETE - MANI, FRUTOS SECOS FRUTO CON CÁSCARA, GLUTEN,	BOLLERIA/GALLETA	60	60
BOLGALSA	MAGDALENAS/GALLETA S SIN AZUCAR	CACAHUETE - MANI, FRUTOS SECOS FRUTO CON CÁSCARA, GLUTEN,	GALLETAS SIN AZUCAR	20	20
BOLGALSG	BOLLERIA/GALLETA SIN GLUTEN	HUEVOS, LECHE, SESAMO, SOJA	GALLETAS "MARIA"	60	60
BOLSAZ	MAGDALENAS SIN AZUCAR	CACAHUETE - MANI, FRUTOS SECOS FRUTO CON CÁSCARA, GLUTEN,	GALLETAS SIN AZUCAR	20	20
BONHOR	BONIATO AL HORNO		BONIATO EN CRUDO	250	250
		HUEVOS	MAIZENA	10	10
			AZUCAR	10	10
			HUEVO PASTEURIZADO	10	10
BOQFRI	BOQUERON FRITO	GLUTEN, HUEVOS, MOLUSCOS, PESCADO, SOJA	BOQUERON	160	202,53
			ACEITE DE OLIVA (ORUJO)	10	100
			HARINA DE TRIGO	5	5
BRILEC	BRICK LECHE	LECHE	LECHE ENTERA	200	200
BRO	BROCOLI		AOVE	5	5
			BROCOLI	140	140
			AJO	5	5
CACSA	CACAO SIN AZUCAR	GLUTEN	COLACAO SIN AZUCAR	18	18
CAFE	CAFE SOLUBLE DESCAFEINADO		CAFE SOLUBLE DESCAFEINADO	2	2
CAFLEC	CAFE CON LECHE	LECHE	CAFE SOLUBLE DESCAFEINADO	2	2
			LECHE SEMIDESNATADA	200	200
CAL	CALABACIN REHOGADO		CALABACIN	175	236,49
			AOVE	5	5
			AJO	5	5

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
CALAPLA	CALABACIN PLANCHA/HORNO		CALABACIN	150	202,7
			AOVE	15	50
CALFRI	CALAMARES FRITOS	GLUTEN, HUEVOS, MOLUSCOS, PESCADO, SOJA	CHOCO FRESCO	175	233,33
			ACEITE DE OLIVA (ORUJO)	5	50
			HARINA DE TRIGO	10	10
CALHER	CALABACIN HERVIDO		CALABACIN	200	270,27
			AOVE	10	10
CALHUE	CALDO DE AVE + HUEVO DURO	APIO, HUEVOS, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	CALDO DE AVE	250	250
			HUEVO COCIDO	55	55
CALPLA	CALAMARES PLANCHA	MOLUSCOS, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	CHOCO FRESCO	220	293,33
			AJO	3	3
			AOVE	4,5	15
CALPOL	CALDO DE AVE	APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE	CALDO DE AVE	250	250
CALVER	CALDO VEGETAL	APIO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	CEBOLLA	25	27,78
			PUERRO	12	18,46
			ZANAHORIA	12	14,46
			PIMIENTO VERDE	5	6,17
			PATATA ENTERA	19	23,75
			APIO TALLO	12	15
			GARBANZOS	5	5
			COL	6	8,82
CAR	CARNE				
CARGUI	CARNE GUISADA	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	CARNE MAGRA DE TERNERA	181,8	227,25
			PIMIENTO VERDE	8,5	10,49
			AJO	4	4
			TOMATE EN LATA	20	20
			CEBOLLA	34	37,78
			APIO TALLO	6,5	8,13
			PUERRO	8,5	13,08
			ZANAHORIA	8,3	10
			AOVE	10	10
			VINO BLANCO	5	5
			GUISANTES CONGELADOS	35	35
			ZANAHORIAS CONGELADAS	35	35
½CARRI	MEDIA RACION CARRILLADA				

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	10	10
			AJO	2	2
			CARNE MAGRA DE CERDO	100	100
			CEBOLLA	50	55,56
			PUERRO	40	61,54
			VINO BLANCO	15	15
CARRI	CARRILLADA EN SALSA				
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	10	10
			AJO	2	2
			CEBOLLA	50	55,56
			PUERRO	40	61,54
			VINO BLANCO	15	15
			CARRILLADA DE CERDO	200	250
CARTOM	CARNE CON TOMATE				
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	PIMIENTO VERDE	20	24,69
			CARNE MAGRA DE TERNERA	180	225
			CEBOLLA	34	37,78
			AOVE	10	10
			TOMATE TRITURADO	50	50
			TOMATE FRITO	50	50
			VINO BLANCO	10	10
CEBMOR	CEBOLLA MORADA				
CER	CEREZAS				
			CEREZAS	130,5	148,3
CERCAST	LOMO CERDO CASTELLANA				
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	10	10
			CEBOLLA	60	66,67
			CHAMPIÑÓN	50	100
			HARINA DE MAIZ	10	10
			JAMÓN COCIDO	20	20
			VINO BLANCO	10	10
			ZANAHORIAS CONGELADAS	15	15
			LOMO DE CERDO	150	166,67
CERCHU	CHULETA DE CERDO				
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	CHULETA DE CERDO	150	214,29
			AOVE	5	5
			AJO	2,3	2,3
CERCHUCA	CHULETA CASTELLANA				
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	VINO BLANCO	10	10
			CHULETA DE CERDO	150	214,29
			CEBOLLA	60	66,67
			JAMÓN COCIDO	20	20
			ZANAHORIAS CONGELADAS	15	15

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
			CHAMPIÑÓN	50	100
			AOVE	10	10
			HARINA DE MAIZ	10	10
CERE	CEREALES				
		GLUTEN, LECHE	LECHE SEMIDESNATADA	200	200
			CEREALES LACTEADOS	40	40
CEREMP	LOMO CERDO EMPANADO				
		APIO, GLUTEN, HUEVOS, MOLUSCOS, PESCADO, SOJA	LOMO DE CERDO	140	155,56
			PAN RALLADO	20	20
			HARINA DE TRIGO	8	8
			ACEITE DE OLIVA (ORUJO)	15	150
			HUEVO ENTERO	13,2	15
CERFRI	CEREALES FRIOS				
		GLUTEN, , LECHE	LECHE SEMIDESNATADA	200	200
			CEREALES LACTEADOS	40	40
CERFRU	CEREALES MULTIFRUTAS				
		LECHE	CEREALES MULTIFRUTAS	40	40
			LECHE SEMIDESNATADA	200	200
CERHIPER	CEREAL HIPERPROTEICO				
		GLUTEN, , LECHE, SOJA	CEREALES HIPERPROTEICO	40	40
			LECHE SEMIDESNATADA	200	200
CERHSON	CEREAL HIPERPROTEICO SONDA				
		GLUTEN, LECHE, SOJA	CEREALES HIPERPROTEICO	40	40
			LECHE SEMIDESNATADA	200	200
CERLACSO	CEREALES LACTEADOS SONDA				
		GLUTEN, LECHE	CEREALES LACTEADOS	40	40
			LECHE SEMIDESNATADA	200	200
CERLACTE	CEREAL LACTEADO				
		GLUTEN, LECHE	CEREALES LACTEADOS	40	40
			LECHE SEMIDESNATADA	200	200
CERMEN	LOMO CERDO CON MENESTRA				
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	5	16,67
			AJO	3,85	3,85
			LOMO DE CERDO	150	166,67

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
			MENESTRA DE VERDURAS	150	150
CERMULTL	CEREALES MULTIFRUTAS LACTEADO				
½CERPLA	MEDIA RACION LOMO PLANCHA				
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AJO	1,54	1,54
			HARINA DE MAIZ	5	5
			LIMON	10	50
			LOMO DE CERDO	75	83,33
			VINO BLANCO	5	5
			AOVE	4,5	15
CERPLA	CINTA LOMO PLANCHA				
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	LOMO DE CERDO	150	166,67
			AJO	1,54	1,54
			VINO BLANCO	5	5
			HARINA DE MAIZ	5	5
			LIMON	10	50
			AOVE	4,5	15
CERSINLA	CEREALES SIN LACTOSA				
		LECHE	CEREALES MULTIFRUTAS	40	40
			LECHE SIN LACTOSA	200	200
½CERSOL	MEDIA RACION SOLOMILLO CERDO				
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	4,5	15
			AJO	2,31	2,31
			SOLOMILLO DE CERDO	75	85,23
CERSOL	SOLOMILLO DE CERDO PLANCHA				
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	SOLOMILLO DE CERDO	150	170,45
			AJO	2,31	2,31
			AOVE	4,5	15
CERSOLPI	SOLOMILLO PIMIENTA VERDE				
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	SOLOMILLO DE CERDO	150	170,45
			AJO	2,31	2,31
			AOVE	4,5	15
CHA	CHAMPINONES				
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	CHAMPIÑON	125	250
CHALAVHE	CHAMPINON LAVADO HERVIDOS				
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	5	16,67
			AJO	3,8	3,8
			CHAMPIÑON	80	160
			VINO BLANCO	10	10

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
CHAMREH	CHAMPINONES REHOGADOS	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	VINO BLANCO	10	10
			CHAMPIÑÓN	80	160
			AJO	3,8	3,8
			AOVE	5	16,67
CHOFRI	CHOCO FRITO	APIO, GLUTEN, HUEVOS, MOLUSCOS, PESCADO, SOJA	CHOCO FRESCO	180	240
			ACEITE DE OLIVA (ORUJO)	20	200
CHOR	CHORIZO	LECHE, SOJA	CHORIZO	45	45,45
CHUMEN	CHULETA CON MENESTRA	LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	CHULETA DE CERDO	144	205,71
			AJO	3,85	3,85
			AOVE	10	10
			MENESTRA DE VERDURAS	150	150
CIR	CIRUELA		CIRUELAS	170	200
CODATUN	PASTA CON ATUN	GLUTEN, HUEVOS, PESCADO	BECHAMEL	18	18
			QUESO RALLADO	5	5
			MACARRONES	60	60
			ATUN EN ACEITE(ESCURRIDO)	50	50
			TOMATE TRITURADO	80	80
			AOVE	10	10
			PIMIENTO VERDE	24,3	30
			CEBOLLA	32,4	36
			TOMATE FRITO	80	80
			AJO	0,8	0,8
			AGUA	60	60
COLA	CACAO SOLUBLE SOBRE	SOJA	CACAO EN POLVO	18	18
COLALI	COLIFLOR ALIÑADA	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	5	5
			COLIFLOR	150	187,5
			VINAGRE	10	10
			PIMIENTO ROJO	10	12,2
			PIMIENTO VERDE	10	12,35
			CEBOLLA	10	11,11
CEBOLLINO	1	1			
COLI	COLIFLOR		AOVE	5	16,67
			AJO	5	5
			COLIFLOR	150	187,5
COLIBRO	BROCOLI/COLIFLOR		AOVE	5	16,67

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
			AJO	5	5
			COLIFLOR	80	100
			BROCOLI	80	80
COLIFLOR	COLIFLOR		COLIFLOR	150	187,5
			AOVE	5	5
			AJO	5	5
COLIZAN	COLIFLOR Y ZANAHORIAS HERVIDAS		AOVE	10	10
			COLIFLOR	100	125
			ZANAHORIA	50	60,24
COLREH	COL REHOGADA		AOVE	10	10
			AJO	5	5
			COL	60	88,24
			COL LOMBARDA	60	88,24
COMMAN	COMPOTA MANZANA		MANZANA	200	222,22
COMPER	COMPOTA DE PERA		PERA	200	227,27
CONGRO	CONFITURA DE GROSELLA		CEBOLLA	60	66,67
		PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	VINO TINTO 12 GRADOS	10	10
			AJO	10	10
			AOVE	10	10
			GROSELLA	60	60
			NARANJA	20	27,78
			LIMON	10	50
CONMAN	CONFITURA DE MANZANA		MANZANA	60	66,67
			CEBOLLA	60	66,67
			AJO	10	10
			PUERRO	60	92,31
			AOVE	10	10
CREARPOL	CREMA DE ARROZ CON POLLO		ARROZ	30	30
			CALDO DE PUCHERO	200	200
			PECHUGA DE POLLO	25	28,74
CREARR	CREMA DE ARROZ	LECHE	BEBIDA DE ARROZ	200	200
			CREMA DE ARROZ	35	35
CREARRFR	CREMA DE ARROZ FRIA	LECHE	CREMA DE ARROZ	35	35

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
			BEBIDA DE ARROZ	200	200
CREASL	CREMA DE ARROZ SIN LACTOSA	LECHE	CREMA DE ARROZ	35	35
			LECHE SIN LACTOSA	200	200
CREAVE	CREMA DE AVE	APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	5	5
			CEBOLLA	25	27,78
			PATATA GUISO	130	162,5
			PUERRO	17,2	26,46
			CALDO DE AVE	20	20
CRECADOB	CREMA CALABAZA DOBLE HERVIDO	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	10	10
			APIO TALLO	30	37,5
			CALABAZA	70	100
			CEBOLLA	15	16,67
			PATATA GUISO	150	150
			PUERRO	25	38,46
CRECAL	CREMA DE CALABACIN	APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	CALABACIN	110	148,65
			CEBOLLA	45	50
			CALDO DE PUCHERO	150	150
			PATATA GUISO	150	150
			AOVE	10	10
CRECALA	CREMA DE CALABAZA	APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	CALABAZA	70	100
			CEBOLLA	15	16,67
			PATATA GUISO	150	150
			PUERRO	25	38,46
			AOVE	10	10
			APIO TALLO	30	37,5
CRECALPO	CREMA CALABAZA BAJA EN POTASIO	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	10	10
			APIO TALLO	30	37,5
			CALABAZA	70	100
			CEBOLLA	15	16,67
			PATATA GUISO	150	150
			PUERRO	25	38,46
CRECAPOS	CREMA CALABAZA BAJA EN POTASIO	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	10	10
			APIO TALLO	30	37,5
			CALABAZA	70	100
			CEBOLLA	15	16,67
			PATATA GUISO	150	150
			PUERRO	25	38,46
CRECAPOT	CREMA CALABACIN BAJA POTASIO	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	10	10

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	CALABACIN	110	148,65
			CALDO DE PUCHERO	150	150
			CEBOLLA	45	50
			PATATA GUISO	150	150
CRECAS	CREMA DE CASTAÑAS		AOVE	10	10
		APIO, FRUTOS SECOS	APIO TALLO	30	37,5
		FRUTO CON CÁSCARA,	CALDO DE PUCHERO	150	150
		LEGUMBRES, SULFITOS	CASTAÑA SECA	25	25
		DIOXIDO DE AZUFRE	PATATA GUISO	150	150
			PUERRO	30	46,15
			CEBOLLA	30	33,33
CRECER	CREMA CEREALES	GLUTEN, LECHE	LECHE ENTERA	200	200
			CREMA DE CEREALES	35	35
CRECHA	CREMA DE CHAMPINONES		CALDO VEGETAL	150	150
		APIO, LEGUMBRES,	PATATA GUISO	150	150
		SULFITOS DIOXIDO DE	PUERRO	30	46,15
		AZUFRE	APIO TALLO	30	37,5
			ZANAHORIA	16,6	20
			AOVE	10	10
			CHAMPIÑON	40	80
CREESP	CREMA DE ESPARRAGOS		AOVE	10	10
		APIO, LEGUMBRES,	ESPARRAGOS	50	83,33
		SULFITOS DIOXIDO DE	NATURALES		
		AZUFRE	APIO TALLO	30	37,5
			ZANAHORIA	30	36,14
			PUERRO	30	46,15
			CALDO DE PUCHERO	150	150
			PATATA GUISO	100	100
CREGUI	CREMA DE GUISANTES		AOVE	10	10
		APIO, LEGUMBRES,	CALDO DE PUCHERO	150	150
		SULFITOS DIOXIDO DE	GUISANTES	60	60
		AZUFRE	CONGELADOS		
			PUERRO	60	92,31
			PATATA GUISO	100	100
CREMAR	CREMA DE MARISCOS		AOVE	10	10
		APIO, CRUSTACEOS,	APIO TALLO	30	37,5
		LECHE, MOLUSCOS,	CALDO VEGETAL	150	150
		PESCADO	GAMBAS	200	425,53
			PATATA GUISO	150	150
			PUERRO	30	46,15
			ZANAHORIA	16,6	20
CREPAS	CREMA DE PASTA				

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
		APIO, GLUTEN	CALDO DE PUCHERO	200	200
			FIDEO SOPA	30	30
			HUEVO COCIDO	10,6	10,6
			JAMÓN COCIDO	20	20
			JAMÓN SERRANO	10	10
			PAVO	10	11,24
CREPUE	CREMA DE PUERROS	APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	PUERRO	65	100
			PATATA GUISO	120	120
			CEBOLLA	25	27,78
			CALDO DE PUCHERO	150	150
			AOVE	10	10
CREPUZA	CREMA DE PUERROS Y ZANAHORIA	APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	CALDO DE PUCHERO	125	125
			AOVE	10	10
			PUERRO	50	76,92
			ZANAHORIA	50	60,24
			PATATA GUISO	100	100
			APIO TALLO	30	37,5
CRESOPAR	CREMA SOPA DE ARROZ		ARROZ	30	30
			CALDO DE PUCHERO	200	200
			HUEVO COCIDO	10,6	10,6
			JAMÓN COCIDO	20	20
			JAMÓN SERRANO	10	10
			PAVO	10	11,24
CRETOM	CREMA DE TOMATES	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	10	10
			CALDO DE PUCHERO	150	150
			CEBOLLA	45	50
			PATATA GUISO	150	150
			TOMATE	110	117,02
CREVEBPO	CREMA DE VERDURA BAJA POTASIO	APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	10	10
			CEBOLLA	50	55,56
			PUERRO	50	76,92
			JUDIAS VERDES	100	100
			ZANAHORIAS		
			CONGELADAS	100	100
CREVER	CREMA DE VERDURAS	APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	CALDO DE PUCHERO	150	150
			ZANAHORIA	20	24,1
			AOVE	10	10
			PATATA GUISO	120	120
			PUERRO	20	30,77
			APIO TALLO	20	25

