



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 15.06.2026 – 21.06.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Cremsuppe von Bio Champignons^j mit vegetarischem Gyros^j und Backerbsen^{a,b} dazu Laugenbrötchen^a</p> <p>Rohkostauswahl</p> <p>Menü II: Kartoffel- Bio Gemüse- Cremesuppe^j mit Geflügel-Bratwurst^{d,8,e} dazu Mehrkornbrötchen^{a,f}</p> <p>Dessert: Panna Cotta Himbeere^{d,8}</p>	<p>Putenrollbraten^{a,7} gefüllt mit Brokkoli & Karotte mit brauner Soße dazu Serviettenkloß^{a,b} und Bio Karottensalat</p> <p>VEG: Vegetarische Frikadelle^a mit brauner Soße dazu Seviettenkloß^{a,b} und Bio Karottensalat</p> <p>Menü II: Grillkäse^{d,8} mit Tomaten-Zwiebel-Konfit dazu großer bunter Salat in Essig-Öldressing</p> <p>Dessert: Pfirsich</p>	<p>Italienische Bio Kartoffel-Gnocchi^a Quattro Formaggi Soße^{d,8} dazu Tomatensalat mit Knoblauch- Basilikum Dressing</p> <p>Menü II: Puten-Gulasch in pikanter Paprikasoße dazu Bio Süßmaisgemüse und Dampfkartoffeln</p> <p>Dessert: Banane</p>	<p>Geflügelklöße^{a,i} aus dem Wurzelsud in Schnittlauchsoße^j mit Bio Bohnengemüse & Bio Polenta-Schnitte^{b,d,8}</p> <p>VEG: Rote Beete Kloß^{a,b,d,8} in Schnittlauchsoße^j mit Bio Bohnengemüse & Bio Polenta-Schnitte^{b,d,8}</p> <p>Menü II: Königsberger Klopse^a in Kapernsoße^j dazu Bio Bohnengemüse & Bio Polenta-Schnitte^{b,d,8}</p> <p>Dessert: Apfel</p>	<p>Seehechtfilet in der Knusperkruste^{a,i} mit Remouladensoßeⁱ dazu Bio Markerbsen und Bio Salzkartoffeln</p> <p>VEG: Süßkartoffel-Tahin-Stick^{a,f,k} mit Remouladensoßeⁱ dazu Bio Markerbsen und Bio Salzkartoffeln</p> <p>Dessert: Obst</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.