



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 23.02.2026 – 01.03.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hessische Kartoffelsuppe mit Bio Gemüsewürfel ^e, und Geflügelklößchen ^{b,a,d,8,e,f,j,k,l} Bäckerbrötchen ^{a,b,f,j} VEG: Hessische Kartoffelsuppe mit Bio Gemüsewürfel ^e und Bio Kohl-Bällchen ^f Bäckerbrötchen ^{a,b,f,j}	Chicken-Nuggets ^{a,d,8,e,b,j} aus dem Ofen mit Tomatenketchup und Mayonnaise ^{a,b,l} dazu Kartoffel Wedges und Blattsalat Essig-Öl-Dressing VEG: Vegane Nuggets ^{a,j} aus dem Ofen „Beigaben siehe oben“	Sahnige Bio Käseknöpfe nach schwäbischer Art ^{a,d,8} mit Röstzwiebel ^a dazu Endiviensalat und Joghurtdressing ^{d,8} Gemüserohkost	Rinder-Köttbullar ^{a,b,e,l,d,8} nach schwedischer Art Rahmsoße mit Bio Zuckermöhren und Bio Schupfnudeln ^{a,b,j} VEG: Gemüse Köttbullar ^{b,a,d,8,e,f,j,k,l} in Rahmsoße mit Bio Zuckermöhren und Bio Schupfnudeln ^{a,b,j}	Wildlachswürfel in rahmiger Kräutersoße mit Bio Vollkornspirelli dazu Tomatensalat Balsamico-Dressing Gurkensticks VEG: Bio Brokkoli in rahmiger Kräutersoße mit Bio Vollkornspirelli dazu Tomatensalat Balsamico-Dressing
Dessert: Milchreis mit Zimt-Zucker ^{d,8}	Dessert: Apfel	Dessert: Obst	Dessert: Nashi Birne	Dessert: Götterspeise Himbeere

-Änderungen vorbehalten-

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 Eierzeug-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.