



Mensabetreiber für den Rheingau-Taunus-Kreis

ProJob-Küche in Idstein

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 10.08.2026 – 16.08.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hähnchen-Schnitte, ^a Champignon-Rahmsoße mit Butterreis und Bio Blumenkohl Gurkensticks VEG: Bio Polenta-Schnitte ^{b,d,8} Champignon-Rahmsoße mit Butterreis und Bio Blumenkohl	Vegetarische Bio Tortellini Verdura ^a mit Tomaten-Soße und geriebenem Hartkäse ^{d,8} dazu Chinakohlsalat mit Vinaigrette ^l	Eintopf von Bio Sommer-Gemüse mit Frankfurter Rindswurst ^{2,3,7,12} dazu Roggenbrötchen ^{a,d,8,j} VEG: Eintopf von Bio Sommer-Gemüse mit veganer Bratwurst aus Erbseprotein dazu Roggenbrötchen ^{a,d,8,j}	Rinder Bifteki ^{b,d,8} Tomaten Sugo mit Kritharaki Nudeln und Griechischer Salat Gemüsesticks VEG: Kürbis-Rüben-Frikadelle ^a Tomaten Sugo mit Kritharaki Nudeln und Griechischer Salat	Seelachsfilet ^f in der Cornflakes-Panade Dill Soße ^j mit Kartoffelgratin ⁱ und Bio Brokkoli VEG: Gemüse-Bagel ^{a,e} mit Dill Soße ^j dazu Kartoffelgratin ⁱ und Bio Brokkoli
Dessert Apfel	Dessert: Pfirsich	Dessert: Waldbeerengrütze	Dessert: Birne	Dessert: Pflaume

-Änderung 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) Gluten- haltiges Getreide 	b) Eier und Eiерzeug- 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 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.