

100%
BIO



**TRESS
BRÜDER**

Bio seit 1950


SPEISEPLAN

MONTAG - 11.05.2026

Ofenschlupfer mit Vanille-Sauce¹ | Kichererbsen-Curry mit Reis²

Allergene: ¹Gluten, Ei, Milch | ²-

DIENSTAG - 12.05.2026

Rinder-Fleischküchle mit Braten-Sauce und Kartoffelpüree¹  | Linsen-Curry mit Reis²

Bananen-Dattel-Creme³

Allergene: ¹Gluten, Senf, Ei, Soja | ²- | ³Milch

MITTWOCH - 13.05.2026

Kartoffel-Gratin mit Rahm-Spinat¹ | Erbsen-Eintopf²

Naturjoghurt mit Birnen-Kompott³

Allergene: ¹Milch | ²Senf | ³Milch

DONNERSTAG - 14.05.2026

FREITAG - 15.05.2026

Seelachs-Fischstäbchen mit Rahm-Spinat und Petersilien-Kartoffeln¹  | Butter-Chicken-Curry mit Reis²

Sahne-Pudding³

Allergene: ¹Fisch, Gluten, | ²Soja | ³Milch



Änderungen vorbehalten.

Die enthaltenen Allergene finden Sie in der Tabelle.
Spuren von Eiern, Erdnüssen, Fisch, Gluten, Milch, Schalenfrüchten, Senf, Sellerie, Soja können enthalten sein.

 = Vegan

 = mit Huhn

 = mit Rind

 = Mit Fisch



FRAGEN ZUM SCHUL-CATERING?

Unser Ausgabepersonal
hilft Ihnen gerne weiter!