



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 02.03.2026 – 08.03.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vegetarische Spinatknödel mit Käse ^{a,b,d,8,e} auf Bio Karottenragout dazu Blattsalat mit French Dressing ^l Paprikasticks Menü II: Glacierter Schweinenacken aus dem Ofen mit leichter Kümmeljus dazu Semmelknödel ^{a,b,d,8,e,f} und Weißkrautsalat	Hähnchenbrust gebraten mit Champignonsoße dazu Bio Süßmaisgemüse und Siam Patna Reis VEG: Soja-Schnitzel ^{a,j} mit Champignonsoße dazu Bio Süßmaisgemüse und Siam Patna Reis Menü II: Paella de Valencia mit Safranreis, Hähnchenbrust, Fischfilet, Meeresfrüchte und Gemüse ^{h,i,n}	Bio Tortellini ^{a,b,d,8,e,j,k} mit Ricotta-Käse-Füllung dazu Tomaten-Sugo und Paprikasalat in Essig-Öl-Dressing Gemüserohkost Menü II: Königsberger Klopse ^{a,b,d,8,e,j,l} in sahniger Kapernsoße ^{d,8} dazu feine Bio Buttererbsen und Siam Patna Reis	Seelachsfilet in der Mehrkornkruste ^{f,a} mit Bio Rahm-Kohlrabi und Mini Kartoffelchen VEG: Bio Tempeh gebraten mit Bio Rahm-Kohlrabi und Mini Kartoffelchen Menü II: Rindfleisch Burger ^{a,b,l,d,8,e} Sesam Bun ^{a,f,b,d,8} , Coleslaw Salat ^{b,d,8,1} , Tomate und Essiggurke dazu Kartoffel Wedges ^a	Cremesuppe von sonnengereiften Tomaten mit Reis und Petersilie dazu Toskana Brötchen ^{a,b,d,8,f} Gurkensticks Dessert: Stracciatella Quark ^{d,8}
Dessert: Pflaume	Dessert: Ananas	Dessert: Kirsch-Joghurt ^{d,8}	Dessert: Clementine	Dessert: Stracciatella Quark ^{d,8}

-Änderung 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) 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) Schwefel- 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.