

-
- Die Mensa Vital war eine tolle Sache!
-
- Click&Collect sollte durch einen deutschen Begriff, wie z.B. Bestellen&Abholen ersetzt werden. Das gilt auch für alle anderen Anglizismen.
-
- Weniger fettig
-
- Mehr Fleisch. Keine Veganen Produkte.
-
- Wiederverwertbare Umverpackungen / Pfand-System wäre sinnvoll. Bei Corona-Betrieb, aber auch danach, z.B. für "Fertigsalate".
-
- Tägliche vegane Gerichte fände ich super
-
- Stoppt die irrsinnige Fleischsubventionierung in der Mensa, macht doch lieber Gemüse und Beilagen günstiger. Warum kosten in der Mensa 2 Schüsselchen Kartoffel so viel wie ein Schnitzel (bei gut und günstig)? Die Preisgestaltung ist absolut nicht nachvollziehbar und repräsentiert in keinster Weise die Einkaufspreise.
-
- 1. Die Frage ob ich eine größtmögliche Auswahl bis zum ende der Öffnungszeit haben möchte hängt von den angebotenen Öffnungszeiten ab. Wenn nur sehr kurze öffnungszeiten angebooten werden (so wie es nach meinem Empfinden während corona der fall war) hätte ich gerne auch gegen ende noch eine Auswahl. Wären die öffnungszeiten natürlich länger wäre dies nicht mehr so wichtig. 2. Die Qualität insbesondere bei den Pastagerichten ist zum Teil stark schwankend. Insbesondere der teils massive Öl anteil ist ein großes Problem.
-
- Bestimmte Gerichte aus der Mensa (hauptsächlich Prima Klima, Schneller Teller, Soßen) stoßen mir am Nachmittag unangenehm auf, was ich sonst so nicht kenne. Bekannte berichteten ähnliches. Es wäre interessant zu wissen, welche Zusatzstoffe da hinzugefügt werden, die das verursachen und es wäre natürlich wünschenswert, wenn man auf diese verzichten könnte. Die Fleischgerichte mit separater Beilage sind oft bekömmlicher, was ich schade finde, da ich auf diese in der Mensa gerne verzichten würde.
-
- Mehr veganes/vegetarisches Essen
-
- Ich habe in der Zeit vermehrt angefangen zuhause zu kochen. Meiner Meinung sind die Portionen immer kleiner geworden, und die Preise immer mehr gestiegen.
-
- mehr vegetarische & vegane Auswahl Ein konkreter Vorschlag: ein Tag / Woche, an dem nur vegetarische und vegane Gerichte angeboten werden
-
- Es sollte einen Supermarkt ZUN SUPERMARKTPREISEN geben. Und eine Art Dönerbude; von einem externen Anbieter (da ich die Preise teilweise unverschämt finde)
-
- Es muss weiterhin simple, günstige Gerichte geben. Vegane oder vegetarische Gerichte sind kein Problem sollten aber keine Überhand nehmen, wenn man den prozentualen Anteil dieser bedenkt. Als Student bin ich nicht bereit 4€ oder mehr für ein Mittagessen in der Uni auszugeben, vorallem da die Portionen nicht riesig sind. Zudem sollten die Öffnungszeiten der Mensa geändert werden, ich stelle mir kurz vor 12 bis hab 3 vor.
-
- Ich fände es schön, wenn es mehr vegetarische, wenig verarbeitete Gerichte geben würde, am liebsten mit regionalen Lebensmitteln.
-
- Einiges schmeckt manchmal zu sehr nach Fertiggessen, und ich als Veganer hätte auch gerne zwischendrin etwas, was günstig ist (meiner Erfahrung nach sind die günstigsten Menüs immer mit Fleisch)
-
- - Dass überhaupt vegane Produkte angeboten ist super! Man könnte versuchen jeden Tag ein veganes Gericht auf der Karte zu haben (anstatt im Wechsel mit einem vegetarischen) - Generell finde ich das Essen am Campus sehr lecker - An der Größe der Portionen sollte nichts geändert werden - Das Personal ist stets freundlich
-
- Essen in Bistro etc ist für Mensaverhältnisse sehr teuer! Auch für Mitarbeiter. Für den Gästepreis kann man eigentlich in die Stadt fahren, dort im Restaurant essen, bezahlt ungefähr das gleiche und bekommt ein besser schmeckendes Essen.
-

-
- Ich persönlich würde es schön finden, wenn es mehr vegetarische/vegane Gerichte im Angebot gibt. Ich weiß es ist schwer jedermanns Geschmack zu treffen, aber es gibt einige Gerichte, die vielen Leuten nicht schmecken, z.B. diese Snackriegel mit Tomatensoße. Allgemein finde ich es besser, wenn man auf gesundes Essen setzt. Dafür würde ich auch mehr bezahlen.
-
- Bitte bitte Milchalternativen an den Kaffeeautomaten und beim Campuccino anbieten!!!!
-
- Ich finde das Konzept des Click and Collects interessant, würde es aber gerne ohne Click in Anspruch nehmen. Ab und zu wäre es gut, das normale Mensa-Essen To-Go zu bekommen. Und wenn es Click sein muss, dann bitte mit einem sinnvollen zeitlichen Abstand (15-30min) und nicht wie aktuell am Tag zuvor. Oft weiß man nicht, wie und ob man Hunger hat oder vergisst es einfach und dann kann man kein Essen mehr bekommen. Weiter sieht der Andrang aktuell nicht groß genug aus, sodass ich nicht verstehe, warum es Click ist, wenn man To-Go essen will. Bei einem Verzehr vor Ort kann ich eine zeitliche Staffelung verstehen. Zu der Frage mit dem Kaffeebecher fehlt mir die Option: Ich trinke keinen Kaffee. Dies merke ich an, damit Sie das in der Auswertung berücksichtigen können. Weiter finde ich den Umfang des Einsatzes von Öl in manchen Ihrer Gerichte fraglich. Oft riechen Pastagerichte vom Öl und werden bei uns schon scherzhaft: Öl mit Gnocchi genannt. Desweiteren würde ich Ihnen empfehlen, öfters neue Angebote auf den Speiseplan zu stellen und damit Gerichte zu ersetzen, welche nicht so nachgefragt sind/ nicht schmecken. Das sollten Sie mit entsprechenden Verkaufszahlen testen können.
-
- Abwechslungsreichere Mahlzeiten, die sich nicht alle zwei Wochen wiederholen, mehr "Liebe" und Würze in den Gerichten, Portal für Essenswünsche/Vorschläge um Kreativität zu fördern
-
- Ich vermisse das einfallsreiche und leckere Essen das ehemals in der Cafete B zubereitet wurde, insbesondere die vegetarischen Gerichte, und würde mir diese in der Hauptmensa wünschen. In der Hauptmensa sind die meisten vegetarischen Gerichte so schlecht, dass ich dazu übergegangen bin mir mein Essen meist von zu Hause mitzubringen.
-
- Klasse, dass es schon vegane Angebote gibt, vielen Dank! Gerne auch mehr Alternativen zu Weizenprodukten wegen Allergien/ Unverträglichkeiten.
-
- Hauptpreistreiber der Campusgastronomie sind inzwischen die Personalkosten und Baumaßnahmen für's Ambiente. Ursprünglich war die Idee der Campusgastronomie, die Student(inn)en beim Essen finanziell zu entlasten. Unter dem Deckmantel von "Umwelt, Klima und Zertifikaten" werden die sowieso bereits hohen Vergleichspreise immer noch weiter in die Höhe getrieben. Bitte nicht falsch verstehen: Es ist durchaus richtig und sinnvoll auf regionalen Bezug der Produkte zu achten, aber dann auch bitte mit dem richtigen Maß. Steckt doch mal etwas Energie in das Einwerben von Fördermitteln oder dem Auftreiben eines Sponsors. Im Belasten des studentischen Sackerls sind alle immer vorne mit dabei. Wer sich Nachhaltigkeit auf die Fahnen schreibt, wirbt mit einer gewissen Sicht auf Balance und Ausgeglichenheit. Dazu gehört allerdings auch, nicht völlig verstandlos einem Trend nachzujagen und nur ausgeben wollen, man muss auch irgendwo reinholen, was man ausgeben will.
-
- Mehr vegane Optionen bitte
-
- Mindestens ein veganes Gericht pro Tag (vollwertiges Gericht; nicht nur z.B. Suppe) wäre toll. Die veganen belegten Brötchen mit z.B. Süßkartoffel-Patty sind immer sehr früh ausverkauft. Könnte man davon größere Mengen anbieten?
-
- Ich wünsche mir mehr simple, gesunde, vegetarische Gerichte.
-
- Es wäre toll wenn es eine größere Auswahl an vegetarischen/veganen Gerichten geben würde. Vor allem bei den Imbissen.
-
- Mehr vegetarische und vegane Gerichte anbieten
-
- Weniger Öl in den Gerichten Mehr vegetarische/vegane Alternativen (insbesondere bei eingeschränktem Angebot während der Pandemie)
-
- klarere Kennzeichnung und Unterscheidung zwischen vegetarischem und veganem Essen. Genauere Infos zu den Zutaten. Beinhaltet z.B. das Gericht "Pasta Funghi mit Reibekäse" weitere tierische Produkte außer nur den Käse (den man bei der Ausgabe des Essens einfach weglassen kann).
-
- Vegetarische Gerichte sind oftmals deutlich teurer als die Fleischvarianten.
-

-
- Rückkehr zum normalen Vertrieb von Speisen ohne Click&Collect. 7pm am Vortag ist zu früh um zu entscheiden was und ob ich etwas von der Cafeteria hole. Größere Portionen. So wie früher die Box mit Nudeln bis zum Rand. Und nicht wie jetzt das untere Drittel bis zu den genau abgewogenen 300g befüllen. Wird man doch nicht satt davon
-
- more sustainable packing
-
- Eine größere Auswahl wieder, mehr Essensflächen
-
- Gesunde Sachen viel zu teuer (Salat 4€) während Pommes 1,4€. Fast nur Fleisch Optionen, keine transparente Lieferkette. Furchtbar
 - Mehr Auswahl an vegetarische/vegane Speisen! Transparente Liefer- und Produktionskette. Auch bei kleinen Speisen wie Brötchen und Salat von der Cafeteria.
-
- Im Herbst vergangen Jahres wurden die Sitzplätze in der Mensa zufällig ausgelost, wodurch a) man mit wildfremden Leuten am gleichen Tisch saß und somit potentiell Menschen könnte, die man sonst gar nicht treffen würde (könnte z.B Institutskollegen am selben Tisch essen, gäbe es dieses Problem nicht) und b) kann es vorkommen, dass man mit anderen Personen am selben Tisch sitzt, obwohl es noch komplett freie Tische gab.
-
- Längere Öffnungszeiten, um 16:00 sollte man zumindest noch eine Kleinigkeit bekommen (ideal wäre eine Abendessen Option) spontaneres click and collect Preisleistungs Verhältnis stimmt nicht Mehr vegetarische Gerichte, viele vegetarische Gerichte sind keine guten Mahlzeiten Mehr vegetarische Brötchen bzw. Snacks
-
- Wenn es ein Fleischgericht gibt, ist es besser, neben dem Schweinefleischgericht ein Hühnchen- oder Rindfleischgericht zu haben. manche Leute essen kein Schweinefleisch wegen ihrer religiösen Werte. Auch einige Leute könnten Allergien mit Schweinefleisch haben.
-
- Ich persönlich achte sehr auf Makro- und Mikronährstoffe und hätte hier einen Informationsbedarf bei der Speiseauswahl. Speziell ein „Fitness-Angebot“ mit hohem Eiweiß- und moderatem Fett-Anteil fände ich außerdem klasse. Häufig sind Die Mensagerichte stark Kohlehydrat- und Fettbetont.
-
- Das Essen hier ist wirklich sehr gut, allerdings wäre es auch schön, wenn man abends noch etwas außer dem üblichen Automatenangebot anbieten könnte falls man spätere Vorlesungen hat oder Lernflächen nutzen möchte. Evtl. kann man ja auch nicht verkaufte belegte Brötchen in den Automaten packen oder sowas in der Art :D
-
- Mehr Abwechslung der Gerichte, Fischbuffet, mehr Mengen beim schnellen Teller, mehr Klassiker wie Kässpitzen und andere leckere Gerichte
-
- Ich möchte gerne gesünder essen, aber das Essen in der Mensa ist viel zu teuer. Das Happy Hour Angebot ist auch relativ teuer.
 - bitte mehr vegetarische Alternativen und nicht überall die gleiche Metro-Billig-Pulver-Soße drauf!
-
- Ich war in verschiedenen Universitäten bzw. habe auch Freunde, die in anderen Bundesländer/Unis studieren. Ich muss leider sagen, dass die Öffnungszeiten zu kurz sind. Außerdem steht nur wenige Auswahl zur Verfügung und mit hohen Preisen. Ich bin allgemein nicht zufrieden weder mit Mensa noch die Cafeteria. Trotz Feedbacks hat sich in 5 Jahren kaum geändert. Obwohl ich dran nicht glaube, hoffe ich, dass die Uni bald mit einer anderen Firma arbeitet.
-
- Vegane Ernährung sollte möglich sein. Es muss nicht die volle Auswahl bis zum Ende da sein, aber eine vegetarische Option sollte dabei sein
-
- Eintopf auch im Sommersemester anbieten
-
- Gesundere Gerichte mit mehr Gemüse und Fisch / Fleisch. Am Kiosk auch gesundere Lebensmittel anbieten, als das bisher gebotene.
-
- Es wäre schön, wenn bald wieder wiederverwendbares Geschirr und Besteck benutzt werden würde. Viele Essensangebote sind nur in Plastikverpackung zu erhalten, als Alternative könnte man Papiertüten, Pappbecher oder selbst mitgebrachte Dosen, Tüten nutzen. Früher gab es noch die Mensa Vital, welche qualitativ hochwertigeres Essen angeboten hat. Es wäre toll, wenn es so etwas wieder geben würde.
-

