



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 27.10.2025 – 02.11.2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Westerwälder Linseneintopf mit Bio Gemüsestreifen und Bio Kartoffelwürfel dazu Geflügelbrust 2,3,7,12,e,l und Roggenbrötchen a,b,d,8,f,j,k Paprikasticks VEG: Westerwälder Linseneintopf mit Bio Gemüsestreifen und Bio Kartoffelwürfel dazu Jackfruitwurst a,b,d,8,e,f,j,k,l und Roggenbrötchen a,b,d,8,f,j,k	Vegane rote Paprikaschote geschmort mit a,e,l,b,d,8,f,j,k Gemüse-Protein-Füllung auf Bio Tomatensoße dazu Siam Patna Reis VEG:	Idsteiner Cremesuppe von Bio Lauch und Bio Pastinaken dazu Bio Kürbisbällchen a,b,d,8,e,f,j,k,l und Laugenbrötchen a Gurkensticks VEG:	Italienische Bio Pasta a,b,j,l Rinder-Bolognese-Soße mit Bio Gemüsewürfeln e dazu Blattsalat und Cocktaildressing VEG: Italienische Bio Pasta a,b,j,l mit Bio Tomatensoße dazu Blattsalat und Cocktaildressing	Seefischfilet a,d,8,i,l,b nach Müllerin Art mit Bio Salzkartoffeln und Chinakohlsalat dazu French Dressing l VEG: Valess Schnitzel a,b,d,8,1 mit Bio Salzkartoffel und Chinakohlsalat dazu French Dressing l
Dessert: Heidelbeer-Quark d,8	Dessert: Apfel	Dessert: Panna cotta d,8 mit Zimt-Zwetschgen	Dessert: Birne	Dessert: Mandarine

-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 Eiererzeugnisse	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.