

Fomento
Restaurante
Semana de 2 a 6 de dezembro de 2024
Almoço

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Segunda									
Sopa	Canja de galinha ^{1,3}	212	50	0,5	0,1	6,6	0,2	4,6	0,2
Prato	Almondegas aves estufados ^{1,3,6,12}	799	190	7,2	2,9	21,4	1,6	9,5	0,7
Dieta	Carne de vaca cozida ^{1,3}	807	191	4,2	1,5	20,5	0,8	17,5	0,3
Vegetariana	Bolonhesa de soja ^{1,3,6}	1247	295	3,2	0,4	40,8	1,7	24,2	0,2
Legumes	Esparguete / salada de alface, cenoura e tomate	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Sobremesa	Fruta da época	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0
Terça									
Sopa	Creme de cenoura ^{7,12}	168	40	1,7	0,3	5,0	0,6	0,8	0,2
Prato	Pataniscas de bacalhau ^{1,3,4}	964	229	7,6	1,3	29,5	0,5	10,0	1,3
Dieta	Bacalhau fresco ⁴	345	82	0,2	0,0	11,0	0,8	8,4	0,2
Vegetariana	Favas guisadas com ovo mexido e pão torrado ^{1,3,6,7,8,11,12,13}	594	143	7,4	1,8	8,5	1,1	9,0	0,5
Legumes	Arroz de tomate / batata / cenoura	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Sobremesa	Gelatina / fruta da época ^{1,3,6,7,8,12}	442	104	0,0	0,0	23,4	23,3	2,5	0,9
Quarta									
Sopa	Caldo verde ^{7,12}	179	43	1,8	0,3	5,1	0,3	0,9	0,2
Prato	Frango Estufado ^{1,6}	818	193	4,4	1,0	22,6	1,3	15,8	0,4
Dieta	Frango grelhado com limão ^{1,6}	813	192	2,9	0,8	23,1	1,3	18,3	0,4
Vegetariana	Quiche de espinafres ¹	676	161	4,8	0,8	23,6	1,6	4,6	0,6
Legumes	Massa Penne/cenoura/ feijão e salada	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Sobremesa	Fruta da época	110	26	0,2	0,0	5,5	5,5	0,4	0,0
Quinta									
Sopa	Creme de legumes ^{7,12}	163	39	1,6	0,3	4,7	0,6	0,9	0,2
Prato	Bife de vitela com ovo	717	171	5,7	1,4	18,7	0,7	10,6	0,2
Dieta	Bife de vitela grelhado	805	192	8,1	2,0	16,9	0,4	12,5	0,3
Vegetariana	Crepe de legumes ^{1,3,6,7}	536	128	5,9	1,9	12,6	0,9	5,0	0,5
Legumes	Arroz /Batata frita/ legumes salteados	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Sobremesa	Fruta da época	201	47	0,2	0,0	8,9	8,9	1,1	0,0
Sexta									
Sopa	Sopa de penca ^{7,12}	169	40	1,6	0,3	5,0	0,7	0,9	0,2
Prato	Pescada em cama de espinafres ⁴	336	80	2,8	0,4	0,4	0,3	13,0	0,5
Dieta	Pescada cozida ⁴	364	86	1,4	0,2	9,7	1,0	8,2	0,3
Vegetariana	Parrilhada de legumes	610	145	2,3	0,4	26,4	0,8	3,6	0,3
Legumes	Batata / espinafres e couve-flor	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Sobremesa	Mousse de chocolate ^{1,3,6,7,8,12}	615	146	3,4	2,8	26,4	21,1	1,8	0,2

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

Declaração nutricional: Variações de técnicas de preparação e confeção, bem como diferenças sazonais e regionais dos produtos, podem alterar os valores apresentados. 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 (2019), e a informação disponibilizada pelos fornecedores. A ementa pode sofrer alterações por motivos imprevistos.

