

AStA - Oekologiereferat

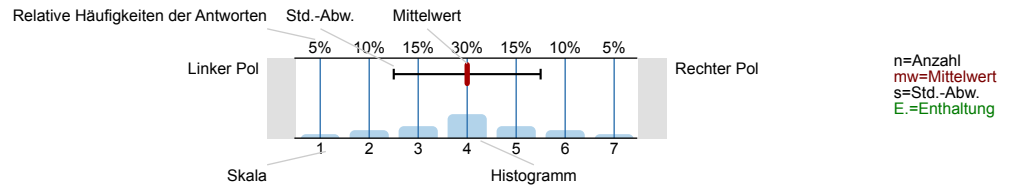
Mensa Umfrage - SoSe 2015 (SoSe15_Mensa)
 Erfasste Fragebögen/number of questionnaires analyzed = 1928



Auswertungsteil der geschlossenen Fragen

Legende

Frage**text**



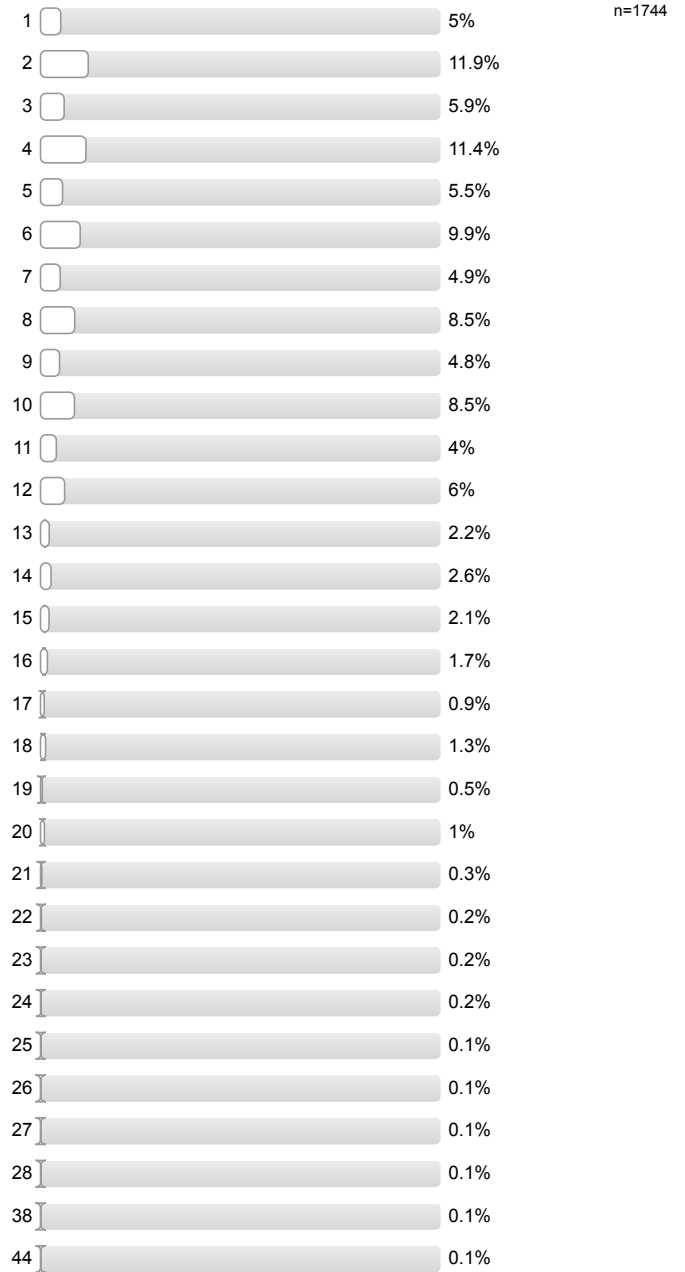
Angaben zur Person:

Alter:

