



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 31.03.2025 – 06.04.2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Gulaschsuppe vom Weiderind mit Kartoffeln & Gemüse^e dazu Mehrkornbrötchen^{a,f,b,d,8}</p> <p>Rohkostauswahl</p> <p>VEG: Rahmsuppe von Gartengemüse^e und Kartoffeln dazu Mehrkornbrötchen^{a,f,b,d,8}</p>	<p>Vegetarische Tortellini Spinat-Ricotta-Füllung^{a,d,8} mit Tomaten-Basilikum-Soße und geriebenem Hartkäse^{d,8} dazu Chinakohlsalat in Vinaigrette^l</p>	<p>Eintopf von Frühlings-Gemüse mit Frankfurter Rindswurstchen^{2,3,7,12,e,l} dazu Kaiserbrötchen^{a,d,8,j,b,f,k}</p> <p>VEG: Eintopf von Frühlings-Gemüse mit veget. Knackwurst dazu Kaiserbrötchen^{a,d,8,j,b,f,k}</p>	<p>Geflügelbratwurst^{d,8,e} mit Paprikasoße und Kartoffelpüree^{d,8} dazu buntes Gemüse</p> <p>VEG: Jackfrucht-Bratwurst^{a,b,d,8,e,f,j,k,l} mit Paprikasoße und Kartoffelpüree^{d,8} dazu buntes Gemüse</p>	<p>Gebackenes Fischfilet^{i,a} mit Kräutersoße und Siam Patna Reis dazu Blattsalat mit Cocktaildressing^{b,d,8}</p> <p>VEG: Vegane Fischstäbchen^{a,j,b,d,8,e,l} mit Kräutersoße und Siam Patna Reis, dazu Blattsalat mit Cocktaildressing^{b,d,8}</p>
Dessert: Apfel	Dessert: Birne	Dessert: Waldbeerengrütze	Dessert: Kiwi	Dessert: Obst

-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.