



# 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
<b>Menü I:</b> Frikasée vom Huhn in leichter Sahnesoße <sup>i</sup> mit Siam Patna Reis und <b>Bio</b> Buttererbsen <b>VEG:</b> Pflanzen Frikasée in leichter SahneSoße <sup>i</sup> mit Siam Patna Reis und <b>Bio</b> Buttererbsen <b>Menü II:</b> Schaschlik Spieß <sup>2,12,a,d,8,j,l</sup> vom Schwein in würziger Tunke dazu Stampfkartoffeln <sup>d,8</sup>	<b>Menü I:</b> Cremesüppchen vom <b>Bio</b> Hokkaido Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen <sup>k</sup> <b>Bio</b> Kürbis-Bällchen <sup>a,b,d,8,e,f,j,k,l</sup> und Mehrkornbrötchen <sup>a,f,b,d,8</sup>  Gemüserohkost  <b>Menü II:</b> Bratwürstchen <sup>e,l</sup> nach Nürnberger Art mit Bratensoße dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>d,8</sup>	<b>Menü I:</b> Rindersaftgulasch in Zwiebelsoße dazu Semmelknödel <sup>a,b,d,8,e</sup> und Weißkrautsalat <sup>3</sup> <b>VEG:</b> <b>Bio</b> Gulasch <sup>a,b,d,8,j,m</sup> vegan in Tomaten-Paprikasoße dazu Semmelknödel <sup>a,b,d,8,e</sup> und Weißkrautsalat <sup>3</sup> <b>Menü II:</b> Vegetarisches <b>Bio</b> Kürbis-Blumenkohl-Curry in pikanter Kokossoße <sup>f,j</sup> dazu Siam Patna Früchte-Reis	<b>Menü I:</b> Grüne Tortellini Verdura <sup>a</sup> vegan mit Tomaten-Basilikumsoße geriebenem Hartkäse <sup>b,8,2</sup> dazu Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing  Paprikasticks  <b>Menü II:</b> Pochiertes Hokifilet <sup>i</sup> aus dem Tee-Gewürz Sud <sup>f,j</sup> mit Koriander Dip <sup>d,8</sup> dazu Ingwer-Bulgur <sup>a</sup> und <b>Bio</b> Wok-Gemüse	<b>Menü I:</b> Dorsch-Nuggets <sup>a,i</sup> gebacken mit Remouladensoße <sup>i</sup> dazu <b>Bio</b> Blumenkohl und Würfelpotato  <b>VEG:</b> Vegane „Fisch“ Nuggets <sup>a,j</sup> gebacken mit Remouladensoße <sup>i</sup> dazu <b>Bio</b> Blumenkohl und Würfelpotato
<b>Dessert</b> Apfel	<b>Dessert:</b> Grießbrei mit Zimt-Zucker <sup>a,d,8</sup>	<b>Dessert:</b> Clementine	<b>Dessert:</b> Zwetschgen Kompott	<b>Dessert:</b> Obst

-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 Eiernerzeug- 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.