



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 13.04.2026 – 19.04.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Cremesuppe von Bio Möhren und Bio Ingwer ⁱ mit vegetarischen Tortelloni und Kräuter-Pesto dazu Weltmeisterbrötchen ^{a,f}</p> <p>Gurkenstäbchen</p> <p>Menü II: Veganer Dinkel-Gemüse-Bratling ^a mit Schnittlauch-Schmand ^{d,8} und großem buntem Salat in French-Dressing</p> <p>Dessert: Waldbeerjoghurt ^{d,8}</p>	<p>Cordon bleu ^{a,d,8,1,2,12,e,l} von der Hähnchenbrust mit Bio Rahm-Kohlrabi und Bio Risloée Kartoffeln</p> <p>VEG: Veganes ^{a,e,l,b,d,8,j} Schwarzwurzel-Schnitzel mit Bio Rahm-Kohlrabi und Bio Risloée Kartoffeln</p> <p>Menü II: Putenschnitzel aus der Pfanne dazu Süßkartoffel-Pommes ¹ und Eisbergsalat mit Vinaigrette ^l</p> <p>Dessert: Kiwi</p>	<p>Cremige Käseknöpfe ^{a,b} Allgäuer Art mit Eisbergsalat und Joghurtdressing ^{d,8}</p> <p>Rohkostauswahl</p> <p>Menü II: Tortelloni ^a mit Rindfleisch-Füllung, in Kräuter-Soße, geriebener Mozzarella dazu Tomatensalat</p> <p>Dessert: Melone</p>	<p>Geflügel-Curry in fruchtiger Soße ^j dazu Siam Patna Reis und Bio Orangen-Möhren</p> <p>VEG: Tempeh-Curry ^g in fruchtiger Soße ^j dazu Siam Patna Reis und Bio Orangen-Möhren</p> <p>Menü II: Kalbfleisch-Frikadelle ^{a,b} aus dem Ofen mit Bärlauch-Rahm-Soße dazu Stampf-Kartoffel und buntes Bio Gemüse</p> <p>Dessert: Banane</p>	<p>Gebackene Nuggets vom Dorsch ^{a,l} Kartoffel-Gurken-Salat ^{b,d,8,e,l,m} und Soße Tatar ^{b,l}</p> <p>VEG: Vegane Soja-Nuggets ^{a,j} gebacken Kartoffel-Gurken-Salat ^{b,d,8,e,l,m} und Soße Tatar ^{b,l}</p> <p>Dessert: Apfel</p>

-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 Eierzeugnisse 	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 Hühnerfleisch, 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.