



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 18.05.2026 – 24.05.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>4 Stück Bio Kartoffelpuffer ^{a,b} aus dem Ofen mit Bio Apfelmus ³ oder Kräuterquark ^{d,8}</p> <p>Gurkensticks</p>	<p>Rinder-Hacksteak ^a mit Senfsoße ^l dazu Kartoffelpüree ^m und Bio Karottengemüse</p> <p>VEG: Veget. Frikadelle ^a mit Senfsoße ^l dazu Kartoffelpüree ^m und Bio Karottengemüse</p>	<p>Bio Erbseneintopf mit Bio Gemüsewürfel und Geflügelkloß ^{a,l} dazu Kaiserbrötchen ^{a,d,8,j}</p> <p>Gemüserohkost</p> <p>VEG: Bio Erbseneintopf mit Bio Gemüsewürfel und veganen Ravioli ^a dazu Kaiserbrötchen ^{a,d,8,j}</p>	<p>Bio Spaghetti ^a mit cremiger Bio Spinat- Kartoffel-Soße und geriebenem Hartkäse ^{d,8} dazu Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing</p>	<p>Hähnchenbrustfilet mit Rahmsoße dazu Bio Mischgemüse und Kichererbsen-Bulgur ^a</p> <p>VEG: Veganes Dinkel- Gemüse-Schnitzel ^a mit Rahmsoße dazu Bio Mischgemüse und Kichererbsen-Bulgur ^a</p>
<p>Dessert Bananenjoghurt ^{d,8}</p>	<p>Dessert: Kiwi</p>	<p>Dessert: Grießbrei / Zimt-Zucker ^{a,d,8}</p>	<p>Dessert: Wassermelone</p>	<p>Dessert: Ananas</p>

-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 Eiernerzeug- 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.