



# Mensabetreiber für den Rheingau-Taunus-Kreis

Caterer für die Mittagsverpflegung  
 ProJob Rheingau-Taunus GmbH  
 Konrad-Adenauer-Straße 15  
 65232 Taunusstein  
 Tel. 06126-9595-387  
 E-Mail: info@projob-rtk.de



## ProJob-Küche in Idstein NAO-Schule

### Speiseplan 04.05.2026 – 10.05.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Cremesüppchen von Gartenkräutern mit Frischkäse <sup>d,8</sup> und Eierstichwürfel <sup>b,d,8</sup> dazu Roggenbrötchen <sup>a</sup></p> <p>Gemüserohkost</p> <p><b>Menü II:</b>                      Vegetarisches <b>Bio</b> Blumenkohl-Curry in pikanter Kokossoße <sup>f,j</sup> dazu Siam Patna Früchte-Reis</p>	<p>Mac and Cheese Makkaroni Nudeln mit amerikanischer Cheddar-Käsesoße <sup>d,8</sup> dazu Tomatensalat in Basilikum-Dressing</p> <p><b>Menü II:</b>                      Geflügel-Bratwürstchen nach Nürnberger Art <sup>d,8,e</sup> mit Bratensoße Kartoffelpüree <sup>d,8,3</sup> und Weißkrautsalat</p>	<p>Paniertes Hähnchenschnitzel <sup>a</sup> mit Kräutersoße dazu Kartoffelchen und gegrillter Maiskolben</p> <p><b>VEG:</b>                      Gemüseschnitzel <sup>a</sup> mit Kräutersoße dazu Kartoffelchen und gegrillter Maiskolben</p> <p><b>Menü II:</b>                      Schaschlik Spieß <sup>2,12</sup> Zwiebeln, Paprika, Speck in würziger Tunke dazu Stampfkartoffeln</p>	<p>Vegetarische Eierpfannkuchen aus der Pfanne mit Gemüseragout und gepufftem Amarant</p> <p>Gurkensticks</p> <p><b>Menü II:</b>                      Pochiertes Buntbarschfilet <sup>i</sup> aus dem Tee-Sud <sup>f,j</sup> mit Koriander Dip dazu Ingwer-Bulgur <sup>a</sup> und <b>Bio</b> Wok-Gemüse</p>	<p>Rindersaftgulasch in Zwiebel-Paprikasoße dazu Butternudeln <sup>a</sup> und Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing <sup>l</sup></p> <p><b>VEG:</b>                      Gulasch von geräuchertem Tofu <sup>j</sup> in Zwiebel-Paprikasoße dazu Butternudeln <sup>a</sup> und Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing <sup>l</sup></p>
<p><b>Dessert:</b>                      Vanillepudding <sup>d,8</sup></p>	<p><b>Dessert:</b>                      Obstsalat</p>	<p><b>Dessert:</b>                      Melone</p>	<p><b>Dessert:</b>                      Kirsch-Joghurt <sup>d,8</sup></p>	<p><b>Dessert:</b>                      Apfel</p>

-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 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 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.