



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 28.09.2026 – 04.10.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Bio Kartoffel-Gnocchi ^a mit fruchtiger Tomaten-Soße und geriebenem Käse ^{d,8} dazu Endiviensalat mit Joghurtdressing ^{d,8,l}	See-Fischfilet ^{i,a} gebacken mit Remouladensoße ^l dazu Bio Fusilli ^a und Bio Kürbisgemüse	Hacksteak ^{a,b} vom Weiderind mit Bratensoße dazu Kartoffelpüree ^{d,8} und Bio Möhrengemüse	Vegetarische Cremesuppe von Bio Gartengemüse mit Vollkorn-Haferfleks ^a , Sojacreme, dazu ein Brötchen ^{a,f}	Geflügelklößchen ^{a,l} in Tomatentunke mit gehackter Petersilie dazu Bio Salzkartoffel und bunter Paprikasalat
VEG: Bio Kartoffel-Gnocchi ^a mit grüner Erbsen-Soße ^{d,8} und geriebenem Käse ^{d,8} dazu Endiviensalat mit Joghurtdressing ^{d,8,l}	VEG: Gemüseschnitzel gebacken ^a mit Remouladensoße ^l dazu Bio Fusilli ^a und Bio Kürbisgemüse	VEG: Gemüse-Frikadelle "Herbst" ^a mit Kräutersoße dazu Kartoffelpüree ^{d,8} und Bio Möhrengemüse	VEG: Vegetarische Cremesuppe von Bio Gartengemüse mit Kürbisbällchen, Sojacreme, dazu ein Brötchen ^{a,f}	VEG: Gemüsebällchen ^b in Tomatentunke mit gehackter Petersilie dazu Bio Salzkartoffeln und bunter Paprikasalat
Nudelbar	Nudelbar	Nudelbar	Nudelbar	Salatbar
Dessert: Pflaume	Dessert: Birne	Dessert: Clementine	Dessert: Grießbrei mit Zimt-Zucker	Dessert: Obst

-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) Gluten- haltiges Getreide	b) Eier und Eiernerzeug- 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.