



# 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 19.05.2025 – 25.05.2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Italienische Spaghetti <sup>a</sup> mit Tomatensoße geriebenem Käse <sup>d,8</sup> und Gurkensalat <sup>l</sup>  Gemüserohkost	Frikassée vom Huhn in sahniger Soße <sup>8(d)</sup> mit Siam Patna Reis und <b>Bio</b> Buttererbsen  <b>VEG:</b> Frikassée vom <b>Bio</b> Tofu <sup>j</sup> in sahniger Soße <sup>8(d)</sup> mit Siam Patna Reis und <b>Bio</b> Buttererbsen	Hessische Kartoffelsuppe mit <b>Bio</b> Gemüsewürfeln <sup>e</sup> und Rindfleischbällchen <sub>a,b,e,l,d,8</sub> dazu Mehrkornbrötchen <sub>a,f,b,d,8</sub>  Gemüserohkost  <b>VEG:</b> Hessische Kartoffelsuppe mit <b>Bio</b> Gemüsewürfeln <sup>e</sup> und vegane Bällchen <sup>j</sup> dazu Mehrkornbrötchen <sub>a,f,b,d,8</sub>	<b>Bio</b> Eieromelette <sup>b,d,8</sup> mit grüner Soße <sup>d,8</sup> dazu Stampfkartoffeln <sup>d,8</sup> und <b>Bio</b> Blattspinat	Paniertes Seelachsfilet <sup>a,i</sup> aus dem Ofen mit Remouladensoße <sup>b,d,8</sup> dazu Salzkartoffel und Eisbergsalat mit Kräuterdressing <sup>l</sup>  <b>VEG:</b> Vegane „Fischstäbchen“ <sup>a,i,b,d,8,e,l</sup> dazu Salzkartoffel und Eisbergsalat mit Kräuterdressing <sup>l</sup>
<b>Dessert:</b> Aprikose	<b>Dessert:</b> Götterspeise Waldmeister <sup>1</sup>	<b>Dessert:</b> Kiwi	<b>Dessert:</b> Joghurt <sup>8(d)</sup> mit Honig	<b>Dessert:</b> 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) 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 Sulphide 	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.