



Mensabetreiber für den Rheingau-Taunus-Kreis

ProJob-Küche in Idstein Mensa Wallrabenstein

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 10.11.2025 – 16.11.2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Bio Spaghetti ^{a,b,j,l} mit vegetarischer Käsesoße ^{d,8} und Bio Gemüswürfeln ^e dazu Gurkensalat mit Dill-Joghurt-Dressing ^{d,8}</p> <p>Rohkostauswahl</p>	<p>Geflügel-Köttbular ^{a,b,d,8,e,f,j,k,l} nach schwedischer Art in Rahmsoße mit Kartoffelpüree ^{d,8} und Preiselbeeren</p> <p>VEG: Gemüse-Köttbular ^{b,a,d,8,e,f} in Rahmsoße mit Kartoffelpüree ^{d,8} und Preiselbeeren</p>	<p>Bio Cremesuppe von Kartoffeln & Kürbis mit Rinderbällchen ^{a,b,e,l,d,8} dazu Roggenbrötchen ^{a,b,d,8,f,j,k}</p> <p>Karottenstäbchen</p> <p>VEG: Bio Cremesuppe von Kartoffeln & Kürbis mit Quinoa-Reis-Bällchen ^g dazu Roggenbrötchen ^{a,b,d,8,f,j,k}</p>	<p>Chili con carne mit Rinderhackfleisch, Bio Paprika, Bio Mais und Bio Kidney Bohnen dazu Siam Patna Reis</p> <p>VEG: Chili sin carne ^{e,l,a,f,j,k} mit Sonnenblumenhack Bio Paprika, Bio Mais und Bio Kidney Bohnen dazu Siam Patna Reis</p>	<p>Schollenfilet ^{a,i} nach Müllerin Art mit Bio Rahm-Möhren und Butterkartoffeln</p> <p>VEG: Bio Kartoffeltaschen im Ofen gebacken mit Tomate Mozzarella- Füllung ^{d,8,a,b,e,f} und Bio Rahm-Möhren</p>
Dessert Kiwi	Dessert: Clementine	Dessert: Berliner ^{a,b,d,8,f,j,k}	Dessert: Obst	Dessert: Stracciatella-Quark ^{d,8}
Menüpreis 4,80 €	Menüpreis 4,80 €	Menüpreis 4,80 €	Menüpreis 4,80 €	Menüpreis 4,80 €

-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) 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.