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
CREZA	CREMA DE ZANAHORIAS		AOVE	10	10
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	ZANAHORIA	125	150,6
			CEBOLLA	15	16,67
			PATATA GUISO	150	150
			PUERRO	25	38,46
CREZANA	CREMA ZANAHORIAS				
CROEMP	CROQUETAS / EMPANADILLAS	GLUTEN, HUEVOS, , LECHE, MOLUSCOS, PESCADO	CROQUETAS	120	120
			EMPANADILLAS DE ATÚN	120	120
CROJAM	CROQUETAS DE JAMON	APIO, GLUTEN, HUEVOS, LECHE,	CROQUETAS	225	225
CROPOL	CROQUETAS DE POLLO	APIO, GLUTEN, HUEVOS, , LECHE,	CROQUETAS	225	225
DELTOS	DELICIAS TOSANTOS	FRUTOS SECOS FRUTO CON CÁSCARA, GLUTEN, HUEVOS, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE			
DENSIA	DENSIA FORTE CALCIO	, LECHE	YOGUR AZUCARADO	125	125
DORADO	DORADO PLANCHA	PESCADO	AOVE	4,5	15
			LIMON	10	50
			PESCADO LIMPIO	200	200
DORFRI	DORADO FRITO	GLUTEN, HUEVOS, MOLUSCOS, PESCADO, SOJA	ACEITE DE OLIVA (ORUJO)	10	100
			ATÚN FRESCO	175	250
			HARINA DE REPOSTERIA	10	10
DORPLA	DORADA PLANCHA	PESCADO	DORADA	200	363,64
			AOVE	4,5	15
			LIMON	10	50
DULMEM	DULCE MEMBRILLO		DULCE DE MEMBRILLO	50	50
DULMEMSA	DULCE MEMBRILLO SIN AZUCAR		DULCE MEMBRILLO SIN AZUCAR	50	50
DULMENZA	DULCE MEMBRILLO SIN AZUCAR		DULCE MEMBRILLO SIN AZUCAR	50	50
EMBIBE	EMBUTIDOS IBERICOS		CHORIZO	50	50,51

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
			QUESO MANCHEGO	50	52,63
			SALCHICHON	50	50
			JAMÓN SERRANO	50	50
EMPATU	EMPANADILLA DE ATUN	APIO, GLUTEN, HUEVOS, LECHE, MOLUSCOS, PESCADO	EMPANADILLAS DE ATÚN	225	225
ENCODOHE	ENSALADA DE COL DOBLE HERVIDO		AOVE	5	5
			COL	125	183,82
			MAIZ DULCE	40	40
			VINAGRE	10	10
ENLOMQUE	ENSALADA LOMBARDA Y QUESO		AOVE	5	5
		LECHE	QUESO DE CABRA	60	60
			LOMBARDA	50	50
			VINAGRE	5	5
ENMIXDOB	ENSALADA MIXTA DOBLE LAVADO		ACEITE OLIVA V EXTRA	5	6,25
			UNIDOSIS		
			CEBOLLA	20	22,22
			ESPARRAGOS NATURALES	30	50
			LECHUGA	50	50
			MAIZ DULCE	50	50
			PIMIENTO ROJO EN LATA	20	30,3
			VINAGRE	5	5
			ZANAHORIA	20	24,1
ENMIXPLA	ENSALADA MIXTA EN PLATO		ACEITE OLIVA V EXTRA	5	6,25
			UNIDOSIS		
			CEBOLLA	20	22,22
			ESPARRAGOS NATURALES	30	50
			MAIZ DULCE	50	50
			PIMIENTO ROJO EN LATA	20	30,3
			VINAGRE	5	5
			ZANAHORIA	20	24,1
			LECHUGA	50	50
ENPAST	ENSALADA DE PASTA SIN ATUN		CEBOLLA MORADA	18	20
			ESPIRALES	50	50
		GLUTEN, HUEVOS,	VINAGRE	2	2

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
		LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE CEBOLLA MAIZ DULCE PIMIENTO ROJO EN LATA PIMIENTO VERDE	5 18 30 30 20	5 20 30 45,45 24,69
ENS	ENSALADA DE LECHUGA	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	TOMATE ACEITE OLIVA V EXTRA UNIDOSIS VINAGRE LECHUGA	37,6 5 10 60	40 6,25 10 60
ENSALA	ENSALADA	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	ACEITE OLIVA V EXTRA UNIDOSIS LECHUGA TOMATE VINAGRE	5 60 37,6 10	6,25 60 40 10
ENSALU	ENSALADA DE ALUBIAS	LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	JUDIAS BLANCAS AOVE GUISANTES CONGELADOS MAIZ DULCE PIMIENTO ROJO EN LATA PIÑA VINAGRE	80 7 30 50 50 20 10	80 7 30 50 75,76 35,09 10
½ENSAR	MEDIA RACION ENSALADA DE ARROZ	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE ARROZ GUISANTES CONGELADOS MAIZ DULCE PIMIENTO ROJO EN LATA PIÑA VINAGRE	5 40 15 25 25 10 5	5 40 15 25 37,88 17,54 5
ENSARR	ENSALADA DE ARROZ CON POLLO	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	ARROZ MAIZ DULCE AOVE VINAGRE PECHUGA DE POLLO TOMATE PIMIENTO VERDE	80 20 7 10 100 40 30	80 20 7 10 114,94 42,55 37,04

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
			PIMIENTO ROJO EN LATA	30	45,45
ENSARRJU	ENS. ARROZ JUDIAS VERDES				
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	ARROZ	25	25
			JUDIAS VERDES	50	50
			ACEITE OLIVA V EXTRA UNIDOSIS	7	8,75
			VINAGRE	10	10
ENSARRO	ENSALADA DE ARROZ				
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	7	7
			ARROZ	80	80
			GUISANTES CONGELADOS	30	30
			MAIZ DULCE	50	50
			PIMIENTO ROJO EN LATA	50	75,76
			PIÑA	20	35,09
			VINAGRE	10	10
ENSARRVE	ENSALADA DE ARROZ SIN POLLO				
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	ARROZ	80	80
			MAIZ DULCE	50	50
			AOVE	7	7
			VINAGRE	10	10
			PIMIENTO ROJO EN LATA	50	75,76
			PIÑA	20	35,09
			GUISANTES CONGELADOS	30	30
ENSARRZA	ENSALADA DE ARROZ Y ZANAHORIAS				
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	ARROZ	30	30
			ZANAHORIA	50	60,24
			ACEITE OLIVA V EXTRA UNIDOSIS	7	8,75
			VINAGRE	5	5
			CEBOLLINO	1	1
ENSARVER	ENSALADA ARROZ Y VERDURAS				
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	7	7
			ARROZ	80	80
			GUISANTES CONGELADOS	30	30
			MAIZ DULCE	50	50
			PIMIENTO ROJO EN LATA	50	75,76
			PIÑA	20	35,09
			VINAGRE	10	10
ENSATU	ENSALADA DE ATUN				

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
ENSCOL	ENSALADA DE COL	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	COL	125	183,82
			VINAGRE	10	10
			AOVE	5	5
			MAIZ DULCE	40	40
ENSCOLIF	ENSALADA DE COLIFLOR	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	5	5
			COLIFLOR	125	156,25
			MAIZ DULCE	40	40
			VINAGRE	10	10
ENSESALC	ENS. ESPARRAGOS/ALCACHO FAS	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	ACEITE OLIVA V EXTRA	5	6,25
			UNIDOSIS		
			VINAGRE	5	5
			ESPARRAGOS DE LATA	50	78,13
			ALCACHOFA DE LATA	50	80,65
ENSESP	ENSALADA DE ESPARRAGOS	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	ESPARRAGOS DE LATA	150	234,38
			ACEITE OLIVA V EXTRA	7	8,75
			UNIDOSIS		
			VINAGRE	10	10
ENSFRU	ENSALADA DE LECHUGA Y FRUTA	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	ESPARRAGOS DE LATA	40	62,5
			MANZANA	50	55,56
			CAQUI	50	59,52
			PIÑA EN LATA	50	86,21
			MAIZ DULCE	30	30
			RUCULA	20	20
			LECHUGA	50	50
ENSGAR	ENSALADA DE GARBANZOS	LEGUMBRES, PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	PIMIENTO VERDE	30	37,04
			GARBANZOS	80	80
			CEBOLLA	22,5	25
			AOVE	15	15
			TOMATE	50	53,19
			PIMIENTO ROJO EN LATA	30	36,59
			MAIZ DULCE	20	20
			VINAGRE	10	10
			COL LOMBARDA	30	44,12
ENSHUE	ENSALADA CON HUEVO	HUEVOS, SULFITOS	AOVE	10	10
			CEBOLLA	25	27,78
			ESPARRAGOS		
			NATURALES	40	66,67

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
		DIOXIDO DE AZUFRE	HUEVO ENTERO	25	28,41
			LECHUGA	60	60
			MAIZ DULCE	50	50
			PIMIENTO ROJO EN LATA	50	75,76
ENSJUD	ENSALADA DE JUDIAS VERDES				
		LEGUMBRES, SULFITOS	ACEITE OLIVA V EXTRA	5	6,25
		DIOXIDO DE AZUFRE	UNIDOSIS	40	44,44
			CEBOLLA	125	125
			JUDIAS VERDES	125	125
			PATATA GUISO	10	10
			VINAGRE		
ENSJUDVE	ENS. JUDIAS VERDES Y PATATAS				
		LEGUMBRES, SULFITOS	PATATA GUISO	125	125
		DIOXIDO DE AZUFRE	JUDIAS VERDES	125	125
			CEBOLLA	40	44,44
			ACEITE OLIVA V EXTRA	5	6,25
			UNIDOSIS	10	10
			VINAGRE		
ENSJUDVH	ENS., JUDIAS VERDES HERVIDAS				
		LEGUMBRES, SULFITOS	JUDIAS VERDES	150	150
		DIOXIDO DE AZUFRE	CEBOLLA	30	33,33
			MAIZ DULCE	70	70
			ACEITE OLIVA V EXTRA	5	6,25
			UNIDOSIS		
ENSJUVMA	ENSALADA JUDIAS VERDES Y MAIZ				
		LEGUMBRES, SULFITOS	AOVE	5	5
		DIOXIDO DE AZUFRE	MAIZ DULCE	50	50
			VINAGRE	5	5
			JUDIAS VERDES	100	100
			LECHUGA ROBLE	10	10
ENSLOMDH	ENSALADA LOMBARDA DOBLE HERVID				
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	5	5
			LOMBARDA	80	80
			VINAGRE	5	5
ENSLOMMA	ENSALADA DE LOMBARDA Y MAIZ				
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	LOMBARDA	50	50
			AOVE	5	5
			VINAGRE	5	5
			MAIZ DULCE	50	50
ENSLOMQU	ENSALADA DE LOMBARDA CON QUESO				
		LECHE, SULFITOS	AOVE	5	5
		DIOXIDO DE AZUFRE	LOMBARDA	50	50

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
			QUESO DE CABRA	60	60
			VINAGRE	5	5
ENSMAI	ENSALADA CON MAIZ	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	LECHUGA	50	50
			MAIZ DULCE	50	50
ENSMARE	ENSALADA DE MAIZ EN REMOJO	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	ACEITE OLIVA V EXTRA UNIDOSIS	5	6,25
			VINAGRE	10	10
			MAIZ DULCE	50	50
			LECHUGA	50	50
ENSMIX	ENSALADA MIXTA	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	VINAGRE	5	5
			ACEITE OLIVA V EXTRA UNIDOSIS	5	6,25
			ESPARRAGOS NATURALES	30	50
			PIMIENTO ROJO EN LATA	20	30,3
			MAIZ DULCE	50	50
			CEBOLLA	20	22,22
			ZANAHORIA	20	24,1
			LECHUGA	50	50
ENSPAS	ENSALADA DE PASTA CON ATUN	GLUTEN, HUEVOS, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	CEBOLLA MORADA	20	22,22
			ATUN EN ACEITE(ESCURRIDO)	60	60
			ESPIRALES	50	50
			PIMIENTO VERDE	20	24,69
			MAIZ DULCE	30	30
			AOVE	5	5
			CEBOLLA	20	22,22
			PIMIENTO ROJO EN LATA	30	45,45
			VINAGRE	5	5
ENSPAT	ENSALADA DE PATATA HERVIDA	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	PATATA GUISO	150	150
			TOMATE	80	85,11
			PIMIENTO VERDE	30	37,04
			CEBOLLA	20	22,22
			AOVE	5	5
			VINAGRE	5	5
ENSPATMA	ENSALADA DE PATATAS Y MAIZ	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	PATATA GUISO	100	100
			MAIZ DULCE	50	50
			CEBOLLA	20	22,22

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
			AOVE	5	5
ENSPATMO	ENSALADA DE PATATAS Y MORRÓN	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	PIMIENTO ROJO EN LATA	30	45,45
			PATATA GUISO	75	75
			ACEITE OLIVA V EXTRA UNIDOSIS	5	6,25
			VINAGRE	10	10
			CEBOLLA	20	22,22
ENSPATPO	ENSALADA DE PATATAS Y POLLO	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	PECHUGA DE POLLO	100	114,94
			PATATA GUISO	175	175
			CEBOLLA	20	22,22
			AOVE	5	5
			VINAGRE	10	10
ENSPATZA	ENSALADA DE PATATA Y ZANAHORIA	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	PATATA GUISO	100	100
			ZANAHORIA	50	60,24
			ACEITE OLIVA V EXTRA UNIDOSIS	5	6,25
			VINAGRE	10	10
ENSQUE	ENSALADA CON QUESO	LECHE, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	QUESO DE CABRA	60	60
			MIELN	10	10
			PIÑÓN	5	5
			LECHUGA	60	60
			RUCULA	20	20
			TOMATE CHERRY	40	40
ENSROALC	ENS. LECHUGA/ALCACHOFA/ MORRÓN	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	LECHUGA ROBLE	50	50
			ALCACHOFA DE LATA	50	80,65
			PIMIENTO ROJO EN LATA	50	75,76
			ACEITE OLIVA V EXTRA UNIDOSIS	5	6,25
			VINAGRE	10	10
ENSROBMA	ENS. DE LECHUGA ROBLE Y MAIZ	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	LECHUGA ROBLE	50	50
			MAIZ DULCE	50	50
			AOVE	5	5
			VINAGRE	5	5
			CEBOLLINO	0,1	0,1
ENSRUS	ENSALADILLA RUSA		HUEVO ENTERO	25	28,41

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
			PATATA DADO TORTILLA	150	150
		HUEVOS, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	GUISANTES CONGELADOS	50	50
			ZANAHORIA	50	60,24
			PIMIENTO ROJO EN LATA	50	75,76
			MAHONESA	50	50
			ATUN EN ACEITE(ESCURRIDO)	50	50
ENSVER	ENSALADA DE VERDURAS				
		LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	5	5
			PIMIENTO ROJO EN LATA	15	22,73
			VINAGRE	5	5
			CEBOLLA	22,5	25
			ALCACHOFA DE LATA	100	161,29
			JUDIAS VERDES	125	125
ENSVERA	ENSALADA DE VERANO				
		LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	ACEITE OLIVA V EXTRA UNIDOSIS	5	6,25
			CEBOLLA	20	22,22
			ESPARRAGOS DE LATA	30	46,88
			MAIZ DULCE	50	50
			PIMIENTO ROJO EN LATA	40	60,61
			VINAGRE	5	5
			ZANAHORIA	30	36,14
			LECHUGA	50	50
ENSZAN	ENSALADA DE ZANAHORIAS				
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	ACEITE OLIVA V EXTRA UNIDOSIS	5	6,25
			ZANAHORIA	50	60,24
			MAIZ DULCE	25	25
			LECHUGA	50	50
ENTTER	ENTRECOT DE TERNERA				
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	3	10
			CARNE MAGRA DE TERNERA	150	187,5
			LIMON	10	50
			SAL	1	1
ENZAJDH	ENSALADA ZANAHORIAS Y JUDIAS H				
		LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	ACEITE OLIVA V EXTRA UNIDOSIS	5	6,25
			CEBOLLA	40	44,44
			JUDIAS VERDES	125	125

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
			ZANAHORIA	100	120,48
			VINAGRE	10	10
ESP	ESPARRAGOS	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	ESPARRAGOS DE LATA	106	165,63
ESPALC	ESPARRAGOS Y ALCACHOFAS	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	ESPARRAGOS DE LATA	60	93,75
			ALCACHOFA DE LATA	60	96,77
			MAHONESA	10	10
			LECHUGA	10	10
ESPALCH	ESPARRAGOS/ ALCACHOFAS LAVADOS	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	ESPARRAGOS DE LATA	120	187,5
			ALCACHOFA DE LATA	120	193,55
ESPLA	ESPARRAGOS LAVADOS	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	ESPARRAGOS DE LATA	106	165,63
ESPLEC	ESP. LAVADOS CON LECHUGA	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	LECHUGA	60	60
			ESPARRAGOS DE LATA	120	187,5
ESPNAT	ESPIRALES CON NATA	GLUTEN, HUEVOS, LECHE	AOVE	20	20
			ESPIRALES	80	80
			NATA PARA MONTAR	25	25
			PIMIENTO ROJO	20	24,39
			PIMIENTO VERDE	20	24,69
			CEBOLLA	40	44,44
			PUERRO	30	46,15
			HARINA DE TRIGO	4	4
			LECHE ENTERA	50	50
ESPSAL	ESPARRAGOS DOS SALSAS				
ESTPAV	ESTOFADO DE PAVO	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	15	15
			AJO	5	5
			PAVO	200	224,72
			CEBOLLA	60	66,67
			PUERRO	60	92,31
			PIMIENTO VERDE	40	49,38
			TOMATE	40	42,55
FIDCAB	FIDEOS CON CABALLAS				
FIDMAR	FIDEOS MARINERA	APIO, GLUTEN, HUEVOS, LEGUMBRES, MOLUSCOS, PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	FIDEO GORDO	30	30
			ROSADA	70	127,27
			MEJILLONES	10	10
			CEBOLLA	12,8	14,22
			PIMIENTO VERDE	8,1	10
			TOMATE	28,2	30
			VINO BLANCO	10	10
			AOVE	10	10

