



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 23.02.2026 – 01.03.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hessische Kartoffelsuppe mit Bio Gemüsewürfel ^e, und Geflügelklößchen ^{b,a,d,8,e,f,j,k,l} Bäckerbrötchen ^{a,b,f,j} VEG: Hessische Kartoffelsuppe mit Bio Gemüsewürfel ^e und Bio Kohl-Bällchen ^f Bäckerbrötchen ^{a,b,f,j} Menü II: Geschnetzeltes von der Putenbrust in Jägersoße ^e dazu schwäbische Spätzle ^{a,b,j} und buntem Salat mit French Dressing ^l Dessert: Milchreis mit Zimt-Zucker ^{d,8}	Chicken-Nuggets ^{a,d,8,e,b,j} aus dem Ofen mit Tomatenketchup und Mayonnaise ^{a,b,l} dazu Kartoffel Wedges und Blattsalat Essig-Öl-Dressing VEG: Vegane Nuggets ^{a,j} aus dem Ofen „Beigaben siehe oben“ Menü II: Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße dazu Bouillonkartoffeln ^e und Bio Rote Beete Dessert: Apfel	Sahnige Bio Käseknöpfe nach schwäbischer Art ^{a,d,8} mit Röstzwiebel ^a dazu Endiviensalat und Joghurtdressing ^{d,8} Gemüserohkost Menü II: Hackbraten aus dem Ofen ^{a,b,l} nach Hausfrauen Art mit Rahmsoße ^e dazu Bio Mischgemüse und Petersilienkartoffeln Dessert: Obst	Rinder-Köttbullar ^{a,b,e,l,d,8} nach schwedischer Art Rahmsoße mit Bio Zuckermöhren und Bio Schupfnudeln ^{a,b,j} VEG: Gemüse Köttbullar ^{b,a,d,8,e,f,j,k,l} in Rahmsoße mit Bio Zuckermöhren und Bio Schupfnudeln ^{a,b,j} Menü II: Piccata Milanese vom Schweinerücken ^{a,b,d,8} mit Tomatensoße dazu Spaghetti und Blattsalat mit italienischem Dressing Dessert: Nashi Birne	Wildlachswürfel in rahmiger Kräutersoße mit Bio Vollkornspirelli dazu Tomatensalat Balsamico-Dressing Gurkensticks VEG: Bio Brokkoli in rahmiger Kräutersoße mit Bio Vollkornspirelli dazu Tomatensalat Balsamico-Dressing Dessert: Götterspeise Himbeere

-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.) geschwärzt	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 Sulfide 	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.