



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

-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 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) Schwefel- 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.