



# 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 23.03.2026 – 29.03.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Veganes Bami Goreng <sup>a,j,b,d,8,e,h,i,n</sup> mit Bandnudeln, buntem Gemüse, Pilzen und Protein-Streifen</p> <p>Gemüserohkost</p>	<p>Gedünstetes Filet vom Seelachs <sup>i</sup> mit Kräutersoße dazu Siam Patna Reis und <b>Bio</b> Kaisergemüse</p> <p><b>VEG:</b>                      Vegane Fischstäbchen <sup>a,j,b,d,8,e,l</sup> gebacken mit Kräutersoße dazu Siam Patna Reis und <b>Bio</b> Kaisergemüse</p>	<p>Eintopf von <b>Bio</b> Frühlings-Gemüse mit Frankfurter Geflügelwiener <sup>2,3,7,12</sup> dazu Kaiserbrötchen <sup>a,d,8,j,b,f,k</sup></p> <p><b>VEG:</b>                      Eintopf von <b>Bio</b> Frühlings-Gemüse mit veganem Würstchen <sup>e,j,a,b,d,8,f,k,l</sup> dazu Kaiserbrötchen <sup>a,d,8,j,b,f,k</sup></p>	<p>Italienische Hartweizen-Spaghetti <sup>a</sup> mit cremiger Käsesoße <sup>d,8</sup> und <b>Bio</b> Tomatenwürfeln dazu Blattsalat mit Cocktaildressing</p>	<p>Rinder-Hacksteak <sup>a,b,d,8,e,f,j,k</sup> mit Senfsoße <sup>l</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>d,8,m,a,b,e</sup> und <b>Bio</b> Karottengemüse</p> <p><b>VEG:</b>                      Veget. Frikadelle <sup>a,b,d,8,j,k</sup> mit Senfsoße <sup>l</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>d,8,m,a,b,e</sup> und <b>Bio</b> Karottengemüse</p>
<p><b>Dessert</b>                      Kirsch-Streusel-Kuchen <sup>a,b,d,8,e,f,g,k,l</sup></p>	<p><b>Dessert:</b>                      Apfel</p>	<p><b>Dessert:</b>                      Pfirsich-Quark <sup>d,8</sup></p>	<p><b>Dessert:</b>                      Orange</p>	<p><b>Dessert:</b>                      Banane</p>

-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) Glutenhaltiges Getreide	b) Eier und Eierzeugnisse	c) Erdnüsse und Erdnuss-erzeugnisse	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 Sulfide	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.