



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

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 wichtige Informationen dazu erhalten.