



# Mensabetreiber für den Rheingau-Taunus-Kreis

## ProJob-Küche in Idstein NAO-Schule

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 12.01.2026 – 18.01.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü I</b> Cremesuppe von <b>Bio</b> Gemüse <sup>e</sup> mit veganen Bällchen <sup>i</sup> dazu Bäckerbrötchen <sup>a,b,d,8,f,j</sup>  Gemüserohkost  <b>Menü II</b> Matjesfilet <sup>i,3,a,b,d,8,e,j,l,m,n</sup> nach Hausfrauen Art in Sahnesoße <sup>d,8</sup> mit Apfel, Zwiebel, Gewürzgurke und Karotte dazu Salzkartoffel	<b>Menü I</b> Putenhackbraten <sup>a,b,l,e,d,8,k</sup> aus dem Ofen auf Rahmsoße dazu Bio Spirelli <sup>a</sup> und <b>Bio</b> Süß Mais  <b>VEG:</b> Linsenhackbraten <sup>b</sup> aus dem Ofen auf Rahmsoße dazu <b>Bio</b> Spirelli <sup>a</sup> und <b>Bio</b> Süß Mais  <b>Menü II</b> Schweine Geschnetzeltes in würziger Tomaten-Tunke mit <b>Bio</b> Spirelli <sup>a,l</sup> und Paprikasalat	<b>Menü I</b> <b>Bio</b> Vollkorn-Pasta <sup>a,b,j,l</sup> mit Rinder-Bolognese <sup>e</sup> dazu geriebener Hartkäse mit buntem Blattsalat und Cocktaildressing  <b>VEG:</b> <b>Bio</b> Vollkorn-Pasta <sup>a,b,j,l</sup> mit Tomatensoße dazu geriebener Hartkäse mit buntem Blattsalat und Cocktaildressing  <b>Menü II</b> Putenhackbraten <sup>a,b,l,e,d,8,k</sup> mit Geflügeljus dazu Ratatouille und Polenta-Schnitte <sup>a,d,8,b,e,f,j,k,l</sup>	<b>Menü I</b> Seelachsfilet <sup>a,d,8,i,7</sup> nach Müllerin Art mit „Zitronenbutter“ <sup>d,8</sup> dazu Petersilienkartoffel und <b>Bio</b> Erbsen  <b>VEG:</b> Vegane Fischstäbchen <sup>a,j,b,e,d,8,l</sup> auf „Zitronenbutter“ dazu Petersilienkartoffel und <b>Bio</b> Erbsen  <b>Menü II</b> <b>Bio</b> Penne Rigate <sup>a,b,j,l</sup> mit Wildlachswürfeln <sup>i</sup> und Dillspitzen in Sahnesoße mit Blattspinat gehobelter Parmesan	<b>Menü I</b> Geflügel-Klöße in Paprikasoße dazu Würfel-Kartoffel und Blattsalat mit French Dressing- <sup>l</sup>  <b>VEG:</b> Spinat-Käse-Knödel <sup>a,b,d,8,e</sup> in Paprikasoße mit Blattsalat in French Dressing- <sup>l</sup>
<b>Dessert:</b> Vanillepudding <sup>d,8</sup>	<b>Dessert:</b> Birne	<b>Dessert:</b> Pfirsichkompott	<b>Dessert:</b> Apfel	<b>Dessert:</b> Obst

-Änderung 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.