



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 25.05.2026 – 31.05.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Pfingstmontag	Bio Blumenkohl-Cremesuppe mit veganen Jackfruit-Bites ^a und Avocado Würfeln ³ dazu Bäckerbrötchen ^a Rohkostauswahl	Puten-Hackbraten ^{a,b,l} mit Tomaten-Kräutersoße dazu Süßmais und Siam Patna Reis VEG: vegane Brokkoli-Ecke ^a gebacken mit Tomaten-Kräutersoße dazu Süßmais und Siam Patna Reis	Vegetarische Schwäb. Maultaschen ^{a,b,d,8} mit Blattspinat-Käse Füllung auf warmem Sommer-Gemüsesalat mit Balsamico-Marinade	Seefisch-Ragout ⁱ gedünstet in Zitronenrahmsoße mit mediterranem Bio Gemüse und Kartoffelchen VEG: Edamame-Ragout gedünstet in Zitronenrahmsoße mit mediterranem Bio Gemüse und Kartoffelchen
Dessert	Dessert: Bio Haferdessert Schoko ^a	Dessert: Nektarinen	Dessert: Apfel	Dessert: Obst

-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) 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.