

Essensvorschläge für die Jugendfarmköchinnen und -köche

Mittagessen:

- Hot dog
- Gemüsesuppe
- Eintopf: Kartoffeln und Würstchen, Gaisburger Marsch
- Linsen und Spätzle
- Hamburger
- Leberkäswecken
- Spaghetti
- Kässpätzle
- Grillen (Würstchen, Käse, Stockbrot)
- Chili con/sin Carne
- Pizza Brötchen
- Pfannkuchen (zum Selberbelegen: z.B. Käse, Nutella, Kartoffelsalat, Apfelmus, Leberwurst, Hackfleisch)
- Maultaschen gebraten oder in der Brühe und Kartoffelsalat
- Reis und Gemüse und Hackfleisch
- Fischstäbchen und Kartoffelbrei
- Schupfnudeln und Sauerkraut
- Risotto

Nachtisch:

- geschnittenes Obst, Wassermelone
- Pudding
- Eis
- Obstquark
- Obstsalat und Joghurt (Kinder können Obst schneiden)
- Fruchtjoghurt
- Grießbrei/Reisbrei

Kaffeezeit:

- Hefezopf
- Nusszopf
- Rührkuchen
- Obstkuchen
- Kekse
- Knabberzeug
- Waffeln (Nachtisch + Kaffee)
- Nutellabrot

Achtung: Bitte unbedingt beachten, dass es meist einige Vegetarier gibt!