



# 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 25.05.2026 – 31.05.2026

| Montag               | Dienstag   | Mittwoch  | Donnerstag  | Freitag   |
|----------------------|--|---|---|---|
| <b>Pfingstmontag</b> | <b>Bio</b> Blumenkohl-Cremesuppe mit veganen Jackfruit-Bites <sup>a</sup> und Avocado Würfeln <sup>3</sup> dazu Bäckerbrötchen <sup>a</sup><br><br>Rohkostauswahl<br><br><b>Menü II:</b><br>Geschnetzeltes vom der Rinderhüfte in Senf- Gurken-Soße <sup>l</sup> dazu Kartoffelrösti und <b>Bio</b> Kaisergemüse | Puten-Hackbraten <sup>a,b,l</sup> mit Tomaten-Kräutersoße dazu Süßmais und Siam Patna Reis<br><b>VEG:</b><br>Brokkoli-Ecke <sup>a</sup> gebacken mit Tomaten-Kräutersoße dazu Süßmais und Siam Patna Reis<br><b>Menü II:</b><br>Minestrone von Frühlingsgemüse <sup>e</sup> mit Gabel-Spaghetti <sup>a</sup> und Parmesan <sup>d,8</sup> dazu Toskana Brötchen <sup>a</sup> | Vegetarische Schwäb. Maultaschen <sup>a,b,d,8</sup> mit Blattspinat-Käse Füllung auf warmem Sommer-Gemüsesalat mit Balsamico-Marinade<br><br><b>Menü II:</b><br>Kutter-Fisch-Frikadelle <sup>a,d,8,i,l</sup> gebacken mit Flusskrebbs-Dill-Soße <sup>h</sup> dazu Salzkartoffeln und Gurkengemüse | Seefisch-Ragout <sup>i</sup> gedünstet in Zitronenrahmsoße mit mediterranem <b>Bio</b> Gemüse und Kartoffelchen<br><br><b>VEG:</b><br>Edamame-Ragout gedünstet in Zitronenrahmsoße mit mediterranem <b>Bio</b> Gemüse und Kartoffelchen |
|                      | <b>Dessert</b>   | <b>Dessert:</b><br><b>Bio</b> Haferdessert Schoko <sup>a</sup>  | <b>Dessert:</b><br>Nektarinen   | <b>Dessert:</b><br>Apfel  |

-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<br> | b) Eier und Eierzeugnisse<br> | c) Erdnüsse und Erdnuss-erzeugnisse<br> | d) Milch und Milcherzeugnisse<br> | e) Sellerie und Erzeugnisse daraus<br> | f) Sesam und Erzeugnisse daraus<br> | g) Lupinen und Erzeugnisse daraus<br> | h) Krebstiere und Erzeugnisse daraus<br> | i) Fische und Erzeugnisse daraus<br> | j) Soja und Erzeugnisse daraus<br> | k) Schalenfrüchte<br> | l) Senf und Erzeugnisse daraus<br> | m) Schwefeldioxid und Sulfide<br> | n) Weichtiere und Erzeugnisse daraus<br> |
|--------------------------------|-------------------------------|---|-----------------------------------|--|-------------------------------------|---------------------------------------|--|--------------------------------------|------------------------------------|-----------------------|------------------------------------|-----------------------------------|--|

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.