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

Fomento
Restaurante
Semana de 9 a 13 de dezembro de 2024
Almoço

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Segunda									
Sopa	Creme de legumes ^{7,12}	163	39	1,6	0,3	4,7	0,6	0,9	0,2
Prato	Hambúrguer vaca no forno c/ molho tomate ^{1,3,6,12}	755	180	7,4	1,7	17,0	1,2	10,7	0,4
Dieta	Frango corado simples ^{1,3}	681	161	3,8	0,7	18,2	1,1	12,8	0,4
Vegetariana	Hambúrguer de espinafres ^{1,2,3,4,6,7,14}	911	217	6,8	0,8	30,5	5,5	6,6	0,8
Legumes	Esparguete / brócolos	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Sobremesa	Fruta da época	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0
Terça									
Sopa	Sopa de feijão-verde ^{7,12}	170	41	1,6	0,3	5,1	0,7	0,8	0,2
Prato	Bacalhau com natas ^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,14}	818	194	4,9	0,6	28,3	0,3	8,4	0,8
Dieta	Bacalhau fresco no forno ⁴	589	139	2,5	0,4	19,4	0,2	8,8	0,5
Vegetariana	Omelete de salsa ³	733	174	6,5	1,6	19,8	0,3	8,0	0,5
Legumes	Arroz / macedónia	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Sobremesa	Gelatina / fruta da época ^{1,3,6,7,8,12}	442	104	0,0	0,0	23,4	23,3	2,5	0,9
Quarta									
Sopa	Sopa de espinafres ^{7,12}	167	40	1,7	0,3	4,7	0,7	0,9	0,2
Prato	Feijoada á transmontana ^{1,6,7,12}	661	157	4,3	1,2	13,1	0,2	16,0	0,4
Dieta	Bife de peru grelhado	776	184	5,1	1,2	20,7	0,6	13,5	0,4
Vegetariana	Feijoada de legumes ^{1,2,3,4,6,7,14}	911	217	6,8	0,8	30,5	5,5	6,6	0,8
Legumes	Feijão/arroz/cenoura e couve-flor	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Sobremesa	Fruta da época	199	47	0,4	0,0	9,4	9,4	0,3	0,0
Quinta									
Sopa	Creme de abóbora e coentros ^{7,12}	172	41	1,7	0,3	5,4	0,8	0,7	0,2
Prato	Lasanha de vitela ^{1,3,6,7}	1023	249	9,9	4,0	26,1	0,8	13,3	0,4
Dieta	Cozido simples	523	124	2,2	0,5	15,9	0,7	9,5	0,2
Vegetariana	Cuscuz com milho, cubos de tomate, queijo e sultanas ^{1,7,8,12}	1040	248	6,1	3,1	39,8	20,5	8,8	0,5
Legumes	Cuscuz /cenoura, lombardo	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Sobremesa	Fruta da época	201	47	0,2	0,0	8,9	8,9	1,1	0,0
Sexta									
Sopa	Sopa de couve-flor ^{7,12}	169	40	1,5	0,3	4,9	1,0	1,1	0,2
Prato	Pasteis de bacalhau ^{4,6,7}	412	98	2,4	1,0	11,3	0,7	7,2	0,4
Dieta	Solha dourada ⁴	397	94	2,3	0,4	9,9	0,8	7,8	0,3
Vegetariana	Wrap com queijo e legumes ^{1,6,11}	1155	274	4,6	0,7	45,6	1,1	11,6	0,6
Legumes	Arroz de Feijão/Batata / brócolos	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Sobremesa	Aletria ^{1,3,6,7}	1015	241	6,4	2,6	36,8	16,8	7,5	0,3

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, ¹⁴Moluscos. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.

Declaração nutricional: Variações de técnicas de preparação e confeção, bem como diferenças sazonais e regionais dos produtos, podem alterar os valores apresentados. 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 (2019), e a informação disponibilizada pelos fornecedores. A ementa pode sofrer alterações por motivos imprevistos.

