



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 27.04.2026 – 03.05.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Cevapcici vom Freilandhuhn ^a mit Ajvar & Knoblauchquark ^{d,8} dazu Siam Patna Reis</p> <p>VEG: Cevapcici aus Erbsen-Protein mit Ajvar & Knoblauchquark ^{d,8} dazu Siam Patna Reis</p> <p>Menü II: Gegrillte Puten-Streifen in Rahmsoße dazu Bio-Eier-Spätzle ^{a,b} und glasierte Mairübchen</p>	<p>Cremsuppe von weißem & grünem Spargel mit Geflügelklößchen ^b dazu Mehrkornbrötchen ^{a,f} Gemüserohkost</p> <p>VEG: Cremsuppe von weißem & grünem Spargel mit Grießnockerl ^{a,b} dazu Mehrkornbrötchen ^{a,f}</p> <p>Menü II: Cremsuppe von hessischem Spargel mit Räucherlachs-Nocken ⁱ dazu Toskana-Brötchen ^a</p>	<p>Vegane Ravioli ^a Grano Doro Pomodoro mit Tomatenfüllung dazu vegane Kräuter-Soße & vegane Goudaalternative ¹</p> <p>Paprikasticks</p> <p>Menü II: Grillkäse aus dem Ofen ^{d,8} dazu großer Frühlingssalat in Thousand Island Dressing mit Bauernbaguette ^a</p>	<p>Geflügelfleischkäse ^{2,3,7,12} aus dem Ofen mit brauner Soße dazu Kartoffel-Rösti und Gurkensalat ¹</p> <p>VEG: Vegane Raging Bratwurst mit brauner Soße und Kartoffel-Rösti und Gurkensalat ¹</p> <p>Menü II: BBQ-Speareribs im Ofen gegrillt, mit US BBQ-Soße ^{l,2} dazu Curly Fries ^a und bunter Krautsalat ³</p>	<p>1. Mai</p>
Dessert: Ananas	Dessert: Buttermilch-Dessert ^{d,8}	Dessert: Pflaume	Dessert: Obst	Dessert:

-Änderungen vorbehalten-

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) 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 Sulphide	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.