

Fundação CEBI -C.M.A-Arranhó-Berçário

Semana de 02 a 06 dezembro 2024

Segunda

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Cenoura	270	64	2,3	0,3	9,5	1,3	0,1	3,0
Sopa	Nabo	322	77	3,2	0,4	10,4	1,4	0,0	2,0
Sopa	Alface	323	77	3,3	0,5	9,6	2,1	0,0	1,0
Prato	Pescada cozida ⁴	467	112	4,9	0,7	0,0	17,0	0,2	0,0
Prato	Galinha cozida	609	146	6,5	1,1	0,0	21,9	0,2	0,0
Sobremesa	Maçã	238	57	0,5	0,1	13,4	0,2	0,0	13,4
Lanche	Papa láctea de fruta (sem adição de açúcares) (4-6m) ^{1,7}	471	113	3,8	0,3	16,9	9,0	2,6	0,0

Terça

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Cenoura	270	64	2,3	0,3	9,5	1,3	0,1	3,0
Sopa	Alho francês	251	60	2,2	0,4	7,9	2,0	0,0	1,8
Sopa	Agrião	378	90	4,0	0,6	10,6	2,8	0,1	0,8
Prato	Frango cozido	609	146	6,5	1,1	0,0	21,9	0,2	0,0
Sobremesa	Pera cozida	170	41	0,4	0,0	9,4	0,3	0,0	9,4
Lanche	Papa láctea (-40% açúcar adicionado) (4-6m) ^{1,7}	372	88	2,7	1,2	12,9	5,2	2,9	0,1
Lanche	Papa de iogurte, com fruta e aveia ^{1,7}	476	113	2,1	0,8	17,0	7,4	5,1	0,1

Quarta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Cenoura	270	64	2,3	0,3	9,5	1,3	0,1	3,0
Sopa	Curgete	246	59	2,3	0,4	7,5	1,9	0,0	1,6
Sopa	Espinafres	313	75	3,3	0,5	8,6	2,5	0,2	0,9
Prato	Abrótea cozida ⁴	292	70	0,1	0,0	0,0	17,2	0,2	0,0
Prato	Borrego cozido	671	160	9,5	2,8	0,0	18,8	0,2	0,0
Sobremesa	Maçã	238	57	0,5	0,1	13,4	0,2	0,0	13,4
Lanche	Papa láctea de fruta (sem adição de açúcares) (4-6m) ^{1,7}	471	113	3,8	0,3	16,9	9,0	2,6	0,0

Quinta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Cenoura	270	64	2,3	0,3	9,5	1,3	0,1	3,0
Sopa	Chuchu	246	59	2,3	0,4	7,5	1,9	0,0	1,6
Sopa	Nabiças	343	82	3,4	0,5	10,3	2,4	0,0	1,5
Prato	Vitela cozida	741	177	11,6	3,1	0,0	18,2	0,2	0,0
Sobremesa	Banana	398	95	0,4	0,1	21,8	1,6	0,0	19,6
Lanche	Papa láctea de fruta (sem adição de açúcares) (4-6m) ^{1,7}	471	113	3,8	0,3	16,9	9,0	2,6	0,0
Lanche	Papa de iogurte, com fruta e aveia ^{1,7}	476	113	2,1	0,8	17,0	7,4	5,1	0,1

Sexta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Cenoura	270	64	2,3	0,3	9,5	1,3	0,1	3,0
Sopa	Couve-flor	380	91	3,5	0,5	11,5	2,9	0,0	1,9
Sopa	Feijão-verde	268	64	2,3	0,4	8,7	2,1	0,0	2,2
Prato	Escamudo cozido ⁴	467	112	4,9	0,7	0,0	17,0	0,2	0,0
Prato	Perna de peru ao natural	741	177	11,6	3,1	0,0	18,2	0,2	0,0
Sobremesa	Pera	170	41	0,4	0,0	9,4	0,3	0,0	9,4
Lanche	Papa láctea (-40% açúcar adicionado) (4-6m) ^{1,7}	372	88	2,7	1,2	12,9	5,2	2,9	0,1

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: ¹Cereais que contêm glúten., ⁴Peixes, ⁷Leite. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.