- Sternekoch für die Klinik oder Unimensa. Das motiviert die Gäste weiter produktiv zu arbeiten und die Kantinenmitarbeiter, da sie die Möglichkeit haben Neues zu lernen. Einige Betriebe haben bereits positive Erfahrungen mit diesem Konzept gesammelt.
- bitte kein reservieren mehr
- An sich alles sehr gut! Mehr veganes Essen wäre natürlich immer toll!
- Bitte wieder das alte Rezept für Pesto Rosso (Pasta-Bar)
- öffnen!!!
- Ich finde nicht nur faires und nachhaltiges Essen wichtig, sondern auch faire und nachhaltige Bezahlung von und Umgang mit den Beschäftigten. :-)
- Mehr gesunde vegetarische / vegane Auswahl
- Hafermilch als Alternative zur Kuhmilch
- Es wäre schön, wenn es mehr vegetarische/vegane Gerichte zur Auswahl gäbe und in eine Nachhaltige Alternative für die Verpackungen von Salaten, Müsli und den Gerichten des Pizza-/Pasta-Bistros gäbe (zum Beispiel mit einem Pfandfreien Mehrwegsystem "Revelo", wie in Mensen des Studentenwerkes Niederbayern/Oberpfalz:
<https://stwno.de/de/gastronomie/mehrweg/mehrweg-to-go>)
- Ich habe mal gesehen, wie in der Cafete nach 18 Uhr alle restlichen Brote und Backwaren in mehrere blaue Müllsack geworfen wurden. Das ist totale Verschwendung! Da hätten sich bestimmt einige Studenten gefreut nach 18 Uhr Reste zum halben Preis zu kaufen oder am nächsten Tag morgens. Finde es gut, was ihr macht! Die Campusgastronomie braucht definitiv mehr Nachhaltigkeit.
- In der Mensa Süd ist es unausstehlich laut, ist aber vermutlich nicht ein Problem das sich leicht beheben lässt (vlt schalldämpfende Materialien/Unterteilung des Esssaals in 2 oder mehr Räume?)
- Bei den vegetarischen/veganen Gerichten wird oft versucht etwas spannendes/ungewöhnliches zu bieten, das ist gar nicht notwendig. Viel wichtiger wäre es, hier eine breitere Auswahl zu bieten, meist gibt es nur eine vegetarische Hauptspeise.
- Merkel mach Mensa auf!
- noch mehr vegetarische Gerichte, auch an der Uniklinik-Mensa (esse vorwiegend dort)
- Vegane und vegetarische Gerichte sind derzeit sehr beschränkt. Eine bessere/weitere Auswahl wäre wünschenswert (sowohl in der Mensa, also auch in der Cafeteria) Längere Öffnungszeiten der Mensen und Cafeterien, damit auch nach 17:00 Uhr Essen gekauft werden könnte, welches nicht aus einem Automaten stammt.
- Mehr bzw. häufiger eine vegane Wahl.
- Mehr bzw. irgendwelche Glutenfreie und Laktosefreie Angebote
- Für Leute, die kein Fleisch essen, ist die Auswahl sehr schlecht (meist nur ein Gericht oder Beilagen). Auch ist das Fleisch sehr günstig, in meinen Augen ist es nicht richtig, dass Fleisch subventioniert wird und die anderen Gerichte zudem teuer werden, um die fleischhaltigen Gerichte günstig zu halten (sind teilweise sogar günstiger, als vegetarische Gerichte - das passt vorne und hinten nicht). Den Gedanken der happy hour finde ich super, die Umsetzung hingegen eher schlecht. Ich habe es häufig erlebt, dass Gerichte nicht ausgelegt wurden, obwohl sie in Massen vorhanden waren. Warum? Auch ein wichtiger Punkt ist, dass es generell zu wenige Mikrowellen gibt - Viele Leute nehmen essen von zuhause mit, das sollten sie auch zeitnah aufwärmen können und nicht mit langen Wartezeiten, weil an jeder Mikrowelle 4 Leute stehen. Nach dem schließen der Mensa, Bistro etc werden auch die Geschirr wägen einfach weggeräumt. Es kommt durchaus vor, dass man zu diesem Zeitpunkt noch Geschirr hat, was man gerne abgeben würde, aber keine Möglichkeit dazu hat (ist auch dem reinigungspersonal gegenüber nicht sehr rücksichtsvoll) - hier wäre eine Abgabestelle angebracht.
- Die während Corona geöffneten Cantinen haben eine sehr schlechte Auswahl und teilweise wirklich schlechtes essen. Die Mensa Nord ist zudem vollkommen überteuert mit einer winzigen Portion Nudeln für teilweise fast 5€ Seitdem man das essen vorbestellen

muss, esse ich in den Cantinen nichts mehr, sondern bringe mein eigenes essen mit oder lasse Essen an die Uni liefern. Ich will nicht jeden Tag voraus planen müssen, was ich gerne essen würde, sondern spontan in meiner Pause entscheiden.

- Gerade im veganen / vegetarischen / laktosefreien Bereich könnte es mehr Auswahl und auch Auswahl an allen Mensa-Standorten geben Die Portionen könnten etwas größer sein
 - vor der Pandemie kam es vermehrt vor, dass es kein vegetarisches Hauptgericht gab (scheiterhaufen oder andere süßspeisen sind nicht wirklich als hauptgericht ernstzunehmen). Nicht-fleischhaltige Gerichte sind (mensa west) oft deutlich teurer als fleischgerichte. :(
 - Die aktuelle Lage der "Campusgastronomie" ist beschämend. Mitarbeiter und Wissenschaftler arbeiten in normalen Arbeitszeiten während die "Gastronomie" um 14:00 Uhr schliesst. Absurd scheint auch, wie bereits knapp bemessene Portionen gewogen und anschließend gegebenenfalls reduziert werden.
 - Es wäre so toll, wenn es täglich mind. eine vegane Option gibt.
 - Verbesserungsbedarf besteht m.E. vor allem an der Cafeteria der Uni West. Gerade das vegetarische Angebot könnte hier deutlich verbessert werden!
 - Mehr vegane Optionen bitte :) schmeckt auch nicht - veganern
 - Gut & Günstig fleischfrei, Fleisch nur in Gourmet, 2x vegetarisch 1x Fleisch in der Cafeteria West
 - Mit verschiedenen Intoleranzen oder Unverträglichkeiten ist es teilweise sehr schwer, etwas passendes zu finden. Das betrifft nicht nur vegetarisch/vegane Kriterien, weshalb eine größere Vielfalt allgemein sinnvoll wäre - auch bei den Brötchen in der Cafeteria z.B. Solange die Wahl zwischen vegetarisch/vegan und fleischhaltigen Gerichten bleibt, muss die Auswahl gegen Ende der Zeiten nicht sehr groß sein - dann lieber weniger Wahl und weniger wegschmeißen.
 - KOSTENLOSE WASSERSPENDER IN DER UNI!!
 - Die Portionsgröße ist gerade bei vegetarischen Gerichten (Prima Klima) recht gering. Das sollte verbessert werden. Außerdem könnte man weniger "exotische" Gerichte kochen und eher Gerichte, die viele Menschen mögen. Schön wäre noch, wenn der Gemüseanteil der Speisen generell erhöht werden würde.
 - Laktosefreie Kuhmilch/ Milchalternativen an den Kaffeeautomaten, v.a. auch nachdem die Gastro zu macht und man die netten Mitarbeitenden nicht mehr fragen kann. Gibt es die vielleicht auch in den kleinen Kaffeesahne Behältern? Dann müssten die evtl nicht in den Kühlschrank.
 - Vegane Alternativen bei Kaffee wären toll
 - Es wäre schön, wenn es jeden Tag auch ein vegetarisches glutenfreies Gericht gäbe, abgesehen von Salat.
 - Im Vergleich zu anderen Universitäten ist das Preis-Leistungsverhältnis unterdurchschnittlich.
 - mehr Auswahl für vegetarische Gerichte - Die meisten Leute die Fleisch essen würden auch vegetarische Gerichte essen, aber Vegetarier essen nie Fleisch bei vegetarischen Gerichten mehr grundsätzliche vegetarische Gerichte und weniger "Fleischgerichte" mit Fleischersatz,
 - vegane gerichte
 - Ich studiere an der Uni West und muss sagen (dass im Vergleich zur großen Mensa an der Uni Süd), das Essen an der West-Mensa so fürchterlich schmeckt und gerade bei vegetarischen Gerichten keine Auswahl besteht/diese oft vergriffen sind, dass ich es mir abgewöhnt habe dort zu essen
 - Es ist unter aller Sau, wie die Unileitung mit der Mensa und den dort Angestellten während der Pandemie umgegangen ist. Die verantwortlichen sollten ihre Handlungen überdenken und persönliche Konsequenzen ziehen.
 - Das Essen sollte billiger und ausgewogener sein.
 - Es wäre gut, das derzeitige Angebot (Party-Diner) auszubauen.
 - Mehr veganes bitte
-

-
- Angebot sollte ausgewogener sein und mehr Gerichte als nur im 2-wöchigen Wiederholungszyklus angeboten werden. Auch die Preisgestaltung bei manchen Gerichten ist/war fragwürdig, da ein paniertes Schnitzel mit Pommes günstiger angeboten wurde als ein Reis-/Gemüseteller mit Salat. Auch sollte es Menüs geben z.B. Hauptgericht + 2 Optionen (Getränk, Salat, Nachtisch, Obst...) für einen fairen Preis und nicht 3 € Preiszuschlag für ein Glas Wasser und einen Apfel.
-
- Orientierung am japanischen Ernährungsstil. Nicht umsonst gibt es da die wenigsten übergewichtigen Menschen
-
- Es gibt leider immernoch zu wenig vegane Optionen. Va zB im Southside, aber auch in der Mensa Süd gab es früher eine größere Auswahl an veganen Gerichten. Vor Corona gab es im besten Fall eine vegane Option, die meistens ausverkauft war, sodass man oft auf Beilagen ausweichen musste.
-
- Click and collect am Vortag entscheiden ist nicht gut. Zu wenig Flexibilität
-
- Ich finde es unverständlich, dass während der Coronapandemie der volle Solidarbeitrag erhoben wurde, obwohl es kaum Essensangebot gab und dieses auch nur von sehr wenigen Studierenden genutzt wurde. Generell sollte die Mensa preiswertes Essen für den klammen Studentengeldbeutel anbieten und nicht teures Luxusessen über den Solidarbeitrag finanzieren. Dieses könnte zum Beispiel beim Buffet zu entsprechenden Preisen angeboten werden, sodass Personen, die darauf Wert legen, es sich selbst finanzieren können.
-
- Für mich passt alles wie es ist
-
- - pflanzliche Milchalternativen an den Kaffeeautomaten wären wünschenswert (zumindest an 1,2 Standorten wie dem Southside, Campuccino,...) - gerne mehr vegane Angebote zB. beim Southside, da diese oft bereits vormittags verkauft sind
-
- Im Moment wird das Essen in einem Behälter aus Papiermüll rausgegeben. Das verstehe ich nicht, selbst wenn die richtige Mensa geschlossen ist, kann man normale Teller benutzen und diese zurückgeben. Für mich ist der Müllberg der Grund die Campusgastro seit einem Jahr nicht zu nutzen.
-
- Gesunde kleinere Gerichte, die dann auch nicht so teuer sind und nicht schwer im Magen liegen
-
- Macht die Mensa endlich wieder auf!
-
- -Preis passt meiner Meinung nach nicht zur Qualität, vegane Gerichte beschränken meistens sehr ölig und immer mit der selben Gewürzmischung gewürzt -Auswahl an veganen Essen beschränkt sich auf ein Essen -Muss nichts ausgefallenes sein aber so ein Grundstock an gesunden und guten veganen/vegetarischen Gerichten wäre super
-
- Weniger Plastik z.B beim Kaffee to go. Kein Plastikbesteck. Generell wiederverwendbar Becher in Anbetracht der Müll-Problematik. Ab und zu könnte das Essen gesünder sein. Ist halt schon sehr oft, sehr festhalten. Der Salat, wo das Gewicht gewonnen wird, ist zu teuer für mich als Student. Ansonsten weiter so. Finde die Umfrage sehr gut. Grosses Lob.
-
- Über mehr vegane/ vegetarische Alternativen würde man sich sehr freuen. Dass in der Mensa Süd neben 3-4 fleischhaltigen Gerichten in der Regel nur eine vegetarische Alternative angeboten wird (vegane Gerichte fallen komplett vom Tisch, außer man ernährt sich ausschließlich von Beilagen), empfinde ich als eine klare Stellungnahme des Studierendenwerks gegen Nachhaltigkeit. Daneben ist absolut unverständlich, wieso für diese rauen Mengen Fleisch der gleiche bzw. z.T. ein niedrigerer Preis verlangt wird als für gemüsebasierte Alternativen. Spricht sicher nicht für die Nachhaltigkeit in der Erzeugung (manche munkeln, dass keine Kuh, die auf dem Teller in der Mensa landet, jemals Sonnenlicht zu Gesicht bekommen hat...)
-
- Fände es gut, wenn statt der Pappschachtel und Plastikgabel für die to-go Angebote Mehrwegsysteme wie z.B. reobowl verwendet würden.
-
- Darf nicht zu teuer werden
-
- vielleicht: günstigerer Preis für kleinere Menge, mehrere Auswahl Salat finde ich ein bisschen zu teuer - sonst nehme ich ihn sehr gerne und öfter, wäre auch sehr passend zur Nachhaltigkeit & Gesundheit
-
- Wäre schön, wenn Click und Collect wieder abgeschafft wird und einfach zwei Essen angeboten werden. Als Doktorand mit Labortätigkeit weiß ich nicht am Vortag, wann ich Zeit zum Essen habe. Außerdem wäre es gut, wenn die Mitarbeiter ihre Maske richtig tragen würden und nicht nur zu den Professoren, sondern zu allen freundlich wären.
-

- Für PhD Studenten die im Labor tätig sind, ist es sehr schwierig zeitlich genau sagen zu können, wann man Essen gehen kann, daher ist es uns annähernd unmöglich das Click & Collect Angebot derzeit in Anspruch zu nehmen. Zudem lässt die Auswahl an Gerichten sehr zu Wünschen übrig und die Preise sind für Studenten sowie PhD Studenten viel zu hoch, dass man sich ein tägliches Essen an der Uni gar nicht mehr leisten kann. Viele Produkte und wenn es nur eine simple Butterbrezel ist, sind bereits mittags schon vergriffen, sodass man lediglich die Möglichkeit hat, sich einen Schokoriegel aus dem Automaten zu holen, wenn man länger arbeiten muss, was natürlich nicht sehr gesund und sättigend ist, wenn man zu Schichtbetrieb zu leisten hat. Generell würde ich mir eine Auswahl an gesünderen Lebensmitteln wünschen wie z.B. eine Salatbar ansatz das Angebot an Fast-Food weiter auszubauen (Currywurst, Burger, Pizza). Im übrigen ist es eine Unverschämtheit, dass zu Pandemie Zeiten die Angestellten an der Cafeteria, den Mund-Nasen-Schutz am Kinn tragen (sie arbeiten mit Lebensmitteln, hier sollte Hygiene oberste Priorität haben!!!) und wenn man sie bitten, diesen ordentlich aufzusetzen noch beschimpft wird. Nach den vergangenen Monaten brauchen Sie sich nicht wundern, wenn die Bereitschaft das Essensangebot an der Uni anzunehmen, erschreckend gering ist. Im übrigen bezahlen wir PhD Studenten auch einen Semesterbeitrag und auf uns die während der Pandemie trotzdem jeden Tag hier vor Ort ihre Arbeit leisten müssen wurde keinerlei Rücksicht genommen und uns wurde über Monate keine Möglichkeit gegeben, an jegliche Form von Essen zu kommen (außer Schokoriegel).

- Mehr Auswahl vegetarischer Gerichte; Gerichte ohne Fleisch sollten günstiger sein können als solche mit Fleisch; Keine Wegwerfbecher/ Einmalbesteck etc.; Möglichst weitgehende Vermeidung von Plastik bei Verpackungen

- weniger Zusatzstoffe in den Lebensmitteln verwenden

- Tütensoße schmeckt furchtbar. Dafür ist sie dann zu teuer.

- Ich finde das Essen qualitativ sehr gut. Und auch die Auswahl war immer ansprechend. Ich vermisse schon einige Gerichte von damals und freue mich schon darauf, wenn es wieder los geht.

- Vermisse die Bio und Vegetarischen Gerichte, die es bis vor einigen Jahren gab Bessere Kennzeichnung der Inhaltsstoffe bei Unverträglichkeiten hilfreich

- Ich finde es gut, dass es ein vegetarisches Gericht gibt und ich finde auch gut, dass es explizit BIO-Essen gibt! Jedoch ist die (Prä-Corona) Gut&Günstig Variante quasi immer Fleischlastig und häufig ist das vegetarische Gericht gleichzeitig das BIO-Essen und damit das teuerste. Insbesondere bei Gut&Günstig besteht meiner Meinung nach dringend Optimierungsbedarf - hier sollten viel mehr vegetarische Gerichte angeboten werden. Meiner Meinung nach wäre die Staffelung Gut & Günstig = vegetarisch; Lecker&Fein =50%Biofleisch:50%vegetarisch; Bio = 50%BIO-Fleisch:50%vegan sinnvoll.

