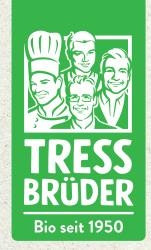
SCHUL-CATERING



Wir freuen uns sehr, uns Ihnen als neuen Betreiber des Schul-Caterings in Tübingen vorstellen zu dürfen. Als TressBrüder ist es unser Ziel, Kindern, Jugendlichen und dem Kollegium eine gesunde, frische und nachhaltige Verpflegung in den Schulkantinen und Cafeterien anzubieten.

Wir sind ein Familienunternehmen von der Schwäbischen Alb mit 6 BIO-Restaurants, einem BIO-Hotel, zwei Event-Locations, sowie einer Lebensmittelproduktion. Seit 75 Jahren kochen wir mit Überzeugung in 100 % BIO-Qualität und arbeiten eng mitregionalen Landwirten zusammen und setzen uns für eine ehrliche, transparente Ernährung ein – ob im Restaurant, der Schulverpflegung oder bei unseren BIO-Produkten.

Eure Tress Brüder

UNSER SCHUL-CATERING-KONZEPT



100 % BIO

Alle Zutaten stammen aus kontrolliert ökologischem Anbau.



Vegetarisch & ausgewogen

Überwiegend vegetarische Gerichte, kindgerecht gewürzt, nahrhaft & vielfältig.



Regional & saisonal

Wir beziehen unsere Zutaten möglichst aus der Region.



Nachhaltig gedacht

Umweltfreundliche Verpackung, kurze Transportwege, bewusster Umgang mit Ressourcen.



Vielfältiges Sortiment

In den Pausen gibt es belegten BIO-Brötchen, Butterbrezeln, frisches Obst und mehr. In der Mittagspause bieten wir ein täglich wechselndes warmes Mittagessen an.

Zum aktuellen Speiseplan







Mehr über die TressBrüder erfahren. www.tressbrueder.de