

La Pausa del Café by Kafeína&Co.



INGREDIENTES TOSTADAS

	gluten	crus- táceos	huevo	pescado	cacahuete	soja	lácteos	frutos de cascara	apio	mostaza	granos de sesamo	dióxido de azufre y sulfitos	moluscos	altra- muces
Pan blanco e integral genérico	c		t				t	t		t	t			t
Panes de semillas	c		t				t	c		t	c			t
Bollito sin gluten Abuelo Bread										t	t			
Jamón 50% raza Ibérica														
Pechuga de pavo Argal						c								
Jamón cocido El Casal														
Salmón ahumado				c										
Bacon ahumado														
Magreta de cerdo al ajillo														
Queso de untar							c							
Queso Edam							c							
Queso fresco							c							
Carne mechada			t			t	t	t						
Pollo braseado						c	c	c						

Para rellenar este cuadro indique los alérgenos de cada plato poniendo **C** si contienen el alérgeno, o **T** si puede tener trazas del mismo

Nombre y firma del responsable del
establecimiento que rellena esta carta:

Fecha: / /

Diseño: TRAINING 2014, SL
Edición 1 - 11/2015

La Pausa del Café by Kafeína&Co.



INGREDIENTES TOSTADAS

	gluten	crus- táceos	huevo	pescado	cacahuete	soja	lácteos	frutos de cascara	apio	mostaza	granos de sesamo	dióxido de azufre y sulfitos	moluscos	altra- muces
Mantequilla Oldenburger							c							
Margarina Tulipán							c							
Patés y mermeladas: ver envase														
Margarina Artúa														
Tortilla de patatas			c											
Tortilla de patatas, queso de cabra y cebolla caramelizada			c				c					c		
Tortilla de gambas al ajillo		c	c	c								c	c	

Para rellenar este cuadro indique los alérgenos de cada plato poniendo **C** si contienen el alérgeno, o **T** si puede tener trazas del mismo

Nombre y firma del responsable del
establecimiento que rellena esta carta:

Fecha: / /

Diseño: TRAINING 2014, SL
Edición 1 - 11/2015

La Pausa del Café by Kafeína&Co.



PASTELES	gluten	crus- táceos	huevo	pescado	cacahuete	soja	lácteos	frutos de cascara	apio	mostaza	granos de sesamo	dióxido de azufre y sulfitos	moluscos	altra- muces
Tarta de queso y mermelada	C						C					C		
Tarta de queso horneada	C		C				C					C		
Tarta de tres chocolates	C					C	C					C		
Pudin de higos	C		C				C							
Tarta de manzana			C					C						
Flan de la Yaya	C					C	C							
Tarta Lotus	C		C			C	C	C						
Tarta de arroz con leche	C					C	C							
Tarta de limón	C						C							
Bizcocho de limón	C		C				C							
Bizcocho de plátano y nueces	C		C				C	C						
Bizcocho de pera y chocolate	C		C			C	C							
Bizcocho de zanahoria	C		C				C	C						
Coulant de chocolate	C						C							

Para rellenar este cuadro indique los alérgenos de cada plato poniendo C si contienen el alérgeno, o T si puede tener trazas del mismo

Nombre y firma del responsable del establecimiento que rellena esta carta:

Fecha: / /

Diseño: TRAINING 2014, SL

Edición 1 - 11/2015

Diseño: TRAINING 2014, SL y cumplimentada por el establecimiento

La Pausa del Café by Kafeína&Co.



PASTAS	gluten	crus- táceos	huevo	pescado	cacahuete	soja	lácteos	frutos de cascara	apio	mostaza	granos de sesamo	dióxido de azufre y sulfitos	moluscos	altra- muces
Muffin de chocolate	c		c			c	c							
Muffin de pepitas de chocolate	c		c			c	c							
Muffin de manzana y canela	c		c				c							
Caña de chocolate	c				c		c	c						
Galleta de mantequilla	c					c	c							
Cookie														
Lazos de hojaldre	c		t			t	c	t			t			
Mini croissant surtido														
Palmerita surtida														
Dunkin donuts														
Croissant de margarina														
Para rellenar este cuadro indique los alérgenos de cada plato poniendo C si contienen el alérgeno, o T si puede tener trazas del mismo														
Nombre y firma del responsable del establecimiento que rellena esta carta:														
	Fecha: / /													
	Diseño: TRAINING 2014, SL Edición 1 - 11/2015													

La Pausa del Café by Kafeína&Co.



ALMUERZOS

	gluten	crus- táceos	huevo	pescado	cacahuete	soja	lácteos	frutos de cascara	apio	mostaza	granos de sesamo	dióxido de azufre y sulfitos	moluscos	altra- muces
Ensalada César	c		c				c			c				
Ensalada Feta	c						c							
Ensalada mixta				c										
Ensalada de membrillo								c						
Salmorejo con huevo	c		c											
Caldito con fideos y huevo		t	c	t		t	c		c					
Solomillo al mojo						t								
Solomillo al whisky						t								
Pollo a la carbonara							c							
Pasta al pesto			c		c		c	c						
Espinacas con huevo	c	t	c	t			t						t	
Provolone en salsa de tomate							c							
Pisto con huevo			c											

Para rellenar este cuadro indique los alérgenos de cada plato poniendo **C** si contienen el alérgeno, o **T** si puede tener trazas del mismo

Nombre y firma del responsable del
establecimiento que rellena esta carta:

Fecha: / /

Diseño: TRAINING 2014, SL
Edición 1 - 11/2015