Declaração nutricional: valores médios de 100 g ou 100 ml, calculados a partir dos valores médios conhecidos dos ingredientes utilizados, segundo o Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, Tabela da Composição de Alimentos (2007), e a informação disponibilizada pelos fornecedores.

VE - Valor energético, Líp. - Lípidos, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas

Fundação CEBI-C.M.A-Arranhó- Berçário
Semana de 09 a 13 dezembro 2024

Segunda

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Cenoura	270	64	2,3	0,3	9,5	1,3	0,1	3,0
Sopa	Alface	322	77	3,2	0,4	10,4	1,4	0,0	2,0
Sopa	Nabo	323	77	3,3	0,5	9,6	2,1	0,0	1,0
Prato	Vitela cozida	1035	247	18,3	6,3	0,0	20,7	0,1	0,0
Sobremesa	Maçã	238	57	0,5	0,1	13,4	0,2	0,0	13,4
Lanche	Papa láctea de fruta (sem adição de açúcares) (4-6m) ^{1,7}	471	113	3,8	0,3	16,9	9,0	2,6	0,0

Terça

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Cenoura	270	64	2,3	0,3	9,5	1,3	0,1	3,0
Sopa	Abóbora	251	60	2,2	0,4	7,9	2,0	0,0	1,8
Sopa	Agrião	378	90	4,0	0,6	10,6	2,8	0,1	0,8
Prato	Maruca cozida ⁴	292	70	0,1	0,0	0,0	17,2	0,3	0,0
Prato	Galinha cozida	609	146	6,5	1,1	0,0	21,9	0,2	0,0
Sobremesa	Pera cozida	170	41	0,4	0,0	9,4	0,3	0,0	9,4
Lanche	Papa láctea (-40% açúcar adicionado) (4-6m) ^{1,7}	372	88	2,7	1,2	12,9	5,2	2,9	0,1
Lanche	Papa de iogurte, com fruta e aveia ^{1,7}	476	113	2,1	0,8	17,0	7,4	5,1	0,1

Quarta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Cenoura	270	64	2,3	0,3	9,5	1,3	0,1	3,0
Sopa	Curgete	246	59	2,3	0,4	7,5	1,9	0,0	1,6
Sopa	Espinafres	313	75	3,3	0,5	8,6	2,5	0,2	0,9
Prato	Perna de peru ao natural	741	177	11,6	3,1	0,0	18,2	0,2	0,0
Sobremesa	Maçã	238	57	0,5	0,1	13,4	0,2	0,0	13,4
Lanche	Papa láctea de fruta (sem adição de açúcares) (4-6m) ^{1,7}	471	113	3,8	0,3	16,9	9,0	2,6	0,0

Quinta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Cenoura	270	64	2,3	0,3	9,5	1,3	0,1	3,0
Sopa	Chuchu	246	59	2,3	0,4	7,5	1,9	0,0	1,6
Sopa	Nabiças	343	82	3,4	0,5	10,3	2,4	0,0	1,5
Prato	Pescada cozida ⁴	467	112	4,9	0,7	0,0	17,0	0,2	0,0
Prato	Borrego ao natural	788	188	14,3	3,1	0,5	14,4	0,1	0,4
Sobremesa	Banana	398	95	0,4	0,1	21,8	1,6	0,0	19,6
Lanche	Papa láctea de fruta (sem adição de açúcares) (4-6m) ^{1,7}	471	113	3,8	0,3	16,9	9,0	2,6	0,0
Lanche	Papa de iogurte, com fruta e aveia ^{1,7}	476	113	2,1	0,8	17,0	7,4	5,1	0,1

Sexta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Cenoura	270	64	2,3	0,3	9,5	1,3	0,1	3,0
Sopa	Couve-flor	380	91	3,5	0,5	11,5	2,9	0,0	1,9
Sopa	Feijão-verde	268	64	2,3	0,4	8,7	2,1	0,0	2,2
Prato	Frango cozido	609	146	6,5	1,1	0,0	21,9	0,2	0,0
Sobremesa	Pera	170	41	0,4	0,0	9,4	0,3	0,0	9,4
Lanche	Papa láctea (-40% açúcar adicionado) (4-6m) ^{1,7}	372	88	2,7	1,2	12,9	5,2	2,9	0,1

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: ¹Cereais que contêm glúten, ²Crustáceos, ³Ovos, ⁴Peixes, ⁵Amendoins, ⁶Soja, ⁷Leite, ⁸Frutos de casca rija, ⁹Aipo, ¹⁰Mostarda, ¹¹Sementes de sésamo, ¹²Dióxido de enxofre e sulfitos, ¹³Tremoço, ¹⁴Moluscos. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.