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

Fomento
Restaurante
Semana de 16 a 20 de dezembro de 2024
Almoço

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Segunda									
Sopa	Sopa de espinafres ^{7,12}	167	40	1,7	0,3	4,7	0,7	0,9	0,2
Prato	Empadão (arroz) de carne de bovino picada ⁷	1006	240	11,6	3,7	21,6	0,2	12,0	0,3
Dieta	Bife de frango grelhado	439	104	2,0	0,3	10,6	0,7	10,3	0,3
Vegetariana	Empadão de soja ^{3,6,7,12}	530	126	3,6	0,8	13,2	0,3	9,5	0,2
Legumes	Batata / couve salteada	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Sobremesa	Fruta da época	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0
Terça									
Sopa	Sopa de penca ^{7,12}	169	40	1,6	0,3	5,0	0,7	0,9	0,2
Prato	Bacalhau espiritual ^{3,4}	920	221	13,9	2,2	12,2	0,5	10,6	0,5
Dieta	Pescada cozida ⁴	339	80	0,6	0,1	9,7	0,8	8,4	0,3
Vegetariana	Espiritual de legumes ^{1,6,7,12}	363	87	3,7	1,1	10,8	0,6	1,9	0,3
Legumes	Batata / brócolos e couve-flor	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Sobremesa	Gelatina / fruta da época ^{1,3,6,7,8,12}	442	104	0,0	0,0	23,4	23,3	2,5	0,9
Quarta									
Sopa	Creme de cenoura ^{7,12}	168	40	1,7	0,3	5,0	0,6	0,8	0,2
Prato	Strogonoff de frango ^{1,6,7}	889	211	8,1	2,3	19,4	1,3	15,1	0,4
Dieta	Peru estufado ao natural ^{1,6}	779	185	7,8	2,1	14,3	1,0	14,3	0,3
Vegetariana	Crepes de legumes ^{1,6}	580	137	1,6	0,3	23,7	2,0	5,8	0,2
Legumes	Arroz / legumes salteados / salada	505	122	10,9	1,6	3,9	1,9	1,0	0,1
Sobremesa	Fruta da época	201	47	0,2	0,0	8,9	8,9	1,1	0,0
Quinta									
Sopa	Sopa de couve lombarda ^{7,12}	166	40	1,6	0,3	4,8	0,7	0,9	0,2
Prato	Carne porco assada	556	132	2,8	0,5	16,3	0,7	9,7	0,3
Dieta	Frango cozido com cenoura e repolho	530	125	2,2	0,4	16,5	0,8	9,4	0,3
Vegetariana	Tortilha à espanhola ^{3,5,6}	467	112	5,2	0,7	11,3	0,7	4,2	0,2
Legumes	Batata assada/arroz/salada	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Sobremesa	Fruta da época	199	47	0,4	0,0	9,4	9,4	0,3	0,0
Sexta									
Sopa	Sopa de alho-francês ^{7,12}	167	40	1,6	0,3	4,9	0,6	0,8	0,2
Prato	Lasanha de atum com cenoura ^{1,3,4}	633	150	3,7	0,7	16,9	1,0	11,6	0,3
Dieta	Red fish assado ⁴	407	97	2,7	0,4	10,2	1,0	7,3	0,3
Vegetariana	Lasanha de espinafres, milho e queijo ^{1,3,6}	344	100	13,7	5,4	14,1	1,2	3,7	0,6
Legumes	Batata cozida/ brócolos e cenoura	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Sobremesa	Mouse de chocolate/ fruta da época ^{1,3,6,7,8,12}	615	146	3,4	2,8	26,4	21,1	1,8	0,2

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados:¹Cereais que contêm glúten, ³Ovos, ⁴Peixes, ⁵Amendoins, ⁶Soja, ⁷Leite, ⁸Frutos de casca rija, ¹²Dióxido de enxofre e sulfitos. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.

