



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

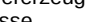
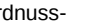
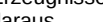
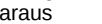
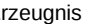
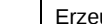


Speiseplan 29.09.2025 – 05.10.2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Cremsuppe von sonnengereiften Tomaten mit Grießklößchen ^{a,b,d,8,e} und Vollkorn-Croutons ^{a,f} dazu Mini Laugengebäck ^{a,f} Rohkostauswahl	Cordon bleu ^{a,d,8,1,2,12,e,l} von der Hähnchenbrust mit Bio Rahm-Kohlrabi und Risloée Kartoffeln VEG: Schweizer Schnitzel ^{a,b,d,8,j,e,l} vegetarisch mit Bio Rahm-Kohlrabi und Risloée Kartoffeln	Cremige Bio Käsespätzle ^{a,b,j} nach schwäbischer Art mit Röstzwiebeln dazu Eisbergsalat und Joghurtdressing ^{d,8} Gurkensticks	Geflügelfleischkäse ^{2,3,7,12} gebraten mit leichter Senfsoße ^l dazu Kartoffelrösti und Weißkrautsalat ³ VEG: Veganer Fleischkäse ^{a,j} paniert, gebraten mit leichter Senfsoße ^l dazu Kartoffelrösti und Weißkrautsalat ³	Tag der Deutschen Einheit
Dessert: Milchreis mit Zimt-Zucker ^{d,8}	Dessert: Pflaume	Dessert: Obstsalat	Dessert: Banane	Dessert:

-Änderungen vorbehalten-

Spuren von Allergenen sind in der Schriftfarbe „Rot“ gekennzeichnet

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 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.