



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

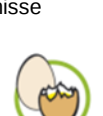
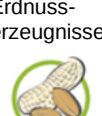
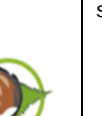
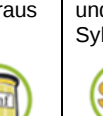
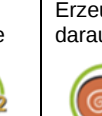
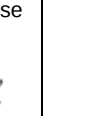


Speiseplan 23.03.2026 – 29.03.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Veganes Bami Goreng ^{a,j,b,d,8,e,h,i,n} mit Bandnudeln, buntem Gemüse, Pilzen und Protein-Streifen Gemüserohkost Menü II: Hähnchenkeule in Paprikasoße ^e dazu Blumenkohlpuree und Petersilienkartoffeln	Gedünstetes Filet vom Seelachs ⁱ mit Kräutersoße dazu Siam Patna Reis und Bio Kaisergemüse VEG: Vegane Fischstäbchen ^{a,j,b,d,8,e,l} gebacken mit Kräutersoße dazu Siam Patna Reis und Bio Kaisergemüse Menü II: Orginal Thüringer Rostbratwurst mit Bratkartoffeln und buntem Salat mit Essig-Öl-Dressing	Eintopf von Bio Frühlings-Gemüse mit Frankfurter Geflügelwieners ^{2,3,7,12} dazu Kaiserbrötchen ^{a,d,8,j,b,f,k} VEG: Eintopf von Bio Frühlings-Gemüse mit veganem Würstchen ^{e,j,a,b,d,8,f,k,l} dazu Kaiserbrötchen ^{a,d,8,j,b,f,k} Menü II: Vegetarische Hirtenpfanne Nudeln, Weichkäse buntem Gemüse und Oliven dazu Bohnensalat	Italianische Hartweizen-Spaghetti ^a mit cremiger Käsesoße ^{d,8} und Bio Tomatenwürfeln dazu Blattsalat mit Cocktaildressing Menü II: Rinder-Sauerbraten ^{e,l} in Rotweinsauce ^{e,l} dazu Kartoffelklöße und Apfelrotkohl	Rinder-Hacksteak ^{a,b,d,8,e,f,j,k} mit Senfsoße ^l dazu Kartoffelpüree ^{d,8,m,a,b,e} und Bio Karottengemüse VEG: Veget. Frikadelle ^{a,b,d,8,j,k} mit Senfsoße ^l dazu Kartoffelpüree ^{d,8,m,a,b,e} und Bio Karottengemüse
Dessert Kirsch-Streusel-Kuchen ^{a,b,d,8,e,f,g,k,l}	Dessert: Apfel	Dessert: Pfirsich-Quark ^{d,8}	Dessert: Orange	Dessert: Banane

-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.