Declaração nutricional: Variações de técnicas de preparação e confeção, bem como diferenças sazonais e regionais dos produtos, podem alterar os valores apresentados. 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 (2019), e a informação disponibilizada pelos fornecedores. A ementa pode sofrer alterações por motivos imprevistos.

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

Fomento
Restaurante
Semana de 23 a 27 dezembro de 2024
Almoço

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Segunda									
Sopa	Sopa de cenoura e nabo ^{7,12}	167	40	1,6	0,3	5,0	0,9	0,7	0,2
Prato	Febras de porco á salsicheiro ³	810	194	11,3	2,1	12,1	0,5	10,3	0,2
Dieta	Vitela estufada simples	739	176	5,7	1,4	18,4	0,4	12,4	0,3
Vegetariana	Chili de soja com legumes ⁶	998	237	4,7	0,6	30,5	0,4	17,2	0,2
Legumes	Arroz / legumes salteados / salada	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Sobremesa	Fruta da época	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0
Terça									
Sopa	Sopa de feijão catarino com lombarda ^{7,12}	312	75	1,9	0,3	10,8	0,6	3,2	0,2
Prato	Bacalhau com natas ^{1,4,5,6,7}	684	165	9,8	1,7	13,1	0,3	5,7	0,9
Dieta	Bacalhau fresco no forno ⁴	376	89	1,9	0,3	9,6	0,8	7,7	0,2
Vegetariana	Jardineira de tofu ^{1,6}	394	94	2,8	0,6	11,6	1,2	4,5	0,1
Legumes	Batata / brócolos	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Sobremesa	Gelatina / fruta da época ^{1,3,6,7,8,12}	442	104	0,0	0,0	23,4	23,3	2,5	0,9
Quarta									
Sopa	Creme de abóbora ^{7,12}	172	41	1,7	0,3	5,3	0,9	0,7	0,2
Prato	Rancho ^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,14}	1188	284	13,5	3,7	31,7	1,8	8,0	1,0
Dieta	Frango grelhado ^{1,3}	711	168	2,6	0,5	20,2	1,1	15,3	0,5
Vegetariana	Curgete recheada	179	43	2,1	0,3	3,6	0,7	1,7	0,1
Legumes	Macarrão / couve e cenoura	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Sobremesa	Fruta da época	201	47	0,2	0,0	8,9	8,9	1,1	0,0
Quinta									
Sopa	Creme de ervilhas ^{7,12}	186	44	1,6	0,3	5,4	0,7	1,2	0,2
Prato	Arroz de aves ⁷	682	162	3,3	1,3	17,1	0,8	15,4	0,4
Dieta	Peru corado ao natural	749	178	6,7	1,8	16,7	0,6	12,4	0,4
Vegetariana	Hambúrguer de soja ^{1,3,6,7,8,9,10}	1118	265	6,8	2,3	39,1	2,0	10,5	1,4
Legumes	Arroz / cenoura e couve-flor	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Sobremesa	Fruta da época	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0
Sexta									
Sopa	Legumes	/	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Prato	Barrinhas de pescada	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Dieta	Filete pescada no forno com orégãos	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Vegetariana	Arroz de sultanas com ovo mexido e legumes	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Legumes	Arroz/macedónia	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Sobremesa	Bolo	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0

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, ¹⁴Moluscos. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.

Declaração nutricional: Variações de técnicas de preparação e confeção, bem como diferenças sazonais e regionais dos produtos, podem alterar os valores apresentados. 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 (2019), e a informação disponibilizada pelos fornecedores. A ementa pode sofrer alterações por motivos imprevistos.

