



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 20.04.2026 – 26.04.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Italienische Bio Pasta ^a Rinder-Bolognese-Soße und Bio Gemüsewürfel dazu Blattsalat und Cocktaildressing VEG: Italienische Bio Pasta ^a mit Tomatensoße dazu Blattsalat und Cocktaildressing	Frikassee vom Freilandhuhn ^j dazu Siam Patna Reis und Bio Erbsen VEG: Veganes Protein-Frikassee dazu Siam Patna Reis und Bio Erbsen	Cremesuppe von Bio Frühlingsgemüse ^j mit veganen Bällchen ^j und Weltmeisterbrötchen ^{a,f} Gurkensticks Kräuterquark ^{d,8}	„Sahniges Gratin“ ^{ji} von Bio Kartoffeln und Bio Gemüse mit veganem Käse ¹ überbacken Paprikasticks	Seelachsfilet in der Brezelpanade ^{a,i} mit Tomaten-Pasta ^a und Chinakohlsalat dazu French Dressing ^l VEG: Veganer Gemüsebagel ^{a,e} mit Tomaten-Pasta ^a und Chinakohlsalat dazu French Dressing ^l
Dessert: Birne	Dessert: Obst	Dessert: Milchreis ^{d,8}	Dessert: Apfel	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) 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.