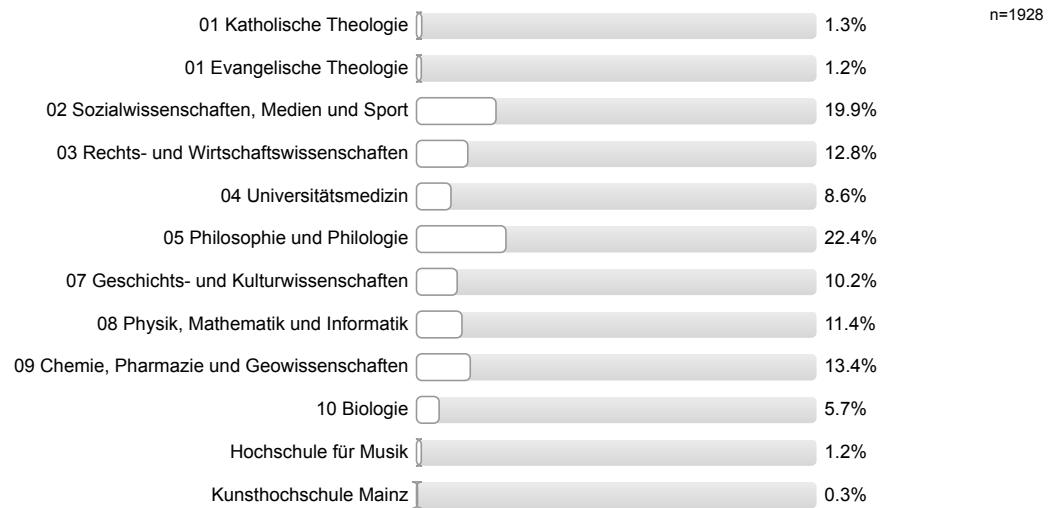
Alter	Häufigkeit	Prozent	n=1758
2		0.1%	
3		0.1%	
6		0.1%	
14		0.1%	
18		1.4%	
19	<input type="checkbox"/>	3.9%	
20	<input type="checkbox"/>	9.3%	
21	<input type="checkbox"/>	11.1%	
22	<input type="checkbox"/>	12.2%	
23	<input type="checkbox"/>	11.8%	
24	<input type="checkbox"/>	10.6%	
25	<input type="checkbox"/>	10.5%	
26	<input type="checkbox"/>	7.7%	
27	<input type="checkbox"/>	6.3%	
28	<input type="checkbox"/>	4.3%	
29	<input type="checkbox"/>	3.5%	
30	<input type="checkbox"/>	1.7%	
31	<input type="checkbox"/>	1.5%	
32	<input type="checkbox"/>	1%	
33	<input type="checkbox"/>	0.9%	
34	<input type="checkbox"/>	0.5%	
35	<input type="checkbox"/>	0.5%	
36	<input type="checkbox"/>	0.2%	
37	<input type="checkbox"/>	0.1%	
38	<input type="checkbox"/>	0.2%	
39	<input type="checkbox"/>	0.1%	
40	<input type="checkbox"/>	0.1%	
43	<input type="checkbox"/>	0.1%	
44	<input type="checkbox"/>	0.2%	
47	<input type="checkbox"/>	0.1%	
49	<input type="checkbox"/>	0.1%	



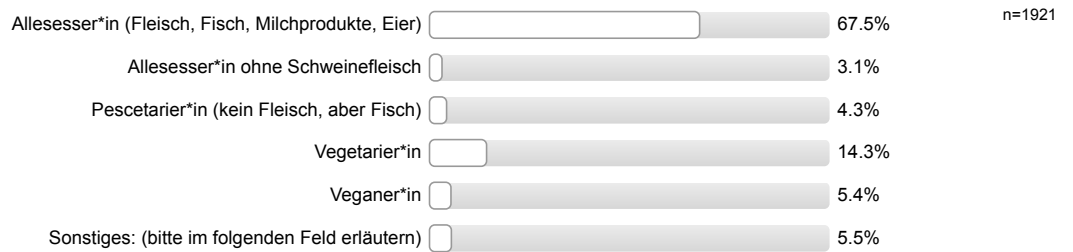
In welchem Hochschulsemester bist du?



In welchem Fachbereich studierst du im Hauptfach?



Welche dieser Ernährungsgewohnheiten trifft auf dich am ehesten zu?

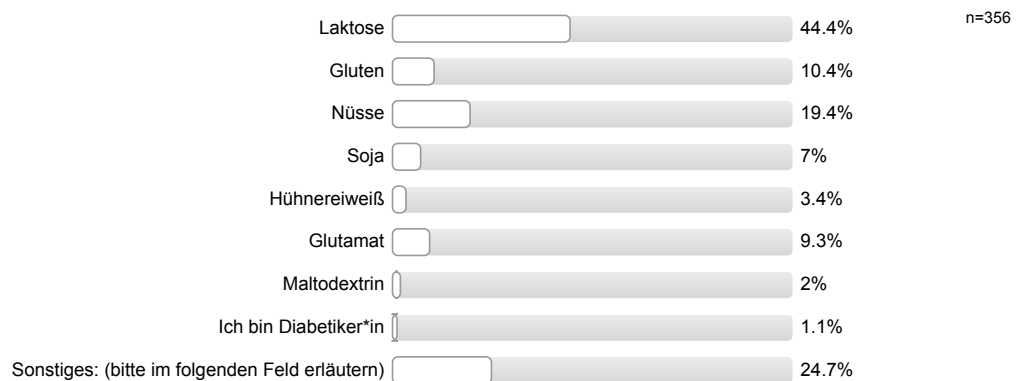


Angaben zur Person: [Fortsetzung]