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

Fomento
Restaurante
Semana de 30 dezembro 2024 a 3 de janeiro de 2025
Almoço

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Segunda									
Sopa	Sopa de macedónia ^{7,12}	177	42	1,7	0,3	5,4	0,6	0,8	0,2
Prato	Esparguete à bolonhesa ^{1,3}	910	217	9,0	3,0	21,0	1,2	12,4	0,2
Dieta	Frango corado com mel e mostarda ^{1,3,5,9,10,12}	828	196	4,4	0,8	24,4	3,3	14,3	0,4
Vegetariana	Bolonhesa de soja ^{1,3,6}	1247	295	3,2	0,4	40,8	1,7	24,2	0,2
Legumes	Esparguete / salada de alface, cenoura e tomate	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Sobremesa	Fruta da época	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0
Terça									
Sopa	Sopa de feijão-verde ^{7,12}	170	41	1,6	0,3	5,1	0,7	0,8	0,2
Prato	Pasteis de bacalhau com arroz de tomate ^{1,4}	1094	262	12,8	2,5	24,7	0,4	11,3	0,3
Dieta	Carapau assado no forno ⁴	424	101	2,7	0,5	11,5	1,1	6,9	0,3
Vegetariana	Quinoa com rúcula, ovo, grão e cenoura ralada ^{1,3,6,11}	1200	285	5,8	0,9	40,1	2,7	14,4	0,4
Legumes	Batata / cenoura e couve-flor / salada de alface e couve roxa	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Sobremesa	Gelatina / fruta da época ^{1,3,6,7,8,12}	442	104	0,0	0,0	23,4	23,3	2,5	0,9
Quarta									
Sopa	Creme de cenoura ^{7,12}	168	40	1,7	0,3	5,0	0,6	0,8	0,2
Prato	Gratinado de peru lascado	772	183	5,2	1,3	20,2	1,2	12,3	0,2
Dieta	Peru estufado ao natural	702	167	6,1	1,6	15,8	0,4	11,7	0,3
Vegetariana	Quiche de tomate e queijo ^{1,3,6,7}	516	135	13,2	5,7	8,2	0,8	10,0	0,7
Legumes	Massa / brócolos / alface / cenoura	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Sobremesa	Fruta da época	201	47	0,2	0,0	8,9	8,9	1,1	0,0
Quinta									
Sopa	Sopa de abóbora ^{7,12}	166	40	1,6	0,3	5,3	0,7	0,7	0,2
Prato	Arroz á valenciana ^{1,3}	1099	260	2,9	0,5	49,8	2,5	7,4	0,3
Dieta	Perninhas de frango grelhadas	721	171	2,7	0,5	22,0	0,3	14,2	0,4
Vegetariana	Crepes com legumes ^{1,3,7}	708	169	7,3	2,0	20,9	1,3	4,1	0,3
Legumes	Arroz / salada	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Sobremesa	Maça assada	110	26	0,2	0,0	5,5	5,5	0,4	0,0
Sexta									
Sopa	Sopa de couve coração ^{7,12}	167	40	1,6	0,3	5,0	0,7	0,7	0,2
Prato	Pizza de atum com ananás e cogumelos ^{1,4,7}	690	165	7,6	1,9	14,4	3,0	9,2	1,3
Dieta	Pescada Cozida ⁴	376	89	1,5	0,2	10,9	0,8	7,4	0,3
Vegetariana	Pizza de legumes (milho, ananás, azeitonas) ¹	610	145	3,0	0,3	24,5	6,1	4,4	0,9
Legumes	Batata/ Cenoura / feijão verde	81	20	0,2	0,0	2,5	2,0	1,2	0,0
Sobremesa	Bolo de laranja ^{1,3,6,7}	912	215	3,3	1,2	40,8	24,7	4,7	0,6

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

Declaração nutricional: Variações de técnicas de preparação e confeção, bem como diferenças sazonais e regionais dos produtos, podem alterar os valores apresentados. 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 (2019), e a informação disponibilizada pelos fornecedores. A ementa pode sofrer alterações por motivos imprevistos.

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