- Ein Angebot mit gesünderen Gerichten auch außerhalb der Mensa wäre schön, da die Pasta-Gerichte im Bistro immer aus 98% und 2% Gemüse/Anderem bestanden. Gerade dafür waren die Preise dort inakzeptabel. Auch in der Mensa habe ich mir häufig mehr Gemüse gewünscht. Hohe Preise (im Vergleich zu anderen Universitäten) und kaum Qualität ist keine erfreuliche Kombination. Und da dann noch für Soße draufzahlen? Wenn man den ganzen Tag über Veranstaltungen an der Uni hat, bieten sich keine Alternativen für gesundes Essen.

- 1 Fleisch freier Tag pro Woche an der Uni Ulm als Zeichen für Regenwaldschutz

- Bitte mehr vegetarisches und gesundes Essen! Gerne auch vegan! Schneller Teller z.B. einfach ohne Speck. Oder Linsengerichte zum satt werden. Leider waren bisher 5/7 Gerichten mit Fleisch und insbesondere das Buffett sehr fleischlastig.

- Man könnte nicht nur beim Kaffee auf nachhaltigere Verpackungen (eigene Tasse/Pfandbecher) achten, sondern auch beim Essen. Am Diner-Wagen oder der Burgerbar könnte man die Einweg-Schalen durch welche aus Plastik ersetzen, die anschließend gespült und mehrfach benutzt werden (einige Stände auf Märkten machen das bereits für Pommes, Currywurst, etc.). Auch für das Bistro mit Nudeln und Pizza könnte eine nachhaltigere Lösung gefunden werden, um Abfall zu sparen/vermeiden.

- Weniger Fleischersatz (Vegane Bratwürste) beim vegetarischen Essen

- Mehr vegetarische Gerichte. Vegetarische Gerichte sollten nicht teurer sein als Gerichte mit Fleisch!

-
- Ich studiere nun schon seit fast 6 Jahren an der Uni Ulm, in dieser Zeit habe ich mich immer unglaublich gefreut, wenn es neue vegane Produkte zur Auswahl gab, leider waren diese dann oft auch als erstes ausverkauft. Was noch super wäre: Eine vegane Milchalternative zum Kaffee, z.B. Soja oder Hafer! :)
-
- Mehr vegetarische und Vegane Gerichte zur Auswahl (mindestens zwei pro Tag), da es auch immer ein Auswahl zwischen mehreren Fleischgerichten gibt
-
- Gerne auch Gerichte ohne Milcheiweiß / lactose . Mehr Vegane Produkte zur Auswahl.
 - Gesund kochen und keine Fertigsaucen
-
- Ich wünsche mir ein vielfältiges veganes Angebot und das überhaupt nur vegetarische und vegane Gerichte verkauft werden
 - Da ich selbst vegetarisch lebe, ist die Auswahl der Gerichte in der Mensa manchmal etwas spärlich. Falls z.B. nur ein vegetarisches Gericht vorhanden ist und gibt es im Zweifelsfall keine Alternative. Gerne dürfte diese sogar vegan sein, um den veganen Lifestyle mit in die Mensa aufzunehmen.
-
- Mehr vegetarische Optionen bei Imbissen (bspw. momentan nur 3 vegetarische Optionen am West Side Diner: Pommes, Kartoffelsalat, Veggie-Schnitzel-Semmel; m.E. sehr dürftige Auswahl)
 - Brötchen mit zB Pute/etc kostet 2,05 €, während eine vegetarische / vegane Alternative am Kiosk an der Uni Süd 3,50€ kostet !! Des Weiteren stört mich der unglaubliche Müllverbrauch beim Essen an der Uni. Die Boxen für Nudeln etc sind eine Katastrophe, und derjenige der auf die Idee kam, jedes Brötchen und jede Brezel einzeln in eine Plastiktüte einzupacken muss diese auch hoffentlich jeden Tag selbst einpacken. Ich bezweifle stark, dass zur Pandemiebekämpfung eine Plastiktüte notwendig ist.
-
- mehr vegetarische angebote in der cafeteria, als nur käsebrot auf weißer semmel
 - Am wichtigsten ist mir die Kennzeichnung von Tierwohl. Privat esse ich nur Bio-Fleisch, in der Gastronomie (Mensa oder Restaurant) nur vegetarisch Wenn gekennzeichnet wäre, dass es sich um Biofleisch (besser noch Naturland Siegel o.Ä.) handelt, würde ich auch in der Mensa Fleisch essen.
-
- Es wäre schön, wenn man Rückmeldung zu einzelnen Gerichten geben kann (beispielsweise 'ich fand Gericht xy am Montag zu salzig'). Vielleicht kann man dazu eine App kreieren (falls es sowas schon gibt, habe ich es nicht mitbekommen)
 - Mir wäre wichtig Optionen Low Carb zu haben und mehr Laktose und Gluten frei Essen um auszuwählen. Danke
 - Das Essen in Mensen und Kantinen muss gernerell gesunder und nachhaltiger werden. Viel zu oft sind Essensangebot nicht nur umwelt und klimaschädlich sondern auch ungesund! Damit verursachen sie doppelten Schadenm an Mensch und Klima!
 - Über mehr Vollkornprodukte würde ich mich freuen
 - Eigene Dosen/Behälter verwenden dürfen
-
- Es wäre wirklich toll wenn es nicht nur ein vegetarisches oder veganes Essen am Tag geben würde, sondern vielleicht ein vegetarisches UND ein veganes oder eben zwei vegetarische Gerichte, wovon eines nicht nur fleischlos, sondern auch gesund ist, also z.B. relativ viel Gemüse beinhaltet. Dadurch hätte man mehr Auswahl (und auch gesündere Alternativen) und ich bin sicher, dass die größere Auswahl an vegetarischen Gerichten auch den Fleischkonsum der Studierenden verringern würde, da einige Studenten dann vielleicht zumindest eins der beiden Gerichte ansprechend finden und nicht einfach nur Fleisch essen, weil das eine angebotene vegetarische Gericht nicht nach ihrem Geschmack ist. (Das ist bei mir persönlich sehr oft so. Es gibt ja in der Regel viel mehr Fleischgerichte zur Auswahl.) Prinzipiell super wäre natürlich das Angebot von regionalen und bio Gerichten.
 - In den kleinen Mensen (z.b. HeHo16) gibt es zum Teil einige Wochen am Stück ausschließlich vegane/vegetarische Gerichte. Das ist zu viel Berücksichtigung ein Minderheit die sich im Verzicht üben will und mir damit ihren Lebensstil aufdrängt. Solche Leute müssen dann zur Not halt zwei Mal die Woche eine Breze Essen oder in die große Mensa gehen.
-
- Ich finde vor allem Regionalität der Produkte sehr wichtig.
 - Die Essen hier sind deutlich teurer als an anderen Uni. Bio oder Bio ist egal, die Essen in Uni Mensa soll billig sein...Die meisten haben gar keine Einkommen!!!
-

- simpel und gut is besser als fancy shmancy bullshit
- Es bleibt (v.a. Im Bistro) viel mit Fleisch Belegtes übrig - das ist wirklich schade, und Vegetarischen ist oft ausverkauft. Vielleicht kann man da das Angebot mehr der Nachfrage anpassen.
- Vegane Milch sollte dringend zur Verfügung gestellt werden.
- Längere Öffnungszeiten/Snackangebote auch Abends, dass Studierende, die bis 19/19.30 Uhr Uni haben um 5 Uhr auch noch was Anständiges snacken können. Wäre hauptsächlich an der Cafeteria B sinnvoll.
- Ich wünsche mir viel gesundes und vegetarisches Essen.
- Bitte macht den Linseneintopf mit Spätzle grundsätzlich vegan; Fleischesser können sich dann gerne Wiener dazu nehmen, aber so ein klassisches Gericht würde ich als (meistens) Veganerin auch gerne essen können --> so haben alle was davon. Ich würde mich allgemein freuen, wenn Basisgerichte vegan wären und man sich dann Toppings dazu kaufen kann (Salat oder Nudeln als Basis, und Käse/Fleisch/Tofu als Topping).
- More Protein less sugar
- Have not yet experience the campus catering service. So, can not suggest or give feedback yet.
- Vielfältigere Auswahl, sowie die Möglichkeit, dass wenn eine Vorlesung etwas länger dauert, dennoch die Möglichkeit besteht ein Essen zu bekommen, welches nicht aus verschiedenen Resten zusammengewürfelt wird.
- Als Veganer freue ich mich immer über vegane Gerichte
- Mehr gesundes Essen. Wenn die Gerichte so fettreich sind wie bisher bin ich danach nicht mehr sehr konzentrationsfähig. Leichtere gesündere Alternativen wären gut, die nicht so sehr stopfen. Mehr Vollkorn. Mehr Gemüse.
- -
- Ich wusste nicht, dass die Mensa Click&Collect angeboten hat
- Die App „Too Good to go“ nutzen
- Es ist unmöglich, dass man jetzt das Essen in der Cafeteria B auch noch vorbestellen muss. Oft weiß man einfach nicht, wie man an diesem Tag zum Essen kommt, da kann man nicht im Voraus noch groß planen. Bestellen kann ich auch beim Pizzaservice!
- Nur Vorbestellung ist unmöglich. Da man den Tag nicht immer bis 7:30 planen kann, sollte es hier Alternativen geben (abgesehen von Currywurst mit Pommes).
- Mehr vegane Optionen, auch Süßigkeiten und Hafermilch für Kaffee. Am besten jeden Tag, da auch die nicht veganer davon essen können und es ökologisch viel besser ist.
- Die Umfrage ist die reinste Farce. Nachhaltigkeitsumfrage wird gelaunched nachdem in der Cafeteria JEDES Brötchen und jedes Baguette, jede Frucht etc. MINDESTENS ein mal in eine Plastiktüte eingepackt wird. Nachhaltigkeit schön und gut aber das Plastiktütenkonzept führt alles ad absurdum. Selbst die derzeitige Pandemie ist kein triftiger Grund da alle Plastiktüten perforiert und damit Luftdurchlässig sind. Selbst biologisch abbaubare Plastiktüten gehören nicht in den Kompost sind also Umweltschädlich. Jeglicher Verzicht auf Fleisch wird hinfällig wenn Äpfel in Plastik verpackt wird. Die Cafeteria ist maximal studierendenunfreundlich gestaltet. Das Click und Collect Angebot für eine halbe Stunde täglich passt sich nicht den extrem flexiblen Arbeitszeiten von Laboranten an, welche auch während der Pandemie jeden Tag ins Labor müssen. Die Cafeteria/Mensa schließt außerdem um 14 Uhr. Studierendenunfreundlicher geht es kaum. Dabei wird auf das Angebot in den Automaten verwiesen. 2 von 3 Eiscreme Automaten an der Universität sind defekt, der Dritte nur mit Bargeld zu bezahlen. Herlichen Dank für das Angebot. Und wen der Hunger um 16 Uhr plagt, der kann sich eine nachhaltige Mahlzeit bestehend aus Stapelchips oder Gummibärchen an einem der nachhaltigen Automaten holen, oder einfach eine nachhaltige Pizza beim Italiener des eigenen Vertrauens bestellen. Diese wird dann mit nachhaltigem Benzin vom Italiener des Vertrauens auch an das Institut geliefert. Guten Appetit liebe Umwelt.
- Ich wünschte wirklich es gäbe an den Cafeterien Vegane Milchaternativen und nicht nur Kuhmilch, das ist wirklich so nicht Zeitgetreu
- Mehr Aktionstage z.B. wie vor ca. 1,5 Jahren mit Inka-Essen, oder auch öfter Currys etc., mehr Abwechslung

- Mehr Auswahl bzgl. vegetarischem und veganen Gerichten
- Gut und Günstig sollte per se vegetarisch sein.
- Ab und zu auch gerne leckere vegane Gerichte im Angebot
- Ich fände es gut, wenn es neben normaler und laktosefreier Milch noch Pflanzenmilch (am besten Hafer) in den Cafeterien gäbe
- Barzahlung in der Mensa für Studierende ohne Aufpreis.
- mehr Abwechslung bei den Nudelboxen z.B. auch chinesische Nudeln oder Aglio e Olio o.ä.
- Ich finde die vegetarischen Optionen oft vergleichsweise teuer (außer der schnelle Teller ist vegetarisch). Indem man auch günstigere vegetarische Optionen anbietet, würde man vielleicht auch die nicht grundsätzlich vegetarisch lebenden Studierenden motivieren, sich für eine fleischlose Option zu entscheiden. So bleibt einem als Vegetarier häufig nur Prima Klima.
- gesünderes Essen, weniger Plastiktüten
- Generell würde ich mir an der Uni-West mehr Sitzplätze und eine größere Auswahl der Speisen wünschen, die eher der Uni Süd gleicht. Außerdem leckere vegetarische Gerichte
- Glutenfreie Essensangebote!!!!!!
- Mehr Auswahl für Menschen mit Unverträglichkeiten
- Eine Bewertung der Gerichte
- Mehr vegetarische/ vegane Gerichte. Ein warmes Gericht in der Nord momentan welches seltenst/ nie vegetarisch ist.
- Essen sollte für alle bezahlbar sein. Wer jedoch mehr zahlen will, dafür aber eine bessere und klimafreundlichere Qualität bekommt, sollte das auch tun können
- Prinzipiell erstmal mehr Auswahl, selbst jetzt bei click and collect gibt es kaum Auswahl und nicht jeden Tag etwas wirklich vegetarisches. Davor war anderthalb Jahre quasi gar nichts richtig vegetarisches zu vernünftigen Preisen möglich. Zudem wurde wörtlich vor knapp einem Jahr vom Studierendenwerk unterstellt, dass sie ja nur für die Versorgung der Studenten zuständig seien und die ja gerade nicht da sind, obwohl sämtliche Doktoranden zwangsweise Studentenwerks Beitrag zahlen müssen, Studenten sein müssen und weitestgehend da waren. Was ziemlich hochnäsiger ist. Zudem sind die Portionen mittlerweile bei ziemlich stattlichen Preisen zu klein, um richtig satt zu machen. Zuletzt wurde zum Beispiel damit begonnen den Kartoffelsalat exakt zu portionieren, wobei die Portionen sehr übersichtlich ausfallen, obwohl der Kartoffelsalat ja preislich wohl nicht allzu teuer sein kann. Vor wenigen Jahren das gleiche bei dem Müsli in der Cafeteria bei gleichen Preisen. Des Weiteren sollte in Zukunft bei der Auswahl der Gerichte besser darauf geachtet werden, dass nicht so viele ausgefallene Gerichte serviert werden, wie zum Beispiel Fleisch Halal oder andere ausgefallene Themengerichte. Stattdessen sollte lieber mehr Wert darauf gelegt werden, dass jeden Tag mehr Abwechslung für jeden, besonders mehr vegetarische Alternativen angeboten werden. Ein Gratin Buffet zum Beispiel ist eher sehr einseitig und enthält nicht so viel Auswahl, was das Gericht angeht. Zudem kann es nicht sein, dass man als Student sowohl vor Corona, als auch danach mindestens 4 € ausgeben muss, um vielleicht irgendwie satt zu werden. Da muss es einfach auch billige Alternativen zu niedrigen Preisen geben. Zum Beispiel eine größere Schale Nudeln, als die Beilagen Nudeln, mit Sauce und einen kleinen grünen Salat, da sollte der Einkaufspreis für das Studierendenwerk deutlich unter einem Euro liegen. Das kann auch mal weniger als 3 - 4 € kosten.
- Der Gesundheitsaspekt der Gerichte sollte stärker im Vordergrund stehen. So könnte man z.B. auch in der Preisgestaltung gesündere Gerichte attraktiver machen statt z.B. Kaiserschmarrn als schnellen Teller anzubieten. Denn trotz der ethischen und moralischen Ansprüche spielt der Preis bei Studenten eben oft eine große Rolle.
- Täglich vegetarische/vegane Gerichte
- Belegte Brötchen mit veganem Aufstrich und/oder Gemüse in den Cafeterias wären toll.
- Wenn nicht schon vorhanden, anstatt nur vegetarische Gerichte auch ein vegane Gericht anbieten. Damit deckt man eine größere Zielgruppe ab (Vegetarier, veganer Laktoseintolerante usw.)

