



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

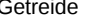
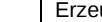


Speiseplan 24.08.2026 – 30.08.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Ein Paar Geflügel Wiener ^{2,3,7,12} mit Ketchup und veganer Majo dazu Kartoffelsalat und Laugenbrötchen ^a Gemüsestäbchen VEG: Vegetarische Knackwürstchen ^{b,j,l} mit Ketchup und veganer Majo dazu Kartoffelsalat und Laugenbrötchen ^a Dessert: Nektarine	Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust in Champignon-Rahmsoße ^j mit Allgäuer Knöpfle ^{a,b} und Gurkensalat VEG: Planted-Chicken- Geschnetzeltes in Champignon-Rahmsoße ^j mit Allgäuer Knöpfle ^{a,b} und Gurkensalat Dessert: Pfirsich	„Italienische Minestrone“ tomatisierte Gemüsesuppe mit Bio Kartoffelwürfel, buntem Bio Gemüse ^e Gabel-Spaghetti ^a und geriebenem Hartkäse ^{d,8} Mehrkornbrötchen ^{a,f} Dessert: Haferpudding Schoko	Bio Hartweizen Pasta ^a mit cremiger Bio Spinat-Lachs-Soße ^j dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing ^{d,8} Gurkenstäbchen VEG: Bio Hartweizen Pasta ^a mit cremiger Bio Spinat-Soße ^j dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing ^{d,8} Dessert: Obst	Seehechtfilet in der Knusperkruste ^{a,i} gebacken dazu italienisches Bio Zucchini-Gemüse und Bio Salzkartoffeln VEG: Gebackene Kürbis-Bällchen dazu italienisches Bio Zucchini-Gemüse und Bio Salzkartoffeln Dessert: Apfel

-Änderungen vorbehalten-

Spuren von Allergenen sind in der
Schriftfarbe „Rot“ gekennzeichnet

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) 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 Sylphide	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.