Hast du Nahrungsmittelunverträglichkeiten/Allergien?



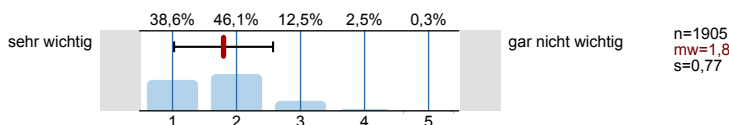
Wenn ja, welche? (Mehrfachnennungen möglich)



Wieviel Geld steht dir im Monat für Essen zur Verfügung bzw. wie viel Geld gibst du pro Monat für Essen aus?

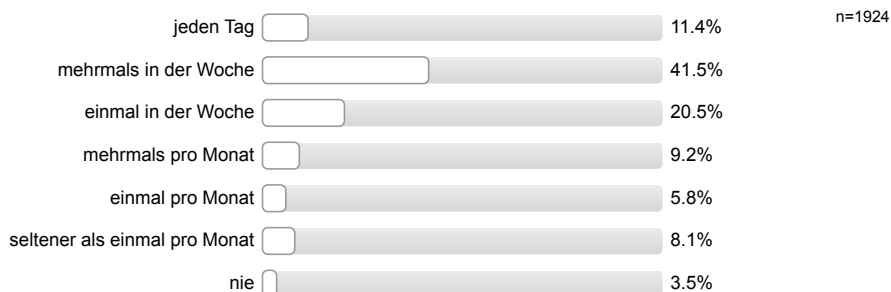


Wie wichtig ist dir gesunde Nahrung?

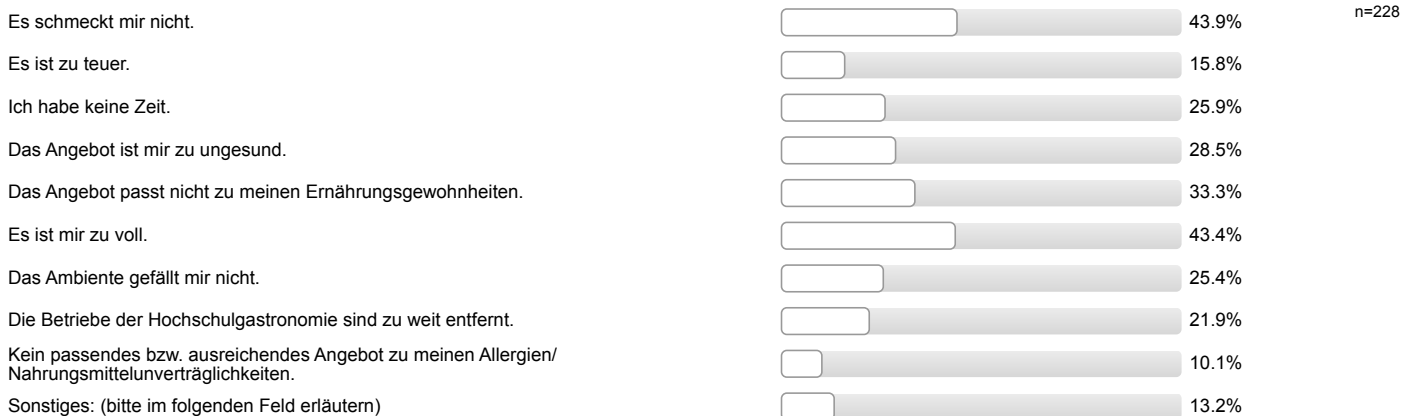


Angaben zur Präferenz der Verpflegungsbetriebe:

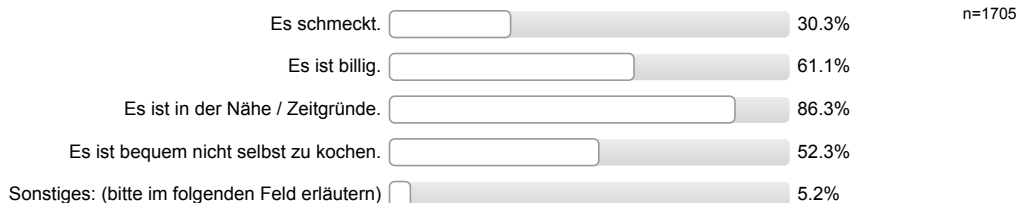
Wie oft isst du durchschnittlich in den Betrieben der Hochschulgastronomie des Studierendenwerks?



