



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 12.05.2025 – 18.05.2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Cremesüppchen von Gartenkräutern mit Frischkäse ^{d,8} und farbigem Eierstich ^{b,d,8} dazu Roggenbrötchen ^{a,b,d,8,f,j,k} Gemüserohkost	Vegetarisches Nudel-Gemüse-Gratin ^{a,e,d,8} aus dem Ofen mit veganem „Ei“ und Käse ^{d,8} dazu Tomatensoße und Karottensalat ^{a,b,d,8,e,j,l}	Hähnchenschnitzel ^a mit Kartoffel-Wedges dazu Chinakohlsalat mit Thousand Island Dressing ^{b,d,8} Tomatenketchup VEG: Gemüseschnitzel ^a mit Kartoffel-Wedges dazu Chinakohlsalat Thousand Island Dress. ^{b,d,8}	Griechischer Soja-Gemüse-Auflauf ^{b,d,8,j} vegetarisch mit Kartoffeln, Auberginen; Zucchini, Tomaten; Paprika rot und grün, und Bechamelsoße ^{d,8} Gemüserohkost	Rindersaftgulasch in Zwiebel-Paprikasoße dazu Butterkartöffelchen und Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing ^l VEG: Tofu-Gulasch ⁱ in Zwiebel-Paprikasoße dazu Butterkartöffelchen und Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing ^l
Dessert: Vanillepudding ^{8(d)}	Dessert: Dessert Variation ^{8(d)}	Dessert: Melone	Dessert: Pflaumen	Dessert: Apfel

-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) Gluten- haltiges Getreide 	b) Eier und Eierzeug- nisse 	c) Erdnüsse und Erdnuss- erzeugnisse 	d) Milch und Milcherzeug- nisse 	e) Sellerie und Erzeugnisse daraus 	f) Sesam und Erzeugnisse daraus 	g) Lupinen und Erzeugnis- se daraus 	h) Krebstiere und Erzeugnisse daraus 	i) Fische und Erzeugnisse daraus 	j) Soja und Erzeugnisse daraus 	k) Schalen- früchte 	l) Senf und Erzeugnis- se daraus 	m) Schwefeldi- oxid und Sylphide 	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.