



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 30.06.2025 – 06.07.2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Riesen Pellkartoffel aus dem Ofen mit sahnigem Kräuterquark^{d,8} dazu bunter Salat mit Karotten und Weißkohl Essig-Öl-Dressing^l</p> <p>Rohkostauswahl</p>	<p>Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust^{d,8} in Champignon-Rahmsoße mit Allgäuer Knöpfle^{a,b} und Karottensalat^{a,b,d,8,e,j,l}</p> <p>VEG: Tofu-Geschnetzeltes^j in Champignon-Rahmsoße mit Allgäuer Knöpfle^{a,b} und Karottensalat^{a,b,d,8,e,j,l}</p>	<p>„Italienische Minestrone“ tomatisierte Gemüsesuppe mit Bio Kartoffelwürfel, buntem Bio Gemüse^e, Gabel-Spaghetti^a und geriebenem Hartkäse^{d,8}</p> <p>Mehrkornbrötchen^{a,f,b,d,8}</p>	<p>Bio Hartweizen Pasta^{a,b,j,l} mit cremigem Bio Rahmspinat dazu glasierte Schmortomaten</p> <p>Rohkostauswahl</p>	<p>Seehechtfilet in der Knusperkruste^{a,i} gebacken dazu tomatisierte Bio Zucchini und Bio Salzkartoffeln</p> <p>VEG: Kürbis-Falafel^{a,b,d,8,e,f,j} mit tomatisierten Bio Zucchini und Bio Salzkartoffeln</p>
Dessert: Banane	Dessert: Pfirsich	Dessert: Stracciatella-Quark ^{d,8}	Dessert: Obst	Dessert: Frucht-Buttermilch-Dessert ^{d,8}

-Änderungen vorbehalten-

Spuren von Allergenen sind in der Schriftfarbe „Rot“ gekennzeichnet

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