



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 08.06.2026 – 14.06.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Bio Vollkorn Fussilli^a mit Tomaten-Thunfisch-Soße und geriebenem Mozzarella^{d,8} dazu Römersalat mit Orangen-Dressing</p> <p>Menü II: Bio Eier-Omelette^{b,d,8} mit Rahmchampignons^j und Salzkartoffeln</p>	<p>Geflügel-Köttbullar^{a,b} in Rahmsoße^j mit Kartoffelpüree^{d,8} und Preiselbeeren Paprikasticks</p> <p>VEG: Gemüse-Köttbullar^b in Rahmsoße^j mit Kartoffelpüree^{d,8} und Preiselbeeren</p> <p>Menü II: Schweinerückensteak mit Tomate und Käse^{d,8} überbacken dazu Kartoffel-Stampf</p>	<p>Vegetarische Cremesuppe^j von Bio Brokkoli mit Bio Tempeh-Würfel^g und Hafercrunch^a dazu Roggenbrötchen^a</p> <p>Rohkostauswahl</p> <p>Menü II: Cremige Käsespätzle^{a,b,d,8,j} mit Röstzwiebeln & Kräutern dazu Blattsalat mit Joghurtdressing^{d,8}</p>	<p>Rinder Chili con carne mit Bio Paprika, Bio Mais und Bio Kidney Bohnen dazu Siam Patna Reis</p> <p>VEG: Chili sin carne^{e,l} mit Sonnenblumenhack Bio Paprika, Bio Mais und Bio Kidney Bohnen dazu Siam Patna Reis</p> <p>Menü II: Wurstsalat^{2,3,7,12,d,8} Schweizer Art mit Käse, Zwiebeln, Essiggurken und Petersilie dazu Bauernbrot^a</p>	<p>Schollenfilet^{a,i} nach Müllerin Art mit Bio Rahm-Möhren^j und Bio Butterkartoffeln</p> <p>VEG: Vegane Fischstäbchen^{a,j} aus der Pfanne mit Bio Rahm-Möhren^j und Bio Butterkartoffeln</p>
<p>Dessert Nektarine</p>	<p>Dessert: Wassermelone</p>	<p>Dessert: Stracciatella-Quark^{d,8}</p>	<p>Dessert: Aprikose</p>	<p>Dessert: Obst Smoothie</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 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.