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
			AJO	5	5
FILEMP	FILETE EMPANADO	GLUTEN, HUEVOS, MOLUSCOS, PESCADO, SOJA	ACEITE DE OLIVA (ORUJO)	5	50
			HARINA DE TRIGO	8	8
			HUEVO ENTERO	13,2	15
			LOMO DE CERDO	140	155,56
			PAN RALLADO	20	20
FLA	FLAN	HUEVOS, LECHE	NATILLAS / FLAN	110	110
FLAHUE	FLAN DE HUEVO	HUEVOS, LECHE	NATILLAS / FLAN	110	110
FLANVAIN	FLAN DE VAINILLA	LECHE	NATILLAS / FLAN	100	100
FRESA	FRESAS		FRESA	200	200
FRU	FRUTA		MANZANA	200	222,22
FRUALM	FRUTA EN ALMIBAR	MELOCOTÓN	MELOCOTÓN EN ALMIBAR	136	234,48
FRUBAPOT	FRUTA BAJA EN POTASIO		MANZANA	200	222,22
FRUBAYO	FRUTA BAJA EN YODO		PERA	200	200
FRUNAT	FRUTA NATURAL				
FRUSEC	FRUTOS SECOS	FRUTOS SECOS FRUTO CON CÁSCARA			
FRUTEM	FRUTA DE TEMPORADA	MELOCOTÓN	MELOCOTON	176	200
FRUTEMDI	FRUTA TEMPORADA DIETAS	MELOCOTÓN	MANZANA	168	186,67
GAL	GALLETAS SOBRE	GLUTEN, LECHE, SESAMO, SOJA, SULFITOS	GALLETAS "MARIA"	25	25
GALF	GALLO FRITO	GLUTEN, HUEVOS, MOLUSCOS, PESCADO, SOJA, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	GALLO	200	289,86
			AOVE	5	5
			HARINA DE TRIGO	10	10
			SAL	1	1
GALL	GALLO PLANCHA	PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	GALLO	200	289,86
			AOVE	3	10
			SAL	1	1
GALPOL	GALANTINA DE POLLO C. F.SECOS	FRUTOS SECOS FRUTO CON CÁSCARA			
GALSAZ	GALLETAS SIN AZUCAR	GLUTEN, LECHE, SESAMO, SOJA, SULFITOS	GALLETAS SIN AZUCAR	20	20

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
GARBAR	GARBANZOS CON BACALAO	APIO, LEGUMBRES, PESCADO	GARBANZOS	70	70
			AOVE	5	5
			AJO	2	2
			ESPINACAS	50	58,82
			PATATA GUISO	40	50
			PIMIENTO VERDE	10	12,35
			CEBOLLA	20	22,22
			TOMATE	20	21,28
			AGUA	140	140
			BACALAO	40	53,33
GARBAR	GARBANZOS CON ARROZ	APIO, LEGUMBRES	GARBANZOS	60	60
			ARROZ	50	50
			TOMATE	50	53,19
			PIMIENTO ROJO	30	36,59
			PIMIENTO VERDE	30	37,04
			AOVE	15	15
			AGUA	110	110
			CEBOLLA	30	33,33
			PUERRO	30	46,15
GARBAR	GARBANZOS CON CALABAZA	APIO, LEGUMBRES	APIO TALLO	30	37,5
			CALABAZA	100	142,86
			COL	50	73,53
			GARBANZOS	100	100
			GUISANTES CONGELADOS	30	30
			JUDIAS VERDES	60	60
			PATATA GUISO	60	60
			PUERRO	30	46,15
			AOVE	20	20
			AGUA	200	200
			AJO	2	2
GAREGLU	GARBANZOS SIN SOFRITO	APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	CEBOLLA	8,5	9,44
			ESPINACAS	83	97,65
			AOVE	10	10
			AJO	2	2
			GARBANZOS	70	70
			AGUA	140	140
GARESP	GARBANZOS CON ACEL // ESPIN	APIO, LEGUMBRES	GARBANZOS	70	70
			ESPINACAS	83	97,65
			AOVE	10	10

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
			CEBOLLA	8,5	9,44
			PAN RALLADO	5	5
			AJO	2	2
			AGUA	140	140
GARESPGL	GARBANZOS/ESPINACAS SIN PAN				
			GARBANZOS	70	70
			ESPINACAS	83	97,65
		APIO, LEGUMBRES	AOVE	10	10
			CEBOLLA	8,5	9,44
			AJO	2	2
			AGUA	140	140
GARVER	GARBANZOS CON VERDURAS				
			AOVE	20	20
			AJO	2	2
			PATATA GUISO	60	60
			GUISANTES CONGELADOS	30	30
		APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	APIO TALLO	30	37,5
			PUERRO	30	46,15
			COL	50	73,53
			GARBANZOS	80	80
			JUDIAS VERDES	60	60
			CALABAZA	50	71,43
			AGUA	200	200
GAZ	GAZPACHO ANDALUZ				
			TOMATE	235	250
			AOVE	10	10
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	VINAGRE	1	1
			PEPINO	11	14,29
			AJO	1	1
			PAN BLANCO	20	20
			PIMIENTO VERDE	20	24,69
GAZSG	GAZPACHO SIN GLUTEN				
			TOMATE	235	250
			AOVE	20	20
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	VINAGRE	5	5
			PEPINO	23,1	30
			AJO	1,5	1,5
GUISAL	GUISANTES SALTEADOS				
			GUISANTES CONGELADOS	150	150
		LEGUMBRES	AOVE	5	5
HABRE	HABAS REHOGADAS				
			HABAS CRUDAS	150	150
		LEGUMBRES	AOVE	5	5
			AJO	3	3
HAM	HAMBURGUESA				

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
		GLUTEN, HUEVOS, SOJA, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	HUEVO PASTEURIZADO	11,4	11,4
			CEBOLLA	6,8	7,56
			HARINA DE TRIGO	8	8
			PAN RALLADO	10	10
			PECHUGA DE POLLO	175	201,15
			VINO BLANCO	14	14
			AJO	3	3
			CLARA DE HUEVO	6	6
			AOVE	4,5	15
HAMCAR	HAMBURGUESA DE CARNE	GLUTEN, HUEVOS, SOJA, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	HUEVO PASTEURIZADO	30	30
			AJO	2	2
			PAN RALLADO	10	10
			CARNE MAGRA DE TERNERA	150	187,5
			VINO BLANCO	14	14
			HARINA DE TRIGO	8	8
			CLARA DE HUEVO	15	15
			AOVE	4,5	15
HAMPAV	HAMBURGUESA DE PAVO	GLUTEN, HUEVOS, SOJA	AJO	2,25	2,25
			CEBOLLA	6,8	7,56
			CLARA DE HUEVO	6	6
			HARINA DE TRIGO	8	8
			HUEVO PASTEURIZADO	11,4	11,4
			PAN RALLADO	10	10
			PECHUGA DE PAVO	175	196,63
			VINO BLANCO	14	14
		AOVE	4,5	15	
½HAMPES	MEDIA RACION HAMBURG. PESCADO	GLUTEN, HUEVOS, MOLUSCOS, PESCADO, SOJA, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	4,5	15
			AJO	3	3
			CEBOLLA	3	3,33
			CLARA DE HUEVO	10	10
			HARINA DE MAIZ	20	20
			HUEVO PASTEURIZADO	30	30
			PAN BLANCO	20	20
			PEREJIL	3	3
			VINO BLANCO	5	5
			BACALAO	90	120
HAMPES	HAMBURGUESA DE PESCADO		PAN BLANCO	20	20

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
		GLUTEN, HUEVOS, MOLUSCOS, PESCADO, SOJA, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	CEBOLLA	3	3,33
			PEREJIL	3	3
			AJO	3	3
			HUEVO PASTEURIZADO	30	34,09
			VINO BLANCO	5	5
			CLARA DE HUEVO	15	15
			CHOCO FRESCO	100	133,33
			PIMIENTO ROJO	40	48,78
			BACALAO	150	200
		AOVE	4,5	15	
½HAMPOL	MEDIA RACION HAMBURGUESA POLLO	GLUTEN, HUEVOS, SOJA, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AJO	2,25	2,25
			CEBOLLA	6,8	7,56
			CLARA DE HUEVO	4	4
			HARINA DE MAIZ	8	8
			HUEVO PASTEURIZADO	11,4	11,4
			PAN BLANCO	10	10
			VINO BLANCO	14	14
			PECHUGA DE POLLO	90	103,45
			AOVE	4,5	15
HAMPOL	HAMBURGUESA DE POLLO	GLUTEN, HUEVOS, SOJA, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	VINO BLANCO	14	14
			CEBOLLA	6,8	7,56
			AJO	3	3
			HUEVO PASTEURIZADO	11,4	11,4
			PECHUGA DE POLLO	175	201,15
			CLARA DE HUEVO	6	6
			AOVE	4,5	15
HAMTER	HAMBURGUESA DE TERNERA	GLUTEN, HUEVOS, SOJA, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	CARNE MAGRA DE TERNERA	150	187,5
			PAN RALLADO	10	10
			VINO BLANCO	14	14
			HUEVO PASTEURIZADO	30	34,09
			HARINA DE TRIGO	8	8
			AJO	2,31	2,31
			CLARA DE HUEVO	15	15
			AOVE	4,5	15
HELADO	HELADO		HELADO	100	100
HUECOC	HUEVOCOCIDO	HUEVOS	HUEVO COCIDO	60	60

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
HUEJU	HUEVO COCIDO CON JUDIAS VERDES	HUEVOS, LEGUMBRES	HUEVO COCIDO	55	55
			JUDIAS VERDES	150	150
			AOVE	10	10
			AJO	5	5
			CEBOLLA	8,5	9,44
HUEPURPA	HUEVO COCIDO / PURE DE PATATAS	HUEVOS, LECHE, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	HUEVO COCIDO	55	55
			PURE DE PATATAS DESHIDRATADO	40	40
			AOVE	5	5
			LECHE ENTERA	100	100
HUPOJA	HUEVO POLLO Y JARRETE	HUEVOS			
INF	INFUSION		INFUSIÓN	1,8	1,8
INFMAN	MANZANILLA (INFUSION)		INFUSIÓN	1,8	1,8
INFTE	TE (INFUSION)				
INFTEL	INFUSION TILA		INFUSIÓN	1,8	1,8
JAMCOC	JAMON COCIDO LONCHAS		JAMÓN COCIDO	110	110
JAMPLA	JAMON COCIDO PLANCHA		JAMÓN COCIDO	110	110
JAMQUE	JAMON YORK Y QUESO EN CUENCO	LECHE	JAMÓN COCIDO	90	90
			QUESO MANCHEGO	81	85,26
JAMSER	JAMON SERRANO LONCHAS		JAMÓN SERRANO	80	80
JAMSQUE	JAMON SERRANO Y QUESO CUENCO	LECHE	JAMÓN SERRANO	100	100
			QUESO MANCHEGO	90	94,74
JUDATU	JUDIAS VERDES CON ATUN	LEGUMBRES, PESCADO	JUDIAS VERDES	140	140
			ATUN EN ACEITE(ESCURRIDO)	30	30
			AOVE	20	20
			AJO	5	5
JUDBLA	JUDIAS BLANCAS		JUDIAS BLANCAS	70	70

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
		APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	CEBOLLA	17	18,89
			PIMIENTO VERDE	8,1	10
			TOMATE	40	42,55
			CHORIZO	10	10,1
			CABEZADA DE CERDO	20	20
			PATATA GUISO	45	45
			AOVE	15	15
JUDCAST	JUDIÓN CON CASTAÑAS	APIO, FRUTOS SECOS FRUTO CON CÁSCARA, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	JUDIAS BLANCAS	100	100
			CASTAÑA SECA	50	50
			PIMIENTO ROJO	30	36,59
			PIMIENTO VERDE	30	37,04
			AOVE	15	15
			CEBOLLA	80	88,89
			PUERRO	20	30,77
			GUISANTES CONGELADOS	20	20
			ZANAHORIA	20	24,1
			COL	30	44,12
			PATATA GUISO	20	20
JUDMA	JUDIAS VERDES Y MAÍZ	LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	JUDIAS VERDES	100	100
			MAIZ DULCE	50	50
			AJO	5	5
			AOVE	10	10
JUDMOR	JUDIAS BLANCAS CON VERDURAS	APIO, LEGUMBRES, SESAMO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	JUDIAS BLANCAS	70	70
			CEBOLLA	34	37,78
			PIMIENTO VERDE	16	19,75
			TOMATE	80	85,11
			PIMIENTO ROJO	30	36,59
			CALABAZA	60	85,71
			ÑORA	5	5
			PATATA GUISO	90	90
			GUISANTES CONGELADOS	60	60
			AOVE	15	15
JUDPAT	J. VERDES/PATATAS (GUARNICION)	LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	10	10
			AJO	5	5
			JUDIAS VERDES	60	60
			PATATA GUISO	40	40
JUDPIN	JUDIAS PINTAS CON VERDURAS		AOVE	15	15
			CALABAZA	50	71,43
			CEBOLLA	34	37,78

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA	
		APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	GUISANTES CONGELADOS	60	60	
			JUDIAS PINTAS ÑORA	70	70	
			PATATA GUISO	5	5	
			PIMIENTO ROJO	90	90	
			PIMIENTO VERDE	30	36,59	
			TOMATE	16	19,75	
				80	85,11	
JUDPOL	ENSALADA JUDIAS Y POLLO		LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	JUDIAS BLANCAS	75	75
		PECHUGA DE POLLO		70	80,46	
		CEBOLLA		20	22,22	
		ACEITE OLIVA V EXTRA UNIDOSIS		5	6,25	
		VINAGRE		10	10	
JUDVEPAH	JUDIAS VERDES Y PATATAS HERVIDAS	LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE		JUDIAS VERDES	100	100
				PATATA GUISO	60	60
JUDVER	JUDIAS VERDES REHOGADAS	LEGUMBRES	AJO	3,8	3,8	
			AOVE	5	5	
			JUDIAS VERDES	125	125	
JUDVERPA	JUDIAS VERDES Y PATATAS	LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	5	16,67	
			AJO	5	5	
			PATATA GUISO	60	60	
			JUDIAS VERDES	100	100	
JUDZAN	JUDIAS VERDES / ZANAHORIAS	LEGUMBRES	AOVE	5	16,67	
			AJO	5	5	
			JUDIAS VERDES	80	80	
			ZANAHORIA	80	96,39	
JUSALJA	JUDIAS VERDES SALTEADAS CON JA	LEGUMBRES	JUDIAS VERDES	250	250	
			AJO	2,3	2,3	
			AOVE	5	16,67	
			JAMÓN COCIDO	50	50	
			CEBOLLA	8,5	9,44	
JUVEHESA	JUDIAS VERDES HERVIDAS Y SALTE	LEGUMBRES	AOVE	5	16,67	
			AJO	3,8	3,8	
			JUDIAS VERDES	110	110	
KAKI	KAKI		CAQUI	200	238,1	

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
KET	SOBRE KETCHUP	SOJA, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	KETCHUP	25	25
KIW	KIWI		KIWI	172	200
LAGRIPOL	LAGRIMAS DE POLLO REBOZADO	GLUTEN, HUEVOS, LECHE, SOJA	HARINA DE TRIGO	8	8
			HUEVO PASTEURIZADO	15	15
			PAN RALLADO	20	20
			ACEITE DE OLIVA (ORUJO)	15	150
			PECHUGA DE POLLO	160	183,91
LAN	LANGOSTINOS COCIDOS	CRUSTACEOS	LECHUGA	30	30
			LANGOSTINO	75	159,57
LEC	LECHE	LECHE	LECHE ENTERA	200	200
LECARR	BEBIDA DE ARROZ		BEBIDA DE ARROZ	200	200
LEDES	LECHE DESNATADA	LECHE	LECHE DESNATADA	200	200
LEDESF	LECHE DESNATADA FRIA	LECHE	LECHE DESNATADA	200	200
LECFRIA	LECHE FRIA	LECHE	LECHE ENTERA	200	200
LECSEM	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE	LECHE SEMIDESNATADA	200	200
LECSL	LECHE SIN LACTOSA	LECHE			
LECSOJ	BEBIDA DE SOJA	LEGUMBRES, SOJA	LECHE DE SOJA	200	200
LECSOJF	BEBIDA SOJA FRIO	LEGUMBRES, SOJA	LECHE DE SOJA	200	200
LEN	LENTEJAS	APIO, GLUTEN, LEGUMBRES, SOJA, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	LENTEJAS	70	70
			CEBOLLA	17	18,89
			TOMATE	30	31,91
			AJO	3	3
			PIMIENTO VERDE	8,1	10
			AOVE	10	10
			PATATA GUISO	53,4	53,4
			AGUA	140	140
LENGFRI	LENGUADO FRITO	APIO, GLUTEN, HUEVOS, MOLUSCOS, PESCADO	HARINA DE TRIGO	10	10
			ACEITE DE OLIVA (ORUJO)	10	100
			LIMON	10	50
			LENGUADO	200	307,69

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
LENGLU	LENTEJAS SIN GLUTEN	LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	LENTEJAS	70	70
			CEBOLLA	17	18,89
			TOMATE	9,4	10
			AJO	1,5	1,5
			PIMIENTO VERDE	8,1	10
			AOVE	10	10
			PATATA GUISO	53,4	53,4
			AGUA	140	140
½LENGPLA	MEDIA RACION LENGUADO PLANCHA	PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	LENGUADO	100	153,85
			LIMON	10	50
			AOVE	10	33,33
LENGPLA	LENGUADO PLANCHA	PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	4,5	15
			LIMON	10	50
			LENGUADO	200	307,69
LENMOR	LENTEJAS CON VERDURAS	LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	LENTEJAS	70	70
			CEBOLLA	34	37,78
			TOMATE	80	85,11
			AJO	1,5	1,5
			PIMIENTO VERDE	16	19,75
			PATATA GUISO	100	100
			AOVE	10	10
			ÑORA	5	5
			AGUA	140	140
			PIMIENTO ROJO	60	73,17
			PUERRO	60	92,31
LESINLAC	LECHE SIN LACTOSA	LECHE	LECHE ENTERA	200	200
LESLACF	LECHE SIN LACTOSA FRIA	LECHE	LECHE ENTERA	200	333,33
LIM	LIMON		LIMON	10	50
LOMALB	LOMO ASADO CON ALBORONIA		AOVE	5	5
			AJO	2	2
			CEBOLLA	50	55,56
			LOMO DE CERDO	150	166,67
			LIMON	10	50
			PIMIENTO ROJO	50	60,98
			PUERRO	50	76,92
			TOMATE	50	53,19
			VINO BLANCO	5	5
			ALBORONIA	200	200

