



# 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 11.05.2026 – 17.05.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Italienische Spaghetti <sup>a</sup> mit fruchtiger Tomatensoße dazu geriebener Gouda <sup>d,8</sup> und Gurkensalat in Joghurt-Dill-Dressing <sup>d,8,l</sup>  Gemüserohkost	Geflügelragout in brauner Pilzsoße mit Siam Patna Reis und <b>Bio</b> Buttererbsen  <b>VEG:</b> Proteinragout <sup>j</sup> in brauner Pilzsoße mit Siam Patna Reis und <b>Bio</b> Buttererbsen	Hessische Kartoffelsuppe mit <b>Bio</b> Gemüsewürfeln <sup>e</sup> und Geflügel-Wiener <sup>2,37,12</sup> dazu Mehrkornbrötchen <sup>a,f</sup>  Gemüserohkost  <b>VEG:</b> Hessische Kartoffelsuppe mit <b>Bio</b> Gemüsewürfeln <sup>e</sup> und vegane Bällchen <sup>j</sup> dazu Mehrkornbrötchen <sup>a,f</sup>	<b>Christi Himmelfahrt</b>	<b>Brückentag</b>
<b>Dessert:</b> Aprikose	<b>Dessert:</b> Kiwi	<b>Dessert:</b> Joghurt mit Honig <sup>d,8</sup>	<b>Dessert:</b>	<b>Dessert:</b>

-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 Konservierungsstoffe	4.) mit Geschmacksverstärker	6.) geschwärzt	8.) mit Milcheiweiß	10.) chininhaltig	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.