



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 17.11.2025 – 23.11.2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Westerwälder Bio Schupfnudel-Pfanne ^{a,b} mit Bio Gemüsestreifen und Geflügel-Klößchen ^{b,a,d,8,e,f,j,l,k} dazu Karottensalat ^{a,b,d,8,e,j,l} VEG: Westerwälder Bio Schupfnudel-Pfanne ^{a,b} mit Bio Gemüsestreifen und gebratene Perlgraupen ^a dazu Karottensalat ^{a,b,d,8,e,j,l} Dessert: Apfel	Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust ^{d,8} in Champignon-Rahmsoße ^j mit Allgäuer Knöpfle ^{a,b} und Rübengemüse VEG: Planted-Chicken- Geschnetzeltes ^{a,j} in Champignon-Rahmsoße ^j mit Allgäuer Knöpfle ^{a,b} und Rübengemüse Dessert: Tafeltrauben	Vegetarische Cremesuppe von Karotten & Ingwer mit Sojacreme ^j und Sonnenblumenkernen dazu Backerbsen ^{a,b,d,8} Mehrkornbrötchen ^{a,f,b,d,8} Dessert: Vanille-Pudding ^{d,8}	Bio Hartweizen Pasta ^{a,b,j,l} mit cremiger Tomaten-„Sahne“-Soße ^j und geriebenem Käse ^{d,8} dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing ^{d,8} Gurkenstäbchen Dessert: Birne	Seehechtfilet in der Knusperkruste ^{a,i} gebacken dazu gebutterte Bio Erbsen und Bio Salzkartoffeln VEG: Kürbis-Bällchen ^{a,b,d,8,e,f,j} dazu gebutterte Bio Erbsen und Bio Salzkartoffeln Dessert: Banane

-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) Gluten- haltiges Getreide 	b) Eier und Eiерzeug- nisse 	c) Erdnüsse und Erdnuss- erzeugnisse 	d) Milch und Milcherzeug- nisse 	e) Sellerie und Erzeugnisse daraus 	f) Sesam und Erzeugnisse daraus 	g) Lupinen und Erzeugnis- se daraus 	h) Krebstiere und Erzeugnisse daraus 	i) Fische und Erzeugnisse daraus 	j) Soja und Erzeugnisse daraus 	k) Schalen- früchte 	l) Senf und Erzeugnis- se daraus 	m) Schwefeldi- oxid und Sylphide 	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 Hühnereierweiß, 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.