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 23.11.2026 – 28.11.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Cremige **Bio** Käsespätzle [a,b,j] nach schwäbischer Art mit Röstzwiebeln [a] dazu Eisbergsalat und Joghurtdressing [d,8] **VEG:** Paprikaschote mit Gemüse-Getreide- Käse Füllung [a,d,8] dazu Tomatensoße und Reis	Cordon bleu [a,d,8,1,2,12,] von der Hähnchenbrust mit **Bio** Rahm-Kohlrabi [j] und Risloée Kartoffeln **VEG:** Vegetarisches Schweizer Käse-Schnitzel [a,b,d,8,j] mit **Bio** Rahm-Kohlrabi [j] und Risloée Kartoffeln	Hessische Gulaschsuppe mit **Bio** Kartoffel, **Bio** Gemüse, und **Bio** Paprika dazu Kaiserbrötchen [a,d,8,j] Gemüsesticks **VEG:** Vegane Gulaschsuppe [j] mit **Bio** Kartoffel, **Bio** Gemüse und **Bio** Paprika dazu Kaiserbrötchen [a,d,8,j]	Geflügelfleischkäse [2,3,7,12] aus dem Ofen mit Senf & Bratensoße [l] dazu **Bio** Nudeln [a] und Weißkrautsalat [3] **VEG:** Veganer Fleischkäse [a,j] paniert, gebraten mit Senf & Dunkler-Soße [l] dazu **Bio** Nudeln [a] und Weißkrautsalat [3]	Fischfrikadelle [a,i] mit Remouladensoße [l] dazu Kartoffelsalat [l,2] und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing **VEG:** Gemüse-Schnitzel [a] mit Remouladensoße [l] dazu Kartoffelsalat [l,2] und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing
Dessert: Obst	**Dessert:** Pflaume	**Dessert:** Mascarpone Creme	**Dessert:** Birne	**Dessert:** Obstsalat

-Änderungen 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)	b)	c)	d)	e)	f)	g)	h)	i)	j)	k)	l)	m)	n)
Gluten-haltiges Getreide	Eier und Eiererzeug-nisse	Erdnüsse und Erdnuss-erzeugnisse	Milch und Milcherzeug nisse	Sellerie und Erzeugnisse daraus	Sesam und Erzeugnisse daraus	Lupinen und Erzeugnis se daraus	Krebstiere und Erzeugnisse daraus	Fische und Erzeugnisse daraus	Soja und Erzeugnisse daraus	Schalen-früchte	Senf und Erzeugnis-se daraus	Schwefeldi oxid und Sylphide	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.