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
LOMASA	LOMO ASADO FRIO	APIO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AJO	2	2
			LOMO DE CERDO	150	166,67
			VINO BLANCO	5	5
			LIMON	10	50
			AOVE	5	5
			TOMATE	30	31,91
			PIMIENTO ROJO	20	24,39
			PIMIENTO VERDE	20	24,69
			CEBOLLA	20	22,22
			PUERRO	20	30,77
LOMASACA	LOMO ASADO	APIO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	5	5
			AJO	2	2
			CEBOLLA	50	55,56
			LIMON	10	50
			LOMO DE CERDO	150	166,67
			PIMIENTO ROJO	50	60,98
			PUERRO	50	76,92
			TOMATE	50	53,19
LOMCER	LOMO DE CERDO PLANCHA	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	15	50
			LOMO DE CERDO	140	155,56
LOMCEREM	LOMO DE CERDO EMPANADO	GLUTEN, HUEVOS, MOLUSCOS, PESCADO, SOJA	ACEITE DE OLIVA (ORUJO)	15	150
			HARINA DE TRIGO	8	8
			LOMO DE CERDO	140	155,56
			HUEVO ENTERO	13,2	15
			PAN RALLADO	20	20
LOMEFRPL	LOMO MERLUZA FRESCA HORNO	PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	5	16,67
			CEBOLLA	50	55,56
			PIMIENTO ROJO	50	60,98
			PIMIENTO VERDE	50	61,73
			PESCADO LIMPIO	200	200
LOMEHOR	LOMO MERLUZA	PESCADO	PESCADO LIMPIO	200	200
			AOVE	5	16,67
½LOMERPL	MEDIA RACION LOMO MERLUZA PLAN	PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	4,5	15
			LIMON	10	50
			MERLUZA PESCADILLA	100	166,67
LOMMERRO	LOMO MERLUZA ROTEÑA	PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE			

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
LOMRE	LOMBARDA REHOGADA				
			LOMBARDA	75	75
			MAIZ DULCE	50	50
			AJO	5	5
			AOVE	10	10
M PASCAL	MEDIA RACION PASTA Y CALABACIN				
		GLUTEN, HUEVOS	AOVE	10	10
			CALABACIN	100	135,14
			MACARRONES	60	60
MACBLA	MACARRONES EN BLANCO				
		GLUTEN, HUEVOS	AOVE	10	10
			AJO	3,85	3,85
			MACARRONES	60	60
MACBOL	MACARRONES BOLONESA				
			MACARRONES	60	60
			CARNE DE TERNERA PICADA	60	60
		GLUTEN, HUEVOS, , LECHE, SULFITOS	PIMIENTO VERDE	8,5	10,49
		DIOXIDO DE AZUFRE	AJO	3,85	3,85
			CEBOLLA	8,5	9,44
			TOMATE TRITURADO	90	90
			TOMATE FRITO	90	90
			VINO BLANCO	5	5
			AOVE	5	5
			QUESO RALLADO	10	10
MACCAB	MACARRONES CON CABALLA				
			AOVE	10	10
			AJO	0,8	0,8
		GLUTEN, HUEVOS, PESCADO	CABALLA EN ACEITE	50	50
			CEBOLLA	32,4	36
			MACARRONES	60	60
			PIMIENTO VERDE	24,3	30
			QUESO RALLADO	5	5
			TOMATE FRITO	80	80
			TOMATE TRITURADO	80	80
			BECHAMEL	18	18
MACENAT	MACEDONIA NATURAL				
			MANZANA	200	222,22
MACFRU	MACEDONIA DE FRUTAS				
MACJAM	MACARRONES CON JAMON				
		GLUTEN, HUEVOS, LECHE	JAMÓN COCIDO	20	20
			MACARRONES	60	60

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
			AOVE	5	5
			AJO	3,5	3,5
MACQUE	MACARRONES EN BLANCO C. QUESO				
		GLUTEN, HUEVOS, , LECHE	MACARRONES	60	60
			AJO	0,7	0,7
			AOVE	10	10
			QUESO MANCHEGO	10	10
			MEZCLA OVEJA	10	10
MACSAQUE	MACARRONES EN BLANCO C. QUESO				
			MACARRONES	60	60
			QUESO MANCHEGO	10	10
			MEZCLA OVEJA	10	10
			AJO	3,85	3,85
			AOVE	10	10
MACTOM	MACARRONES/TOMATE (SIN CARNE)				
		GLUTEN, HUEVOS	TOMATE FRITO	66	66
			MACARRONES	60	60
			PIMIENTO VERDE	8,5	10,49
			AJO	4	4
			CEBOLLA	8,5	9,44
			TOMATE TRITURADO	66	66
			AOVE	5	5
MAGDA	MAGDALENA	FRUTOS SECOS FRUTO CON CÁSCARA, GLUTEN,	MAGDALENA	45	45
MAI	MAIZENA				
		LECHE	MAIZENA	18	18
			LECHE DESNATADA	200	200
			CANELA	3	3
			AZUCAR	15	15
MAN	MARGARINA VEGETAL PORCION				
			MARGARINA	10	10
MAND	MANDARINA				
			MANDARINA	158,4	220
MANTEQUI	MANTEQUILLA 20GR	LECHE			
			MANTEQUILLA 20 GR	20	20
MANTE10	MANTEQUILLA 10 GR	LECHE			
			MANTEQUILLA 20 GR	10	10
MANZ	MANZANA				
			MANZANA	168	186,67
MANZASA	MANZANA ASADA				
			MANZANA	184	204,44
MAN10G	MARGARINA VEGETAL 10 GRAMOS				
			MANTEQUILLA	10	10

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
MAN20G	MARGARINA VEGETAL 20 GRAMOS		MANTEQUILLA	20	20
MARG	MARGARINA				
MAY	MAYONESA	HUEVOS, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	MAYONESA	15	15
MEFILFRI	LOMO MERLUZA FRITO	GLUTEN, HUEVOS, MOLUSCOS, PESCADO, SOJA	ACEITE DE OLIVA (ORUJO)	20	200
			HARINA DE TRIGO	10	10
			PESCADO LIMPIO	200	200
MEHATER	MEDIA RAC. HAMBURGUESA TERNERA	GLUTEN, HUEVOS	AOVE	4,5	15
			AJO	2,31	2,31
			CLARA DE HUEVO	15	15
			HARINA DE TRIGO	8	8
			HUEVO PASTEURIZADO	10	10
			PAN RALLADO	10	10
			CARNE MAGRA DE TERNERA	80	100
			VINO BLANCO	14	14
MEL	MELOCOTON	MELOCOTÓN	MELOCOTON	176	200
MELO	MELON				
MENHERRE	MENESTRA VERDURAS HERVIDA		MENESTRA DE VERDURAS	175	175
			CEBOLLA	22,5	25
			AJO	3,8	3,8
			AOVE	10	10
MENVER	MENESTRA DE VERDURAS		CEBOLLA	22,5	25
			AOVE	5	5
			AJO	3,85	3,85
			MENESTRA DE VERDURAS	175	175
MEPAALÑ	MEDIA RACION PATATAS ALIÑADAS	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	20	20
			CEBOLLA	25	27,78
			CEBOLLA FRESCA	30	33,33
			PATATA GUISO	120	120
			VINAGRE	3	3
MER	MERMELADA	MELOCOTÓN	MERMELADA	20	20

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
MERBLA	MERLUZA EN BLANCO	PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	MERLUZA PESCADILLA	200	333,33
			AOVE	5	5
			PIMIENTO VERDE	8	9,88
			TOMATE	9,4	10
			CEBOLLA	8,5	9,44
			AJO	1,5	1,5
			PATATA PANADERA	36	36
MERFILEM	FILETE MERLUZA EMPANADO	GLUTEN, HUEVOS, MOLUSCOS, PESCADO, SOJA	PESCADO LIMPIO	200	200
			ACEITE DE OLIVA (ORUJO)	20	200
			HUEVO LIQUIDO	20	22,73
			PAN RALLADO	20	20
MERFILFR	FILETE DE MERLUZA FRITO	GLUTEN, HUEVOS, MOLUSCOS, PESCADO, SOJA	PESCADO LIMPIO	180	180
			HARINA DE TRIGO	10	10
			ACEITE DE OLIVA (ORUJO)	5	50
½MERFILP	MEDIA RACION MERLUZA PLANCHA	PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	LIMON	10	50
			PESCADO LIMPIO	100	100
			AOVE	4,5	15
MERFILPL	LOMO MERLUZA PLANCHA	PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	PESCADO LIMPIO	200	200
			LIMON	10	50
			AJO	1,5	1,5
			AOVE	5	16,67
MEREFRE	MERMELADA DE FRESA		MERMELADA	20	20
MERFRI	MERLUZA FRITA	APIO, GLUTEN, HUEVOS, MOLUSCOS, PESCADO, SOJA	HARINA DE TRIGO	10	10
			MERLUZA PESCADILLA	200	333,33
			ACEITE DE OLIVA (ORUJO)	20	200
MERHOR	MERLUZA AL HORNO	GLUTEN, PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	ZANAHORIA	20,75	25
			AJO	1,52	1,52
			PESCADO LIMPIO	200	200
			VINO BLANCO	20	20
			CEBOLLA	22,5	25
MERHORFI	MERLUZA HORNO		AOVE	15	15
			CEBOLLA	60	66,67

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
		GLUTEN, PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	PIMIENTO ROJO	100	121,95
			PIMIENTO VERDE	50	61,73
			MERLUZA PESCADILLA	200	333,33
			AJO	5	5
			PATATA PANADERA	100	100
			TOMATE	100	106,38
MERMEJ	MERLUZA CON MEJILLONES	GLUTEN, MOLUSCOS, PESCADO	AOVE	10	10
			PESCADO LIMPIO	200	200
			CEBOLLA	50	55,56
			GUISANTES CONGELADOS	40	40
			MEJILLONES	60	60
			PATATA PANADERA	100	100
			PIMIENTO ROJO	50	60,98
			PIMIENTO VERDE	50	61,73
			PUERRO	40	61,54
			VINO BLANCO	10	10
MERMEL	MERMELADA DE MELOCOTON	MELOCOTÓN	MERMELADA	20	20
½MERPLA	MEDIA RACION MERLUZA FRESCA PL.	PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	4,5	15
			LIMON	10	50
			MERLUZA PESCADILLA	100	166,67
MERPLA	MERLUZA FRESCA PLANCHA	PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	LIMON	10	50
			MERLUZA PESCADILLA	200	333,33
			AOVE	4,5	15
MERSA	MERMELADA SIN AZUCAR	MELOCOTÓN	MERMELADA SIN AZUCAR	20	20
MERSAL	MERLUZA EN SALSA	GLUTEN, LEGUMBRES, PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	MEJILLONES	16	16
			ESPARRAGOS DE LATA	17,6	27,5
			CEBOLLA	21,3	23,67
			HARINA DE TRIGO	6,6	6,6
			AOVE	5	5
			GUISANTES CONGELADOS	50	50
			VINO BLANCO	5	5
			PATATA PANADERA	100	125
			PESCADO LIMPIO	200	200
MRARRZAN	1/2 RACION DE ARROZ-ZANAH HER			AOVE	5

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
			AJO	2	2
			ARROZ	30	30
			CALDO DE PUCHERO	20	20
			CEBOLLA	20	22,22
			ZANAHORIA	30	36,14
MRENSATU	1/2 RACION ENSALA PASTA S/ATU				
			AOVE	5	5
			CEBOLLA	18	20
		GLUTEN, HUEVOS, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	CEBOLLA MORADA	18	20
			ESPIRALES	25	25
			MAIZ DULCE	30	30
			PIMIENTO ROJO EN LATA	30	45,45
			PIMIENTO VERDE	20	24,69
			VINAGRE	2	2
MRPESPLA	MEDIA RACION PESCADO PLANCHA				
		PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE			
			AOVE	4,5	15
			LIMON	10	50
			MERLUZA PESCADILLA	100	166,67
NAR	NARANJA				
			NARANJA	160,6	223,06
NAT	NATILLAS	LECHE			
			NATILLAS / FLAN	130	130
NATCHO	NATILLAS CHOCOLATE	LECHE			
			NATILLAS CHOCOLATE	130	130
NATVAI	NATILLAS DE VAINILLA	LECHE			
			NATILLAS VAINILLA	130	130
NEC	NECTARINA	MELOCOTÓN			
			NECTARINA	176	207,06
NES					
NESQUIK	CACAO NESQUIK	SOJA			
			CACAO EN POLVO	18	18
PACACE	PACHANGA CON ACEITE	GLUTEN, SOJA			
			PAN BLANCO	60	60
			AOVE	20	20
PACCHO	PACHANGA CON CHORIZO	GLUTEN, LECHE, SOJA			
			PAN BLANCO	60	60
			CHORIZO	50	50,51
PACJAM	PACHANGA 40 G. CON JAMON COCID	GLUTEN, SOJA			
			PAN BLANCO	40	40
			JAMÓN COCIDO	50	50
PACJAMCO	PACHANGA CON JAMON COCIDO	GLUTEN, SOJA			
			PAN BLANCO	60	60
			JAMÓN COCIDO	50	50
PACJAMSE	PACHANGA CON JAMON SERRANO				

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
PACJSQUE	PACHANGA JAMON SERRANO Y QUESO	GLUTEN, SOJA	PAN BLANCO	60	60
			JAMÓN SERRANO	50	50
PACMAN	PACHANGA CON MARGARINA	GLUTEN, LECHE, SOJA	JAMÓN SERRANO	25	25
			QUESO MANCHEGO	25	26,32
			PAN BLANCO	60	60
PACMANT	PACHANGA CON MANTEQUILLA	GLUTEN, SOJA	PAN BLANCO	60	60
			MANTEQUILLA	20	20
PACMAR	PACHANGA CON MARGARINA	GLUTEN, SOJA	PAN BLANCO	60	60
			MARGARINA	20	20
PACMIXTA	PACHANGA CON JAMON Y QUESO	GLUTEN, , LECHE, SOJA	PAN BLANCO	60	60
			QUESO MANCHEGO	25	26,32
			JAMÓN COCIDO	25	25
PACMIX40	PACHANGA MIXTA 40 GRS	GLUTEN, LECHE, SOJA			
PACQUESO	PACHANGA CON QUESO	GLUTEN, , LECHE, SOJA	PAN BLANCO	60	60
			QUESO MANCHEGO	50	52,63
PACTOR	PACHANGA CON TORTILLA	GLUTEN, HUEVOS, SOJA			
PACTORF	PACHANGA CON TORTILLA FRANCESA	GLUTEN, HUEVOS, SOJA	PAN BLANCO	60	60
PACTRIPL	PACHANGA MIXTA+CHORIZO	GLUTEN, HUEVOS, LECHE, SOJA			
PAE	PAELLA	APIO, LEGUMBRES, MOLUSCOS, PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	PECHUGA DE POLLO	40	45,98
			APIO TALLO	10	12,5
			AOVE	15	15
			CABEZADA DE CERDO	40	40
			PUERRO	10	15,38
			MEJILLONES	20	20
			PIMIENTO VERDE	20	24,69
			CEBOLLA	20	22,22
			PIMENTON	1	1
			GUISANTES CONGELADOS	20	20
			VINO BLANCO	5	5
AJO	5	5			

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
			ARROZ	60	60
			SEPIA/CHOCO	30	42,86
			PIMIENTO ROJO	25	30,49
			TOMATE	37,6	40
PAEMOR	PAELLA SIN CARNE				
			GUISANTES CONGELADOS	30	30
			ARROZ	60	60
			CHOCO FRESCO	40	53,33
		APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	MEJILLONES	10	10
			PIMIENTO ROJO	13,2	16,1
			TOMATE	37,6	40
			PIMIENTO VERDE	8,1	10
			CEBOLLA	8,5	9,44
			PIMENTON	1	1
			VINO BLANCO	5	5
			AJO	3,85	3,85
PALBAC	PALITOS EMPANADOS DE BACALAO				
		APIO, GLUTEN, HUEVOS, MOLUSCOS, PESCADO, SOJA	ACEITE DE OLIVA (ORUJO)	15	150
			HARINA DE TRIGO	8	8
			HUEVO ENTERO	13	14,77
			PAN RALLADO	20	20
			BACALAO	175	233,33
PALMER	PALITO DE MERLUZA				
		APIO, GLUTEN, HUEVOS, MOLUSCOS, PESCADO, SOJA	ACEITE DE OLIVA (ORUJO)	20	200
			HUEVO LIQUIDO	20	22,73
			PAN RALLADO	20	20
			PESCADO LIMPIO	200	200
PANACE	PAN CON ACEITE				
		GLUTEN, SOJA	PAN BLANCO	60	60
			AOVE	20	20
PANGLU	PAN SIN GLUTEN				
			PAN BLANCO	60	60
PANI	PANINI	GLUTEN, LECHE, SESAMO			
PANINI	PANINI				
PANINT	PAN INTEGRAL 60 GR	GLUTEN, SOJA			
			PAN INTEGRAL	60	60
PANJAM	PAN CON JAMON COCIDO				
		GLUTEN, SOJA	PAN BLANCO	60	60
			JAMÓN COCIDO	60	60
PANMANT	PAN CON MANTEQUILLA				
		GLUTEN, LECHE	PAN BLANCO	60	60
			MANTEQUILLA	20	20
PANMAR	PAN CON MARGARINA				

