



# Mensabetreiber für den Rheingau-Taunus-Kreis

## ProJob-Küche in Idstein

Caterer für die Mittagsverpflegung  
 ProJob Rheingau-Taunus GmbH  
 Konrad-Adenauer-Straße 15  
 65232 Taunusstein  
 Tel. 06126-9595-387  
 E-Mail: info@projob-rtk.de



### Speiseplan 10.02.2025 – 16.02.2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p><b>Bio</b> Pasta Fussili <sup>a,b,j,l</sup>                      mit vegetarischer <sup>e,l</sup>                      Gemüse-Bolognese-Soße                      dazu geriebener Hartkäse</p> <p>Gemüserohkost</p>	<p>Puten-Frikadelle <sup>a,b,d,8,l</sup>                      mit Kräutersoße <sup>d,8,e</sup>                      dazu <b>Bio</b> Apfel-Rotkohl                      und Kartoffelpüree <sup>d,8</sup></p> <p><b>VEG:</b>                      Gemüse-Frikadelle <sup>a, b,d,8,e,f</sup>                      mit Kräutersoße <sup>d,8,e</sup>                      dazu <b>Bio</b> Apfel-Rotkohl                      und Kartoffelpüree <sup>d,8</sup></p>	<p><b>Bio</b> Wirsing                      Eintopf <sup>e</sup>                      mit Rinderbällchen <sup>a,b,e,l,d,8</sup>                      und <b>Bio</b> Würfelpommes</p> <p>Roggenbrötchen <sup>a,b,d,8,f,j,k</sup></p> <p><b>VEG:</b>  <b>Bio</b> Wirsing                      Eintopf <sup>e</sup>                      Vegane-Soja-Bällchen <sup>j</sup>                      und <b>Bio</b> Würfelpommes</p>	<p>Vegetarisches                      Pfannen-Gyros <sup>i,a,e,k,l</sup>                      mit Siam Patna Reis                      und Tzatziki <sup>d,8</sup>                      dazu Blattsalat                      mit French-Dressing <sup>b,d,8,l</sup></p>	<p>Pochiertes Seelachsfilet <sup>i</sup>                      mit Dillsauce <sup>d,8,e</sup>                      dazu <b>Bio</b> Karotten                      und Quinoa</p> <p><b>VEG:</b>                      Tofu Schnitte pochiert <sup>j</sup>                      mit Dillsauce <sup>d,8,e</sup>                      dazu <b>Bio</b> Karotten                      und Quinoa</p>
<p><b>Dessert:</b>                      Banane</p>	<p><b>Dessert:</b>                      Mandarine</p>	<p><b>Dessert:</b>                      Fruchtyoghurt Kirsche <sup>d,8</sup></p>	<p><b>Dessert:</b>                      Pflaumen</p>	<p><b>Dessert:</b>                      Obst</p>

-Änderungen vorbehalten-

Spuren von Allergenen sind in der Schriftfarbe „Rot“ gekennzeichnet

1.) mit Farbstoff	3.) mit Antioxidationsmittel	5.) geschwefelt	7.) mit Phosphat	9.) koffeinhaltig	11.) mit Taurin
2.) mit Konservierungsstoffe	4.) mit Geschmacksverstärker	6.) geschwärzt	8.) mit Milcheiweiß	10.) chininhaltig	12.) mit Nitrit Pökelsalz

a) Glutenhaltiges Getreide	b) Eier und Eierzeugnisse	c) Erdnüsse und Erdnuss-erzeugnisse	d) Milch und Milcherzeugnisse	e) Sellerie und Erzeugnisse daraus	f) Sesam und Erzeugnisse daraus	g) Lupinen und Erzeugnisse daraus	h) Krebstiere und Erzeugnisse daraus	i) Fische und Erzeugnisse daraus	j) Soja und Erzeugnisse daraus	k) Schalenfrüchte	l) Senf und Erzeugnisse daraus	m) Schwefeldioxid und Sulfide	n) Weichtiere und Erzeugnisse daraus

Eine Lebensmittelintoleranz können wir bei einer persönlichen Rücksprache mit den Betroffenen im Rahmen unserer Möglichkeiten berücksichtigen, wie z.B. ohne Hühnereiweiß, oder ohne Milcheiweiß. Was wir nicht leisten können ist eine Schon- und Sonderkost bei einer diagnostizierten Lebensmittelallergie, bei der lebensbedrohliche Symptome zum Tragen kommen, wie z.B. in Verbindung mit Nüssen, da es bei der Produktion in unserer Küche zu Kontaminationen mit anderen Lebensmitteln bzw. mit Allergenen kommen kann.