

JURADISTL WEIDERIND



NATURSCHUTZ AM BSZ

Eine Aktion der Klasse EV 12 im Rahmen des Unterrichts

www.juradistl.de

Juradistl Weiderind

So schmeckt Naturschutz in der
Oberpfalz

Wenn Fleisch auf
dem Teller, dann vom
Weidetier!

Themen:

- Welchen gesundheitlichen Wert hat Fleisch vom Weiderind?
- Welche Rolle spielen Fettsäuren im Fleisch?
Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren
- Welche Vorteile hat das Weiderind? Geschmackliche Qualität
- Warum ist Weidehaltung besser?

Montag

- Grießnockerlsuppe (1,3,9)
- Gulasch mit Reis (1)
- Gemischter Salat
- Buttermilchereme (7)
- Veg. Gemüsesoße zum Reis

Dienstag

- Balsamico- Braten mit Semmelknödel (1,3,7)
- Blaukrautstrudel mit Salat (1,3,8)
- Mascarpone- Beerencreme (7)
- Veg. Käsesoße zum Hauptgericht (7)

Unsere Menüs rund ums Juradistl-Weiderind sind abwechslungsreich...

- ...saisonal und regional
- ...frisch und schonend zubereitet
- ...vegetarisch abgewandelt

SCHÜLER GENIESSEN NATUR PUR

Die Klasse der EV 12 kocht für alle Schüler:innen des BSZ Regensburger Land.

SPEISEPLAN DER MENSA

Alle Schüler:innen sind in der Mittagspause eingeladen zu probieren.

ANGEBOT DER WOCHE



GESCHMACK DER JEDEN ANSPRICHT!

Donnerstag

Chinakohlsalat mit Erdnussdressing (5)

Rotes Thai-Curry mit Rind und Basmatireis (7)

Gebratene Ananas mit Mascarpone (7)

Veg. Thai-Gemüsecurry (7)

Freitag

Fleischbrühe mit Grießnockerl und
Gemüse (1,3,9)

Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch (3)

Tomatenpüree und Nudeln (1,3)

Tasse Espresso mit Mürbteiggebäck (1,3)

veg. Zucchini mit vegetarischer Fülle

Unsere Menüs rund ums Juradistl-Weiderind sind
abwechslungsreich...

...aus verschiedenen Fleishteilen

...bunt und geschmackvoll

...vitaminreich und vollwertig

„Woche rund ums Juradistl-Weiderind“ – jedes Jahr ein Highlight in der Mensa –



Die Schülerinnen der Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung EV 11 und EV 12 veranstalten regelmäßig Aktionswochen rund um Juradistl-Produkte in der Mensa. Juradistl ist das größte Naturschutzprojekt in der Oberpfalz. In der „Woche rund ums Juradistl-Weiderind“ wurden abwechslungsreich zubereitete Menüs unter Verwendung verschiedener Fleischteile angeboten. Die jungen Küchenexpertinnen waren genauso wie die Mensagäste mit der zarten Konsistenz und dem sehr aromatischen Geschmack zufrieden. Zusätzlich schätzen sie die ganzjährige artgerechte Haltung und Fütterung der Tiere und deren Herkunft aus kleinbäuerlichen Betrieben der Region. „Mit dem Einkauf von Juradistl-Produkten tragen wir zum Artenschutz und zu nachhaltigem Ernährungsverhalten bei.“