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
		GLUTEN, SOJA	PAN BLANCO	60	60
			MARGARINA	20	20
PANMARM E	PAN CON MARGARINA Y MERMELADA				
		GLUTEN, SOJA	PAN BLANCO	60	60
			MARGARINA	10	10
			MERMELADA	20	20
PANMER	PAN CON MERMELADA				
		GLUTEN, SOJA	PAN INTEGRAL	60	60
			MERMELADA DE FRESA	20	20
PANMERSI	PAN CON MERMELADA SIN AZUCAR				
		GLUTEN, SOJA	PAN INTEGRAL	60	60
			MERMELADA SIN AZUCAR	20	20
PANPAC	PAN PACHANGA 60G				
		GLUTEN, SOJA	PAN BLANCO	60	60
PANPACAT	PACHANGA CON ATUN				
		GLUTEN, PESCADO, SOJA	ATUN EN ACEITE(ESCURRIDO)	60	60
			PAN BLANCO	60	60
PANPAC40	PAN PACHANGA 40G				
		GLUTEN, SOJA	PAN BLANCO	40	40
PANPA40S	PAN PACHANGA 40 SIN SAL				
		GLUTEN, SOJA	PAN BLANCO	40	40
PANPA60S	PAN PACHANGA 60 SIN SAL				
		GLUTEN, SOJA	PAN BLANCO	60	60
PANTOA	PAN TOAST 20 GR				
		GLUTEN, , LECHE, SOJA	PAN TOSTADO	20	20
PANTOA40	PAN TOAST 40 GR				
		GLUTEN, , LECHE, SOJA	PAN TOSTADO	40	40
PANTO20S	PAN TOAST 20 GR SS				
		GLUTEN, , LECHE, SOJA	PAN TOSTADO	20	20
PANTO40S	PAN TOAST 40 GR SS				
		GLUTEN, , LECHE, SOJA	PAN TOSTADO	40	40
PANTP40S	PAN INTEGRAL 40GR SS				
		GLUTEN, SOJA	PAN INTEGRAL	40	40
PANTP60S	PAN INTEGRAL 60GR SS				
		GLUTEN, SOJA	PAN INTEGRAL	60	60
PANTRI40	PAN INTEGRAL 40 GR				
		GLUTEN, SOJA	PAN INTEGRAL	40	40
PANTRI60	PAN INTEGRAL 60 GR				
		GLUTEN, SOJA	PAN INTEGRAL	60	60
PAN4OINT	PAN INTEGRAL 40 GRAMOS				
		GLUTEN, SOJA	PAN INTEGRAL	40	40
PAN40	PAN DE 40 GRAMOS				
		GLUTEN, SOJA	PAN BLANCO	40	40

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
PAN40INS	PAN INTEGRAL 40G SIN SAL	GLUTEN, SOJA	PAN INTEGRAL SIN SAL	40	40
			PAN 40G SIN SAL	40	40
PAN40S	PAN 40G SIN SAL	GLUTEN, SOJA	PAN SIN SAL	40	40
PAN60	PAN DE 60 GRAMOS	GLUTEN, SOJA	PAN BLANCO	60	60
PAN60INS	PAN INTEGRAL 60G SIN SAL	GLUTEN, SOJA	PAN INTEGRAL SIN SAL	60	60
			PAN 60G SIN SAL	60	60
PAN60S	PAN 60G SIN SAL	GLUTEN, SOJA	PAN SIN SAL	60	60
PAPCER	PAPILLA CEREALES				
PAPNIÑ	TRITURADO FRUTA NATURAL		MANZANA	90	100
			NARANJA	72	100
			PLATANO	66	100
			PERA	88	100
PASCALB	PASTA CON CALABACIN HERVIDO	GLUTEN, SOJA	AOVE	5	5
			AJO	5	5
			MACARRONES	80	80
			PEREJIL	3	3
			CALABACIN	40	54,05
PASGLU	PASTA SIN GLUTEN		AOVE	10	10
			AJO	0,8	0,8
			CEBOLLA	32,4	36
			MACARRONES	60	60
			PIMIENTO VERDE	24,3	30
			TOMATE EN LATA	80	80
PASJAM	PASTA CON JAMON	GLUTEN, HUEVOS	JAMÓN COCIDO	20	20
			MACARRONES	80	80
			AOVE	5	5
			AJO	3,5	3,5
PASSAL	PASTA SALTEADA	GLUTEN, HUEVOS	MACARRONES	80	80
			AOVE	5	5
			AJO	5	5
			PEREJIL	3	3
PASSALZA	PASTA SALTEADA Y ZANAHORIAS	GLUTEN, HUEVOS	AOVE	5	5
			AJO	5	5
			MACARRONES	80	80

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
			PEREJIL	3	3
			ZANAHORIAS CONGELADAS	40	40
PASTACAR	PASTA CON CARNEY TOMATE	GLUTEN, HUEVOS, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	MACARRONES	60	60
			CARNE DE TERNERA PICADA	60	60
			PIMIENTO VERDE	8,5	10,49
			AJO	3,85	3,85
			CEBOLLA	8,5	9,44
			TOMATE TRITURADO	66	66
			TOMATE FRITO	66	66
			VINO BLANCO	5	5
			AOVE	5	5
PASTOM	PASTA CON TOMATE	GLUTEN, HUEVOS	MACARRONES	60	60
			AOVE	10	10
			PIMIENTO VERDE	24,3	30
			CEBOLLA	32,4	36
			AJO	0,8	0,8
			TOMATE EN LATA	80	80
PASVER	PASTA CON VERDURAS	GLUTEN, HUEVOS	MACARRONES	60	60
			ALBORONIA	200	200
			AOVE	10	10
PAT	PATATAS	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	PATATAS ENTERAS PEQUEÑAS	125	125
PATAHAGU	PATATAS ALCACHOFAS	LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	PATATA GUISO	150	150
			CEBOLLA	17	18,89
			AJO	5	5
			AOVE	15	15
			GUISANTES CONGELADOS	40	40
			HABAS CRUDAS	20	20
			ALCACHOFAS CONGELADAS	100	100
			VINO BLANCO	5	5
PATALC	PATATAS CON ALCACHOFAS	LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	ALCACHOFAS CONGELADAS	100	100
			AOVE	10	10
			AJO	5	5
			CEBOLLA	17	18,89
			PATATA GUISO	200	200
			VINO BLANCO	5	5

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
PATALCMU	PATATAS CON ALCACHOFAS	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	ALCACHOFAS CONGELADAS	100	100
			AOVE	10	10
			AJO	5	5
			CEBOLLA	17	18,89
			PATATA GUISO	180	180
PATALI	PATATAS ALINADAS	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	PATATA GUISO	300	300
			CEBOLLA	25	27,78
			AOVE	20	20
			VINAGRE	3	3
			CEBOLLA FRESCA	30	33,33
PATATUN	PATATAS DOBLE HERVIDO CON ATUN	PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	10	10
			CEBOLLA	50	55,56
			ATÚN FRESCO	100	142,86
			PATATA GUISO	250	250
PATBAC	PATATAS CON BACALAO	APIO, PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	PATATA GUISO	180	180
			BACALAO MIGAS	80	100
			PIMIENTO VERDE	8,1	10
			CEBOLLA	17	18,89
			TOMATE	18,8	20
			AOVE	10	10
			PIMIENTO ROJO	20	24,39
			GUISANTES CONGELADOS	15	15
			VINO BLANCO	5	5
			PATBRO	PATATAS CON BROCOLI	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE
AOVE	5	5			
PATATA GUISO	100	100			
BROCOLI	60	60			
PATCAL	PATATAS C. CALABACIN HERVIDO	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	5	5
			AJO	5	5
			CALABACIN	60	81,08
			PATATA GUISO	100	100
PATCAR	PATATAS CON CARNE	APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE	TOMATE FRITO	16	16
			CARNE MAGRA DE TERNERA	80	100
			GUISANTES CONGELADOS	16	16
			PIMIENTO ROJO	5,3	6,46
			AOVE	10	10

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
		AZUFRE	CEBOLLA	17	18,89
			PIMIENTO ROJO EN LATA	20	30,3
			PIMIENTO VERDE	5,3	6,54
			AJO	1,54	1,54
			VINO BLANCO	5	5
			PATATA GUISO	180	180
PATCAZ	PATATAS CON CAZÓN		AJO	5	5
			CAZON	75	125
			PIMIENTO VERDE	8,1	10
		APIO, LEGUMBRES, PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	CEBOLLA	17	18,89
			TOMATE	18,8	20
			AOVE	10	10
			PIMIENTO ROJO	9,9	12,07
			GUISANTES CONGELADOS	15	15
			VINO BLANCO	5	5
			PATATAS	180	180
PATCHO	PATATAS CON CHOCO		PATATA GUISO	200	200
			SEPIA/CHOCO	85	121,43
			CEBOLLA	17	18,89
		APIO, LEGUMBRES, MOLUSCOS, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	TOMATE	18,8	20
			AOVE	10	10
			PIMIENTO ROJO	9,9	12,07
			GUISANTES CONGELADOS	15	15
			VINO BLANCO	5	5
			AJO	1	1
			PIMIENTO VERDE	8,1	10
PATDAD	PATATAS FRITAS DADOS		ACEITE DE OLIVA (ORUJO)	10	100
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	PATATA DADO TORTILLA	175	175
PATFRI	PATATAS FRITAS		PATATA PARA FREIR	125	125
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	ACEITE DE OLIVA (ORUJO)	10	100
PATHER	PATATAS HERVIDAS		PATATA GUISO	125	125
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE			
PATHERV	PATATAS HERVIDAS		PATATA GUISO	125	125
PATHUE	PATATAS VAPOR CON HUEVO COCIDO		HUEVO COCIDO	55	55
		HUEVOS, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	5	5

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
			PATATAS ENTERAS PEQUEÑAS	250	250
PATPAN	PATATAS PANADERA	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	PATATA PANADERA	180	180
			CEBOLLA	34	37,78
			AOVE	10	10
PATPES	PATATAS CON PESCADO	APIO, PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	PATATA GUISO	180	180
			BACALAO MIGAS	75	93,75
			PIMIENTO VERDE	8,1	10
			CEBOLLA	17	18,89
			TOMATE	18,8	20
			AOVE	10	10
			PIMIENTO ROJO	9,9	12,07
			GUISANTES CONGELADOS	15	15
			VINO BLANCO	5	5
PATVAP	PATATAS AL VAPOR	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	3	10
			PATATAS ENTERAS PEQUEÑAS	125	125
			CEBOLLA	9	10
PATZAH	PATATAS Y ZANAHORIAS HERVIDAS	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	PATATA GUISO	60	60
			ZANAHORIA	100	120,48
PATZAN	PATATAS CON ZANAHORIAS	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	PATATA GUISO	100	100
			ZANAHORIAS CONGELADAS	60	60
			AJO	5	5
			AOVE	5	5
PAVCOPL	FIAMBRE PAVO COCIDO PLANCHA		PECHUGA DE PAVO	170	191,01
PAVEMP	FILETE PAVO EMPANADO	GLUTEN, HUEVOS, MOLUSCOS, PESCADO, SOJA	ACEITE DE OLIVA (ORUJO)	15	150
			HARINA DE TRIGO	8	8
			HUEVO PASTEURIZADO	15	15
			PAN RALLADO	20	20
			PAVO	160	179,78
PAVGUI	PAVO GUISADO	FRUTOS SECOS FRUTO CON CÁSCARA, GLUTEN, SOJA, SULFITOS DIOXIDO	AOVE	15	15
			PAVO	280	314,61
			AJO	5	5
			CEBOLLA	25	27,78

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
		DE AZUFRE	PAN BLANCO	10	10
			VINO BLANCO	5	5
			ALMENDRA	10	10
PAVGUIPI	PAVO GUISADO CON PINONES/PASAS				
		FRUTOS SECOS FRUTO CON CÁSCARA, GLUTEN, MELOCOTÓN	AOVE	15	15
			AJO	5	5
			ALMENDRA	10	10
			CEBOLLA	25	27,78
			PAN BLANCO	10	10
			PAVO	280	314,61
			VINO BLANCO	5	5
PAVMER	PAVIA DE MERLUZA				
		GLUTEN, HUEVOS, PESCADO	ACEITE DE OLIVA (ORUJO)	20	200
			HARINA DE TRIGO	20	20
			HUEVO LIQUIDO	20	22,73
			PESCADO LIMPIO	200	200
			PAN RALLADO	20	20
½PAVPLA	MEDIA RACION PAVO PLANCHA				
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	PECHUGA DE PAVO	100	112,36
			LIMON	10	50
			AOVE	4,5	15
PAVPLA	PAVO PLANCHA				
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	PECHUGA DE PAVO	178	200
			LIMON	10	50
			AOVE	4,5	15
PECPAV	FIAMBRE PECHUGA PAVO COCIDA				
			PECHUGA DE PAVO	170	191,01
PECPOL	PECHUGA DE POLLO				
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	VINO BLANCO	10	10
			POLLO PECHUGA	175	201,15
			AOVE	15	15
PER	PERA				
			PERA	176	200
PERVIN	PERAS AL VINO	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE			
PES	PESCADO				
		PESCADO	MERLUZA PESCADILLA	200	333,33
			AOVE	15	15
			LIMON	10	50
½PESBLN	MEDIA RACION PESCADO EN BLANCO				
		PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	5	5
			AJO	1,5	1,5
			CEBOLLA	8,5	9,44
			MERLUZA PESCADILLA	120	200
			PATATA PANADERA	36	36

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
			PIMIENTO VERDE	8,1	10
			TOMATE	9,4	10
PESBLN	PESCADO EN BLANCO				
		PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	PIMIENTO VERDE	8,1	10
			TOMATE	9,4	10
			CEBOLLA	8,5	9,44
			AJO	1,5	1,5
			MERLUZA PESCADILLA	225	375
			AOVE	5	5
			PATATA PANADERA	125	125
PESEMP	PESCADO EMPANADO				
		APIO, GLUTEN, HUEVOS, MOLUSCOS, SOJA	PESCADO LIMPIO	200	200
			ACEITE DE OLIVA (ORUJO)	20	200
			HUEVO LIQUIDO	20	22,73
			PAN RALLADO	20	20
			HARINA DE TRIGO	20	20
½PESCHOR	MEDIA RACION PESCADO HORNO				
		GLUTEN, PESCADO, SOJA, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	5	5
			CEBOLLA	21,3	23,67
			PESCADO LIMPIO	100	100
PESCHORN	LOMO MERLUZA HORNO				
		GLUTEN, PESCADO, SOJA, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	PESCADO LIMPIO	200	200
			AOVE	5	5
			CEBOLLA	60	66,67
			PIMIENTO ROJO	50	60,98
			PIMIENTO VERDE	50	61,73
PESEMP	BACALAO EMPANADO				
		APIO, GLUTEN, MOLUSCOS, PESCADO, SOJA	ACEITE DE OLIVA (ORUJO)	15	150
			HARINA DE TRIGO	8	8
			HUEVO ENTERO	13	14,77
			PAN RALLADO	20	20
			BACALAO	175	233,33
½PESFRI	MEDIA RACION PESCADO FRITO				
		GLUTEN, HUEVOS, MOLUSCOS, PESCADO, SOJA	ACEITE DE OLIVA (ORUJO)	15	150
			HARINA DE TRIGO	15	15
			LIMON	10	50
			MERLUZA PESCADILLA	100	166,67
PESFRI	PESCADO FRITO				
		GLUTEN, HUEVOS, MOLUSCOS, PESCADO, SOJA	MERLUZA PESCADILLA	200	333,33
			HARINA DE TRIGO	15	15
			LIMON	10	50
			ACEITE DE OLIVA (ORUJO)	15	150

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
PESFRSE	PESCADO FRITO SIN ESPINAS	GLUTEN, HUEVOS, MOLUSCOS, PESCADO, SOJA	ACEITE DE OLIVA (ORUJO)	15	150
			HARINA DE TRIGO	15	15
			LIMON	10	50
			PESCADO LIMPIO	200	333,33
PESHOR	PESCADO AL HORNO/PATATAS PANAD	GLUTEN, PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	PESCADO LIMPIO	200	200
			CEBOLLA	21,3	23,67
			AOVE	5	5
			PATATA PANADERA	100	100
PESPLA	PESCADO PLANCHA	PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	MERLUZA PESCADILLA	200	333,33
			LIMON	10	50
			AOVE	4,5	15
½PESPLPL	MEDIARACION PESCADO PLANCHA	PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	PESCADO LIMPIO	100	100
			LIMON	10	50
			AOVE	4,5	15
PESPLPL	PESCADO PLANCHA PL	PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	4,5	15
			MERLUZA PESCADILLA	200	333,33
			LIMON	10	50
PESPSES	PESCADO PLANCHA SIN ESPINA	PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	5	16,67
			PESCADO LIMPIO	200	200
PESROT	PESCADO A LA ROTENA	GLUTEN, PESCADO, SOJA, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	10	10
			CEBOLLA	50	55,56
			PIMIENTO VERDE	50	61,73
			PESCADO LIMPIO	200	200
			VINO BLANCO	10	10
			PIMIENTO ROJO	50	60,98
			TOMATE	50	53,19
PESTOM	PESCADO CON TOMATE	PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	10	10
			CEBOLLA	50	55,56
			PESCADO LIMPIO	200	200
			PIMIENTO ROJO	50	60,98
			PIMIENTO VERDE	50	61,73
			TOMATE	50	53,19
			VINO BLANCO	10	10
PETSUI	PETIT-SUISSE	LECHE			
½PEZESP	MEDIA RACION PEZ ESPADA PL.		AOVE	4,5	15

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
		PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AJO HARINA DE MAIZ LIMON PEZ ESPADA VINO BLANCO	3,85 5 10 90 5	3,85 5 50 128,57 5
PEZESP	PEZ ESPADA PLANCHA				
		PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AJO LIMON PEZ ESPADA HARINA DE MAIZ VINO BLANCO AOVE	3,85 10 175 5 5 4,5	3,85 50 250 5 5 15
PEZESPEM	PEZ ESPADA EMPANADO				
		GLUTEN, HUEVOS, MOLUSCOS, PESCADO, SOJA	ACEITE DE OLIVA (ORUJO) HARINA DE TRIGO HUEVO ENTERO PAN RALLADO PEZ ESPADA	15 8 13 20 175	150 8 14,77 20 250
PICTOM	PICADILLO TOMATE, CEB. Y PIM.				
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	CEBOLLA TOMATE PIMIENTO VERDE PEPINO VINAGRE	10 60 15 20 2	11,11 63,83 18,52 25,97 2
PIMFRI	PIMIENTO FRITO				
		APIO, GLUTEN, HUEVOS, MOLUSCOS, PESCADO	PIMIENTO VERDE ACEITE DE OLIVA (ORUJO)	81 10	100 100
PINNAT	PINA EN SU JUGO				
			PIÑA EN LATA	110	189,66
PINREFRI	PINZA REAL FRITA				
		APIO, GLUTEN, MOLUSCOS, PESCADO, SOJA	ROSADA HARINA DE TRIGO ACEITE DE OLIVA (ORUJO) LIMON	210 36 10 10	381,82 36 100 50
PINREPL	PINZA REAL A LA PLANCHA				
		PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	ROSADA LIMON AOVE	230 10 4,5	418,18 50 15
PINROT	PINZA REAL ROTEÑA				
		PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	ROSADA PIMIENTO VERDE CEBOLLA TOMATE TRITURADO AOVE	210 26,7 34 100 10	381,82 32,96 37,78 100 10

