



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 25.08.2025 – 31.08.2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Hähnchen-Schnitte, ^a Champignon-Rahmsauce mit Kartoffelgratin ^{d,8,a,b,e,j,l,k} und Bio Blumenkohl</p> <p>VEG: Bio Polenta-Käse-Schnitte ^{b,d,8,a,e,f,j,l,k} Champignon-Rahmsauce mit Kartoffelgratin ^{d,8,a,b,e,j,l,k} und Bio Blumenkohl</p> <p>Dessert Apfel</p>	<p>Vegetarische Bio Tortellini Spinat-Ricotta-Füllung ^{a,d,8} mit Tomaten-Soße und geriebenem Hartkäse ^{d,8,b} dazu Chinakohlsalat mit Vinaigrette ^l</p> <p>Gurkensticks</p> <p>Dessert: Nektarine</p>	<p>Eintopf von Bio Sommer-Gemüse mit Frankfurter Rindswurstchen ^{2,3,7,12,e,l} dazu Roggenbrötchen ^{a,d,8,j,b,f,k}</p> <p>VEG: Eintopf von Bio Sommer-Gemüse mit Kartoffelchen dazu Roggenbrötchen ^{a,d,8,j,b,f,k}</p> <p>Dessert: Waldbeerengrütze</p>	<p>Lasagne Bolognese ^{a,b,d,8,e,j} mit Rindfleischsoße Hartweizenpasta und Bechamelsauce</p> <p>Gemüsesticks</p> <p>VEG: Gemüselasagne ^{a,b,d,8,e,j} mit Gemüse in Soße Hartweizen Pasta und Bechamelsauce</p> <p>Dessert: Aprikose</p>	<p>Seelachsfilet ^f in der Cornflakes-Panade Dillsoße mit Butterreis und Bio Brokkoli</p> <p>VEG: Gemüse-Bagel ^{a,e,b,d,8,f,j,l,k} mit Dillsoße dazu Butterreis und Bio Brokkoli</p> <p>Dessert: Pflaume</p>

-Änderung 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.