



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 15.12.2025 – 21.12.2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Italienische Pasta ^a mit fruchtiger Tomatensoße geriebenem Hartkäse ^{a,8} dazu Kindersalat Bert Mix mit Joghurt-Dressing Paprikasticks	Frikassée vom Huhn in sahniger Soße mit Siam Patna Reis und Bio Buttererbsen VEG: Veganes Bio Proteinragout ^j in sahniger Soße mit Siam Patna Reis und Bio Buttererbsen	Hessische Kartoffelsuppe mit Bio Gemüsewürfeln ^e und Rindfleischbällchen ^{a,b,e,l,d,8} dazu Mehrkornbrötchen ^{a,f,b,d,8} Gemüserohkost VEG: Hessische Kartoffelsuppe mit Bio Gemüsewürfeln ^e und vegane Bällchen ^j dazu Mehrkornbrötchen ^{a,f,b,d,8}	Veganer Kürbisgulasch von Hokkaido und Paprika in leichter Cremesoße dazu Semmelknödel ^{a,b} und bunter Salat mit French-Dressing ^l	Hoki-Filet ^{a,d,8,l,i,b} nach Müllerin Art mit Zitronen-„Butter“ dazu Salzkartoffel und Bio Karottenstampf VEG: Zucchini ^{d,8,2} mit Reis-Mozzarella-Füllung auf Tomatensugo dazu Chinakohlsalat mit Kräuterdressing ^l
Dessert: Kaki / Sharonfrucht	Dessert: Götterspeise / Vanillesoße ^{1,d,8}	Dessert: Birne	Dessert: Joghurt ^{8,d} mit Honig	Dessert: Orange

-Änderungen 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 Eiererzeugnisse	c) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	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 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 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.