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
			VINO BLANCO	10	10
PIÑALM	PIÑA EN ALMÍBAR				
PISMANHU	PISTO MANCHEGO CON HUEVO				
			CEBOLLA	25	27,78
			PIMIENTO VERDE	23	28,4
			BERENJENA	85	102,41
			CALABACIN	70	94,59
			TOMATE	94	100
			AOVE	10	10
			HUEVO ENTERO	52,8	60
PISVER	PISTO DE VERDURAS				
			CEBOLLA	25	27,78
			PIMIENTO VERDE	23	28,4
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	BERENJENA	100	120,48
			PIMIENTO ROJO	41	50
			CALABACIN	75	101,35
			TOMATE FRITO	100	100
			AOVE	10	10
PLA	PLATANO				
			PLATANO	105,6	160
PLAJAM	JAMON COCIDO EN PLATO				
			JAMÓN COCIDO	160	160
PLAJAQUE	JAMON Y QUESO EN PLATO				
		LECHE	JAMÓN COCIDO	90	90
			QUESO MANCHEGO	81	85,26
PLAPAV	PECHUGA PAVO COCIDA PLATO				
			PECHUGA DE PAVO	170	191,01
PLAQUE	QUESO EN PLATO				
			QUESO MANCHEGO	60	63,16
POCOPOAR	POT. COM. POLLO CON ARROZ	APIO			
POL	POLLO				
			LIMÓN	10	50
			AOVE	15	15
			PECHUGA DE POLLO	160	183,91
POLAJI	POLLO AL AJILLO				
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	MUSLO DE POLLO	180	327,27
			VINO BLANCO	10	10
			AJO	7,6	7,6
			AOVE	10	10
POLALM	POLLO CON ALMENDRAS				
		FRUTOS SECOS FRUTO CON CÁSCARA, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	20	20
			HARINA DE MAIZ	5	5
			MUSLO DE POLLO	160	290,91

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
			VINO BLANCO	20	20
			ALMENDRA	20	20
½POLASA	MEDIA RACION POLLO ASADO				
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	10	10
			HARINA DE MAIZ	5	5
			MUSLO DE POLLO	80	145,45
			VINO BLANCO	20	20
POLASA	POLLO ASADO				
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	MUSLO DE POLLO	200	363,64
			VINO BLANCO	20	20
			AOVE	5	5
			MAIZENA	5	5
			LIMON	5	25
POLCAM	POLLO CAMPERO CON PASAS				
		FRUTOS SECOS FRUTO CON CÁSCARA	AOVE	15	15
			AJO	5	5
			ALMENDRA	10	10
			CEBOLLA	25	27,78
			PAN BLANCO	10	10
			PAVO	280	314,61
			VINO BLANCO	5	5
POLEMP	POLLO EMPANADO				
		GLUTEN, HUEVOS, MOLUSCOS, PESCADO, SOJA	PECHUGA DE POLLO	160	183,91
			PAN RALLADO	20	20
			HARINA DE TRIGO	8	8
			ACEITE DE OLIVA (ORUJO)	15	150
			HUEVO PASTEURIZADO	15	15
POLFRI	POLLO COCIDO FRIO				
			APIO TALLO	10	12,5
			CEBOLLA	10	11,11
			PUERRO	10	15,38
			ZANAHORIA	50	60,24
			AOVE	2	2
			MUSLO DE POLLO	180	327,27
POLGUI	POLLO GUISADO				
		GLUTEN, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	PECHUGA DE POLLO	160	183,91
			CEBOLLA	20	22,22
			AJO	3	3
			VINO BLANCO	30	30
			AOVE	20	20
POLLO	POLLO				
			AOVE	15	15
			LIMON	10	50
			PECHUGA DE POLLO	160	183,91
½POLPLA	MEDIA RACION POLLO PLANCHA				

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AJO	5	5
			MAIZENA	5	5
			PECHUGA DE POLLO	80	91,95
			VINO BLANCO	10	10
			AOVE	4,5	15
POLPLA	POLLO PLANCHA				
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	PECHUGA DE POLLO	200	229,89
			AOVE	4,5	15
			MAIZENA	5	5
			VINO BLANCO	20	20
POLSAL	POLLO SALTEADO				
		GLUTEN, SOJA, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	MUSLO DE POLLO	160	290,91
			VINO BLANCO	20	20
			AOVE	10	10
			HARINA DE TRIGO	5	5
POSAC	POSTRE LACTEO				
		LECHE	NATILLAS / FLAN	110	110
POSNAV	POSTRE NAVIDAD	FRUTOS SECOS FRUTO CON CÁSCARA, GLUTEN, HUEVOS, LECHE			
POSNAVDI	POSTRE NAVIDAD DIETAS	FRUTOS SECOS FRUTO CON CÁSCARA, GLUTEN, HUEVOS, LECHE			
POTCAR	POTITO COMERCIAL CARNE				
		APIO, LECHE	POT. COM. TERNERA JARDINERA	250	250
POTCOM	POTITO COMERCIAL				
		APIO, LECHE, PESCADO	POT. COM. TERNERA JARDINERA	250	250
POTCOMCO	POT. COM. MENESTRA DE CORDERO				
		LECHE, LEGUMBRES	POTITO COMERCIAL CORDERO	250	250
POTCOMM A	POTITO COMERCIAL MANZANA Y PLA				
		MELOCOTÓN	POTITO COMERCIAL MANZANA	200	200
POTCOMM E	POT. COM. MERLUZA CON VERDURAS				
		APIO, LECHE, LEGUMBRES, PESCADO	POT. COM. LENGUADO Y VERDURAS	250	250
POTCOMPE	POTITO COMERCIAL LENGUADO				
		APIO, LECHE, PESCADO	POT. COM. LENGUADO Y VERDURAS	250	250
POTCOMPO	POT. COM. POLLO CON VERDURAS				

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
		APIO, LECHE	POT. COM. POLLO CON VERDURAS	200	200
POTCOMTE	POT, COM. TERNERA CON ZANAHORI	APIO, LECHE	POT. COM. TERNERA JARDINERA	250	25.000,00
POTCOMVE	POTITO COMERCIAL VERDURAS	APIO, LEGUMBRES	POTITO COMERCIAL VERDURAS	200	200
POTFRU	POTITO COMERCIAL FRUTA	MELOCOTÓN	POTITO 6 FRUTAS	100	100
POTGJA	POTITO GUISANTES CON JAMON	LEGUMBRES	POTITO JAMÓN COCIDOY GUISANTES	235	235
POTJC	POTITO COM. J.COCIDO Y GUISAN	APIO	POTITO JAMÓN COCIDOY GUISANTES	235	235
POTMAN	POTITO COMERCIAL MANZANA	MELOCOTÓN	POTITO DE FRUTAS	200	200
POTMEARR	POT.COM MERLUZA CON ARROZ	APIO, PESCADO	POTITO COMER.MERLUZA CON ARROZ	235	235
POTMEVER	POTITO MERLUZA Y VERDURA	APIO, LECHE, LEGUMBRES, PESCADO	POTITO MERLUZA VERDURA	235	235
POTPOTE	POTITO POLLO Y TERNERA VERDUR	LEGUMBRES	POT. COM. TERNERA CON POLLO	235	235
POTVEPA	POTITO VERDURAS CON PAVO	APIO, LEGUMBRES	POTITO VERDURAS PAVO	235	235
PUCGAD	PUCHERO GADITANO	APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE	CALDO DE AVE	250	250
PUDING	DIETGRIF PUDING	LECHE	DIETGRIF PUDDING	125	125
PURBON	PURE DE BONIATO				
PURFRU	PURE DE FRUTAS				
PURRES	PURÉ DE RESOURCE	MELOCOTÓN	PURE DE RESOURCE	250	250
PURRUS	PURRUSALDA	APIO	PUERRO PATATA GUISO CEBOLLA	100 200 50	153,85 200 55,56

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
			AOVE	10	10
QUEMAN	QUESO MANCHEGO LONCHAS	LECHE			
			QUESO MANCHEGO	90	94,74
QUEPOR	QUESO EN PORCIONES	LECHE			
			QUESO EN PORCIONES	30	30
REJUSIJA	REVUELTO JUDIAS VERD SIN JAMON	HUEVOS, LEGUMBRES			
RESCIR	TRITUTADO COM.CIRUELA				
			CIRUELAS	125	147,06
RESFRU	TRIT. COMERCIAL FRUTA	MELOCOTÓN			
			RESOURCE PERA	100	100
RESMAGRI	RESOURCE MAGRO A LA RIOJANA				
RESMAN	TRIT. COMERCIAL MANZANA				
			RESOURCE MANZANA	100	100
RESMEL	TRIT. COM. MELOCOTON	MELOCOTÓN			
			RESOURCE MELOCOTON	100	100
RESPER	TRIT. COM. PERA				
			RESOURCE PERA	100	100
RESPLA	TRIT.COM. MANZANA-PLATANO				
			RESOURCE PERA	100	100
REV	REVUELTO DE JAMON Y VERDURAS				
		HUEVOS, LECHE, LEGUMBRES	AJO	5	5
			JUDIAS VERDES	200	200
			AOVE	15	15
			HUEVO PASTEURIZADO	100	100
			JAMÓN COCIDO	50	50
REVBA	REVUELTO DE BACALAO	HUEVOS, PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE			
			AOVE	15	15
			CEBOLLA	50	55,56
			HUEVO LIQUIDO	120	136,36
			PESCADO LIMPIO	150	150
REVBAPUE	REVUELTO BACALAO-PUERROS	HUEVOS, PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE			
			HUEVO LIQUIDO	120	136,36
			AOVE	15	15
			CEBOLLA	50	55,56
			PUERRO	100	153,85
			PESCADO LIMPIO	150	150
REVBER	REVUELTO BERENJENAS				
			AOVE	15	15

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
		HUEVOS	AJO	5,2	5,2
			HUEVO PASTEURIZADO	100	100
			BERENJENA	200	240,96
REVCALH	REVUELTO CALABACIN HERVIDO				
		HUEVOS	CALABACIN	250	337,84
			HUEVO PASTEURIZADO	50	50
			HUEVO CLARA	50	50
REVCHA	REVUELTO DE CHAMPINONES				
		HUEVOS	CEBOLLA	50	55,56
			AOVE	15	15
			HUEVO LIQUIDO	120	136,36
			PUERRO	100	153,85
			CHAMPIÑON	60	120
REVCHAM	REVUELTO CHAMPINONES Y JAMON				
		HUEVOS	AOVE	15	15
			HUEVO PASTEURIZADO	100	100
			CHAMPIÑON	200	400
			JAMÓN COCIDO	100	100
			AJO	5,2	5,2
REVCLAJU	REVUELTO DE CLARA Y JUDIAS				
		GLUTEN, LEGUMBRES	AOVE	5	5
			AJO	5,2	5,2
			JUDIAS VERDES	250	250
			HUEVO CLARA	125	125
REVCLAPA	REVUELTO DE CLARA Y PATATAS				
		HUEVOS, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	5	5
			AJO	5,2	5,2
			PATATA DADO TORTILLA	250	250
			HUEVO CLARA	80	80
			HUEVO PASTEURIZADO	40	40
REVCLJUP	REVUELTO CLARA JUDIAS PATATAS				
		HUEVOS, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	5	5
			AJO	5,2	5,2
			JUDIAS VERDES	150	150
			PATATA DADO TORTILLA	150	150
			HUEVO CLARA	125	125
REVESJA	REVUELTO ESPARRAGOS CON JAMÓN				

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
		HUEVOS	ESPARRAGOS NATURALES	250	416,67
			AOVE	10	10
			JAMÓN COCIDO	50	50
			HUEVO LIQUIDO	120	136,36
REVGAM	REVUELTO DE GAMBAS				
REVJAM	REVUELTO DE JAMON COCIDO				
		HUEVOS	JAMÓN COCIDO	100	100
			AOVE	10	10
			HUEVO PASTEURIZADO	100	100
			AJO	1,54	1,54
			SAL	2	2
REVJUD	REVUELTO DE JUDIAS VERDES				
		HUEVOS, LEGUMBRES	AJO	5,2	5,2
			JUDIAS VERDES	200	200
			AOVE	10	33,33
			HUEVO PASTEURIZADO	100	100
REVJUDH	REVUELTO DE JUDIAS HERVIDAS				
		HUEVOS, LEGUMBRES	AOVE	15	15
			HUEVO CLARA	50	50
			HUEVO PASTEURIZADO	50	50
			JUDIAS VERDES	250	250
REVJUDPA	REVUELTO JUDIAS/PATATAS				
		HUEVOS, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	3	3
			AJO	2,3	2,3
			CEBOLLA	9	10
			HUEVO PASTEURIZADO	120	120
			PATATAS	100	125
			JUDIAS VERDES	100	100
REVJUJA	REVUELTO JUDIAS VERDES/JAMON				
		HUEVOS, LEGUMBRES	AOVE	15	15
			AJO	5	5
			HUEVO PASTEURIZADO	100	100
			JAMÓN COCIDO	50	50
			JUDIAS VERDES	200	200
REVPAT	REVUELTO PATATAS				
		HUEVOS, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	HUEVO PASTEURIZADO	120	120
			PEREJIL	1	1
			CEBOLLA	9	10

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
			AOVE	3	3
			PATATAS	180	225
			AJO	2,3	2,3
REVPATMU	REVUELTO PATATAS (SIN JAMON)				
		HUEVOS, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	15	15
			PEREJIL	1	1
			CEBOLLA	10	11,11
			AJO	2,3	2,3
			HUEVO PASTEURIZADO	120	120
			PATATAS	180	225
REVPUER	REVUELTO DE PUERRO				
		HUEVOS	AOVE	15	15
			PUERRO	100	153,85
			CEBOLLA	50	55,56
			HUEVO LIQUIDO	120	136,36
REVPUJA	REVUELTO DE PUERRO CON JAMÓN				
		HUEVOS	PUERRO	250	384,62
			JAMÓN COCIDO	50	50
			HUEVO LIQUIDO	120	136,36
			AOVE	10	10
REVPUPJ	REVUELTO PUERRO PATATA JAMON				
		HUEVOS, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	JAMÓN COCIDO	50	50
			HUEVO LIQUIDO	100	113,64
			PATATAS	125	156,25
			PUERRO	75	115,38
			AOVE	10	10
			ACEITE DE OLIVA (ORUJO)	10	100
REVVER	REVUELTO DE VERDURA (SIN JAMON)				
		HUEVOS, LEGUMBRES	JUDIAS VERDES	200	200
			AOVE	15	15
			AJO	5,2	5,2
			HUEVO PASTEURIZADO	100	100
REVZAN	REVUELTO DE ZANAHORIAS				
RODLIM	RODAJAS LIMON		LIMON	10	50
ROSPLA	ROSADA PLANCHA				
		PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	ROSADA	200	363,64
			LIMON	10	50
			AOVE	4,5	15
SAC	SACARINA		SACARINA	0,1	0,1
SAL	SALMON	PESCADO			

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
SALAHU	SALMON AHUMADO	PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE			
SALCHI	SALCHICHAS	LECHE, SOJA	SALCHICHA FRANKFURT POLLO AOVE	150 15	150 15
SALGLU	SALMOREJO SIN PAN	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE TOMATE	20 300	20 319,15
SALMON	SALMON-CONFITURA DE PIMIENTOS	PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	SALMON FRESCO AOVE PIMENTON CEBOLLA PIMIENTO VERDE PIMIENTO ROJO GELATINA VINO BLANCO	200 15 5 50 70 30 10 20	333,33 15 5 55,56 86,42 36,59 10 20
SALMOR	SALMOREJO	GLUTEN, SOJA, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	TOMATE AOVE	300 20	319,15 20
SALPLA	SALMON PLANCHA	PESCADO	AOVE SALMON FRESCO	4,5 175	15 291,67
SALSAN	SALMOREJO DE SANDIA	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	TOMATE AOVE VINAGRE SANDIA	75 10 1 125	79,79 10 1 138,89
SALSG	GAZPACHO SIN GLUTEN	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	TOMATE AOVE	300 20	319,15 20
SALTOM	SALCHICHAS CON TOMATE	GLUTEN, HUEVOS, LECHE, SOJA	TOMATE FRITO SALCHICHA TIPO FRANCKFURT AOVE	150 125 0	150 125 0
SALVER	SALTEADO DE VERDURAS	LEGUMBRES	AOVE JUDIAS BLANCAS CHAMPIÑON ESPARRAGOS NATURALES ZANAHORIA GUISANTES CONGELADOS AJO	15 35 35 35 35 35 35 3 3	15 35 70 58,33 42,17 35 3 3

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
SAN	SANDIA				
SOL	SOLOMILLO				
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AJO	2,31	2,31
			SOLOMILLO DE CERDO	150	170,45
			AOVE	4,5	15
SOLTER	SOLOMILLO DE TERNERA				
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	CARNE MAGRA DE TERNERA	150	187,5
			LIMON	10	50
			AOVE	4,5	15
SOPAPAV	SOPA DE ARROZ CON PAVO				
		APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	ARROZ	30	30
			CALDO DE PUCHERO	200	200
			PECHUGA DE PAVO	25	28,09
SOPARR	SOPA DE ARROZ				
		APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	CALDO DE PUCHERO	225	225
			ARROZ	30	30
SOPARRPA	SOPA DE ARROZ CON PAVO				
		APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	CALDO DE PUCHERO	200	200
			PECHUGA DE PAVO	25	28,09
			ARROZ	30	30
SOPARRPE	SOPA DE ARROZ CN PESCADO				
		APIO, LEGUMBRES, PESCADO			
SOPARRPO	SOPA DE ARROZ CON POLLO				
		APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	CALDO DE PUCHERO	200	200
			ARROZ	30	30
			PECHUGA DE POLLO	25	28,74
SOPASPIC	SOPA DE PASTA CON PICADILLO				
		APIO, GLUTEN, HUEVOS, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	CALDO DE PUCHERO	200	200
			FIDEO SOPA	30	30
			HUEVO COCIDO	10,6	10,6
			JAMÓN COCIDO	20	20
			JAMÓN SERRANO	10	10
			PAVO	20	22,47
SOPES	SOPA DE PESCADO				
			VINO BLANCO	10	10
			CALDO DE PESCADO	250	250
			ARROZ	40	40
			CEBOLLA	30	33,33
		APIO, MOLUSCOS, PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AJO	10	10
			AOVE	10	10
			PIMIENTO VERDE	20	24,69
			PESCADO LIMPIO	100	100
			MEJILLONES	20	20
			TOMATE FRITO	40	40
			PIMIENTO ROJO	30	36,59

