

Unsere Reiterferien-Verpflegung



Optimale Versorgung, die den Kindern schmeckt und Appetit auf mehr macht! Wir zaubern Geschmack, Vielfalt und nur das Beste an Zutaten kindgerecht auf die Teller unserer Reiterferienkinder.

Hier eine Übersicht über die Speisen und Getränke in unseren Reiterferien (Änderungen vorbehalten).

Morgens:

Reichhaltiges Buffet, kindgerecht und täglich frisch zusammengestellt:

- frische Brötchen (Weizen)
- Scheibenkäse Gouda
- Salami vom Schwein
- Geflügelmortadella
- Nuss- Schoko- Creme
- 2-3 Sorten Marmelade
- Margarine oder Butter
- Frischkäse (natur)
- Cerealien: Schoko- & Cornflakes (zuckerfrei)
- Obstsalat

Mittags:

Hauptsaison (Osterferien, Sommerferien & Herbstferien)

Wochentag	Gericht 1*	Gericht 2 (vegetarisch)*
Montag	Nudeln mit Tomatensoße und Fleischwurst	Nudeln mit Tomatensoße und gedünsteten Möhren
Dienstag	Milchreis mit Sauerkirschen/ Apfelmus/ Zimt und Zucker	vegetarische Gemüsecremesuppe
Mittwoch	Stampfkartoffeln mit Fischstäbchen und Spinat oder Möhrengemüse & Omas selbstgebackener Landkuchen	
Donnerstag	Mecklenburgischer Hühnernudelpopf	regionales Salatbuffet
	Abends: Grillbuffet (Brötchen, regionale Bratwurst, Grillkäse & handgemachtes Stockbrot)	
Freitag	Pizza Salami	Pizza Margherita

*zu allen Gerichten reichen wir täglich frisches saisonales Obst

Nebensaison (alle übrigen Zeiten)

- täglich variierende frisch zubereitete Gerichte aus unserer Hofküche (Nudeln mit Tomatensauce/Basilikumpesto, Kartoffelpuffer, Milchreis, Pizza, etc.)

Abends:

Reichhaltiges Buffet, kindgerecht und täglich frisch zusammengestellt:

- 2 Sorten Handwerksbrot
- Scheibenkäse Gouda
- Salami vom Schwein
- Geflügelmortadella
- Frischkäse (natur)
- Margarine oder Butter
- Gurke & Tomate
- Wiener / Geflügelwiener / Gemüsefrikadelle mit verschiedenen Saucen

Getränke:

An allen Tagen steht jederzeit Wasser sowie Wasser mit Orangen-/Zitronen-/Apfelscheiben & Eistee unbegrenzt zur Verfügung; morgens gibt es zusätzlich noch Milch & Kakao; auf Wunsch auch Kaffee

Bei besonderen Reiterferienangeboten variiert die Versorgung nach Programm (z.B. Ponyadvent, Ponysilvester etc.)

Besondere Allergien oder Unverträglichkeiten bitten wir direkt auf dem Buchungsformular unter „Besonderheiten“ anzugeben, damit wir dies ggf. bei der Zubereitung unserer Speisen berücksichtigen können. Allergene und Zusatzstoffe können vor Ort eingesehen werden.