



# 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 Bio Gemüse e mit veganen Bällchen i dazu Bäckerbrötchen a,b,d,8,f,j  Gemüserohkost  <b>Menü II</b> Matjesfilet i,3,a,b,d,8,e,j,l,m,n nach Hausfrauen Art in Sahnesoße d,8 mit Apfel, Zwiebel, Gewürzgurke und Karotte dazu Salzkartoffel	<b>Menü I</b> Putenhackbraten a,b,l,e,d,8,k aus dem Ofen auf Rahmsoße dazu Bio Spirelli a und Bio Süß Mais  <b>VEG:</b> Linsenhackbraten b aus dem Ofen auf Rahmsoße dazu Bio Spirelli a und Bio Süß Mais  <b>Menü II</b> Schweine Geschnetzeltes in würziger Tomaten-Tunke mit Bio Spirelli a und Paprikasalat	<b>Menü I</b> Bio Vollkorn-Pasta a,b,j,l mit Rinder-Bolognese e dazu geriebener Hartkäse mit buntem Blattsalat und Cocktaildressing  <b>VEG:</b> Bio Vollkorn-Pasta a,b,j,l mit Tomatensoße dazu geriebener Hartkäse mit buntem Blattsalat und Cocktaildressing  <b>Menü II</b> Putenhackbraten a,b,l,e,d,8,k mit Geflügeljus dazu Ratatouille und Polenta-Schnitte a,d,8,b,e,f,j,k,l	<b>Menü I</b> Seelachsfilet a,d,8,i,7 nach Müllerin Art mit „Zitronenbutter“ d,8 dazu Petersilienkartoffel und Bio Erbsen  <b>VEG:</b> Vegane Fischstäbchen a,j,b,e,d,8,l auf „Zitronenbutter“ dazu Petersilienkartoffel und Bio Erbsen  <b>Menü II</b> Bio Penne Rigate a,b,j,l mit Wildlachswürfeln i und Dillspitzen in Sahnesoße mit Blattspinat gehobelter Parmesan	<b>Menü I</b> Geflügel-Klöße in Paprikasoße dazu Würfel-Kartoffel und Blattsalat mit French Dressing l  <b>VEG:</b> Spinat-Käse-Knödel a,b,d,8,e in Paprikasoße mit Blattsalat in French Dressing l
Dessert: Vanillepudding d,8	Dessert: Birne	Dessert: Pfirsichkompott	Dessert: Apfel	Dessert: 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.) geschwärtzt	8.) mit Milcheiweiß	10.) chininhaltig	12.) mit Nitrit Pökelsalz

a) Gluten-haltiges Getreide  	b) Eier und Eiererzeug-nisse  	c) Erdnüsse und Erdnuss-erzeugnisse  	d) Milch und Milcherzeug-nisse  	e) Sellerie und Erzeugnisse daraus  	f) Sesam und Erzeugnis-se daraus  	g) Lupinen und Erzeugnis-se daraus  	h) Krebstiere und Erzeugnis-se daraus  	i) Fische und Erzeugnis-se daraus  	j) Soja und Erzeugnis-se 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.