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
SOPFID	SOPA DE FIDEOS	APIO, GLUTEN, HUEVOS, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE	FIDEO SOPA	35	35
			CALDO DE PUCHERO	225	225
SOPFIPOL	SOPA FIDEOS CON POLLO	APIO, GLUTEN, HUEVOS, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	CALDO DE PUCHERO	225	225
			PECHUGA DE POLLO	25	28,74
			FIDEO SOPA	35	35
SOPI	SOPA DE PICADILLO	APIO, HUEVOS, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	CALDO DE PUCHERO	200	200
			JAMÓN COCIDO	20	20
			JAMON SERRANO	10	11,49
			HUEVO COCIDO	10,6	10,6
			ARROZ	30	30
			PAVO	10	11,24
SOPISISA	SOPA PICADILLO SIN SAL	APIO, HUEVOS, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	ARROZ	30	30
			CALDO DE PUCHERO	200	200
			HUEVO COCIDO	10,6	10,6
			JAMÓN COCIDO	20	20
			PAVO	10	11,24
SOPPAS	SOPA DE PASTA	APIO, GLUTEN, HUEVOS, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE	FIDEO SOPA	35	35
			CALDO DE PUCHERO	225	225
SOPPES	SOPA DE PESCADO	APIO, CRUSTACEOS, GLUTEN, HUEVOS, MOLUSCOS, PESCADO	ROSADA	40	72,73
			GAMBAS	10	21,28
			CHOCO FRESCO	22,5	30
			CEBOLLA	9	10
			PIMIENTO VERDE	4	4,94
			TOMATE	28,2	30
			FIDEOS / ESTRELLAS	25,2	25,2
			AOVE	5	5
SOPPSR	SOPA DE PESCADO SIN RESIDUOS	APIO, GLUTEN, HUEVOS, PESCADO	CALDO DE PESCADO	250	250
			PESCADO LIMPIO	100	100
			ARROZ	80	80
SOPVEA	SOPA DE ARROZ VEGETAL	APIO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AGUA	250	250
			ARROZ	30	30
			COL	30	44,12
			PATATAS	30	30
			PUERRO	30	46,15
			ZANAHORIA	30	36,14
			APIO TALLO	30	37,5
SOPVER	SOPA DE VERDURAS		PUERRO	20	30,77

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
		APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	COL	60	88,24
			ZANAHORIA	20	24,1
			PATATAS	50	50
			AOVE	5	5
			APIO TALLO	20	25
			CALDO DE PUCHERO	125	125
SOPVERVE	SOPA DE VERDURAS VEGETAL				
		APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	APIO TALLO	30	37,5
			PUERRO	30	46,15
			ZANAHORIA	50	60,24
			COL	30	44,12
			PATATAS	30	30
SURFRI	SURTIDO FRITO				
		APIO, GLUTEN, HUEVOS, MOLUSCOS, PESCADO, SOJA	ACEDÍAS	90	128,57
			ACEITE DE OLIVA (ORUJO)	20	200
			HARINA DE TRIGO	30	30
			CHOCO FRESCO	80	106,67
			MERLUZA PESCADILLA	80	133,33
SURFRISE	SURTIDO FRITO SIN ESPINA				
		APIO, GLUTEN, HUEVOS, MOLUSCOS, PESCADO, SOJA	PESCADO LIMPIO	120	120
			CHOCO FRESCO	120	160
			ACEITE DE OLIVA (ORUJO)	20	200
			HARINA DE TRIGO	30	30
SURPES	SURTIDO DE PESCADO				
		APIO, GLUTEN, HUEVOS, MOLUSCOS, PESCADO, SOJA	MERLUZA PESCADILLA	200	333,33
			LIMON	10	50
			AOVE	15	15
			HARINA DE TRIGO	20	20
TARKIN	TARTA KINDER				
TER	TERNERA PLANCHA PICADA				
		HUEVOS, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	CARNE MAGRA DE TERNERA	180	225
			AOVE	4,5	15
			HUEVO CLARA	10	10
			LIMON	25	125
TERASA	TERNERA ASADA				
		APIO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	TERNERA 1ªA	150	214,29
			AOVE	5	5
			AJO	20	20
			PUERRO	20	30,77
			CEBOLLA	20	20
			PIMIENTO VERDE	20	24,69
TERASAFR	TERNERA ASADA FRIA				
		APIO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	5	5
			AJO	1,5	1,5

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
			TERNERA 1ªA	150	214,29
TERENT	ENTRECOT DE TERNERA	APIO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE			
TERGUI	TERNERA GUISADA		CARNE MAGRA DE TERNERA	180	225
		APIO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	PIMIENTO VERDE	20	24,69
			CEBOLLA	34	37,78
			AOVE	10	10
			TOMATE TRITURADO	120	120
			AJO	5	5
TERLOMPL	LOMO DE TERNERA A LA PLANCHA				
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	LOMO DE TERNERA	150	187,5
			LIMON	10	50
			AOVE	4,5	15
TERPL	TERNERA PLANCHA	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE			
TERPLA	FILETE TERNERA PLANCHA				
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	TERNERA 1ªA	150	214,29
			LIMON	10	50
			AOVE	4,5	15
TERPLAC	TERNERA PLANCHA A LA CASERA				
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	TERNERA 1ªA	150	214,29
			PIMIENTO ROJO	50	60,98
			PIMIENTO VERDE	50	61,73
			AJO	5	5
			CEBOLLA	50	55,56
			AOVE	5	5
TOASJAMC	PAN TOAST CON JAMON COCIDO	GLUTEN, LECHE, SESAMO, SOJA			
TOM	TOMATE EN RODAJAS				
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	TOMATE	150	159,57
			AOVE	5	5
			VINAGRE	5	5
TOMCHE	TOMATE CHERRY ALIÑADO				
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	TOMATE CHERRY	150	150
			AOVE	10	10
			VINAGRE	5	5
			ACEITUNA NEGRA	0,1	0,1
TOMFRI	TOMATE FRITO				
			TOMATE EN LATA	100	100
TOMQUE	TOMATE CON QUESO				
		LECHE	AOVE	5	5
			TOMATE	150	159,57
			VINAGRE	5	5
			QUESO DE CABRA	50	50

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
TOMTRI	TOMATE TRITURADO		TOMATE TRITURADO	80	80
TOR	TORRIJAS	GLUTEN, HUEVOS, LECHE, SOJA	RESOURCE MANZANA	100	100
TORARR	TORTILLA/ARROZ C. ZANAHORIAS	APIO, HUEVOS, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	2	2
			AJO	3	3
			HUEVO PASTEURIZADO	140	140
			ARROZ	50	50
			ZANAHORIA	50	60,24
TORATU	TORTILLA CON ATUN	HUEVOS, PESCADO	AOVE	5	5
			HUEVO PASTEURIZADO	125	125
			ATUN EN ACEITE(ESCURRIDO)	50	50
TORCLA	TORTILLA FRANCESA DE CLARAS	HUEVOS	AOVE	10	10
			HUEVO CLARA	150	150
TORFJUD	TORTILLA FRANCO / JUDIAS VERDES	HUEVOS, LEGUMBRES	HUEVO PASTEURIZADO	140	140
			JUDIAS VERDES	120	120
			AOVE	2	2
			AJO	3	3
TORFRA	TORTILLA FRANCESA	HUEVOS	HUEVO PASTEURIZADO	125	125
			AOVE	5	5
TORFRACL	TORTILLA FRANCESA C. CLARAS	HUEVOS	HUEVO CLARA	100	100
			HUEVO ENTERO	60	68,18
TORJAM	TORTILLA DE JAMON	HUEVOS	HUEVO PASTEURIZADO	125	125
			JAMÓN COCIDO	25	25
			AOVE	5	5
TORPACOC	TORTILLA PATATAS COCIDAS	HUEVOS, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	5	5
			HUEVO PASTEURIZADO	75	75
			PATATA PARA FREIR	150	150
TORPAMIX	TORTILLA DE PATATA MIXTA				

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
			ACEITE DE OLIVA (ORUJO)	5	50
			CEBOLLA	25	27,78
			HUEVO PASTEURIZADO	75	75
			PATATA DADO TORTILLA	250	250
			PIMIENTO VERDE	25	30,86
TORPAT	TORTILLA DE PATATAS				
			HUEVO PASTEURIZADO	75	75
			ACEITE DE OLIVA (ORUJO)	2	20
		HUEVOS, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	PIMIENTO ROJO EN LATA	25	37,88
			PATATA DADO TORTILLA	250	250
			PIMIENTO VERDE	25	30,86
			CEBOLLA	25	27,78
TORPATLE	TORTILLA DE PATATAS CON LECHE				
			HUEVO LIQUIDO	62,5	71,02
			PATATAS	180	225
			ACEITE DE OLIVA (ORUJO)	20	200
			LECHE ENTERA	10	10
TORPATVA	TORTILLA FRANC./PATATAS VAPOR				
			AOVE	2	2
			AJO	3	3
		HUEVOS, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	HUEVO PASTEURIZADO	140	140
			PATATAS ENTERAS PEQUEÑAS	120	120
TRIARRCH	TRITURADO DE ARROZ CON CHOCO				
			AOVE	15	15
			AJO	5	5
			ARROZ	60	60
			CHOCO FRESCO	80	106,67
			CALDO DE PUCHERO	120	120
			CEBOLLA	8,5	9,44
			FUMET DE PESCADO	200	200
			GUISANTES CONGELADOS	20	20
			PIMIENTO ROJO	17	20,73
			PIMIENTO VERDE	8,1	10
		APIO, MOLUSCOS, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	TOMATE	37,6	40

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
			VINO BLANCO	5	5
TRIARRPE	TRITURADO DE ARROZ Y PESCADO	APIO, PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	ARROZ	30	30
			CALDO DE PUCHERO	200	200
			PESCADO LIMPIO	100	100
TRIASPES	TRITURADO ASTRINGENTE PESCADO	APIO, PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	PESCADO LIMPIO SIN PIEL	100	100
			PATATA GUISO	125	156,25
			ZANAHORIA	125	150,6
			AOVE	1	1
TRIASPOL	TRITURADO ASTRINGENTE POLLO	APIO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	10	10
			PECHUGA DE POLLO	100	114,94
			PATATA GUISO	125	156,25
			ZANAHORIA	125	150,6
TRIAST	TRITURADO ASTRINGENTE	APIO, PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	PECHUGA DE POLLO	100	114,94
			ARROZ	30	30
			ZANAHORIA	100	120,48
			AOVE	10	10
TRIASTER	TRITURADO ASTRINGENTE TERNERA	APIO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	1	1
			PATATA GUISO	125	156,25
			CARNE MAGRA DE TERNERA	100	125
			ZANAHORIA	125	150,6
TRIBER	TRITURADO DE BERZA	LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	GARBANZOS	70	70
			CALABAZA	35	50
			JUDIAS VERDES	30	30
			CEBOLLA	17	18,89
			TOMATE	18	19,15
			AJO	1,54	1,54
			PIMIENTO VERDE	5,3	6,54
			AOVE	10	10
			PATATA GUISO	45	45
TRICAR	TRITURADO DE LOMO CERDO	APIO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	LOMO DE CERDO	100	111,11
			PUERRO	30	46,15
			APIO TALLO	30	37,5
			ZANAHORIA	100	120,48
			AOVE	1	1
			PATATAS	150	150

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
TRICARN	TRITURADO DE CARNE	APIO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE			
TRICIR	TRIT.COM. CIRUELA		CIRUELAS	125	147,06
TRIESP	TRITURADO ESPECIAL				
TRIFRU	TRITURADO DE FRUTA		MANZANA	125	138,89
			LECHE ENTERA	125	125
TRIFRUSO	TRITURADO FRUTA SONDA		MANZANA	100	111,11
			LECHE ENTERA	150	150
TRIGAR	TRITURADO DE GARBANZOS	APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	GARBANZOS	70	70
			CALABAZA	35	50
			JUDIAS VERDES	30	30
			CEBOLLA	17	18,89
			TOMATE	18	19,15
			AJO	1,54	1,54
			PIMIENTO VERDE	5,3	6,54
			AOVE	10	10
			PATATA GUISO	45	45
TRIGARAR	TRITURADO GARBANZOS C. ARROZ	LEGUMBRES			
TRIGARES	TRITURADO GARBANZOS/ESPINACAS	LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	GARBANZOS	70	70
			ESPINACAS	83	97,65
			AOVE	20	20
			CEBOLLA	8,5	9,44
			PAN BLANCO	5	5
			AJO	2	2
TRIHU	TRITURADO DE HUEVO	APIO, HUEVOS, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE			
TRIHUE	TRITURADO DE HUEVO	APIO, HUEVOS, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	HUEVO COCIDO	100	100
			AOVE	10	10
TRIHUESR	TRIT. HUEVO/JAMON SIN RESIDUOS	APIO, HUEVOS, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	ARROZ	60	60
			AOVE	10	10
			HUEVO ENTERO	50	56,82
			JAMÓN COCIDO	100	100
			CALDO DE PUCHERO	200	200
TRIJAM	TRITURADO DE JAMON Y HUEVO		HUEVO ENTERO	44	50

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
		APIO, HUEVOS, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	JAMÓN COCIDO	80	80
			AOVE	20	20
			PUERRO	30	46,15
			APIO TALLO	30	37,5
			ZANAHORIA	50	60,24
			PATATAS	150	150
TRIJAMPA	TRITURADO JAMÓN Y PATATAS				
		APIO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	20	20
			APIO TALLO	30	37,5
			PATATAS	150	187,5
			JAMÓN COCIDO	100	100
			PUERRO	30	46,15
			ZANAHORIA	50	60,24
TRIJUDBL	TRITURADO DE JUDIAS BLANCAS				
		APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	JUDIAS BLANCAS	60	60
			CEBOLLA	17	18,89
			PIMIENTO VERDE	8,1	10
			TOMATE	9,4	10
			AJO	1,54	1,54
			AOVE	10	10
			PATATA GUISO	45	45
			CABEZADA DE CERDO	0	0
TRIJUPIN	TRITURADO DE JUDIAS PINTAS				
		APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	10	10
			AJO	1,54	1,54
			CEBOLLA	17	18,89
			JUDIAS PINTAS	60	60
			PATATA GUISO	45	45
			PIMIENTO VERDE	8,1	10
			TOMATE	9,4	10
TRILEN	TRITURADO DE LENTEJAS				
		APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	LENTEJAS	70	70
			CEBOLLA	22,5	25
			TOMATE	40	42,55
			AJO	3,8	3,8
			PIMIENTO VERDE	12,1	14,94
			PATATA GUISO	45	45
			AOVE	10	10
			PIMENTON	1	1
			ZANAHORIA	33,2	40
TRILOMCE	TRITURADO LOMO CERDO / VERDURA				
		APIO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	20	20
			APIO TALLO	6,5	8,13
			CERDO CARNE MAGRA PROMEDIO	100	100

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
			PATATA GUISO	150	150
			PUERRO	30	46,15
			ZANAHORIA	100	120,48
TRILOPAZ	TRITURADO LOMOCERDO/PATATA/ZANAHORIA	APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	20	20
			LOMO DE CERDO	100	100
			PATATA GUISO	150	150
			ZANAHORIA	50	60,24
TRINATFR	TRIT. DE FRUTA SIN LECHE		MANZANA	200	222,22
TRIPAAS	TRITURADO PLÁTANO ASTRINGENTE		PLATANO	150	227,27
			ZUMO DE MANZANA	200	200
TRIPAE	TRITURADO DE PAELLA	APIO, LEGUMBRES, MOLUSCOS, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	15	15
			AJO	5	5
			APIO TALLO	10	12,5
			ARROZ	60	60
			CABEZADA DE CERDO	40	40
			CEBOLLA	20	22,22
			GUISANTES CONGELADOS	20	20
			MEJILLONES	20	20
			PECHUGA DE POLLO	40	45,98
			PIMENTON	1	1
			PIMIENTO ROJO	25	30,49
			PIMIENTO VERDE	20	24,69
			PUERRO	10	15,38
			SEPIA/CHOCO	30	42,86
			TOMATE	37,6	40
			VINO BLANCO	5	5
TRIPAPAV	TRITURADO DE PASTA Y PAVO	APIO, GLUTEN, HUEVOS, LEGUMBRES	CALDO DE PUCHERO	225	225
			FIDEO SOPA	35	35
			PAVO	100	112,36
TRIPAPAZ	TRITURADO DE PAVO/PATATA/ZANAHORIA	APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	20	20
			PAVO	100	100
			PATATA GUISO	150	150
			ZANAHORIA	50	60,24
TRIPAS	TRIT. PASTA HUEVO Y JAMON	APIO, GLUTEN, HUEVOS, LEGUMBRES	AOVE	10	10
			CALDO DE PUCHERO	200	200