Declaração nutricional: valores médios de 100 g ou 100 ml, calculados a partir dos valores médios conhecidos dos ingredientes utilizados, segundo o Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, Tabela da Composição de Alimentos (2007), e a informação disponibilizada pelos fornecedores.

VE - Valor energético, Líp. - Lípidos, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas



Fundação CEBI -C.M.A-Arranhó-Berçário Semana de 16 a 20 dezembro 2024

Segunda

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Cenoura	270	64	2,3	0,3	9,5	1,3	0,1	3,0
Sopa	Nabo	322	77	3,2	0,4	10,4	1,4	0,0	2,0
Sopa	Alface	323	77	3,3	0,5	9,6	2,1	0,0	1,0
Prato	Borrego ao natural	788	188	14,3	3,1	0,5	14,4	0,1	0,4
Prato	Pescada cozida ⁴	467	112	4,9	0,7	0,0	17,0	0,2	0,0
Sobremesa	Maçã	238	57	0,5	0,1	13,4	0,2	0,0	13,4
Lanche	Papa láctea de fruta (sem adição de açúcares) (4-6m) ^{1,7}	471	113	3,8	0,3	16,9	9,0	2,6	0,0

Terça

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Cenoura	270	64	2,3	0,3	9,5	1,3	0,1	3,0
Sopa	Alho francês	251	60	2,2	0,4	7,9	2,0	0,0	1,8
Sopa	Agrião	378	90	4,0	0,6	10,6	2,8	0,1	0,8
Prato	Lombo de peru cozido	609	146	6,5	1,1	0,0	21,9	0,2	0,0
Sobremesa	Pera cozida	170	41	0,4	0,0	9,4	0,3	0,0	9,4
Lanche	Papa láctea (-40% açúcar adicionado) (4-6m) ^{1,7}	372	88	2,7	1,2	12,9	5,2	2,9	0,1
Lanche	Papa de iogurte, com fruta e aveia ^{1,7}	476	113	2,1	0,8	17,0	7,4	5,1	0,1

Quarta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Cenoura	270	64	2,3	0,3	9,5	1,3	0,1	3,0
Sopa	Curgete	246	59	2,3	0,4	7,5	1,9	0,0	1,6
Sopa	Espinafres	313	75	3,3	0,5	8,6	2,5	0,2	0,9
Prato	Escamudo cozido ⁴	419	100	3,5	0,5	0,0	17,3	0,2	0,0
Prato	Galinha cozida	741	177	11,6	3,1	0,0	18,2	0,2	0,0
Sobremesa	Maçã	238	57	0,5	0,1	13,4	0,2	0,0	13,4
Lanche	Papa láctea de fruta (sem adição de açúcares) (4-6m) ^{1,7}	471	113	3,8	0,3	16,9	9,0	2,6	0,0

Quinta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Cenoura	270	64	2,3	0,3	9,5	1,3	0,1	3,0
Sopa	Chuchu	246	59	2,3	0,4	7,5	1,9	0,0	1,6
Sopa	Nabiças	343	82	3,4	0,5	10,3	2,4	0,0	1,5
Prato	Frango cozido	609	146	6,5	1,1	0,0	21,9	0,2	0,0
Sobremesa	Banana	398	95	0,4	0,1	21,8	1,6	0,0	19,6
Lanche	Papa láctea de fruta (sem adição de açúcares) (4-6m) ^{1,7}	471	113	3,8	0,3	16,9	9,0	2,6	0,0
Lanche	Papa de iogurte, com fruta e aveia ^{1,7}	476	113	2,1	0,8	17,0	7,4	5,1	0,1

