



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 16.02.2026 – 22.02.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Rosenmontag	<p>Hessischer Wurstgulasch ^{2,7,12,a,b,d,8,e,j,l} in Tomaten-Curry-Soße dazu Kartoffelpüree ^{8,d} und Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing</p> <p>VEG: Vegetarischer Wurstgulasch ^{a,j} in Tomaten-Curry-Soße dazu Kartoffelpüree und Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing</p> <p>Menü II: Hähnchenbruststreifen mit Zwiebeln, Porree und Champignons in sahniger Rahmsoße ^{a,d,8,e} buntes Perlgraupen-Risotto ^{a,d,8}</p>	<p>Veganes Schwarzwurzel-Schnitzel ^{a,e,b,d,8,j} mit veganem Kräuterdip ^j dazu Karottengemüse und Rahm-Kartoffeln</p> <p>Gurkensticks</p> <p>Menü II: Seelbacher Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Zwiebeln, Steckrüben und Wirsing in kräftiger Rinderbrühe dazu Roggenbrötchen ^{a,b,d,8,f,j,}</p>	<p>Fischfrikadelle ^{a,i,b,d,8,l} gebacken mit Tomaten-Gemüse-Dip und Omas Kartoffelsalat ^{b,d,8,l} mit Ei und Gurke</p> <p>VEG: Gemüsefrikadelle ^{a,b} gebacken mit Tomaten-Gemüse-Dip und Omas Kartoffelsalat ^{b,d,8,l} mit Ei und Gurke</p> <p>Menü II: Fischragout nach Matrosen Art ⁱ in leichter Safransoße ^{d,8} dazu Siam Patna Reis und Gurkensalat</p>	<p>Hausgemachte vegane Bio Lasagne ^{e,l,a,f,j,k} mit Bio Sonnenblumenhack in Tomatensoße mit Bechamel und Gouda-Käse ^{d,8}</p> <p>Gemüsesticks</p>
Dessert:	Dessert: Kiwi Gold	Dessert: Schokoladen Pudding ^{8,d}	Dessert: Birne	Dessert: Panna Cotta ^{d,8}

-Änderung vorbehalten-

- | | | |
|------------------------------|---------------------|---------------------------|
| 1.) mit Farbstoff | 5.) geschwefelt | 9.) koffeinhaltig |
| 2.) mit Konservierungsstoff | 6.) geschwärzt | 10.) chininhaltig |
| 3.) mit Antioxidationsmittel | 7.) mit Phosphat | 11.) mit Taurin |
| 4.) mit Geschmacksverstärker | 8.) mit Milcheiweiß | 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
-----------------------------------	------------------------------------	--	--------------------------------------	---	--	--	---	---	---------------------------------------	--------------------------	---------------------------------------	---------------------------------------	---

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.