



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 09.03.2026 – 15.03.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hähnchengeschnetzeltes in sahniger Soße mit Buttererbsen und Siam Patna Reis VEG: Vegetarisches Geschnetzeltes in sahniger Soße mit Buttererbsen und Siam Patna Reis Menü II: Aubergine ^{a,b,l} mit Hackfleisch gefüllt und Käse überbacken ^{d,8} in Tomatensoße dazu Kritharaki Nudeln ^a	Bio Kartoffel-Gnocchi ^{a,b,j,l} mit Tomaten Basilikum-Soße und geriebenem Käse ^{d,8} dazu Endiviensalat mit Joghurtdressing ^{d,8,l} Menü II: Spaghetti Carbonara ^a mit veganer Creme, geräuchertem Speck ^{2,3,7,12} und Schnittlauch und Blattsalat in italienischem Dressing ^l	Gulaschsuppe mit Rindfleisch Bio Gemüse-, Bio Parika, und Bio Kartoffel dazu Mehrkornbrötchen ^{a,f,b,d,8} Gurkensticks VEG: Vegetarische Gulaschsuppe mit Bio Tofu ⁱ , Bio Gemüse, Bio Paprika und Bio Kartoffel dazu Mehrkornbrötchen ^{a,f,b,d,8} Menü II: Seelachsfilet „Curry-Ingwer“ ^{a,i,l} gebacken in Kokospanade ^a mit Gurkensoße dazu Siam Patna Reis und Erbsenpüree	Geflügel-Cevapcici ^{a,b,d,8,e,j,l} gebraten, mit mildem Ajvar dazu Würfelfkartoffel und Balkan Gemüse VEG: Vegane Erbsen-Cevapcici gebraten, mit mildem Ajvar dazu Würfelfkartoffel und Balkan Gemüse Menü II: Vegetarische Bergkäse-Nocken ^{a,b,d,8,e} mit Butterbröseln ^a auf Champignon-Kräuter-Soße mit buntem Rohkostsalat	Seelachs-Tempura ^{i,7} im Reisteigmattel mit gelben Nudeln und Gurkensalat VEG: Bio Blumenkohl-Tempura ^{a,b} im Reisteigmattel mit gelben Nudeln und Gurkensalat
Dessert: Kiwi	Dessert: Birne	Dessert: Schokoladenpudding ^{d,8}	Dessert: Obstsalat ³	Dessert: Apfel

-Änderungen vorbehalten-

Spuren von Allergenen sind in der
Schriftfarbe „Rot“ gekennzeichnet

Spuren von Allergenen sind in der Schriftfarbe „Rot“ gekennzeichnet														
1.) mit Farbstoff 2.) mit Konservierungsstoffe		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 	

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.