



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 01.06.2026 – 07.06.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Cremesuppe von sonnengereiften Tomaten mit Siam Patna Reis und Kräuter-Croutons^a dazu Kürbiskern Brötchen^a</p> <p>Gemügesticks</p> <p>Menü II Gemischter Braten von Rind und Schwein mit Schupfnudeln^{a,b} und buntem Bio Gemüse</p>	<p>Vegetarische Bio Tortellini^a mit Gemüse-Füllung in Basilikum-Soße und geriebenem Hartkäse^{d,8} dazu Blattsalat mit French-Dressing^l</p> <p>Gurkensticks</p> <p>Menü II: Bio Kartoffel-Gnocchi^a Tomaten-Sugo, Basilikum, geriebenem Hartkäse^{d,8} dazu Blattsalat mit French-Dressing</p>	<p>Hähnchenschnitzel^a Rahm-Kartoffeln und Gurken-Paprika-Salat in Essig-Öl-Dressing^l</p> <p>VEG: Schwarzwurzel Schnitzel^{a,e,l} Rahm-Kartoffeln und Gurken-Paprika-Salat in Essig-Öl-Dressing^l</p> <p>Menü II: Geschmorte Kohlrouladen mit Fleischfüllung^a auf Zwiebelsoße mit Salzkartoffeln und Bayrisch-Kraut</p>	<p>Fronleichnam</p>	<p>Brückentag</p>
<p>Dessert Rhabarber-Vanille-Grütze</p>	<p>Dessert: Pfirsich</p>	<p>Dessert: Erdbeeren</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.