



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 18.05.2026 – 24.05.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>4 Stück Bio Kartoffelpuffer ^{a,b} aus dem Ofen mit Bio Apfelmus ³ oder Kräuterquark ^{d,8}</p> <p>Gurkensticks</p> <p>Menü II: Cevapcici ^a vom Weiderind mit Ajvar und Zwiebeln dazu Djuvecreis und Krautsalat ³</p> <p>Dessert: Bananenjoghurt ^{d,8}</p>	<p>Rinder-Hacksteak ^a mit Senfsoße^l dazu Kartoffelpüree ^m und Bio Karottengemüse</p> <p>VEG: Veget. Frikadelle ^a mit Senfsoße^l dazu Kartoffelpüree ^m und Bio Karottengemüse</p> <p>Menü II: Spaghetti Carbonara ^a Speck ^{2,3,7,12} und Schnittlauch dazu geriebener Hartkäse ^{d,8} und Blattsalat in italienischem Dressing</p> <p>Dessert: Kiwi</p>	<p>Bio Erbseneintopf mit Bio Gemüsewürfel und Geflügelkloß ^{a,l} dazu Kaiserbrötchen ^{a,d,8,j}</p> <p>VEG: Bio Erbseneintopf mit Bio Gemüsewürfel und veganen Ravioli ^a dazu Kaiserbrötchen ^{a,d,8,j}</p> <p>Menü II: Seelachsfilet gebacken in Cornflakespanade ⁱ mit BBQ Dipp dazu Siam Patna Reis und Bio Erbsenpüree</p> <p>Dessert: Grießbrei / Zimt-Zucker ^{a,d,8}</p>	<p>Bio Spaghetti ^a mit cremiger Bio Spinat- Kartoffel-Soße und geriebenem Hartkäse ^{d,8} dazu Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing</p> <p>Menü II: Vegetarische Bergkäse-Nocken ^{a,b,d,8} auf Champignon-Ragout mit buntem Rohkostsalat</p> <p>Dessert: Wassermelone</p>	<p>Hähnchenbrustfilet mit Rahmsoße dazu Bio Mischgemüse und Kichererbsen-Bulgur ^a</p> <p>VEG: Veganes Dinkel- Gemüse-Schnitzel ^a mit Rahmsoße dazu Bio Mischgemüse und Kichererbsen-Bulgur ^a</p> <p>Dessert: Ananas</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) 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.