Was gefällt dir nicht an den Betrieben der Hochschulgastronomie des Studierendenwerks? (Mehrfachnennung möglich)

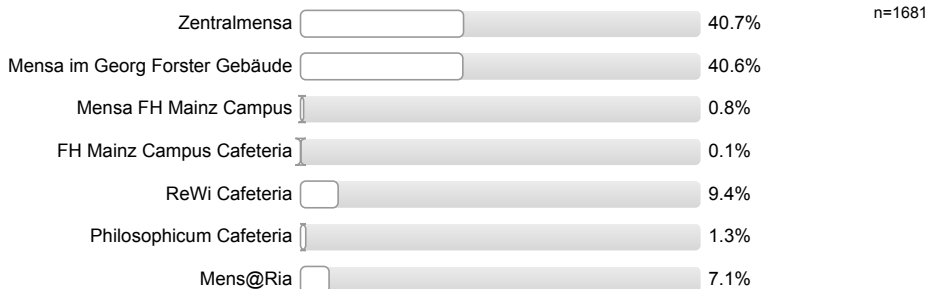


Was gefällt dir an den Betrieben der Hochschulgastronomie des Studierendenwerks? (Mehrfachnennungen möglich)



Angaben zur Präferenz der Verpflegungsbetriebe: [Fortsetzung]

Was ist deine Lieblingslocation?



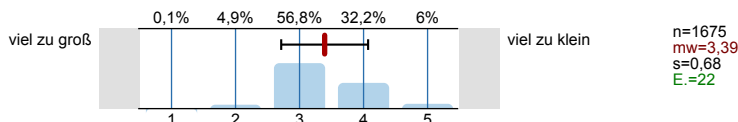
Warum isst du gerade in diesem Betrieb der Hochschulgastronomie am häufigsten?



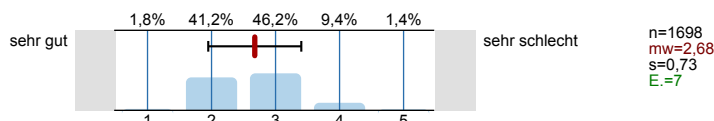
Angaben zu Speisen/Essen:

Bitte beziehe die folgenden Fragen auf deine „Lieblingslocation“:

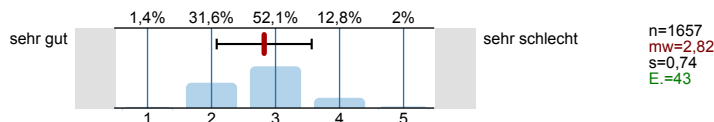
Wie beurteilst du die Portionsgrößen?



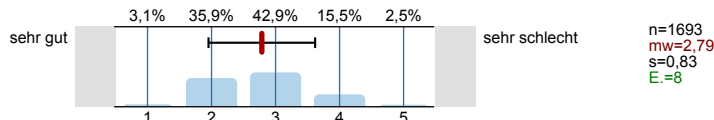
Wie beurteilst du den Geschmack der Speisen?



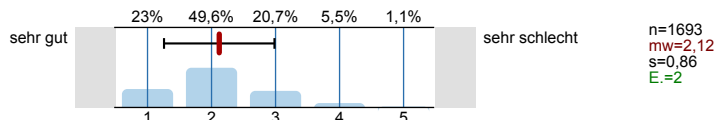
Wie beurteilst du die Qualität der Speisen?



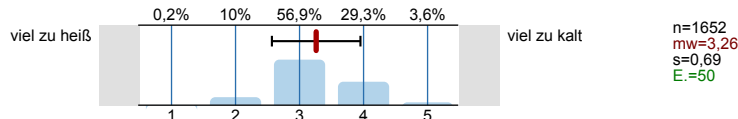
Wie beurteilst du das Aussehen/Präsentation der Speisen?



Wie beurteilst du das Preis-Leistungsverhältnis?

