



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 13.04.2026 – 19.04.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Cremesuppe von jungen Möhren und Ingwer ⁱ mit vegetarischen Tortellini und Kräuter-Pesto dazu Weltmeisterbrötchen ^{a,f}</p> <p>Gurkenstäbchen</p>	<p>Cordon bleu ^{a,d,8,1,2,12} von der Hähnchenbrust mit Bio Rahm-Kohlrabi und Risloée Kartoffeln</p> <p>VEG: Veganes ^{a,e,l} Schwarzwurzel-Schnitzel mit Bio Rahm-Kohlrabi und Risloée Kartoffeln</p>	<p>Cremige Käseknöpfe ^{a,b} Allgäuer Art mit Eisbergsalat und Joghurtdressing ^{d,8}</p> <p>Rohkostauswahl</p>	<p>Geflügel-Curry in fruchtiger Soße ^j dazu Siam Patna Reis und Bio Orangen-Möhren</p> <p>VEG: Tempeh-Curry ^g in fruchtiger Soße ^j dazu Siam Patna Reis und Bio Orangen-Möhren</p>	<p>Gebackene Nuggets vom Dorsch ^{a,l} mit Kartoffel-Gurken-Salat und Soße Tatar ^{b,l}</p> <p>VEG: Vegane Soja-Nuggets ^{a,j} gebacken mit Kartoffel-Gurken-Salat und Soße Tatar ^{b,l}</p>
<p>Dessert: Waldbeerjoghurt ^{d,8}</p>	<p>Dessert: Kiwi</p>	<p>Dessert: Melone</p>	<p>Dessert: Banane</p>	<p>Dessert: Apfel</p>

-Änderungen vorbehalten-

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.