



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 12.01.2026 – 18.01.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Cremesuppe von Bio Winter-Gemüse ^e mit veganen Bällchen ^j dazu Bäckerbrötchen ^{a,b,d,8,f,j} Gemüserohkost	Putenhackbraten ^{a,b,l,e,d,8,k} aus dem Ofen auf Rahmsoße dazu Bio Spirelli ^a und Bio Süß Mais VEG: Linsenhackbraten ^b aus dem Ofen auf Rahmsoße dazu Bio Spirelli ^a und Bio Süß Mais	Bio Vollkorn-Pasta ^{a,b,j,l} mit Rinder-Bolognese ^e dazu geriebener Hartkäse mit buntem Blattsalat und Cocktaildressing VEG: Bio Vollkorn-Pasta ^{a,b,j,l} mit Tomatensoße dazu geriebener Hartkäse mit buntem Blattsalat und Cocktaildressing	Seelachsfilet ^{a,d,8,i,7} nach Müllerin Art auf „Zitronenbutter“ dazu Petersilienkartoffel und Bio Erbsen VEG: Vegane Fischstäbchen ^{a,j,b,e,d,8,l} auf „Zitronenbutter“ dazu Petersilienkartoffel und Bio Erbsen	Geflügel-Klöße in Paprikasoße dazu Würfel-Kartoffel und Blattsalat mit French Dressing ^l VEG: Spinat-Käse-Knödel ^{a,b,d,8,e} in Paprikasoße mit Blattsalat in French Dressing ^l
Dessert: Vanillepudding ^{8,d}	Dessert: Birne	Dessert: Pfirsichkompost	Dessert: Apfel	Dessert: Obst

-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 Konservierungsstoffen	4.) mit Geschmacksverstärker	6.) geschwärzt	8.) mit Milcheiweiß	10.) chininhaltig	12.) mit Nitrit Pökelsalz

a) Gluten-haltiges Getreide	b) Eier und Eiererzeug-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 Erzeugnis-se 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.