- Warum ist alles versalzen und/oder verkocht?
- Öffnung des Außenbereichs, vor allem während der Pandemie (dieser ist in der Mensa-West geschlossen). Mehr Abholzeiten bei Click&Collect, bzw. Abholzeiten nicht einschränken (aktuell halbstündig), um große Ansammlungen zu vermeiden.
- mehr vegetarische Gerichte, weniger ungesundes
- Gesundes Essen! (Ist viel wichtiger als nachhaltig). Das Essen an der Uni ist sehr fettig, die Soßen bestehen meist aus Fertigpulver und viel zu wenig Gemüse/Salat zur Auswahl. Mensa Uni West hatte auch vor Corona zu wenig Auswahl. Bitte so viele Gerichte wie in der Uni Süd anbieten. Viel zu wenig Sitzplätze an der Uni West.
- Bitte Zahnstocher und mehr Gewürze (z.B. Paprikapulver) zur Verfügung stellen; mehr Auswahl bei vegetarischen Hauptgerichten
- Mind. Ein veganes Essen außer Brötchen und Pommes auch während der Schließung der Mensa Warum ist es möglich einen vegetarischen aber nicht veganen Burger anzubieten?
- Bitte bitte seltener und weniger Fleisch, bzw. den "Spieß umdrehen" und die Fleischgerichte teurer bepreisen als vegetarische Optionen... Und vegetarische Gerichte sollten (umso mehr) groß ausfallen, dass nicht jemand befürchtet "davon nicht satt zu werden".
- regelmäßiges Angebot von veganen Speisen Vegane Milchalternativen am Kaffeeautomaten
- es wäre wünschenswert, dass es immer mindestens ein vegetarisches/veganes Gericht - auch kurz vor Schluss
- Especially regarding the vegetarian dishes, they are too heavy, too fatty, and full of carbs (pasta etc.). I would really appreciate healthier vegetarian dishes with less carbs.
- Für mich ist es wichtig, dass die Gerichte satt machen und günstig sind. Daher denke ich, dass weniger Gerichte zur Auswahl eine gute Idee wäre um günstiges Essen zu ermöglichen.
- Mehr Gerichte ohne Nudeln/Teig. Die Aktionswochen finde ich super.
- Bei Normalbetrieb der Mensa (außerhalb der Pandemie) mehr Auswahl und Variation bei vegetarischen Gerichten. Konzept der früheren Cafeteria Nord (Mensa Vital) wieder aufnehmen.
- Zwei schnelle Teller zur Auswahl nach Covid.
- - mehr Wettbewerb (insbesondere Bäcker, warum sollte Bayer das Monopol haben??) - günstigere Preise beim Bäcker (das ist wirklich unverschämte teuer) - Angebote abends und samstags - Angebote in der Stadt bei Home-Uni
- Tägliche vegane Auswahl auch an der mensa Uni west
- Deutlich mehr vegetarische/ vegane Gerichte!
- Mehr vegane Gerichte
- Längere Öffnungszeiten Mehr Sitzplätze Mehr Variation (nicht alle 2 Wochen das gleiche Angebot, auch nicht immer die gleichen Gerichte am gleichen Wochentag) Preise sind nicht studentenfreundlich Größere Portionen
- Ausbau des Angebots in der Uni-West wäre super
- Mehr vegane Gerichte Mehr Vielfalt beim Gemüse bzw. der Gemüsebeilage
- Zu wenig vegetarische/vegane Optionen
- die riesige Auswahl einschränken und stattdessen 2-3 verschiedene Angebote bezahlbarer machen. Komplette Gerichte auf einem Teller verkaufen (möglicherweise mit verschiedenen Beilagen zur Auswahl) und nicht Fleisch für 1,20€, dazu noch die Beilage für 70ct, der Salat für 70ct, und extra Soße mittlerweile auch für 50ct...
- --
- Man könnte den Rhythmus in dem das Essen wechselt auf 4 oder 6 Werktagen legen, anstatt 5, dann würden sich die Gerichte auch durch die Wochentage wechseln und man hätte nicht immer das gleiche Essen am selben Tag. Gerade wenn man nur an manchen festen Tagen zum Essen kommt wird das schneller monoton und man kann die anderen Gerichte nie probieren. Außerdem wären mehr vegane (evtl. statt vegetarischen) Alternativen wahrscheinlich noch nachhaltiger und sogar für eine breitere Masse geeignet. (Vegetarier essen Vegan, aber nicht andersrum)

-
- Mitbestimmung bei Gerichten
-
- Mehr Vegane/Bio optionen
-
- Größere Teller für den "Schnellen Teller"
-
- Teilweise ist das Essen für Studenten schon ziemlich teuer. Ich wünsche mir da mehr Subventionen, da andere Universitäten das auch hinbekommen.
-
- Ich werde deshalb nicht mehr am Click&Collect teilnehmen, weil die Müllmenge der Einwegverpackungen wirklich beachtlich ist. Auf die Gabel zu verzichten und eine eigene mitzubringen ist ein Teil der Lösung, aber wünschenswert wäre eine Mehrwegverpackung á la Pfandsystem. Ich leihe mir gegen eine Gebühr eine Mehrwegdose mit Essen von der Mensa, bringe sie am Tag darauf zurück und tausche sie gegen eine frisch befüllte Dose ein.
-
- Infos für Studierende, die während der Pandemie noch keinerlei Erfahrungen mit der Mensa etc sammeln konnten (Angebote/Zeiten/...) Mehr Flächen zum Essen in der Uni (pandemiekonform)
-
- Kann man die Süd bitte wieder öffnen? Es ist wirklich schwer sich gesund zu ernähren wenn das einzig warme Essen Pommes mit Currywurst, Burger oder sonstiges frittiertes Zeug ist. Wenn man zum Beispiel aus gesundheitlichen Gründen auf Kohlenhydrate verzichten muss, kann man nur noch den Salat beim Bäcker holen und die Salatboxen sind immer sehr schnell vergriffen. Die Salattheke bei der Süd früher war so super oder auch die ganzen Beilagen, wo man auch Gemüse bekommen konnte. Nudeln mit Pesto kann ich jetzt nach 1 1/2 Jahren wirklich nicht mehr sehen.
-
- Mindestens ein Bio-Gericht pro Tag. In der Mensa Vital andere Gerichte wie in der Hauptmensa, einmal die Vital_linie, und einmal die "Genuss-Linie" (mit Gerichten wie z.B. Schweinebraten).
-
- mehr vegetarische gerichte wären sehr gut. und gerne auch eine jeweilige Kennzeichnung der Gerichte bzgl. Nachhaltigkeit.
-
- Es ist vollkommen sinnlos Essen vorbestellen zu müssen (auch wenn mn nur zum Mitnehmen bestellt) und führt dazu, dass ich die Angebote der Mensa nicht mehr nutze.
-
- Besteckausgabe nur noch am Ende. Veraltete oder Symbolbilder der Menüs auf der Website, da vor allem Ausländer nichts mit den Namen der Gerichte anfangen können.
-
- - Das southside bistro sollte eine größere Auswahl vegan belegter Brötchen haben, gerne auch ohne Patties/frittierte Bratlinge - Insgesamt würde mich interessieren ob sich die Gastronomiebetriebe der Uni Ulm bei der Essensplanung an den Grundsätzen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) orientieren, und ob nicht im Rahmen eines gesünderen & nachhaltigeren Konzepts z.b. eine Zertifizierung nach der DGE Empfehlung für Betriebskantinen sinnvoll wäre (https://www.jobundfit.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE-Qualitaetsstandard_Betriebe.pdf)
-
- Kaffebecher: Teilnahme am Recupsystem - in Stuttgart wurde das auch schon implementiert - so kann man seine becher standortunabhängig zurückgeben!
-
- Mehr vegetarische und vegane Gerichte. Vor allem auch zu erschwinglichen Preisen. Mich stört es, dass die Preise zum Teil aufgrund des Alleinstellungsmerkmals und fehlender Konkurrenz auf dem Eselsberg recht hoch sind. Das hielt mich häufig davon ab, vor Ort Essen zu kaufen.
-
- Mehr kohlehydratarme Gerichte. Mehr frisches Gemüse bei den Mittagsgerichten.
-
- - Öffnungszeiten bis, wenn ich mich richtig erinnere, 18 Uhr machen keinen Sinn. Schon eine halbe Stunde vorher, fängt der Essensbetrieb langsam runterzufahren und ich will nicht bereits um 17:30 abendessen. Es sollte eine Möglichkeit auf warmes Essen (eine bis zwei auf dem Campus reichen) bis 20 Uhr geben. Ich will nicht jedes Mal Essen an die Universität liefern lassen, das ist teuer und nicht nachhaltig. Gerne zahle ich dafür abends auch einen höheren Preis. - Beim Bistro (Nudeln u. Pizza) gab es vor Covid die Möglichkeit, eine Maxi Portion Nudeln gegen kleinen Aufpreis zu bekommen. Diese Portion reicht oft für zwei Studenten. Deshalb wird die Maxi Portion oft zum Mitnehmen in den Boxen gewählt, da man bei der Maxi Portion zwei anstelle einer Box bekommt. Auf diese Weise kann man sich das Gericht besser mit seinem Kommilitonen teilen. Man traut sich jedoch nicht so recht nach einem
-

zweiten Teller zu fragen. Denn die Maxi Portion (nicht zum Mitnehmen) wird stets in einem Teller einfach als größere Portion ausgegeben. Wenn man anbietet, die Maxi Portion in zwei Tellern auszugeben, würde vmtl. nicht so viel Müll entstehen.

- weniger Fleisch, weniger ausgefallene Gerichte und mehr "Standardgerichte" (mit Fleisch bspw. Spaghetti Bolognese, Currywurst, Schnitzel mit Pommes, vegetarisch: Chili sin Carne, Gemüseauflauf, Gemüsepflanzen)
 - Ich bin seit deutlich über fünf Jahren an der Uni Ulm beschäftigt und ich bin nicht sehr glücklich mit dem gastronomischen Angebot. Dies betrifft insbesondere die Uni West. Ich finde es sehr schade, dass wir beispielsweise oft mit den Angeboten aus dem Westside Diner abgespeist werden. Dies besteht leider zum Großteil aus billiger, ungesunder und fleischreicher Nahrung. Ich würde mich gerne gesünder ernähren können während meiner Arbeitszeit. Ich wünsche mir vor allem frisches Gemüse, abwechslungsreiche Salate, gesunde Kohlenhydrate (wie Naturreis, Kartoffeln, etc.). Ich habe nichts dagegen einmal die Woche Fleisch zu essen, aber ich kann einfach nicht verstehen wie an einer eigentlich progressiven, modernen Einrichtung wie einer Uni immer noch in großem Stil billiges Fleisch mit einer nicht kenntlich gemachten Herkunft serviert wird. Ich möchte nicht den Fleischkonsum anderer mitsubventionieren. Ich will gesundes Essen, das mich in der anstrengenden und fordernden Arbeit unterstützt. Frisches, nachhaltiges, regionales Essen. Ich würde viel mehr an der Uni essen und auch mehr Geld ausgeben wenn es solche Angebote gäbe. Es ist wirklich so langsam Zeit, dass sich was ändert! Bitte tun Sie endlich was!
 - Ich wäre für ein einfaches, aber gutes Angebot, was es jeden Tag in der Mensa gibt. Z.B. Nudeln mit Tomatensoße, das ist vegan, leicht herzustellen und man kann es immer essen, auch wenn einem sonst nichts vom Angebot an diesem Tag schmeckt.
 - Dringend größere vegane Auswahl benötigt!!!
 - Kostengünstige Gerichte. Können auch einfache Speisen sein. 2,50 gehen über die Woche doch ins Geld
 - Lieber einfachere Gerichte, aber dafür bessere Qualität
 - Die Mensa Vital war eine gute Möglichkeit, höherwertige Gerichte und auch Dinge zu essen, auf die man nicht unbedingt selbst kommt. Zudem war die Qualität teils besser und es gab die Möglichkeit für bio-Essen. Außerdem war es sehr abwechslungsreich. Da habe ich gerne mehr gezahlt.
 - Mehr Auswahl bei vegetarisch/veganen Gerichten - diese sind ja nicht nur für vegan lebende Menschen eine Bereicherung, sondern auch für Nichtveganer*innen eine leckere Option. Eine gute Möglichkeit wäre es, einfache Gerichte erst gar nicht als Alternative zu tierischen Produkten anzubieten, sondern als eigenständiges Gericht. Beispiele: Chili sin carne mit Bohnen, Hummus-Wraps, Nudeln mit Linsenbolognese, Früchtebecher, veganen Kuchen. So kommen auch andere Menschen auf den Geschmack und tut gleichzeitig Menschen, Tieren und Umwelt gut :) am Besten in Kombination zu Aufklärungsangeboten wie Schilder neben dem Verkauf im Rahmen von Mottowochen (welche Ökobilanz haben tierische Produkte im Vergleich? Welche gesundheitlichen Vorteile hat eine pflanzenbasierte Ernährung? Tierethik?)
 - Ich bin sehr dankbar, dass wir Studenten ein so gutes, abwechslungsreiches und bezahlbares Essen an der Uni bekommen :)
 - vegan/vegetarisch sollte die Grundlage sein und Fleisch/Fisch eher die Ausnahme - meiner Meinung nach ist der Fokus in Mensen aber oft eher gegenteilig bzw. sind die vegetarischen Gerichte dann manchmal einfach eher Beilagen/gekaufte TK-Bratlinge/Süßspeisen...(ich denke nämlich, dass wenn die Auswahl ansprechend ist, dann vermisst man das Fleisch auch nicht und macht leichter gesunde Entscheidungen); Also da gerne mehr Modernisierung/Vielfalt und mit leckeren Angeboten kann jeder für seine Gesundheit und die Umwelt Gutes tun :)
 - Essen geht zu oft aus. (Mensa im Verwaltungsgebäude) Portionen sehr klein !
 - Ich würde mir mehr Auswahl an vegetarischen Gerichten wünschen. Ich habe oft zwangsweise etwas nehmen müssen, was ich eigtl. gar nicht wollte, weil es keine anderen Optionen (mehr) gab
 - Stellplätze für private Imbiss-Anbieter auf dem Campus statt Monopolisierung durch das Studentenwerk (mehr Wettbewerb) Wechsel der Bäckerei in der Cafeteria (Backwaren teilweise wie vom Vortag, Preise überzogen) Mensa: Mehr Fokus auf Qualität der Mahlzeiten im Sinne der Rezeptur bezüglich Geschmack und Gesundheit (weniger Öl, mehr Gewürze und Gemüse) statt Siegel und Zertifizierungen (wie Bio, Nachhaltig, etc.)
-

