



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


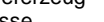
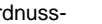

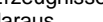
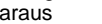
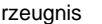









Speiseplan 15.12.2025 – 21.12.2025

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

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 Eiernerzeug- 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 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.