



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 16.03.2026 – 22.03.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Rindermaultaschen ^{a,b,d,8,e,j} in der Fleischbrühe mit Pfälzer Kartoffel- ^{b,d,8,e,l,m} und Blattsalat Joghurtdressing ^{d,8} VEG: Gemüsemaultaschen ^{a,b,d,8,e} in der Gemüsebrühe mit Kartoffel- ^{b,d,8,e,l} und Blattsalat, Joghurtdressing ^{d,8} Menü II: Italienische Bio Kartoffel-Gnocchi ^{a,b,j} mit Tomaten Sugo, Basilikum, geriebenem Hartkäse ^{d,8,b}	Vegetarische Gemüsecremesuppe mit Sojasahne und veganen Klößchen ^j dazu Kaiserbrötchen ^{a,d,8,j,b,f,k} Rohkostauswahl Menü II: Geschnetzeltes vom Schweinerücken in Senf- Gurken-Soße ^{e,l} dazu Kartoffelrösti ^{a,b,d,8,e,f} und Kaisergemüse	Schnitzel von der Putenbrust natur gebraten mit Bio Paprikagemüse und Risolée Kartoffel VEG: Blumenkohl- Käse-Stern ^{a,b,d,8,e,f,j,k,l} gebacken mit Bio Paprikagemüse und Risolee Kartoffeln Menü II: Mediterrane Minestrone von Frühlingsgemüse ^e mit Gabel-Spaghetti ^a und Parmesan ^{d,8,b} dazu Toskana Brötchen ^{a,b,d,8,f}	Veganer Nudel-Gemüseauflauf mit Bio Penne-Nudeln, ^{a,b,j,l} buntem Bio Gemüse, Soja „Sahne“; veganem Ei und veganem Käse dazu Tomatensoße Menü II: Fisch-Frikadelle ^{a,d,8,i,l,b,e,h,j,n} gebacken mit Flusskrebs-Dill-Soße ^h dazu Kartoffelpüree ^{d,8} und Gürkengemüse	Hessischer Linseneintopf mit Bio Gemüsewürfeln ^e & Geflügelbockwurst ^{2,3,7,12,e,l} dazu Roggenbrötchen ^{a,b,d,8,f,j,k} Rohkostauswahl VEG: Hessischer Linseneintopf mit Bio Gemüsewürfeln ^e und veget. Knackwurst ^{b,j,l,1,a,e} dazu Roggenbrötchen ^{a,b,d,8,f,j,k}
Dessert Orange	Dessert: Vanillepudding ^{d,8}	Dessert: Melone	Dessert: Schokomilch ^{d,8,j}	Dessert: Obst

-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 Eiererzeug- 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.