



Mensabetreiber für den Rheingau-Taunus-Kreis

ProJob-Küche in Idstein

NAO

Caterer für die Mittagsverpflegung
ProJob Rheingau-Taunus GmbH
Konrad-Adenauer-Straße 15
65232 Taunusstein
Tel. 06126-9595-387
E-Mail: info@projob-rtk.de

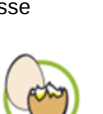
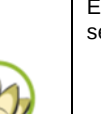
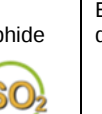


Speiseplan 20.10.2025 – 26.10.2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Cremesuppe von Hokkaido Kürbis mit Kürbiskernen und veganen Klößchenⁱ dazu Toskana Brötchen^{a,b,d,8,f} Gurkenstäbchen Menü II: Vegetarische Spinat-Käse-Knödel^{a,b,d,8,e} mit Butterbrösel^a auf Champignon-Ragout Dessert: Schokoladenpudding^{d,8}	Texas Rinderhacksteak gegrillt^{a,b} mit BBQ-Soße^{a,j,l} dazu gebackene Kartoffeln und Süßmais-Salat VEG: Vegane^{a,b,d,8,e,f,j,k,l} Quinoa-Erbsen-Frikadelle mit BBQ-Soße^{a,j,l} dazu gebackene Kartoffeln und Süßmais-Salat Menü II: Schweinebraten aus dem Ofen mit Schupfnudeln und Rahmwirsing Dessert: Pfirsich-Kompott	Bio Erbseneintopf mit Bio Gemüsewürfel und Geflügelwiener^{2,3,7,12} dazu Kaiserbrötchen^{a,d,8,j} Gemüserohkost VEG: Bio Erbseneintopf mit Bio Gemüsewürfel und vegane Knackwurst^{b,j,l,1,a,e} dazu Kaiserbrötchen^{a,d,8,j} Menü II: Gaisburger Marsch mit Rindfleisch, Gemüse^e, Kartoffel, Spätzle^{a,b} und kräftiger Rinderbrühe^e Dessert: Pflaume	Italienische Bio Pasta^a Tomaten-Thunfisch-Soßeⁱ und geriebenem Hartkäse dazu Blattsalat mit Zitronen-Dressing VEG: Italienische Bio Pasta^a Tomaten-Thunfisch-Soßeⁱ und geriebenem Hartkäse dazu Blattsalat mit Zitronen-Dressing Menü II: Cannelloni al Forno^{a,d,8,e,j,b,i} mit Fleischfüllung und Tomatensoße dazu Blattsalat Dessert: Orange	Hähnchenbrustfilet mit Rahmsoße^e dazu Bio grüne Bohnen und Butternudeln^a VEG: Veget. Schnitzel^{a,b,d,8,1} mit Rahmsoße^e dazu Bio grüne Bohnen und Butternudeln^a Dessert: Banane

-Änderungen vorbehalten-

Spuren von Allergenen sind in der
Schriftfarbe „Rot“ gekennzeichnet

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) 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.