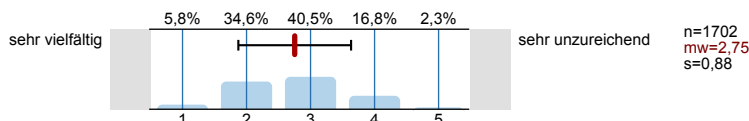


Wie beurteilst du die Temperatur der Warmspeisen?

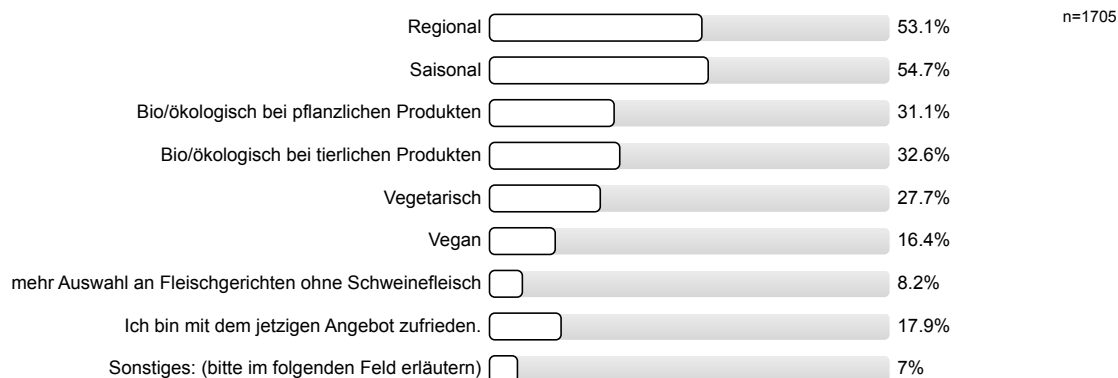


Angaben zum Speiseangebot:

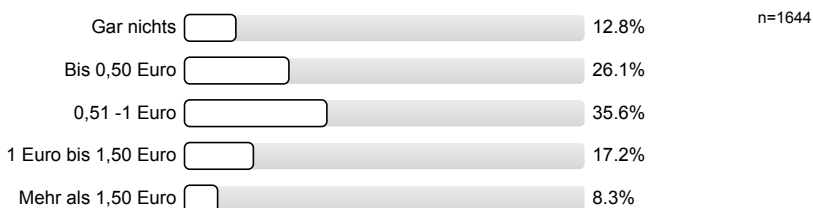
Wie beurteilst du das Speiseangebot?



Wünschst du dir, dass das Angebot in einem/mehrerer der folgenden Bereiche ausgebaut wird? (Mehrfachnennung möglich)



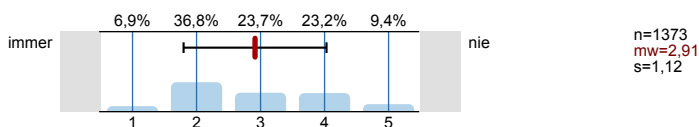
Wenn ja, wie viel Aufpreis für ein vollwertiges Hauptgericht (Vorspeise, Hauptspeise und Nachspeise) wärdst du bereit zu zahlen?



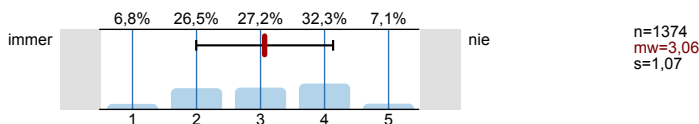
Angaben zum Speiseangebot: [Fortsetzung]

Die Skalenmitte ist folgendermaßen zu interpretieren: Bei ca. der Hälfte der Besuche in den Betrieben der Hochschulgastronomie.

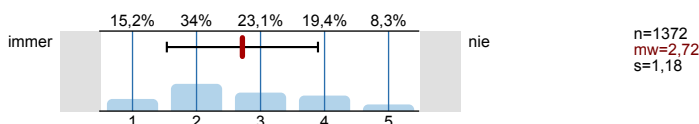
Wie häufig isst du Fleisch, Wurst oder Fisch in den Betrieben der Hochschulgastronomie?



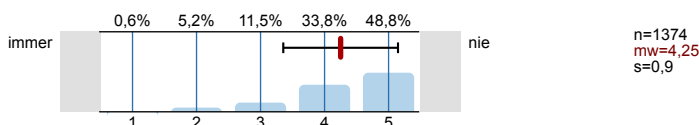
Wie oft isst du jetzt vegetarisch (mit Milchprodukten/ Eier) in der Mensa?