Sexta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Cenoura	270	64	2,3	0,3	9,5	1,3	0,1	3,0
Sopa	Couve-flor	380	91	3,5	0,5	11,5	2,9	0,0	1,9
Sopa	Feijão-verde	268	64	2,3	0,4	8,7	2,1	0,0	2,2
Prato	Abrótea cozida ⁴	292	70	0,1	0,0	0,0	17,2	0,2	0,0
Prato	Vitela ao natural	774	185	13,2	2,8	0,4	16,1	0,1	0,3
Sobremesa	Pera	170	41	0,4	0,0	9,4	0,3	0,0	9,4
Lanche	Papa láctea (-40% açúcar adicionado) (4-6m) ^{1,7}	372	88	2,7	1,2	12,9	5,2	2,9	0,1

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: ¹Cereais que contêm glúten, ²Crustáceos, ³Ovos, ⁴Peixes, ⁵Amendoins, ⁶Soja, ⁷Leite, ⁸Frutos de casca rija, ⁹Aipo, ¹⁰Mostarda, ¹¹Sementes de sésamo, ¹²Dióxido de enxofre e sulfitos, ¹³Tremoço, ¹⁴Moluscos. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.

Declaração nutricional: valores médios de 100 g ou 100 ml, calculados a partir dos valores médios conhecidos dos ingredientes utilizados, segundo o Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, Tabela da Composição de Alimentos (2007), e a informação disponibilizada pelos fornecedores.

VE - Valor energético, Líp. - Lipídios, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas

Fundação CEBI-C.M.A-Arranhó- Berçário

Semana de 23 a 27 dezembro 2024

Segunda

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Cenoura	270	64	2,3	0,3	9,5	1,3	0,1	3,0
Sopa	Alface	322	77	3,2	0,4	10,4	1,4	0,0	2,0
Sopa	Nabo	323	77	3,3	0,5	9,6	2,1	0,0	1,0
Prato	Galinha cozida	741	177	11,6	3,1	0,0	18,2	0,2	0,0
Sobremesa	Maçã	238	57	0,5	0,1	13,4	0,2	0,0	13,4
Lanche	Papa láctea de fruta (sem adição de açúcares) (4-6m) ^{1,7}	471	113	3,8	0,3	16,9	9,0	2,6	0,0

Terça

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa									
Sopa									
Sopa									
Prato	ENCERRADO								
Prato									
Sobremesa									
Lanche									
Lanche									

Quarta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa									
Sopa									
Sopa									
Prato	NATAL								
Sobremesa									
Lanche									

Quinta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Cenoura	270	64	2,3	0,3	9,5	1,3	0,1	3,0
Sopa	Chuchu	246	59	2,3	0,4	7,5	1,9	0,0	1,6
Sopa	Nabiças	343	82	3,4	0,5	10,3	2,4	0,0	1,5
Prato	Pescada cozida ⁴	467	112	4,9	0,7	0,0	17,0	0,2	0,0
Prato	Perna de peru ao natural	774	185	13,2	2,8	0,4	16,1	0,1	0,3
Sobremesa	Banana	398	95	0,4	0,1	21,8	1,6	0,0	19,6
Lanche	Papa láctea de fruta (sem adição de açúcares) (4-6m) ^{1,7}	471	113	3,8	0,3	16,9	9,0	2,6	0,0
Lanche	Papa de iogurte, com fruta e aveia ^{1,7}	476	113	2,1	0,8	17,0	7,4	5,1	0,1

Sexta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Cenoura	270	64	2,3	0,3	9,5	1,3	0,1	3,0
Sopa	Couve-flor	380	91	3,5	0,5	11,5	2,9	0,0	1,9
Sopa	Feijão-verde	268	64	2,3	0,4	8,7	2,1	0,0	2,2
Prato	Vitela cozida	609	146	6,5	1,1	0,0	21,9	0,2	0,0
Sobremesa	Pera	170	41	0,4	0,0	9,4	0,3	0,0	9,4
Lanche	Papa láctea (-40% açúcar adicionado) (4-6m) ^{1,7}	372	88	2,7	1,2	12,9	5,2	2,9	0,1

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: ¹Cereais que contêm glúten, ²Crustáceos, ³Ovos, ⁴Peixes, ⁵Amendoins, ⁶Soja, ⁷Leite, ⁸Frutos de casca rija, ⁹Aipo, ¹⁰Mostarda, ¹¹Sementes de sésamo, ¹²Dióxido de enxofre e sulfitos, ¹³Tremoço, ¹⁴Moluscos. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.

