

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



Speiseplan 15.09.2025 – 21.09.2025								
Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag				
Rinder-Geschnetzeltes in leichter Senfsoße ^{e,l} dazu Bio Butternudeln ^a und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	Vegane Gemüse Bratwurst ^{e,j,a,b,d,8,f,k,l} mit Bio Paprikasoße ^e dazu Kartoffelpüree ^{d,8} und Bio Sommergemüse	Bio Vollkorn-Fusilli ^{a,b,j,l} mit Tomaten-Basilikum-Soße e und geriebenem Hartkäse dagu Busala Fishers Salat	Geflügelmaultaschen ^{a,b,d,8,e,j} aus der Brühe mit cremigem Bio Erbsen-Möhren-Ragout	Seelachsfilet ^{a,i,b,d,8,l} in der Kruste gebacken mit Remouladensoße ^{i,l} dazu Kartöffelchen und Bio Paprikagemüse				
		dazu Rucola-Eisberg-Salat in Zitronen-Dressing ^I	Paprikastäbchen	VEG:				
VEG: Protein-Geschnetzeltes b,a,d,8,m in Senfsoße e,l dazu Bio Butternudeln a und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing		Gemüsestäbchen	VEG: Bio Gemüsemaultaschen a,b,j aus der Brühe mit cremigem Bio Erbsen-Möhren-Ragout	Vegane Fischstäbchen ^{a,j,b,e,l} in der Kruste gebacken mit Remouladensoße ^{i,l} dazu Kartöffelchen und Bio Paprikagemüse				
Dessert: Birne	Dessert: Schokoladenpudding ^{d,8}	Dessert: Nektarine	Dessert: Honigmelone	Dessert: Kirsch-Joghurt ^{8(d}				
Menüpreis 4,80 €	Menüpreis 4,80 €	Menüpreis 4,80 €	Menüpreis 4,80 €	Menüpreis 4,80 €				

-Änderungen vorbehalten-

Schriftfarbe "Rot" gekennzeichnet

1.) mit Farbstoff	3.) mit Antioxidationsmittel	5.) geschwefelt	7.) mit Phosphat	9.) koffeinhaltig	11.) mit Taurin
2.) mit	4.) mit	6.) geschwärzt	8.) mit	10.) chininhaltig	12.) mit Nitrit
Konservierungsstoffe	Geschmacksverstärker		Milcheiweiß		Pökelsalz















Sellerie und Erzeugnisse daraus



daraus

Lupinen Sesam und Erzeugnisse Erzeuanis se daraus



Krebstiere und Erzeugnisse daraus



Fische und Erzeugnisse daraus



k) Schalen-Soja und Erzeugnisse früchte daraus



Senf und Erzeugnisse daraus



Schwefeldioxid 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.