-
- Größere Vegetarische Auswahl
-
- Ich finde das Mensa-Angebot in Summe schon echt gut! Insbesondere die Beilagenschälchen, die man selbst kombinieren kann mag ich. Ich frage mich, ob das gut-und-günstig-Essen nicht manchmal vegetarisch sein kann, hier gibt es immer Fleisch, aber auch eine gute Portion Gemüse, oder z.B. Falafelbällchen mit Joghurt oder ein Sojaschnitzel wäre z.B. auch mal ein gutes gut-und-günstig Essen.
-
- Noch wichtiger als die Nachhaltigkeit, ist der Geschmack der Speisen. Frisch kochen und weniger Fertigprodukte verwenden, das wäre toll. Pulversuppen z.B. schmecken einfach nicht gut. Das Angebot der Cafeteria Nord war immer super. In dieser Art könnte man auch in der Hauptmensa kochen.
-
- Nein, da ich selber kaum in der Mensa esse.
-
- über mehr vegetarische/vegane Gerichte die nicht in Plastik verpackt sind würde ich mich sehr freuen.
-
- Ich finde es sehr schade, dass es die Mensa Vital an der Uni nicht mehr gibt. Das war die Chance etwas besseres Essen an der Uni zubekommen. Das Essen der normalen Mensa finde ich nicht besonders gut. Es ist oft sehr fettig etc. Leider wird auch hier immer der Focus auf die Fleischgerichte gelegt. Meiner Meinung nach sollte es eher ein Fleischgericht pro Tag geben und die anderen Gerichte vegetarisch. Aktuell ist das leider oft umgedreht.
-
- Essen oft auffällig fettig (bspw. baden Nudeln oft in fett um nicht zusammen zu kleben). Wäre schön, wenn das reduziert werden könnte (lieber klebrige Nudeln als 50 mL Öl im Essen)
-
- Ich fände es ein wichtiges und richtiges Zeichen als Universität darauf zu achten, dass in unserer Mensa auf Klima- und Umweltfreundliche Zutaten für die angebotenen Speisen der Mensa (Bio ist bekanntlich ja nicht gleich Klima- und Umweltfreundlich) geachtet wird. Aus diesem Grund fände ich es wichtig, dass man auch vermehrt auf die Regionalität der Zutaten schaut.
-
- Wenn möglich Gerichte für Allergiker anbieten (Nussallergie, Laktoseintoleranzen, Zölliakie etc.)
-
- Die Portionen nicht fix machen: ich sehe regelmäßig Studenten, die nur eine halbe Portion schaffen und die andere Hälfte mit dem Tablett wegbringen. Andererseits gibt es Leute wie ich, die mit dem Rad den Eselsberg hochradeln und beim Mittagessen dementsprechend lieber eine größere Portion als die durchschnittliche essen würden. Vielleicht so wie in der Pasta-bar üblich war: kleiner Aufpreis für etwas mehr und etwas billiger für eine kleinere Portion? Ich verstehe, dass man natürlich auch einfach mehr Beilagen essen könnte, nur ist es natürlich ziemlich langweilig wenig Gericht und viele Beilagen essen zu müssen.
-
- 1.) Verrückt, dass das vegetarische Menü oft teurer ist als das mit Fleisch? Meist kann man nur vegetarisches Essen bei Prima Klima finden? Wie wäre es mit Veggie Days? Laut WHO 2x Fleisch/Woche ausreichend. 2.) Süßspeise zählt nicht als adäquates Mittagessen für Viele! 3.) Wieso ist vegetarisches Essen oft frittiertes mit frittiertem (zB Hanf-Burger mit Wedges)?
-
- ich finde Auswahl und Preis und Organisation angemessen
-
- Ich denke nachhaltige bzw. vegane und vegetarische Ernährung sollte besonders in Hochschulen angeboten werden, da man dort einen großen Hebel hat. So kann man die Studenten sensibilisieren, vielleicht testet der ein oder andere auch zuhause etwas aus.
-
- Dass kein Essen weggeworfen werden soll, finde ich sehr gut und es ist verständlich, dass die Auswahl gegen Ende dadurch eingeschränkt wird. Aber in der Helmholzstraße war in letzter Zeit häufig jedes Essen schon um zwölf/halb ein Uhr ausverkauft. Hier wäre sicher noch viel verkauft worden. Das ist sehr ärgerlich gewesen. Zudem waren die Portionen in der Helmholzstraße häufig ziemlich klein, so dass man auch mit durchschnittlichem Hunger zuweilen nicht satt wurde.
-
- Ich habe mich sehr über den Imbisswagen an der Uni Süd gefreut! Großes Lob für den Bayerischen Burger (ja, verträgt sich nicht allzu gut mit der "wenig/er Fleisch essen" Auswahl). Generell finde ich den Weg zu weniger Fleisch auch in gerade in der Mensa super! Oder anders betrachtet ist/wäre es schade, wenn es unter vielen Gerichten zur Auswahl dann das eine vegetarische gibt. Von außen sagt sich das sicher leichter, aber oft fehlen nur Kleinigkeiten (Würstchen oder Speck im Eintopf, Soja/Gemüse-"Bolognese" z.B.), die man weg lassen müsste, um ein Essen ohne großen Aufwand vegetarisch oder sogar vegan zu machen.
-
- Bitte weniger Öl verwenden
-

- Finde es gut, dass ihr den Weg geht. Allerdings ist es komisch diese Frage zur Mensa jetzt zu beantworten, da man eh (fast) nur daheim ist
- Mehr und bessere vegetarische/vegane Auswahl. Das würden viele wahrnehmen, aber manchmal sieht das vegetarische Gericht nach einem Alibi aus, dass nicht alles mit Fleisch ist.
- ich würde mir wünschen tierische Produkte wie Eier in der Cafeteria in Bio-Qualität kaufen zu können
- In der Cafeteria Southside sind Nachmittags immer belegte Brötchen mit Wurst da, fast nie mit Käse.
- Ich wünsche mir rein veganes Essen ohne Tierleid!
- Meiner Meinung nach bietet die Uni Ulm schon jetzt ein sehr vielfältiges Angebot an Essensmöglichkeiten. Mit anderen Universitäten verglichen (z.B. Augsburg) finde ich jedoch, dass die Preise für Studierende ein wenig hoch sind, besonders wenn man auf vegane/vegetarische Produkte zurückgreifen will, die de facto nicht mehr in der Bereitstellung kosten (zumindest nach meinem Wissensstand)
- Es wäre schön, wenn es mehr vegetarische und mindestens ein veganes Gericht gäbe. Aktuell gibt es immer sicher eine vegetarische Speise, und meist keine vegane (Brötchen beim Southside außen vor gelassen). Dabei können Menschen, die Fleisch essen, auch die vegetarischen oder sogar veganen Mahlzeiten essen, in die andere Richtung funktioniert es aber nicht :^(
- Mehr gesunde Gerichte, die trotzdem günstig sind. vorzugsweise vegetarisch
- Die jetzige Situation (nur click & collect, deutliche Preissteigerung, mäßige Qualität) ist ein Schlag ins Gesicht des studentischen und wissenschaftlichen Personals. Schließen Sie Ihren Betrieb und lassen Sie private Anbieter auf dem Campus zu!
- Es kann nicht sein, dass es 30 Minuten vor Schluss kein Essen mehr gibt. Wenn man schon eine Monopolstellung an der Uni hat, dann sollte man diese nicht zum Leid der Studierenden/Beschäftigten ausnutzen.
- Die bei den Imbissbuden (West Side Diner, Party Diner) angebotenen Speisen sind leider überwiegend fleischbasiert. Und eine der wenigen vegetarischen Alternativen (Soja-Weizen-Schnitzel im Brötchen) ist oft schon weit vor den Schließungszeiten ausverkauft. Ich beuge mich häufig extra auf den Weg zur Uni, um ein solches Brötchen zu Mittag zu essen, erhalte dann jedoch keines mehr. Mein Vorschlag: Anstatt der zahllosen Fleischgerichte könnte zumindest die Hälfte des Angebots vegetarisch gestaltet werden. Die Nachfrage ist ja offenbar vorhanden, das Angebot jedoch viel zu schwach.
- besonders in der Uni West sollte das vegetarisch-vegane Angebot ausgebaut werden - hier sind besonders viele Vegetarier*innen und Veganer*innen anzufinden, da vor allem unter den Psychologie-Studierenden der Anteil sehr hoch ist.
- Nachhaltigkeit allein überzeugt nicht - es muss mit Qualität einhergehen. Für frisch gekochtes Mensa-Vital-Essen würde ich auch 5-6€ zahlen, für das, was aktuell vorgesetzt wird rechtfertigt die Qualität die Preise nicht - auch nicht, wenn die Produkte nachhaltig(er?) wären.
- mehr vegane/vegetarische Möglichkeiten Auch beim Kaffee z.B. Hafermilch und auch mehr Tee bzw. einfach heißes Wasser anbieten
- Ich würde es sehr begrüßen, wenn anstatt einem Burger und Pommes Stand wie es ihn aktuell vor der Uni gibt auch ausgefallenerere Alternativen geboten werden. Vielleicht mal etwas veganes, vielleicht mal Falaffel, Salatbowls ... Es gibt ja viele Anbieter von solchen mobilen Essensständen, vielleicht könnte man das nutzen und an verschiedenen Tagen verschiedene "Aktionen" anbieten. Zum Beispiel "Mittwoch ist der vegane Tag", ... Vielleicht gibt es ja die Möglichkeit, dass an verschiedenen Tagen verschiedene Gerichte angeboten werden eben zu verschiedenen Themen oder in verschiedene Richtungen.
- liebe frischgekochte, einfache Gerichte wie alles aus der Gefriertruhe
- Es ist sehr schade, dass die Aktionswochen im Laufe der Jahre immer seltener geworden sind. Die waren immer sehr interessant.
- Ich finde sie gut, so wie sie vor der Pandemie war: Große Auswahl von günstig bis teuer, von ökologisch bis fleischhaltig alles dabei.
- Mehr vegetarisch
- eine größere Salatbar in der Mensa wäre schön, bin da sehr von der Poppelsdorfer Mensa in Bonn verwöhnt
- weniger Öl in 99,999999% aller Gerichte, es ist nicht lecker wenn die Spaghetti in einer Ölsuppe schwimmen.

-
- Verhältnis der Fleisch und vegetarischen Gerichte teilweise sehr unausgewogen (besonders bei Party-Dinner) -> mehr vegetarische Gerichte anbieten
-
- Das aktuelle System mit Vorbestellung am Vortag ist realitätsfremd. Die scheinbar geringe Akzeptanz darf nicht als Vorwand genutzt werden, um mit Hinweis auf fehlende Nachfrage die weitere Einschränkung des Essensangebotes zu rechtfertigen. Online-Platzreservierung, Online-Bestellung zur Abholung bis kurz vorher, Test- oder Impfnachweis: Alles kein Problem. Aber am Vortag bestellen ist nicht realistisch, zumindest für Leute mit Labortätigkeit. Für Studenten mag das halbwegs praktikabel sein, aber sicher auch nicht ideal. Ich freue mich auf jeden Fall auf Zeiten mit wieder besserer Auswahl. Was ich schon seit Monaten eine Frechheit finde: Wenn nicht viele Leute an der Uni sind habe ich vollstes Verständnis wenn nur ein bis zwei Gerichte angeboten werden. Alles andere wäre auch Verschwendung. Aber wenn schon nur ein Gericht, dann doch bitte ein vegetarisches. Das bringt doch keinen um einmal am Tag kein Fleisch zu essen. Standard vor der Umstellung auf Click & Collect war ein- bis zweimal vegetarisch pro WOCHE. Habt ihr eine Ahnung, wie lange ich als Teilzeitvegetarier mit sehr reduziertem und bewusstem Fleischkonsum mich schon von Käsebröten ernähre? Wenn sogar der Salat noch Fleisch enthalten muss...
-
- Mehr Auswahl bei veganen bzw. vegetarischen Produkten/Lebensmitteln
 - Vermeintlich gesunde vegetarische Gerichte sind oft sehr ölige, was nicht sein muss. Wenn man nen salat nehmen will, kostet Blattsalat mit Käse und Wurst 3,30, was ungefähr 5 mal dem einkaufswert entspricht. Eine zusätzliche Abgabe von beispielsweise der soße ist lächerlich
 - Vegane und auch biologische/ökologische Gerichte sind mir sehr wichtig, sodass ich mit gutem Gewissen in der Mensa essen kann und es für jede*n ein Angebot gibt.
-
- Weniger Fleisch
 - Die Mensa ist ein sehr wichtiger Sozialraum, ebenso wie eine gute Küche mit wenig Abfall. Leider vertrage ich kein Öl. Ich esse aber sehr gerne Gemüse, Salat und Fisch. Ich verstehe nicht, wieso Gemüse und andere Beilagen (Pasta usw.) regelmäßig mit Öl kontaminiert sind, nur damit es nicht "klebt"!!!! Oben auf der Galerie ist es ganz schlimm mit den fetten Soßen. Irgendwann lässt man es einfach sein und verzichtet lieber Ich kann Öl schlicht nicht verdauen, wenn Sie es so anbieten! Ebenso esse ich deshalb lieber auf dem Rost oder sonst wie gerillten Fisch, aber bitte nicht mit Öl und v.a. bitte nicht mit Pannade gebraten. Wenn es der Preis ist, dann soll es von mir aus noch weniger Fisch sein, aber bitte lassen Sie diese Pannade. Diese braucht kein Mensch und ist aus ökotrophologischen Aspekten völlig ungesund. In der Regel ist ein nur ein Hauch Fisch drin und der Rest fettgebratene Pannade. nun noch ein Lob unter Vorbehalt: Ihr Lachs ist wirklich spitzenmäßig, leider weiß man nicht, ob er aus ethoxytocinbelasteter Aquakultur kommt. Das Wichtigste zusammengefasst: Bitte Speisen ohne Öl, und dieses nur optional als Zulage anbieten. Bitte keine ethoxytocinbelastete Nahrungsmittel verwenden. Den Cappuccinoschaum bitte nicht steifgeschlagen wie Eiweisschnee zum Backen, sondern nur mit der Einstellung fließenden Milchschaums. Die beste nachhaltige Cafe´sorte ist Solino-Espresso oder Solinio Café. Ganz herzlichen Dank für die Gelegenheit! Mit freundlichen Grüßen.
-
- Portfolio sollte um einfachere günstigere Produkte erweitert werden. (Low-Budget Gerichte)
 - Mehr gesunde vegetarisch/vegane Gerichte wie bspw. verschiedene Bowls mit Gemüse etc
 - Vor Corona war die Campusgastronomie in Ulm hervorragend (seit Corona war ich nicht mehr auf dem Unigelände). Hoffe einfach dass der Betrieb wie vor Corona irgendwann wieder aufgenommen werden kann. Vermisse das gute und gemeinsame Essen an der Uni!
 - Schön wären Mehr Auswahl bei vegetarischen und veganen Gerichten Längere Öffnungszeiten, insbesondere auch bei Cafeteria b und campuchinno Überall gut sichtbare Kennzeichnung von Allergenen (z.B. bei dem Imbisswägen ist das noch nicht der Fall)
 - Bitte schafft den Schnellen Teller nicht ab (und führt vielleicht sogar den Eintopf wieder ein)
 - gerne mehr vegan
 - Die Mensa West ist im Vergleich zur Mensa Ost sehr begrenzt. Man fühlt sich wie ein Mitarbeiter zweiter Klasse, wenn man an der Uni West arbeitet.
-

