



# 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 02.02.2026 – 08.02.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<u>Menü I:</u> Mac & Cheese Makkaroni <sup>a</sup> mit Cheddar-Käse-Soße <sup>d,8,1</sup> dazu Gurkensalat mit Dill-Joghurt-Dressing <sup>d,8</sup>  <u>Menü II:</u> Original bayrischer Leberkäse <sup>2,3,7,12,d,8,e,l</sup> mit Spiegelei <sup>b</sup> dazu Bratkartoffel und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing <sup>l</sup>	<u>Menü I:</u> <b>Bio</b> Erbseneintopf mit <b>Bio</b> Gemüsewürfel <sup>e</sup> und Putenbockwurst <sup>2,3,7,12,e,l</sup> dazu Kaiser Brötchen <sup>a,d,8,j,b,f,k</sup> Gemüserohkost <u>VEG:</u> <b>Bio</b> Erbseneintopf mit <b>Bio</b> Gemüsewürfel <sup>e</sup> und veg. Knackwurst <sup>b,j,l,1,e,a</sup> dazu Kaiserbrötchen <sup>a,d,8,j,b,f,k</sup> <u>Menü II:</u> Seehechtfilet <sup>a,i</sup> paniert und gebacken mit Soße Tatar <sup>b</sup> dazu Kartoffel-Gurken Salat	<u>Menü I:</u> 4 Stück <b>Bio</b> Reibekuchen <sup>a,b,3,d,8,e,f</sup> aus der Pfanne mit <b>Bio</b> Apfelmus <sup>3</sup> oder Kräuterquark <sup>d,8</sup>  Gurkensticks  <u>Menü II:</u> Wirsingroulade <sup>d,8,l,a,b,e,j</sup> mit Hackfleischfüllung in Zwiebelsoße <sup>e</sup> dazu hausgemachte Fingernudeln <sup>a,b,j</sup>	<u>Menü I:</u> Rindfleisch-Frikadelle <sup>a,b</sup> aus dem Ofen mit Senfsoße <sup>l</sup> dazu <b>Bio</b> Mischgemüse und Kartoffelpüree <sup>d,8</sup> <u>VEG:</u> Gemüse-Frikadelle <sup>a,b,d,8,e,f,j,k,l</sup> mit Senfsoße <sup>j</sup> dazu <b>Bio</b> Mischgemüse und Kartoffelpüree <sup>d,8</sup> <u>Menü II.</u> Krustenbraten vom Schweinebauch dazu Semmeltaler <sup>a,b,f,j</sup> und Rosenkohlgemüse	<u>Menü I:</u> Jumbo Fischstäbchen <sup>a,i,b,d,8,l</sup> gebacken mit Kräuter-Dip <sup>8,d</sup> dazu Kartoffelsalat <sup>b,d,8,e,l,m</sup> und Blattsalat mit Zitronen-Dressing  <u>VEG:</u> Süßkartoffel-Tahin-Stix <sup>a,f,k,b</sup> mit Kräuter-Dip <sup>8,d</sup> dazu Kartoffelsalat <sup>b,d,8,e,l,m</sup> und Blattsalat mit Zitronendressing
Dessert Fruchtsalat	Dessert: Birne	Dessert: Schoko-Milch-Pudding <sup>8,d</sup>	Dessert: Kiwi	Dessert: Banane

-Änderung vorbehalten-

- 1.) mit Farbstoff
- 2.) mit Konservierungsstoff
- 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 Eiererzeug-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

Eltern bzw. Erziehungsberechtigte können über die Beantragung von „**Bildung und Teilhabe**“, gem. § 28 SGB II, eine Förderung bzw. Kostenübernahme für die Mittagsverpflegung ihrer Kinder erhalten. Anspruchs- und Leistungsberechtigte können beim Kommunalen JobCenter in Idstein, „**Büro für Bildung und Teilhabe**“, unter der Rufnummer 06126-22709233 oder unter [bildung-teilhabe@rheingau-taunus.de](mailto:bildung-teilhabe@rheingau-taunus.de) wichtige Informationen dazu erhalten.