



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 22.09.2025 – 28.09.2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Italienische Cannelloni mit Rindfleischfüllung ^{a,d,8,e,b,i} und Tomatensoße dazu bunter Blattsalat in Essig-Öl-Dressing ^l VEG: Italienische Cannelloni ^{a,b,d,8,e,j} mit Spinat-Ricotta-Füllung und Tomatensoße dazu bunter Blattsalat in Essig-Öl-Dressing ^l	Bio Eieromelette ^{b,d,8} mit Schnittlauchsoße dazu Stampfkartoffeln ^{d,8,a,b,e,f} und Bio Erbsen	Bio Putengulasch in Zwiebel-Gemüse-Soße ^e dazu Bio Vollkorn-Penne ^{a,b,j,l} und buntes Bio Maisgemüse VEG: Bio Tofu-Gulasch ^j in Zwiebel-Gemüse-Soße ^e dazu Bio Vollkorn-Penne ^{a,b,j,l} und buntes Bio Maisgemüse	Rinder-Cevapcici ^{a,b,d,8,e,j,l} aus dem Ofen dazu mildes Ajvar mit kroatischem Fladenbrot und Bio Balkan-Gemüse VEG: Bio Sonnenblumen-Cevapcici ^{a,e} aus dem Ofen dazu mildes Ajvar mit kroatischem Fladenbrot und Bio Balkan-Gemüse	Seefischfilet ⁱ auf Aromaten gedünstet mit Lauchsoße dazu Siam Patna Reis und Karottensalat ^{a,b,d,8,e,j,l} VEG: Vegane Bällchen ^{a,b,d,8,e,f,j,k,l} mit Lauchsoße dazu Siam Patna Reis und Karottensalat ^{a,b,d,8,e,j,l}
Dessert: Banane	Dessert: Vanille-Quark ^{8(d)}	Dessert: Kiwi	Dessert: Pflirsich	Dessert: Wassermelone
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.