-
- Es wäre schön wenn man echten Kaffee (Filterkaffee) kaufen könnte, weil Kaffee aus dem Automaten künstlich schmeckt. Es sollte gesündere Snacks und mehr Sandwiches im Automaten geben statt nur Chips und süßes. Kein Fleisch aus Massentierhaltung. Selbst gemachte Soßen. Das Essen in der Mensa Süß ist besser als in der Mensa West, frischer und leckerer, vielleicht könnte man das verbessern? Aber es ist schön, dass man sich in der Mensa West einen Kaffee machen kann und das es auch frische Backwaren vom Bäcker gibt. Was für mich noch wichtig wäre: die Mensa West ist in einem kurzen, schwierigen Zeitraum offen, wo meistens noch Vorlesungen sind. Es wäre super wenn die Mensa noch bis 16 Uhr offen wäre
-
- Es freut mich zwar sehr wenn es nachhaltige Nahrung an der Universität zum Essen gibt, jedoch finde ich es fast wichtiger für Studierende eine bezahlbare Option anzubieten. Dass muss jetzt kein besonderes Essen sein, aber 10€/Tag für Nahrung kann sich ja halt auch nicht jede Studierende leisten.
-
- Gratis Soße zu Spätzle
-
- Viele meiner Kollegen schreckt es ab, das Essen vorbestellen zu müssen, auch wenn man es nur abholen möchte. Es wäre gut, wenn die Vorbestellung wieder schnellstmöglich abgeschafft wird.
-
- Foodsharing wurde je bereits oben angesprochen. Vielleicht ergibt sich ja die Möglichkeit für Foodsharing-Abholungen nach der Pandemie?
-
- Auch mehr Auswahl an der Uni West
-
- VEGANES ESSEN täglich anbieten, bitte! und nicht zum zweifachen preis wie die Gerichte mit Fleisch, das macht einfach keinen sinn. und auch frisches Gemüse anbieten und mehr Variationen.
-
- Preise der Cafeteria B sind deutlich zu hoch.
-
- Bitte unbedingt schnellen Teller mit großen Portionen für Menschen mit erhöhtem Kalorienbedarf (Sport, groß) zu vernünftigen Preisen, beibehalten!
-
- Ich würde mir wünschen, dass es bei den vegetarischen Gerichten einfach mehr „echtes“ essen gibt und weniger „Schnitzelimitat“. Panierte oder frittierte Fleischersatzprodukte sind zwar für die Küche ein gutes convenience Produkt, aber kommen einfach nicht so gut an bei den Leuten.
-
- Die Gerichte müssen mit viel weniger Öl zubereitet werden und der Anteil an frischem Gemüse muss erhöht werden.
-
- Vorbestellungen bis 7.30 sind leider nicht möglich für Studenten im Praktikum, bei denen die Mittagspause nicht planbar ist.
-
- Vor allem für die Westmensa: Ich fände es sehr gut, wenn es in der West Mensa nicht nur 2mal die Woche etwas veganes zu essen gibt. Und wenn es nicht immer nur ein vegetarisches Gericht und 2 nicht-vegetarische gäbe, da dann das vegetarische oft sehr schnell ausverkauft war und einige so leer ausgingen, die nicht das nicht-vegetarische Essen essen wollten. Außerdem macht es keinen Sinn, wenn die Ernährungsempfehlung ist 2mal die Woche Fleisch zu essen, jeden Tag 2 nicht-vegetarische Gerichte im Angebot zu haben!
-
- Man sollte auch während der Coronapandemie den Zeitrahmen, in dem auf dem Campusgelände (eher bescheidenes) Essen aufzutreiben ist, nicht so eng halten und eine kurzfristige Anmeldung ermöglichen!
-
- Angebote für Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten z.B. Gluten-Intoleranz. Besonders während Corona gibt es hier keinerlei Angebote und auch schon davor ist die Auswahl auf wenige Gerichte beschränkt --> andere Faktoren (CO2, Tierwohl, etc) sind damit meistens nichtig.
-
- Ich fände es wichtig, mehr vegane Gerichte anzubieten!!
-
- Mehr Fleisch, günstigere Gerichte, Fleisch nicht totgaren
-
- No
-
- Günstigere Preise; Größere Portionen; Besseres Essen; Mehr Auswahl
-
- - Mehrweg-Pfandbehälter fürs ToGo-Essen statt der Einwegverpackung (Kollegen und ich haben eigene Gabeln mitgebracht, um wenigstens das Einwegbesteck zu sparen) - Mehr vegetarische Auswahl: wenn es. z.B. Spaghetti Bolognese gibt, könnte doch
-

gleichzeitig als Alternative Tomatensoße angeboten werden, da hält sich der Mehraufwand auch in Grenzen - In letzter Zeit mit dem ToGo-Essen waren die Portionsgrößen leider sehr schwankend, oft war die Packung nicht einmal halb gefüllt, das ist schade, weil man nicht satt wird und auch ungerecht, wenn man sieht, dass die Box von Kollegen, die ihr Essen eine halbe Stunde später abgeholt haben, fast doppelt so viel Essen enthält. Vielleicht würde die Waage, die zeitweise im Einsatz war, hier weiterhelfen. - Schön, dass es mittlerweile wieder jeden Tag ein vegetarisches Essen im Angebot, die letzten Monate waren als Vegetarier schwierig zu bestreiten. Absoluter Tiefpunkt: Spätzle mit Linsen ohne Würstchen bestellt (wurde im Speiseplan auch so angekündigt), Kommentar der Verkäuferin: "Die Boxen sind alle schon mit Würstchen gepackt. Sie können es ja wegwerfen."

- auch bei reduziertem Angebot (z.B. während des Lockdowns) sollte jeden Tag ein vegetarisches Gericht angeboten werden, eine Möglichkeit wäre das Angebot wie bei Linsen: entweder mit oder ohne Wurst --> mehr Flexibilität für Kund:innen bei geringem Mehraufwand speziell an der Mensa West passiert es (im Regelbetrieb) regelmäßig, dass ein Gericht um 12 Uhr, d.h. 30 min nach Öffnung, schon ausverkauft ist, das ist sehr ärgerlich
 - Das Essen ist zu Ölig!!! Generell wenig Inhalt. Bei den Asiatischen Nudeln z.B. muss man das Gemüse zwischen den Nudeln schon suchen.
 - Mehr vegetarische Alternativen.
 - das Essensangebot ist sehr gut an der Uni, Preise und Qualität sind in Ordnung, bin sehr zufrieden mit der vorhandenen Campusgastronomie. Was ich mir allerdings wünschen würde wären z.B. so Take-away lunchboxen in der Cafeteria nach Ende der Öffnungszeiten der Mensa
 - Bei der Burgerbar der Uni Süd öfter auch vegane/ vegetarische Alternativen oder im regulären Verkauf eine vegetarische/ vegane Alternative
 - Mehr Vegane Gerichte an der Uni west
 - Es !!!MUSS!!! am Wochenende während der Prüfungsphase verdammt nochmal möglich sein sich Essen direkt an der Uni zu besorgen!!!!!!! und wenn Sie kein Personal etc. dafür haben um dies zu gewährleisten, lassen Sie ausstehende Essen verkaufen!!
 - Ich finde es super, wenn die Campusgastronomie nachhaltiger gestaltet wird, habe nur nicht die Zeit/Energie selbst an der Gestaltung teilzunehmen, aber großes Lob für euer Engagement!
 - Fände es besser, wenn gut&günstig ebenfalls zumindest teilweise vegetarisch wäre. Gourmet könnte dann ja immer noch ein Braten etc. sein. Die Portionen in der Uni-West fallen teilweise recht dürrig aus.
 - Mehr vegetarische Auswahl und/oder weniger wässriges Billigfleisch. Fleisch darf etwas kosten. Wichtig: Mehr Möglichkeiten am Wochenende. Dass es auf einem so großen Campus außerhalb der Stadt am Wochenende eigentlich gar keine Verpflegungsmöglichkeiten gibt, ist mehr als schade. Studieren findet nicht nur werktags von 9-17 Uhr statt, das sollte an so einer großen Uni bekannt sein.
 - Bitte deutlich mehr Vegetarische Angebote
 - Verschenken/billig verkaufen von Sachen die sonst weggeschmissen werden.
 - Bitte mehr vegetarische Gerichte!!! Es müssen nicht zwangsläufig Fleischalternativen angeboten werden, ein einfaches Linsencurry mit Gemüse und Reis ist beispielsweise eine leckere Alternative.
 - Man sollte von dem Bio Gericht auch satt werden. -> mindestens doppelte portion Der Schnelle Teller sollte meistens vegetarisch sein Es kann nicht sein, dass ein Fleischgericht, von welchem man satt wird, billiger ist als das Bio gericht, welches viel zu wenig ist
 - Ich kenne die Campusgastronomie noch nicht, deswegen war es oft schwer etwas darüber zu sagen
 - NA
 - Bitte Bitte Bitte stellt einen guten Koch ein, der dann leckeres (!) und gesundes Essen kocht. Keine Panscherei mehr. Bitte
 - Ich würde gerne darauf hinweisen, dass wenn ich angebe noch nie die Angebote der Mensa genutzt zu haben, dass in erster Linie damit zusammenhängt, dass ich erst seit Oktober20 an der Uni Ulm studiere und bisher nur zwei Mal (für zwei Prüfungen) auf dem
-

Campus war. Da ich in großer Hoffnung bin, dass sich das ändert, wäre ich für eine nachhaltigere Gestaltung der Mensa dankbar. Ich gehöre zu den Menschen mit einer chronischen Darmerkrankung und kann demnach leider nicht viel/alles essen. Eine explizite Auflistung der Inhaltsstoffe wäre für mich elementar und eine Voraussetzung überhaupt in der Mensa essen zu können. Da ich noch nie in der Mensa gegessen habe/habe essen können, würde ich hoffen, dass dies bereits der Fall ist. Sollte dem nicht so sein, wäre ich dankbar, wenn man das einführen könnte. Vielen Dank vorab und liebe Grüße

- Mehr Gerichte ohne Fleisch. Damit meine ich nicht Gerichte mit Fleischersatzprodukten, sondern Gerichte die per se ohne Fleisch auskommen.
 - Wie kann man das grosse Gedränge vermeiden? Habe Mikrowelle im Büro und könnte gern Gerichte abholen vor oder nach den Hauptzeiten holen.
 - To write the name of the food in english. English is somehow main language in education process and Uni Ulm is rather famous international university. I really had a lot of problems because I am from other culture and still do not know what I am eating in Mensa when everything was open. Please, write it in english and do more 'home food' that is okay for a stomach, because the majority of the students are still bad-cooker and it will help us a lot to have simple and home food (not fat or difficult to digest)
 - Mehr Vegane Optionen. Bitte auch mal was preiswertes, es ist immer nur teuer oder nicht vegan.
 - Als Vegetarier war es oft noch sehr schwierig bei sehr begrenzter Auswahl
 - Mehr vegane/vegetarische Gerichte, weniger Fleisch-Gerichte, mehr regionale Zutaten etc. Wieder den tollen Koch der Cafeteria B vor Corona! Das war mal ein Musterbeispiel für geiles Essen.
 - zumindest eine vegane Option pro Tag pro Standort wäre schön. Momentan ist es oftmals schwierig bei Unverträglichkeit tierischer Produkte überhaupt ein geeignetes Gericht zu bekommen.
 - -komplettes Menü als Tagesessen anbieten zu einem billigen Preis. Bsp. Salat + Hauptspeise + Nachspeise (Suppe oder Nachtisch) insgesamt max. 4€ -schneller Teller plus Eintopf sehr gute und billige Möglichkeit satt zu werden -MENSA Süd gibt es ein riesiges Angebot, wobei die meistens nur wenige menps an Angriff nehmen. Hier lieber ein kleineres und hochqualitatives Angebot und dafür billiger als vieles und teuer
 - Ich freue mich die Campusgastronomie erstmals zu sehen. Ich hoffe, dass es viele vegetarische Angebote gibt!
 - Linsen mit Spätzle bitte ohne Speck damit die Vegetarier es auch essen können! Danke
 - Eine Umstellung auf mehr vegetarische oder Vegane Gerichte würde ich sehr begrüßen. Vlt. kann sogar eine Zusammenarbeit mit defaultveg.org in Erwägung gezogen werden und die "Standard" Angebote Vegetarisch oder sogar Vegan gestaltet werden.
 - -bedauerlicherweise war das Essenangebot während der Pandemie nicht bzw. kaum vorhanden -die Umgestaltung an der Mensa Nord bedauere ich sehr, da zu früheren Zeiten frisch und einfallsreich gekocht wurde und nun eher ein Fastfood Charakter vorzufinden ist -insgesamt würde ich eine Ausweitung des frisch und individuell gekochten Angebots sehr begrüßen
 - Ich würde mir wünschen, dass noch mehr über die Inhaltsstoffe bekannt ist, da ich selbst unter diversen Nahrungsmittelunverträglichkeiten leide.
 - Das Essen war schon vor Corona so teuer und die Portionen so klein, dass ich mir auf finanziellen Gründen das Essen oft selbst vorbereitet und mitgenommen habe. Bei den jetztigen Preisen (noch teurer) und Portionsgrößen (noch kleiner) ist es manchmal sogar besser zu dritt eine große Pizza zu bestellen und dafür satt zu werden.
 - Zulassung externer Angebote!
 - Lieber etwas günstigere Preise, dafür weniger "ausgeklügelte" und "hochwertige" Menüs. Nudeln mit Tomatensoße reichen etc., um satt zu werden
 - Gibt leider besonders während Corona quasi gar keinen Optionen mehr die glutenfrei sind. Nur haufenweise Nudeln und gefühlt alles was mal mit Reis war ist neuerdings mit Bulgur. War daher leider seit Beginn der Pandemie nur noch ein mal in der Mensa. Vorher jeden Wochentag.
-

-
- Mehr fleischlose Gerichte und bessere Kennzeichnung der Qualität der Lebensmittel. Als Nicht-vegetarischer Fleischvermeider hat man bislang kaum eine Auswahl gehabt. Es werden auf gar keinen Fall derzeit alle Zusatzstoffe gekennzeichnet: Sowohl ich als auch ein paar andere mit denen ich gesprochen habe bekommen regelmäßig Übelkeit (teils akutes Kotzen) bei Produkten aus der Mensa. Wer einen empfindlichen Magen hat, der kann hier nicht essen. Bei der Cafete, Burgerbar und co kam dies jedoch nicht vor. Irgendetwas stimmt hier also nicht entweder bei der Produktauswahl oder Hygiene. Ein ähnliches Phänomen kenne ich sonst nur bei übermäßigem Konsum von Fertigpizza und Konservennahrung, daher tippe ich darauf, dass die Produkte aus ähnlicher Verarbeitung stammen.
-
- Ich wünsche mir eine größere Auswahl vegetarischer Gerichte, gerne auf Kosten fleischhaltiger Auswahl
-
- Auch wenn es nicht leicht ist - bitte macht es möglich nachhaltigere Gerichte zu fairen Preisen anzubieten, macht bei food-sharing mit, verkauft kein Fleisch/Fisch aus Massentierhaltung oder anderen nicht-artgerechten Haltungen und vor allem: kennzeichnet woher eure Produkte sind! Ich habe schon öfter nachgefragt woher das Fleisch und andere Produkte in der Mensa herkommen und immer eine abweisende Antwort bekommen, dass die Angestellten hierzu keine Angaben machen können und ich mich an die Mensa-Leitung wenden soll. Das kann doch nicht sein - zu einer Zeit in der klar ist, wie wichtig Klima, Tierwohl, Ernährung und Gesundheit ist. Höchste Zeit, dass so eine Umfragen ins Leben gerufen wurde - Vielen Dank dafür! :)
-
- So far not.
-
- Das Essensangebot ist insgesamt sehr gut (vor allem vor der Pandemie). Durch das Click&Collect Angebot der Mensa gibt es jetzt auch wieder eine gute Auswahl.
-
- Mir wäre es wichtig, dass die Campusgastronomie, mehr wert auf Nachhaltigkeit legt, und insbesondere auch auf Müllvermeidung stärker wert legt.
-
- The food in the cafeteria is very expensive. For a student. who is on a budget, it is very difficult to eat at the university. A salad, at Uni Süd, costs 3.30€. If I have to eat every day, then I will have to spend at least 200€ at the cafeteria. Not a good idea. The unhealthy food is cheap. But healthy food is always expensive. Please bring more options for vegetarians and reduce the prices as well.
-
- Ich hoffe, bei Asian Essen dabei zu sein.
-
- There is a need of hot foods
-
- Angabe der Allergene und Bezeichnung vegetarisch/vegan sollte korrekt und gewissenhaft sein (vor Allem im Schaukasten vor der Mensa war dies früher nicht immer der Fall). Längere Öffnungszeiten von der "Cafeteria Southside" (so wie früher auch).
-
- Seit Click&collect sind die Preise bei der Uni Nord deutlich angestiegen ohne nachvollziehbaren Grund (zuvor jedes Gericht 3€, jetzt vergleichbare Gerichte bis 4,70€, mehr als das 1,5fache!) Mehr Transparenz warum es zu dieser Preisanpassung kam wäre super.
-
- Nutri-Score einfügen, mehr Auswahl, nicht so teuer (arme Studenten)
-
- Ich bin nicht sicher, ob es reicht, nur auf Bio-Siegel zu achten. Diese Produkte haben auch Konsequenzen, die ggf. einer Nachhaltigen (Land)wirtschaft entgegenwirken können. Ich kenne mich da selbst aber zu wenig aus. Ich wäre auf jeden Fall stark dafür, die Mensa von "hauptsächlich Fleisch" auf "hauptsächlich vegetarisch" umzustellen!
-
- Es sollte deutlich mehr vegetarische Gerichte geben, die Gastronomie angebote sind viel zu fleischlastig und meist hat man nur 1 oder 2 vegetarische Gerichte die oft auch immer dieselben sind. Für vegane Ernährung würde ich mir auch mehr Angebote wünschen.
-
- Sehr schön wär ein Tagesende das z.B. 600 Kalorien beinhaltet, für Leute die aktuell sehr auf die Ernährung achten. Eine große Salat Auswahl oder Salatbar wäre der Wahnsinn.
-
- Transparenz über Haltungsformen, CO2 Footprint, Herkunft der Lebensmittel. Mehr Möglichkeiten zu entscheiden :-)
-
- wieder die Mensa öffnen, mehr Sitzplätze zur Verfügung stellen
-
- GLUTENFREI UND LAKTOSEFREI BITTE!!!!!!!
-
- Mehr frisches Obst
-