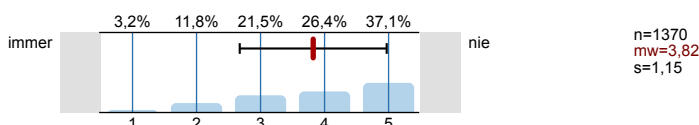
Wie oft würdest du nach qualitativer Verbesserung bzw. Ausbau des vegetarischen Angebotes auf dieses zurückgreifen?



Wie oft isst du vegan in den Betrieben der Hochschulgastronomie?



Wie oft würdest du nach qualitativer Verbesserung bzw. Ausbau des veganen Angebotes auf dieses zurückgreifen?

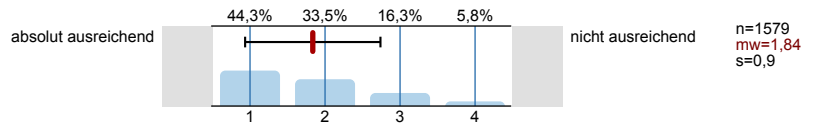


Angaben zu den Lebensmittelkennzeichnungen:

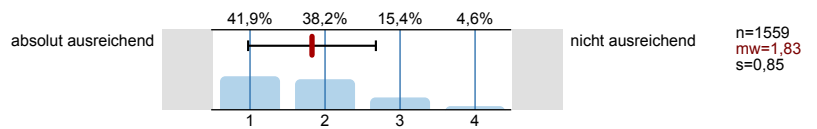
Weißt du, wo du die Lebensmittelkennzeichnungen nachschauen kannst?



Findest du, dass die Lebensmittelkennzeichnungen für deine Essgewohnheiten ausreichend sind?

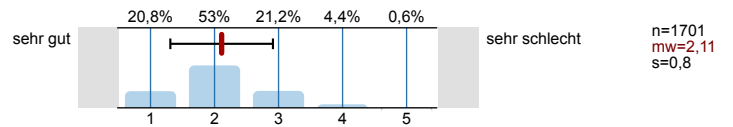


Findest du, dass die Lebensmittelkennzeichnungen für deine Essgewohnheiten zuverlässig genug sind?

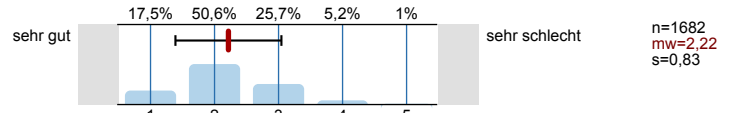


Angaben zum Service durch das Personal:

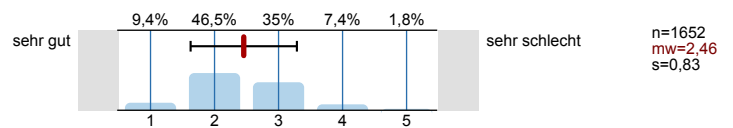
Wie beurteilst du die Freundlichkeit des Personals?



Wie beurteilst du die Hilfsbereitschaft des Personals?



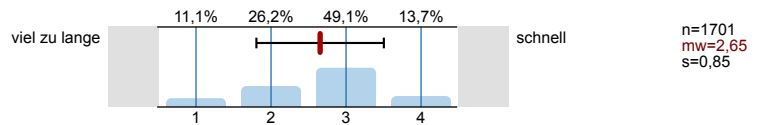
Wie beurteilst du die Fachkompetenz des Personals?



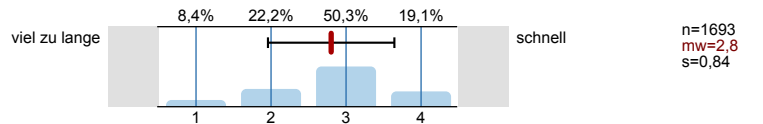
Angaben zu Organisation und Ambiente:

Die folgenden Fragen bitte auf die angekreuzte "Lieblingslocation" beziehen.

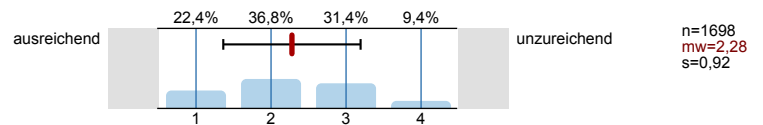
Wie beurteilst du die Wartezeiten an der Ausgabe?



