



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 26.01.2026 – 01.02.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I: Frikasée vom Huhn in leichter Sahnesoße i mit Siam Patna Reis und Bio Buttererbsen VEG: Pflanzen Frikasée in leichter SahneSoße i mit Siam Patna Reis und Bio Buttererbsen Menü II: Schaschlik Spieß 2,12,a,d,8,j,l vom Schwein in würziger Tunke dazu Stampfkartoffeln d,8	Menü I: Cremesüppchen vom Bio Hokkaido Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen k Bio Kürbis-Bällchen a,b,d,8,e,f,j,k,l und Mehrkornbrötchen a,f,b,d,8 Menü II: Gemüserohkost	Menü I: Rindersaftgulasch in Zwiebelsoße dazu Semmelknödel a,b,d,8,e VEG: Bio Gulasch a,b,d,8,j,m vegan in Tomaten-Paprikasoße dazu Semmelknödel a,b,d,8,e und Weißkrautsalat 3 Menü II: Vegetarisches Bio Kürbis-Blumenkohl-Curry in pikanter Kokossoße f,j dazu Siam Patna Früchte-Reis	Menü I: Grüne Tortellini Verdura a vegan mit Tomaten-Basilikumsoße geriebenem Hartkäse b,8,2 dazu Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing Paprikasticks	Menü I: Dorsch-Nuggets a,i gebacken mit Remouladensoße i dazu Bio Blumenkohl und Würfelkartoffel VEG: Vegane „Fisch“ Nuggets a,j gebacken mit Remouladensoße i dazu Bio Blumenkohl und Würfelkartoffel
Dessert Apfel	Dessert: Grießbrei mit Zimt-Zucker a,d,8	Dessert: Clementine	Dessert: Zwetschgen Kompott	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.) geschwärtzt	8.) mit Milcheiweiß	10.) chininhaltig	12.) mit Nitrit Pökelsalz

a) Glutenhaltiges Getreide	b) Eier und Eiererzeugnisse	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 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.