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
		HUEVOS, LEGUMBRES	HUEVO ENTERO	50	56,82
			JAMÓN COCIDO	50	50
			FIDEOS / ESTRELLAS	50	50
TRIPASPE	TRITURADO DE PASTAY PESCADO	APIO, GLUTEN, HUEVOS, LEGUMBRES, PESCADO			
TRIPASPO	TRITURADO DE PASTA Y POLLO	APIO, GLUTEN, HUEVOS, LEGUMBRES, PESCADO PUEDE CONTENER HUEVOS	CALDO DE PUCHERO	225	225
			FIDEO SOPA	35	35
			PECHUGA DE POLLO	100	114,94
TRIPASVE	TRITURADO DE PASTA CON VERDURA	APIO, GLUTEN, HUEVOS, LEGUMBRES			
TRIPAT	PURE DE PATATAS	APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	PATATA GUISO	180	180
			AOVE	10	10
			CALDO DE PUCHERO	100	100
TRIPATAL	TRITURADO PATATAS ALCACHOFAS	APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	PATATA GUISO	200	200
			ALCACHOFA DE LATA	100	161,29
			AOVE	20	20
			AJO	3,9	3,9
			CEBOLLA	17	18,89
TRIPATBA	TRITURADO PATATAS CON BACALAO	APIO, LEGUMBRES, PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	10	10
			BACALAO MIGAS	80	100
			PATATA GUISO	180	180
			ZANAHORIA	125	150,6
TRIPATCA	TRITURADO DE PATATAS CON CARNE	APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	CARNE MAGRA DE TERNERA	100	125
			GUISANTES CONGELADOS	16	16
			PIMIENTO ROJO	5,3	6,46
			AOVE	20	20
			CEBOLLA	17	18,89
			TOMATE EN LATA	16	16
			APIO TALLO	6,5	8,13
			PIMIENTO VERDE	5,3	6,54
			VINO BLANCO	5	5
			PATATA GUISO	144	144
			AJO	2	2
TRIPATCH	TRITURADO DE PATATAS CON CHOCO	APIO, LEGUMBRES	PATATA GUISO	138	138
			SEPIA/CHOCO	65	92,86
			PIMIENTO VERDE	8,1	10

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
		APIO, LEGUMBRES, MOLUSCOS, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	CEBOLLA	17	18,89
			TOMATE	18,8	20
			AOVE	20	20
			PIMIENTO ROJO	9,9	12,07
			GUISANTES CONGELADOS	15	15
			VINO BLANCO	5	5
TRIPAV	TRITURADO DE PAVO CON ARROZ	APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	PAVO	100	112,36
			AOVE	10	10
			CALDO DE PUCHERO	200	200
			ARROZ	30	30
TRIPAVER	TRITURADO DE PAVO CON VERDURAS	APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	20	20
			APIO TALLO	30	37,5
			PATATA GUISO	150	150
			PUERRO	30	46,15
			PAVO	100	112,36
			ZANAHORIA	100	120,48
TRIPAVO	TRITURADO DE PAVO	APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	PAVO	100	112,36
			PUERRO	40	61,54
			PATATAS	150	150
			CALABACIN	50	67,57
			TOMATE	50	53,19
			AGUA	200	200
			AOVE	5	5
TRIPAVPA	TRITURADO DE PAVO Y PASTA	APIO, GLUTEN, HUEVOS, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	10	10
			FIDEOS / ESTRELLAS	100	100
			CALDO DE PUCHERO	200	200
			PECHUGA DE PAVO	100	114,94
TRIPAVSR	TRITURADO PAVO ARROZ SIN RES	APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	PAVO	100	112,36
			AOVE	10	10
			CALDO DE PUCHERO	200	200
			ARROZ	100	100
TRIPAZAJ	TRITURADO DE PATATAS ZANAHORIA	APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	20	20
			ZANAHORIA	150	180,72
			PATATA GUISO	150	150
TRIPE	TRITURADO DE PESCADO	APIO, LEGUMBRES, PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE			

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
TRIPPEARZ	TRITURADO DE PESCADO/ARROZ/ZANAHORIA	APIO, LEGUMBRES, PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	10	10
			ARROZ	100	100
			CALDO DE PUCHERO	200	200
			PESCADO LIMPIO	100	100
TRIPEPAZ	TRITURADO DE PESCADO/PATA/ZANAH	APIO, LEGUMBRES, PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	10	10
			PATATA GUISO	150	150
			PESCADO LIMPIO SIN PIEL	100	100
			ZANAHORIA	50	60,24
TRIPES	TRITURADO DE PESCADO/ PATA/ZAN	APIO, LEGUMBRES, PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	PESCADO LIMPIO SIN PIEL	100	100
			ZANAHORIA	50	60,24
			PATATA GUISO	150	150
			AOVE	10	10
TRIPESAR	TRITURADO DE PESCADO CON ARROZ	APIO, LEGUMBRES, PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	10	10
			PESCADO LIMPIO SIN PIEL	100	100
			CALDO DE PUCHERO	200	200
			ARROZ	60	60
TRIPESPA	TRITURADO DE PESCADO Y PASTA	APIO, GLUTEN, HUEVOS, LEGUMBRES, PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	CALDO DE PUCHERO	225	225
			FIDEO SOPA	35	35
			PESCADO LIMPIO SIN PIEL	100	114,94
			AOVE	10	10
TRIPESSR	TRITURADO PESCADO SIN RESIDUOS	APIO, LEGUMBRES, PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	PESCADO LIMPIO SIN PIEL	100	100
			ARROZ	100	100
			AOVE	10	10
			CALDO DE PUCHERO	200	200
TRIPESVE	TRITURADO DE PESCADO / VERDURA	APIO, LEGUMBRES, PESCADO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	20	20
			PESCADO LIMPIO SIN PIEL	100	100
			PATATA GUISO	150	150
			PUERRO	30	46,15
			ZANAHORIA	100	120,48
			APIO TALLO	30	37,5

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
TRIPIS	TRITURADO DE PISTO		AOVE	10	10
			BERENJENA	100	120,48
			CALABACIN	75	101,35
			CEBOLLA	25	27,78
			PIMIENTO ROJO	41	50
			PIMIENTO VERDE	23	28,4
			TOMATE FRITO	100	100
TRIPLA	TRITURADO DE PLATANO				
TRIPOAR	TRITURADO DE POLLO Y ARROZ	APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	10	10
			ARROZ	100	100
			CALDO DE PUCHERO	200	200
			PECHUGA DE POLLO	100	114,94
TRIPOARZ	TRITURADO DE POLLO ARROZ Y ZAN	APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	PECHUGA DE POLLO	100	114,94
			ARROZ	30	30
			ZANAHORIA	150	180,72
			AOVE	20	20
TRIPOL	TRITURADO DE POLLO	APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	PECHUGA DE POLLO	100	114,94
			ZANAHORIAS CONGELADAS	150	150
			AOVE	20	20
			PATATA GUISO	150	187,5
TRIPOLPA	TRITURADO DE POLLO Y PASTA	APIO, GLUTEN, HUEVOS, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	CALDO DE PUCHERO	225	225
			FIDEO SOPA	35	35
			PECHUGA DE POLLO	100	112,36
			AOVE	10	10
TRIPOLSR	TRITURADO DE POLLO ARROZ SIN RES	APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	ARROZ	100	100
			AOVE	10	10
			PECHUGA DE POLLO	100	114,94
			CALDO DE PUCHERO	200	200
TRIPOPA	TRITURADO DE POLLO Y PATATAS	APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	PECHUGA DE POLLO	100	114,94
			AOVE	20	20
			CALDO DE PUCHERO	125	125
			PATATA GUISO	150	150
TRIPOPAZ	TRITURADO POLLO/PATATAS/ZANAH	APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	PECHUGA DE POLLO	100	114,94
			ZANAHORIA	150	180,72

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGICOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
			AOVE	20	20
			PATATA GUISO	150	150
TRIPOVER	TRITURADO DE POLLO CON VERDURA				
		APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	20	20
			APIO TALLO	30	37,5
			POLLO PECHUGA	100	100
			PATATA GUISO	150	150
			PUERRO	30	46,15
			ZANAHORIA	100	120,48
TRIPURRU	TRITURADO PURRUSALDA				
		APIO, SOJA, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	10	10
			CEBOLLA	50	55,56
			PATATA GUISO	200	200
			PUERRO	100	153,85
TRIRES	TRITURADO RESOURCE				
			PURE RESOURCE	250	250
TRIRESMU	TRITURADO RESOURCE MULTIFRUTAS				
			RESOURCE MULTIFRUTA	250	250
TRIRESPA	TRITURADO RESOURCE DE PAVO, AR				
			PURE PAVO ARROZ	250	250
			ZANAH RESOURCE		
TRIRESPC	TRITURADO RESOURCE POLLO, PAST				
			PURE POLLO PASTA	250	250
			CHAMP RESOURC		
TRIRESPO	TRITURADO RESOURCE DE POLLO Y				
			PURE POLLO VERDURA	250	250
			RESOURCE		
TRIRESTE	TRITURADO RESOURCE DE TERNERA				
			PURE TERNERA JARDINE	250	250
			RESOURCE		
TRISINRE	TRIT POLLO ARROZ SIN RESIDUOS				
		APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	ARROZ	100	100
			CALDO DE PUCHERO	200	200
			PECHUGA DE POLLO	150	172,41
TRISOP	TRITURADO SOPA ARROZ				
		APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	CALDO DE PUCHERO	225	225
			ARROZ	50	50
			PECHUGA DE POLLO	100	114,94
TRISOPAV	TRITU DE ARROZ PAVO				
		APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE	PECHUGA DE PAVO	100	112,36

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	CALDO DE PUCHERO	200	200
			ARROZ	50	50
TRISOPFI	TRITURADO SOPA FIDEOS	APIO, GLUTEN, HUEVOS, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	CALDO DE PUCHERO	225	225
			FIDEO SOPA	30	30
			PECHUGA DE POLLO	100	114,94
TRISOPO	TRITURADO SOPA PASTA Y POLLO	APIO, GLUTEN, HUEVOS, LEGUMBRES PUEDE CONTENER HUEVOS	CALDO DE PUCHERO	225	225
			FIDEO SOPA	35	35
			PECHUGA DE POLLO	100	114,94
TRITEPAZ	TRITURADO TERNERA/PATATA/ZANAH				
		APIO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	20	20
			PATATA GUISO	150	150
			CARNE MAGRA DE TERNERA	100	112,36
			ZANAHORIA	50	60,24
TRITER	TRITURADO TERNERA CON VERDURA				
		APIO, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	CARNE MAGRA DE TERNERA	100	125
			PUERRO	30	46,15
			APIO TALLO	30	37,5
			ZANAHORIA	100	120,48
			AOVE	20	20
			PATATA GUISO	150	150
TRITERSR	TRITURADO TERNERA SIN RESIDUOS	APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE			
TRITORJA	TRITURADO TORTILLA PATA Y JAM	APIO, HUEVOS, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE			
TRIVER	TRITURADO DE VERDURAS				
		APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	CALDO DE AVE	150	150
			CEBOLLA	30	33,33
			AOVE	20	20
			PUERRO	30	46,15
			ZANAHORIA	100	120,48
			JUDIAS VERDES	100	100
			PATATA GUISO	150	150
TRIZAN	TRITURADO DE ZANAHORIAS	APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE			
UVA	UVA				
VERD	GUARNICION DE VERDURAS				

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
			MENESTRA DE VERDURAS	150	150
VERHOR	VERDURAS AL HORNO		AOVE	10	10
			BROCOLI	100	100
			COLIFLOR	100	125
			ZANAHORIA	100	120,48
			AJO	5	5
YODELI	YOGUR DESNATADO LIMON	LECHE	YOGUR DESNATADO EDULCORADO	125	125
YODESFR	YOGUR DESNATADO FRESA	LECHE	YOGUR DESNATADO EDULCORADO	125	125
YOF	YOGUR FRESA	LECHE	YOGUR DE FRUTAS ENTERO	125	125
YOG	YOGUR	LECHE	YOGUR DE FRUTAS ENTERO	125	125
YOGAZU	YOGUR AZUCARADO	LECHE	YOGUR AZUCARADO	125	125
YOGCO	YOGUR COCO	LECHE	YOGUR DE FRUTAS ENTERO	125	125
YOGDES	YOGUR DESNATADO SABOR	LECHE	YOGUR DESNATADO	125	125
YOGDESNA	YOGUR DESNATADO NATURAL	LECHE	YOGUR DESNATADO	125	125
YOGFR	YOGUR FRESA	LECHE			
YOGFRE	YOGUR DE FRESA	LECHE	YOGUR DE FRUTAS ENTERO	125	125
YOGLIM	YOGUR DE LIMON	LECHE	YOGUR DE FRUTAS ENTERO	125	125
YOGLIQ	YOGUR LIQUIDO	LECHE	YOGURT LÍQUIDO SEMIDESNATADO	200	200
YOGMAD	YOGUR MACEDONIA	LECHE	YOGUR DE FRUTAS ENTERO	125	125
YOGNAT	YOGUR NATURAL	LECHE	YOGUR NATURAL 3.5 DE MG	125	125
YOGSLAC	YOGUR SIN LACTOSA	LECHE			

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGICOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
		LECHE	YOGUR DESNATADO	125	125
YOGSOJA	YOGUR DE SOJA	FRUTOS SECOS FRUTO CON CÁSCARA, GLUTEN, LECHE, SOJA	YOGUR DE FRUTAS DESNATADO	125	125
ZAN	ZANAHORIAS REHOGADAS		ZANAHORIAS CONGELADAS	125	125
			AOVE	5	5
			AJO	3	3
ZANALI	ZANAHORIAS ALINADAS	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	5	5
			ZANAHORIAS CONGELADAS	100	100
			AJO	3	3
ZANGUI	ZANAHORIAS CON GUISANTES	LEGUMBRES	AJO	3	3
			ZANAHORIA	50	60,24
			GUISANTES CONGELADOS	50	50
			AOVE	5	5
ZANH	ZANAHORIAS HERVIDAS Y REHOGADA		ZANAHORIA	100	120,48
ZANHER	ZANAHORIA FRESCA HERVIDA		ZANAHORIA	150	180,72
ZUM	ZUMO DE FRUTAS BRIK	MELOCOTÓN	ZUMO DE PIÑA Y UVA	200	200
ZUMMAN	ZUMO MANZANA BRIK		ZUMO DE MANZANA	200	200
ZUMMEL	ZUMO MELOCOTON BRIK	MELOCOTÓN	ZUMO DE MELOCOTÓN	200	200
ZUMNAR	ZUMO NARANJA BRIK		ZUMO DE NARANJA	200	200
ZUMNATNA	ZUMO DE NARANJA NATURAL		ZUMO DE NARANJA NATURAL	200	200
ZUMPIÑ	ZUMO PINA		ZUMO DE PIÑA	200	200
ZUMZA	ZUMO ZANAHORIA		ZUMO DE ZANAHORIAS	125	125

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
1/2 LOAS	MEDIA RACION LOMO ASADO	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	5	5
			AJO	2	2
			CEBOLLA	50	55,56
			LOMO DE CERDO	100	111,11
			LIMON	10	50
			PIMIENTO ROJO	50	60,98
			PUERRO	50	76,92
			TOMATE	50	53,19
			VINO BLANCO	5	5
1/2 PASS	MEDIA RACION DE PASTA SALTEADA	GLUTEN, HUEVOS	AOVE	3	3
			AJO	5	5
			MACARRONES	40	40
			PEREJIL	3	3
1/2ARROZ	MEDIA RACION ARROZ BLANCO	APIO, LEGUMBRES	AOVE	5	5
			AJO	2	2
			ARROZ	30	30
			CALDO DE PUCHERO	20	20
			CEBOLLA	20	22,22
1/2ARVEH	MEDIA RACION ARROZ Y VERDURAS	APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	5	5
			ALCACHOFA NATURAL	20	26,67
			ARROZ	30	30
			CALDO VEGETAL	120	120
			CEBOLLA	20	22,22
			CHAMPIÑON	30	60
			GUISANTES CONGELADOS	20	20
			JUDIAS VERDES	20	20
			PIMIENTO ROJO	20	24,39
			PIMIENTO VERDE	20	24,69
			TOMATE	37,6	40
			VINO BLANCO	5	5
			1/2DORPL	MEDIA RACION DORADO PLANCHA	PESCADO
LIMON	10	50			
PESCADO LIMPIO	150	150			
1/2GARBA	1/2 RACION GARBANZOS CON VERDII	APIO. LEGUMBRES.	AOVE	5	5
			AGUA	200	200
			AJO	2	2
			APIO TALLO	15	18,75

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	CALABAZA	25	35,71
			COL	25	36,76
			GARBANZOS	40	40
			GUISANTES CONGELADOS	15	15
			JUDIAS VERDES	30	30
			PATATA GUISO	30	30
			PUERRO	15	23,08
1/2JUDI	1/2 RACION JUDIAS CON VERDURAS				
		APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	5	5
			CALABAZA	30	42,86
			CEBOLLA	17	18,89
			GUISANTES CONGELADOS	60	60
			JUDIAS BLANCAS	35	35
			PATATA GUISO	45	45
			PIMIENTO ROJO	15	18,29
			PIMIENTO VERDE	16	19,75
			TOMATE	40	42,55
			ÑORA	5	5
1/2LENVE	MEDIA RACION LENTEJAS/VERDURAS				
		APIO, LEGUMBRES, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	5	5
			AGUA	70	70
			AJO	1,5	1,5
			CEBOLLA	34	37,78
			LENTEJAS	35	35
			PATATA GUISO	50	50
			PIMIENTO ROJO	40	48,78
			PIMIENTO VERDE	16	19,75
			PUERRO	30	46,15
			TOMATE	40	42,55
			ÑORA	5	5
1/2PATCH	MEDIA RACION PATATAS CON CHOCO				
		APIO, LEGUMBRES, MOLUSCOS, SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	5	5
			AJO	1	1
			CEBOLLA	17	18,89
			GUISANTES CONGELADOS	8	8
			PATATA GUISO	200	200
			PIMIENTO ROJO	9,9	12,07
			PIMIENTO VERDE	8,1	10
			SEPIA/CHOCO	85	121,43
			TOMATE	18,8	20
			VINO BLANCO	5	5
1/2PATFR	MEDIA RACION PATATAS FRITAS				

CÓDIGO	NOMBRE PLATO	ALÉRGENOS	NOMBRE INGREDIENTE	CANTIDAD COMESTIBLE	CANTIDAD NECESARIA
		SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	ACEITE DE OLIVA (ORUJO)	5	50
			PATATA PARA FREIR	70	70
1/2TERAS	MEDIA RACION TERNERA ASADA	SULFITOS DIOXIDO DE AZUFRE	AOVE	10	10
			TERNERA 1ªA	75	107,14
			LIMON	10	50
1/2TERPI	MEDIA RACION TERNERA PICADA PL	HUEVOS	AOVE	4,5	15
			HUEVO CLARA	10	10
			LIMON	25	125
			CARNE MAGRA DE TERNERA	90	112,5
2YOG	DOS YOGUR	LECHE	YOGUR AZUCARADO	250	250