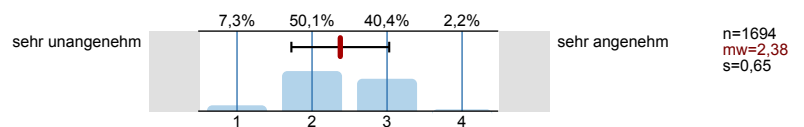
Wie beurteilst du die Wartezeiten an der Kasse?



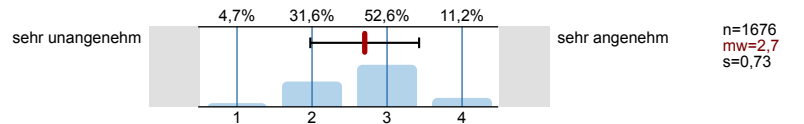
Wie beurteilst du die Verfügbarkeit von Sitzplätzen?



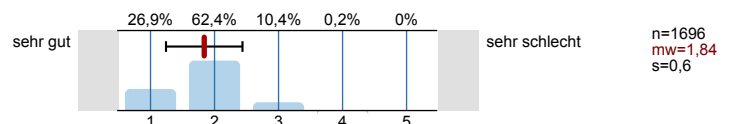
Wie beurteilst du die Geräuschkulisse?



Wie beurteilst du das visuelle Ambiente?

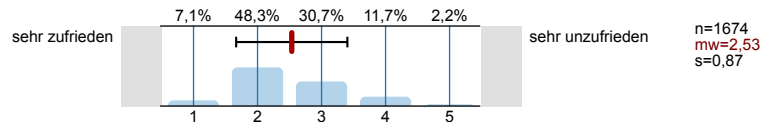


Wie bewertest du die Sauberkeit in den Ausgaben?



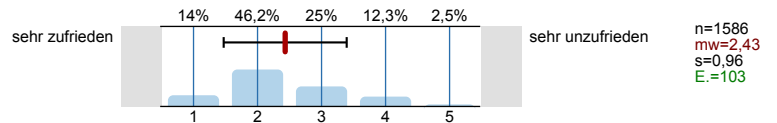
Allgemeine Angaben:

Wie zufrieden bist du mit dem Angebot an Speisen des Studierendenwerks im Allgemeinen?

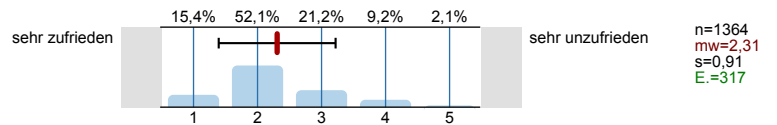


Wie beurteilst du die einzelnen Mensen/Cafeterien des Studierendenwerkes?

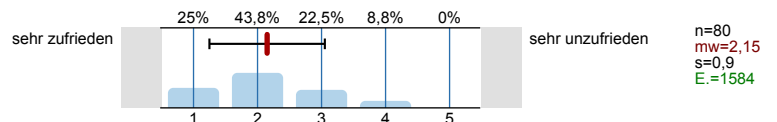
Zentralmensa



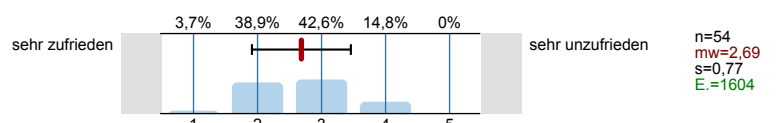
Mensa im Georg Forster Gebäude



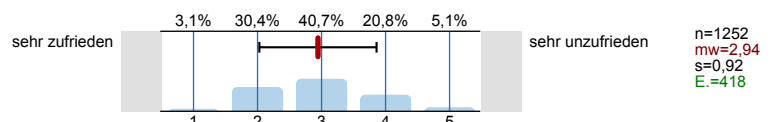
Mensa FH Mainz Campus



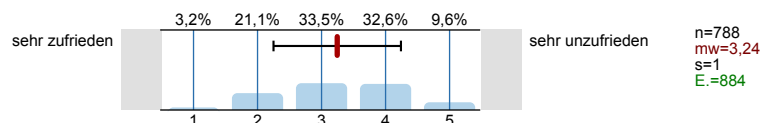
FH Mainz Campus Cafeteria



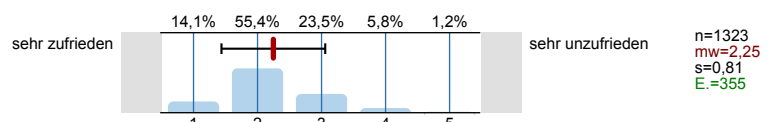
ReWi Cafeteria



Philosophicum Cafeteria



Mens@Ria



Vielen Dank für deine Teilnahme!