Declaração nutricional: valores médios de 100 g ou 100 ml, calculados a partir dos valores médios conhecidos dos ingredientes utilizados, segundo o Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, Tabela da Composição de Alimentos (2007), e a informação disponibilizada pelos fornecedores.

VE - Valor energético, Líp. - Lípidos, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas



Fundação CEBl-C.M.A-Arranhó- Berçário
Semana de 30 a 03 janeiro 2025

Segunda

	VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa Cenoura	270	64	2,3	0,3	9,5	1,3	0,1	3,0
Sopa Alface	322	77	3,2	0,4	10,4	1,4	0,0	2,0
Sopa Nabo	323	77	3,3	0,5	9,6	2,1	0,0	1,0
Prato Galinha cozida	741	177	11,6	3,1	0,0	18,2	0,2	0,0
Sobremesa Maçã	238	57	0,5	0,1	13,4	0,2	0,0	13,4
Lanche Papa láctea de fruta (sem adição de açúcares) (4-6m) ^{1,7}	471	113	3,8	0,3	16,9	9,0	2,6	0,0

Terça

	VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa								
Sopa								
Sopa								
Prato								
Prato								
Sobremesa								
Lanche								
Lanche								

Quarta

	VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa								
Sopa								
Sopa								
Prato								
Sobremesa								
Lanche								

Quinta

	VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa Cenoura	270	64	2,3	0,3	9,5	1,3	0,1	3,0
Sopa Chuchu	246	59	2,3	0,4	7,5	1,9	0,0	1,6
Sopa Nabiças	343	82	3,4	0,5	10,3	2,4	0,0	1,5
Prato Pescada cozida ⁴	467	112	4,9	0,7	0,0	17,0	0,2	0,0
Prato Perna de peru ao natural	774	185	13,2	2,8	0,4	16,1	0,1	0,3
Sobremesa Banana	398	95	0,4	0,1	21,8	1,6	0,0	19,6
Lanche Papa láctea de fruta (sem adição de açúcares) (4-6m) ^{1,7}	471	113	3,8	0,3	16,9	9,0	2,6	0,0
Lanche Papa de iogurte, com fruta e aveia ^{1,7}	476	113	2,1	0,8	17,0	7,4	5,1	0,1

Sexta

	VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa Cenoura	270	64	2,3	0,3	9,5	1,3	0,1	3,0
Sopa Couve-flor	380	91	3,5	0,5	11,5	2,9	0,0	1,9
Sopa Feijão-verde	268	64	2,3	0,4	8,7	2,1	0,0	2,2
Prato Vitela cozida	609	146	6,5	1,1	0,0	21,9	0,2	0,0
Sobremesa Pera	170	41	0,4	0,0	9,4	0,3	0,0	9,4
Lanche Papa láctea (-40% açúcar adicionado) (4-6m) ^{1,7}	372	88	2,7	1,2	12,9	5,2	2,9	0,1

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: ¹Cereais que contêm glúten, ²Crustáceos, ³Ovos, ⁴Peixes, ⁵Amendoins, ⁶Soja, ⁷Leite, ⁸Frutos de casca rija, ⁹Aipo, ¹⁰Mostarda, ¹¹Sementes de sésamo, ¹²Dióxido de enxofre e sulfitos, ¹³Tremoço, ¹⁴Moluscos. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.

Declaração nutricional: valores médios de 100 g ou 100 ml, calculados a partir dos valores médios conhecidos dos ingredientes utilizados, segundo o Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, Tabela da Composição de Alimentos (2007), e a informação disponibilizada pelos fornecedores.

VE - Valor energético, Líp. - Lípidos, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas