



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

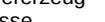
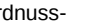
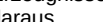
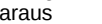
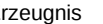


Speiseplan 21.09.2026 – 27.09.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hessische Bio Kartoffelsuppe mit Bio Gemüsegewürfen^e und Geflügel-Klößchen^{a,l} dazu Mehrkornbrötchen^{a,f} Gemüserohkost VEG: Hessische Bio Kartoffelsuppe mit Bio Gemüsegewürfen^e und veganen Bio Falafelbällchen^a dazu Mehrkornbrötchen^{a,f} Nudelbar	Streifen von der Putenbrust in sahniger Soße^j mit Siam Patna Reis und Bio Buttererbsen VEG: Planted Chicken Ragout vegan in sahniger Soße^j mit Siam Patna Reis und Bio Buttererbsen Nudelbar	Hoki-Filet^{a,d,8,l,i} nach Müllerin Art mit Zitronen-„Butter“ dazu mediterrane Kartoffeln VEG: Zucchini^{d,8,2} mit Reis-Mozzarella-Füllung auf Tomatensugo dazu mediterrane Kartoffeln Nudelbar	Vegetarischer Kürbisgulasch in leichter Cremesoße^j dazu Semmelknödel^{a,b} und bunter Salat mit French-Dressing^l VEG: Champignon-Ragout in Kräutersoße^j dazu Semmelknödel und bunter Salat mit French-Dressing Nudelbar	Italienische Spaghetti^a mit fruchtiger Tomatensoße geriebenem Gouda-Käse^{d,8} dazu Gurkensalat in Dill-Dressing^l VEG: Italienische Farfalle^a Ceddar-Käse-Soße^{d,8,j} dazu Gurkensalat in Dill-Dressing^l Salatbar
Dessert: Orangen	Dessert: Götterspeise ¹	Dessert: Kiwi	Dessert: Natur-Joghurt ^{8,d} mit Honig	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) 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.