-
- Die aktuellen Click-and_collect Angebote sind ja ganz nett, aber eine Vorbestellung vor 7.30 Uhr ist unmöglich. Dieses Angebot lässt Mitarbeitern und Studenten keinerlei Flexibilität um spontan entscheiden zu können ob und wann man Mittagessen möchte. Dies sollte geändert werden, da man seinen Arbeitstag selten so gut vorausplanen kann!

 - Ich möchte die Themenwochen in der Mensa sehr gerne, da es einzigartige Gerichte, die es sonst nicht gibt, gab und man so mal was neues ausprobieren kann. Mehr Vielfalt in den Gerichten wäre schön, also dass die Abstände zwischen den Gerichten größer wird. Denn häufig gibt es ein Essen, das einen geringen Wochenabstand, bis es das wieder gibt, hat

 - Mehr vegetarische / vegane Gerichte wären toll (vor allem an der Uni West, hier gibt es ohnehin immer sehr wenig Auswahl und meist nur ein vegetarisches oder Veganes Gericht)

 - Es wäre sehr schön, wenn für den Kaffee Hafermilch zur Verfügung stehen würde (besser für die Umwelt und weniger Tierleid)

 - Es wäre angebracht, ein Essensangebot abends zu bieten.

 - Mir sind die Portionen meist deutlich zu klein.

 - Was mich am meisten stört, ist dass vegetarische Gerichte meist mehr kosten als Gerichte mit Fleisch. Es einmal Kartoffeln, Spinat und Ei. Das sind alles Zutaten, die man für vergleichsweise wenig Geld kaufen kann. Dieses Gericht hat damals das dreifache (!) des Fleischgerichts (Schnitzel mit Soße und Beilage) gekostet. Das ist absolut nicht in Ordnung.

 - Das Essen an der Mensa Vital/Nord war früher immer gut. Würde mich freuen wenn es das wieder geben würde in Zukunft.

 - 1. Mehr Auswahl an vegetarischen Gerichten in der Cafeteria West und West Side Diner

 - Momentan ist das Angebot an der Mensa nicht besonders studierendenfreundlich.. spontan kann man nur Fastfood essen, da das Mensaessen im Voraus gebucht werden muss.

 - Ich möchte mich auf diesem Weg bei dem ganzen Team der Mensa für die angenehme Atmosphäre, das leckere Essen, die Sauberkeit und die Vielfalt der Angebote bedanken! Besonders möchte ich die freundliche und höfliche Einstellung der Mitarbeiter an der Ausgabe hervorheben! Trotz des harten Jobs, immer ein Lächeln und Hilfestellung für die Kundschaft! DANKE!

 - Leider konnte ich die Campusgastronomie bisher noch nicht in Anspruch nehmen, da ich seit Studienbeginn WS20/21 kaum an der Uni war

 - mehr Auswahl. Beilagen wieder extra zum auswählen. weniger Öl, Sahne und Co. Vorbestellen am selben Tag 1-2 h im Voraus sollte doch auch gut machbar sein oder?

 - Mehr vegetarisch und vegane Auswahl. Das Buffet ist immer sehr lecker, aber sehr teuer (Preis per Gewicht ermittelt). Könnte man da nicht was ändern?

 - Ich würde mir eine stärkere Berücksichtigung von Lebensmittelunverträglichkeiten (u.a. Ei, Milch, Soja, Gluten) bei der Zusammenstellung des Gastronomieangebots wünschen.

 - Öffnungszeiten der Mensa sollten bis mindestens 14:15 gehen, damit auch Teilnehmer von Veranstaltungen von 12 bis 14 Uhr sinnvoll zu Mittag essen können

 - Ich bin generell bereit für hochwertiges Essen mehr Geld auszugeben.

 - Smiley-System am Ausgang zur Bewertung des Essens, damit leckere Gerichte häufiger kommen und unbeliebte nicht mehr angeboten werden

 - Mehr veganes Essen

 - The cost for some foods can be reduced.

 - Ich empfinde den derzeitigen Umstand, nicht spontan ein warmes Essen kaufen zu können, als nicht akzeptabel.

 - Gesünderes Essen! Jeden Tag besteht das Essensangebot (warme Küche) aus Kohlenhydraten (Kartoffeln, Nudeln, ...) und Fleisch (meist dickpaniert sehr ungesund und kaum Fleisch). Angebotener Fisch eher abschreckend lieber dann keinen Fisch anbieten. "Gesünderes Essen" (wie Nudeln mit Gemüse) wird in Öl und Fett ertränkt. Ausgewogene Ernährung mit dem Essensangebot in der
-

Mensa kaum möglich. Essen besteht hauptsächlich aus aufgewärmten Tiefkühlprodukten. Frischeres Essen wäre wünschenswert. Mit dem Angebotenen Essen ist ein Kohlenhydrat Mittagstief vorprogrammiert.

- Ich finde die Idee mit den Pfandbechern super! An der Uni West ist leider der Andrang bei Stoßzeiten sehr hoch, was zu Platzmangel und ab und an nur noch nicht vegetarischen Gerichten geführt hat, was schade war. Außerdem waren teilweise vegetarische Gerichte teurer, wie die mit Fleisch, was irgendwie nicht sein kann(ich weiß bei Discountern ist das Fleisch auch grüner als das Vegane Burgerpatte).
 - Wäre super nice wenn man an den übrigen Gastroständen außerhalb der Mensa auch mal mehr (Auswahl) an Gemüse hätte. Vor dem Lockdown lag der günstigste Rinderburger an der BurgerBar bei €2,50 und die Salatschalen(die einzige wirklich "gesunde" Option) die eigentlich nur aus generischen Pflücksalaten bestanden bei knapp €4. Ich finde das ist vollkommen aus dem Verhältnis und animiert eher zur ungesunden/unökologischen Ernährung. Hier vielleicht einfach mal die Preisverhältnisse und das Verhältnis der Speisen zurechtrücken.
 - Angebot und Qualität der vegetarischen Gerichte ausbauen: Niemand braucht die Wahl zwischen mehreren Fleischgerichten am Tag, während es nur ein halblebiges vegetarisches Gericht als Alternative ist, das dann ggf. auch noch (ohne dass es Bio etc ist) teurer ist als Fleisch. Fleischkonsum kann man auch durch Auswahl hochwertigem Bio-Fleisch über den Preis steuern, das wäre gut für alle, auch die die es selbst noch gar nicht wissen / einsehen wollen....
 - Mehr vegetarische Gerichte. Höherer Gemüseanteil in den Gerichten
 - Campusgastronomie konnte abgesehen von kleinen Brötchen-Speisen seit der Pandemie nie benutzt werden. Vor der Pandemie, als ich zu Besuch war und noch an einer anderen Uni studiert habe und ich mich schon immer gefragt habe: Gelten die Studierendenpreise auch, wenn man von einer anderen Uni kommt (bzw. jetzt kam)?
 - the current system is underwhelming to say the least. there are no healthy options, everything is fried or full of carbs. Ordering online is just unnecessary and inconvenient. Since there are no options that are not owned by Stuve, if you don't eat by 2pm then you are screwed. It is clear that the Stuve does not care about the students and workers and that the cafeterias are just a business.
 - Das Bistro und Burgerbar sind gute Ergänzungen. Cool wäre noch so etwas wie das Bistro nur mit asiatischem Essen oder türkischem Essen. Die Mensa an sich finde ich gar nicht gut. Nur wenige Gerichte schmecken wirklich, deswegen würde ich mehrere kleine Angebote nach dem Bistro Vorbild einer Mensa vorziehen.
 - Es wäre toll, wenn man einige Automaten auf dem Campus verteilen könnte, an denen man sich Brezeln oder belegte Brötchen kaufen kann, nachdem die Verkaufsstellen alle geschlossen haben. Oft ist man bis 19 oder 20 Uhr an der Uni und würde gerne um 17 oder 18 Uhr noch einmal eine Kleinigkeit essen; das ist momentan aber leider nicht möglich. Momentan ist es besonders schlimm mit den Corona bedingten kurzen Öffnungszeiten. In der Mittagspause die Sachen im Voraus zu kaufen ist für viele auch schwierig, weil ich z.B. keine Möglichkeit habe, das gekaufte Essen irgendwo entsprechend zu verstauen.
 - Zöliakie freundliche oder hin und wieder vegane Gerichte im Angebot wären sicher willkommen, bzw eine Ecke für Allergiker
 - Die Schließung der Cafeteria B ist ein riesen Verlust und nach wie vor absolut nicht nachvollziehbar. Das war der einzige Ort an dem das Essen an der Uni eigentlich ausnahmslos lecker war und auch auf die Zutaten geachtet wurde. Dafür hat man gerne auch eine Wartezeit in der Schlange oder höhere Preise in Kauf genommen. Das Essen in der Mensa wird zunehmend schlechter. Die Portionsgrößen sind zT viel zu klein. Der persönliche Kontakt (vor der Pandemie) war in der Cafeteria B immer freundlich, in der Mensa wurde man abgefertigt und in der Snackbar ist es schon ein Wunder wenn man ein "Hallo" oder "Tschüss" zurück bekommt. Fleisch esse ich in der Mensa überhaupt nicht weil mir die Kennzeichnung fehlt, welcher Haltungsform es entstammt. Die Click&Collect Angebote sind nicht zufriedenstellend -- weder geschmacklich noch was die Auswahl angeht (jeden Tag ein vegetarisches Gericht sollte schon gegeben sein m.M.n). Statt Pizza&Pasta wünschen sich eigentlich alle die ausgewogenen Gerichte der früheren Cafeteria Nord zurück.
 - Zu wenige vegetarische Optionen und wenn es welche gibt, sind diese teilweise ungenießbar (Snackriegel)
 - Being able to have dinner at the uni. The cafeteria should be open longer till the evening.
-

- Hinweisschild: bitte Verständnis dass wir nicht darauf aus sind bis zuletzt maximale Auswahl anzubieten sondern das Wegwerfen von Lebensmitteln vermeiden wollen. Hilft für Akzeptanz glaube ich.
- Die Speisekarte sollte mehr Auswahl haben. Die Preise sollen niedriger sein, da sich nicht jeder das leisten kann als Student(und Studenten sind arm)
- **BITTE BEENDET DAS VORBESTELLEN DER MAHLZEITEN. DAS IST ECHT EINE ZUMUTUNG.**
- - Verkauf nachhaltiger/ökologischer Lebensmittel, ich denke die Universitäten sollten hier als gutes Vorbild vorgehen - Auch warme Speisen für Vegetarier und Veganer - Auswahl an regionalen Produkten erweitern, mit lokalen Partnern/Bauern aus der Umgebung zusammenarbeiten - Saisonale Angebote verstärkt berücksichtigen - Bei Fleischgerichten: auf die Herkunft des Fleisches achten, Produkte aus konventioneller Tierhaltung vermeiden --> Einführung eines Siegels zur CO2 Bilanz ist meiner Meinung nach ein erster wichtiger Schritt - Die Idee, die restlichen Lebensmittel weiterzuverteilen finde ich gut - Für finanzielle Mittel einsetzen/um die Finanzierung kümmern: Wofür gibt die Universität ihr Budget aus? Wie groß ist der Anteil der Campusgastronomie? Gibt es Projekte oder Preisverleihungen an den man teilnehmen könnte (z.B. Deutschlands beste Mensa)?
- Endlich wieder alles öffnen und unmaskiert und ohne irgendwelche Bedingungen Essen gehen können. Alles ganz normal ohne Zweiklassengesellschaft. In Freiheit und Gesellschaft essen gehen können sollte das selbstverständlichste auf der ganzen Welt sein. Und das das Fleisch und Gemüse Bio sein sollte ist doch klar!
- Man sollte jetzt wieder ohne Anmeldung direkt an der Mensa essen dürfen (von mir aus gerne mit Überprüfung der 3G). In allen anderen Unternehmenskantinen ist dies ja auch wieder vorbehaltlos möglich.
- mindestens 50% vegane oder vegetarische gerichte im täglichen angebot. als vegetarier/veganer hat man kaum auswahl aktuell
- Allergenkennzeichnung von Knoblauch
- es sollte jeden Tag mindestens ein veganes Gericht angeboten werden plus vegane snacks; es sollte auf eine Reduzierung des Plastikverbrauchs geachtet werden (Becher, Einwegflaschen,...)
- Weniger Öl im Mensa-Essen
- mediterrane/ türkische Speisen
- Burgerbar von 8:00-18:00 Längere Öffnungszeiten der Mensa
- 1. Öffnungszeiten anpassen/verlängern: Gerade während der Corona-Zeit waren die Öffnungszeiten katastrophal, oft wurde in den verschiedenen Abteilungen Schichten eingeführt (Frühschicht, Spätschicht) und somit konnte man wenn man in der Spätschicht eingeteilt war sich Nachmittags nichts mehr zu essen besorgen. 2. Click&collect verbessern: Man sollte morgens noch länger die Möglichkeit haben essen zu bestellen z.B bis 10 Uhr. Eventuell wenn Essen übrig bleibt weil die Bestellungen nicht abgeholt wurden einen Zeitraum angeben bei dem Leute die möglicherweise vergessen haben Essen zu bestellen noch die Möglichkeit bekommen Essen zu kaufen.
- Bitte uns mehr Bio-Optionen geben, auch wenn die dann für uns teurer sind :)
- Sehr zu schätzen gewusst, vor allem die große Auswahl ; mittlerweile viele Allergien bekommen, kann daher sagen, wie wichtig Deklaration von allergenen ist, am besten schon vorher online im Speiseplan
- Weniger Verpackung bei den belegten Sachen
- Nichts Veganes mehr
- Ein online Bestellsystem, bei dem man sich am Tag vorher oder bis zu einer bestimmten Uhrzeit eines der angebotenen Gerichte aussuchen kann
- ich denke, ich spreche für alle, wenn ich die Preise abnormal erhöht finde und man den allermeisten damit hilft, sie zu reduzieren. Happy hour und die Eintöpfe im Winter sind so beliebt, weil sie für wenig Geld satt machen. Mich interessiert eine Quorn Wurst jetzt schon nicht, und wird auch nicht attraktiver für mich, wenn ich weiß, wie viele Arten von Insekten gestorben sind.
- Ich würde mich sehr über eine tägliche vegane Option fürs Mittagessen freuen.

