



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 19.10.2026 – 25.10.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hähnchen-Schnitte ^a aus dem Ofen Rahmsoße ^j mit Kartoffelpüree ^{d,8} und Bio Blumenkohl	Vegetarische Bio Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung ^{a,d,8} dazu Tomatensoße und geriebenem Hartkäse ^{d,8} Gurkensticks	Eintopf von Bio Winter-Gemüse ^e und Bio Kartoffelwürfeln dazu geräucherte Kohlwurst ^{1,2,3,12} und Roggenbrötchen ^a Gemüse Rohkost	Idsteiner Fleisch „Pastete“ mit Rindfleisch-Ragout, Bio Gemüse und Kartoffelpüree ^{d,8} überbacken dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	Seelachsfilet ^{i,f} in der Cornflakes-Panade gebacken mit sahniger Dillsoße dazu Butterreis und Bio Wirsing
VEG: Bio Polenta-Schnitte ^{b,d,8} aus dem Ofen Rahmsoße ^j mit Kartoffelpüree ^{d,8} und Bio Blumenkohl	VEG: Vegane Bio Ravioli ^a „Verdura“ mit Tomaten-Gemüse-Füllung dazu Tomatensoße und veganem Käse	VEG: Eintopf von Bio Winter-Gemüse ^e und Bio Kartoffelwürfeln dazu vegane Rostbratwurst und Roggenbrötchen ^a	VEG: veget. Gemüse „Pastete“ mit Sonnenblumen-Ragout, Bio Gemüse und Kartoffelpüree ^{d,8} überbacken, dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	VEG: Gemüse-Bagel ^{a,e} gebacken mit sahniger Dillsoße dazu Butterreis und Bio Wirsing
Dessert Kaki	Dessert: Ananas	Dessert: Kirsch-Joghurt ^{d,8}	Dessert: Obst Smoothie	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 Konservierungsstoffen	4.) mit Geschmacksverstärker	6.) geschwärzt	8.) mit Milcheiweiß	10.) chininhaltig	12.) mit Nitrit Pökelsalz

a) Gluten- haltiges Getreide 	b) Eier und Eierzeug- 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) Schwefel- 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.