-
- Die Aktionswochen waren immer sehr cool. Es wäre toll, wenn es das wieder öfter gäbe.
 - Die Unigastronomie ist relativ teuer. Teilweise werden teurere Preise, als beim Bäcker verlangt. Mittagessen sind in der Stadt günstiger zu finden als an der Uni. Auch im Vergleich mit anderen Unis (aus eigener Erfahrung an 2 anderen Unis) finde ich das Angebot eher teuer. Der Preis hält mich davon ab öfter die Uni-Gastro zu nutzen.
 - Bratensoße kostenlos
 - Bitte genügend vegetarische und vegane Gerichte anbieten
 - Die Portionsgröße des vegetarischen Menüs ist mir viel zu klein. Es wäre gut wenn man einen Aufschlag von 50ct für eine XXL Portion einführen würde, so wie es im Bistro bereits existiert.
 - Essenwünsche aktiv einbringen zu können.
 - - Ich finde es toll, dass Nachhaltigkeit ein Thema für euch ist, allerdings würde ich es begrüßen, wenn bestimmte Dinge einfach gemacht werden und nicht 10 Auswahlmöglichkeiten bestehen. Also z.B. könnten die Papbecher abgeschafft werden und nur noch das Pfandsystem/eigene Becher genutzt werden (Wie es in vielen Städten auch in der Gastro schon der Fall ist). - Auch würde ich mir persönlich wünschen, dass es mehr Auswahl an belegten Brötchen gibt, die keine Tafelbrötchen sind. -
 - Wieder mehr Gerichte in MENSA B, die es nicht in der Mensa Süd auch gibt.
 - Auch gerne vegane Snacks/Sandwiches etc. anbieten, nicht nur ganze Mahlzeiten
 - Waffeleisen Jogurt zum selber mixen (Fruchtsalat, Müsli, Nüsse)
 - Studis sollten sich Gerichte wünschen können. Stärkere Subventionen und bitte größere Portionen für hungrige Menschen.
 - #freeCafeteriaB Das Angebot an vegetarischen Gerichten ist mager. Die Snackriegel sind unzumutbar.
 - Das Onlinebestellen finde ich nicht wirklich gut gelöst... manchmal bleibt man spontan länger an der Uni und möchte gerne etwas essen und das Einzige was dann möglich ist, ist zum x-ten Mal Pommes etc. zu essen (seit 1 Jahr) ... es wäre schön wenn das Onlinebestellen wieder abgeschafft werden würde, früher gab es das auch nicht ... und ich denke nicht das momentan im Verhältnis zu früher mehr wegschmissen wird wie früher, wo es noch 20 verschiedene Sachen in der Mensa gab und auch nicht alles aufgegessen wurde ... Also bitte bitte wieder zurück zur Normalität ??????????????????????????????
 - Vegan und vegetarische Gerichte und va auch Brötchen!!!
 - Viel zu viel Auswahl und viel zu teuer. Esse seltener dort. Es braucht nicht diese verschiedenen Küchen jedesmal.
 - Die Mensafrauen waren meine Bros - leider sieht man sich seit der Pandemie sehr selten. Das macht betroffen.
 - Ich würde mir wünschen, dass es eine Größere bzw. günstigere Salatbar gibt. Die von der Mensa vorportionierten Portionen sind zu 99 % immer zu viel für mich, sodass das Essen letztlich wegschmissen werden muss, was ich schade finde. Lieber würde ich mir frische Gerichte (nicht nur den schnellen Teller) gern selbst und nach meinem eigenen Hunger zusammenstellen können, sodass weniger wegschmissen werden muss. --> zusammengefasst: mehr und frischere schneller Teller Angebote
 - Günstig und gute Gerichte, für Fleisch würde ich mehr bezahlen, aber das Geflügel ist meist aus Fleischteilen zusammengesetzt. Was es etwas unappetitlich macht.
 - Zu wenig Abwechslung in der burgerbar
 - Click and collect ist eine absolute Unverschämtheit. Als Studierender mit unregelmäßigen Unizeiten und nicht festen Mittagspausen (sämtliche Zahnmedizinstudierende) sind nicht in der Lage zu wissen, ob sie Zeit zum Essen haben oder nicht. In Kombination mit 4,60€ Für eine winzige Portion Pasta steigert sich mein Unmut für die derzeitige Situation.
 - Sollte die Möglichkeit bestehen, Salate an den Foodtrucks auf die Speiseliste zu nehmen, wäre dies genial!
 - Die aktuelle Online Bestellung von Essen, das man am nächsten Tag abholen kann in der Mensa Nord (M23) ist eine schlechte Idee. Bitte um Umstellung, sodass man wieder spontan vor Ort sein Mittagessen kaufen kann!
 - Mich hat besonders die Bestellung bis 7:30 Uhr morgens betroffen. Da ich ein stetig wechselnden studiumsalltag habe musste ich jeden Morgen individuell bestellen. Dies führte dazu, dass ich das Mensa Essen nicht mehr bestellt habe und eher auf den doch
-

ungesunden Foodtruck umgestiegen bin. Ohne vorherige Bestellung habe ich immer Pasta an der Universitätscafete Nord gegessen. Viele meiner Mitstudenten essen auch weniger oder nichts mehr, seit dem das Bestellsystem eingeführt wurde.

- Gerne auch mehr glutenfreie Angebote in der Cafeteria
 - Keine Vorbestellungen mehr, sondern wie früher
 - Ich finde die Anmeldung am Vortag für ein Essen sehr schwierig, da ich es manchmal nicht weiß, wie lange ich da bin und zumindest am selben Tag bis vormittags wäre es angenehmer noch zu planen und vorzubestellen
 - Onlineanmeldung abschaffen! Seit dem bringe ich mein eigenes Essen mit. Kosten senken für die Nudeln an der Nord. Qualität des Fleisches verbessern bzw Fisch
 - Reservierung, länger als 7:30 oder abschaffen
 - mehr vegane Alternativen, auch für z.B. Milch zum Kaffee oder Snacks
 - Zu teuer
 - Wieso gibt es keinen Vegetarischen Tag o.Ä. Allgemein gibt es viel zu wenig vegetarische Angebote. Vegane Gerichte gibt es keine. Außer Salat ohne Dressing und Brötchen.... Das kann heutzutage doch nicht mehr sein. Ich bin zwar nicht komplett vegan, ernähre mich aber sehr oft vegan. In unserer Generation ist das völlig normal, dass man sich ab und zu auch als Fleischesser alternativ ernährt.
 - Man sollte (zumindest an der Nord) bis 17 Uhr noch anständige Snacks bekommen. Viele Zahnmediziner haben bis 17 Uhr oder länger Uni und müssen dann mit Kaffee und Chips durchhalten. Paar Sandwiches (wegen mit auch am Automat und bitte auch vegetarisch/vegan - und die nicht hinter Salami „gefangen“) wären Sinnvoll. Click und Collect ist eine gute Idee, allerdings sollte man bis 9 oder wenn möglich sogar 10 Uhr vorbestellen können. Oft verpeilt man es im stress am Vorabend und kurz nach halb 8 wenn man an der Uni ist gehts nicht mehr.
 - Ich verstehe nicht, dass man sich jetzt anmelden muss, wenn man Essen zum mitnehmen abholt. Mit dem Hintergrund, dass es besser planbar ist und somit weniger weggeschmissen wird schon, aber das ist ja in der Gastronomie immer ein Problem. Gut finde ich, dass man sich jetzt bei click und collect bei der Burgerbar auch das Essen auf einen richtigen Teller mitnehmen kann und diesen dann wieder bringt. Die Zeit wo man aus diesen Pappdingern gegessen hat war echt traurig.
 - Mehr günstige Gerichte: Nicht nur 1 schneller Teller z.B.
 - relativ teures essen bei kleinen Portionen. Viele andere Universität bieten günstigere Gerichte von denen man satt wird und sich sogar nachnehmen darf
 - günstiger bitte! Bio ist nicht wichtig!!
 - Mehr vegetarisches Essen wäre großartig. Und auch ein tägliches veganes Gericht :)
 - Angebot von mehr Vollkornprodukten bei Nudeln. Eier in der Cafeteria in Bio Qualität
 - Bitte wieder zurück zum alten Mensasystem und weg von click and collect !!!
 - Beim Mittagessen in der Mensa gibt es, außer dem Eintopf im Wintersemester, kaum die Möglichkeit, sich günstig und Low Carb zu ernähren. Die gewogenen Sachen vom Buffet sind zu teuer.
 - Es sollte Möglichkeiten geben sich auch nachmittags/abends essen zu kaufen. Die Bestellfrist für das aktuelle Click&Collect an der Burgerbar ist sehr früh am morgen (7:30). Wenn eine Bestellung bis 9:00 möglich wäre, würde ich wesentlich öfter bestellen.
 - Burger mit qualitativ hochwertigem Hackfleisch vom Metzger aus der Region. Die Patties die bisher verkauften Burger am South Side hatten bisher immer eine sehr komische Konsistenz und waren sicherlich von geringer Qualität. Auch Vollkornbrötchen statt der bisher normalen Weizenbrötchen wären sicher eine gute Alternative. Um im Allgemeinen die Qualität des Fleisches an der Uni zu steigern würde ich empfehlen, das Fleisch von der Metzgerei „Brenner“ in Dornstadt zu beziehen, ein kleiner Betrieb, der noch selber schlachtet und auf eine vernünftige Herkunft der Tiere achtet. Außerdem ist das Fleisch dort im Schnitt nicht teurer, als im Supermarkt an der Fleischtheke. Einen geschmacklichen Unterschied gibt es jedoch allemal.
-

-
- Bin spontan, beim kaufen von essen, ich bestelle nie im Voraus
-
- Das ist bis jetzt die mit Abstand teuerste Unimensa, die ich kenne. Dabei ist sie geschmacklich auch eher mäßig. Vegetarisches Essen ist schön und gut, aber warum immer dieser verkrampfte Ansatz (Tofu, Sojagranulat...). Man muss nicht immer Fleischgerichte immitieren, es gibt auch gutes veganes/vegetarisches essen ohne Ersatzprodukte.
-
- Könnte man den Salat auch in einer Mehrwegverpackung mit Pfand anbieten? Kann es wieder an der Uni Nord eine Mensa Vital geben?
-
- Bitte dringend weniger Verpackungsmüll z.B. Plastikverpackung für Brötchen etc. weglassen außerdem Pfandsystem für wiederverwendbare Behälter für Essen to Go wie Salate etc einführen, wie beim wiederverwendbaren Kaffeebecher! Keine To Go Becher mehr anbieten oder erheblichen Aufpreis verlangen mindestens doppelter Preis für den Kaffee wenn ein Pappbecher verlangt wird, umweltfreundliches Handeln muss sich lohnen! Fleischgerichte in Bio Qualität und teurer als Veggie-Produkte machen.
-
- Click & collect mit Vorbestellung bis mindestens 9 Uhr am selben Tag anstatt 7:30 Uhr wäre schön.
-
- Kosten zu hoch (Mensa Süd) für Nudeln nach 14 Uhr gibt es nichts mehr zu kaufen! Teilweise ist man bis 19Uhr an der Uni! Anmeldung zum Essen komplett unnötig!! mehr Flächen freigeben zum Essen Qualität ungleich Kosten
-
- Anregung: Mottowochen zu veganer Ernährung, bspw. in Kooperation mit der Hochschulgruppe für Nachhaltigkeit, diese hat auf ihrem Instagramkanal Infos bzgl. Ökobilanz, Tierethik veröffentlicht.
-
- Ja! Eine bewertungsmöglichkeit der Gerichte, und im halbjährigem Turnus aussortieren der überwiegend schlecht bewerteten und Ersatz durch neue
-
- Mindestens eine vegane Option und eine vegetarische. Fleischgerichte sollten reduziert und/oder teurer verkauft werden als bisher!
-
- Vieles hängt stark ab vom Rahmen meiner finanziellen Möglichkeiten. Ich würde mich immer für das nachhaltigste und gesündeste Essen entscheiden, wenn ich genügend Geld dafür hätte, aber das habe ich leider nicht.
-
- Fairere Preise
-
- Ich finde es sehr schade, dass das Fleischgericht teurer ist als vegetarische/vegane Gerichte. Ich denke, das verleitet viele dazu aus Kostengründen eher zum Fleisch zu greifen. An manchen Tagen habe ich als Vegetarier mit Pilzallergie nur die Möglichkeit Beilagen zu Essen, während Fleischesser die Wahl zwischen 2 oder 3 Gerichten haben. Schade! Ich hätte gerne deutlich mehr Vegetarisch/Vegan zur Auswahl. Warum gibt es nicht mal einen Tag nur Vegetarisch/Vegan in der Woche. Es ist nun mal nachgewiesen, dass der Mensch nicht jeden Tag Fleisch braucht, dann schadet es vielleicht auch nicht als Mensa mit gutem Vorbild voran zu gehen. Vielen Dank!
-
- Die Portionen müssten deutlich größer sein, um satt zu werden.
-
- Nein
-
- Pizza und Pasta vollkommen überteuert für die Portionsgröße Southside könnte auch günstiger sein
-
- Bitte Cafeteria B wieder eröffnen. Das Essen dort war viel besser als im Bistro.
-
- An der Uni West fehlt die Möglichkeit sich ein ausgewogenes und gesunden Mittagessen zusammenzustellen
-
- Bitte (mehr) vegane Gerichte anbieten, danke!
-
- Oft gibt es nur ein vegetarisches Gericht (das oft nicht lecker ist) und mehrere Gerichte mit Fleisch. Dabei könnten „Alles Esser“ ja auch ein vegetarisches Gericht essen, wenn ihnen das Fleischgericht nicht schmeckt. Wäre es nicht schlauer, wenn es nur ein Gericht mit Fleisch und mehrere vegetarische gäbe!?! :)
-
- Während des Corona-Semesters waren Pommes fast das einzige vegane Gericht, was man an der West zum Essen bekommen hat.
-
- Mehr Vegetarische AUswahl, nicht so teuer, während Corona auch essen anbieten zu studierendenpreisen, auch vegetarisches Essen anbieten ohne click und collect
-
- Das Vorbestellen von Essen ist der Mensa ist absolut unnötig. Ich kenne viele Studenten (inklusive mir) die seitdem nichtmehr in der Mensa essen. Man will doch nicht jeden tag vorplanen was man isst und es zu einer genau festgelegten zeit abholen. Außerdem ist
-

das essen an der Mensa Nord viel zu teuer, seit es wieder Pizza und Pasta gibt! An der Burgerbar kosten Spaghetti Bolognese 3€ und an der Mensa Nord kosten die gleichen (!!!) Spaghetti 4,60€

- Ich weiß nicht, ob es das bereits gibt, aber wenn Samstags die Mensa (mit einem kleinem Angebot) auch offen haben könnte, wäre das auch schön.
-