Profillinie

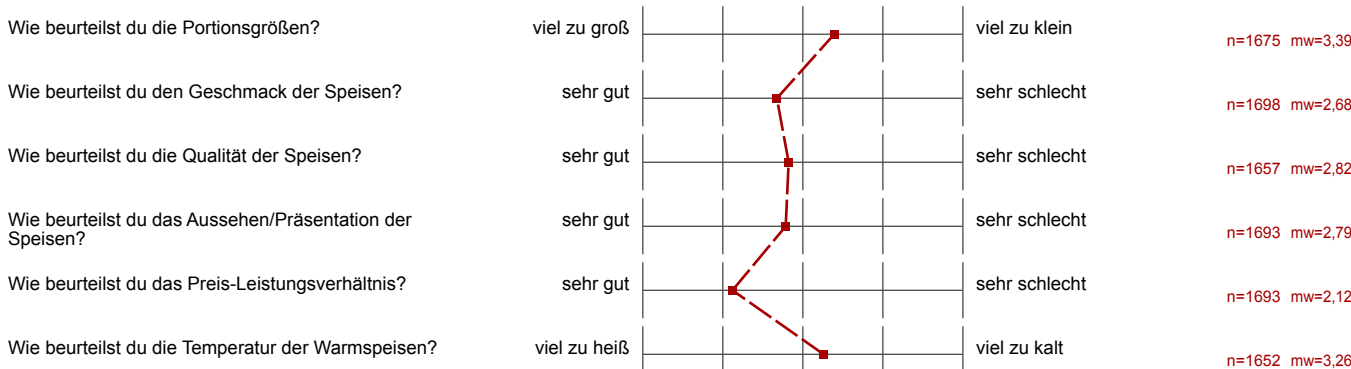
Teilbereich: JGU - Projekte
 Name der/des Lehrenden: ASa - Oekologiereferat
 Titel der Lehrveranstaltung: Mensa Umfrage - SoSe 2015
 (Name der Umfrage)

Verwendete Werte in der Profillinie: Mittelwert

Angaben zur Person: [Fortsetzung]



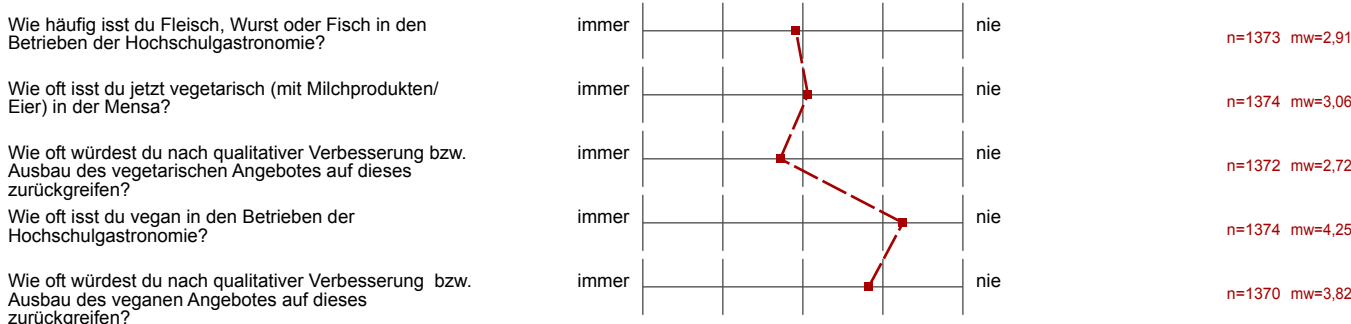
Angaben zu Speisen/Essen:



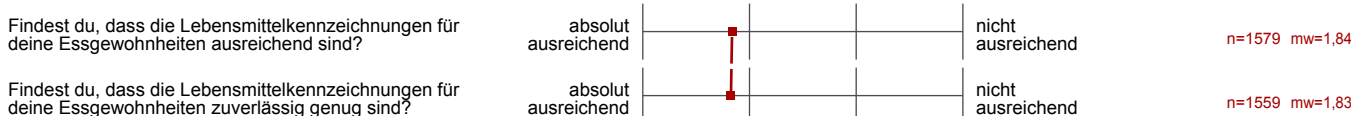
Angaben zum Speiseangebot:



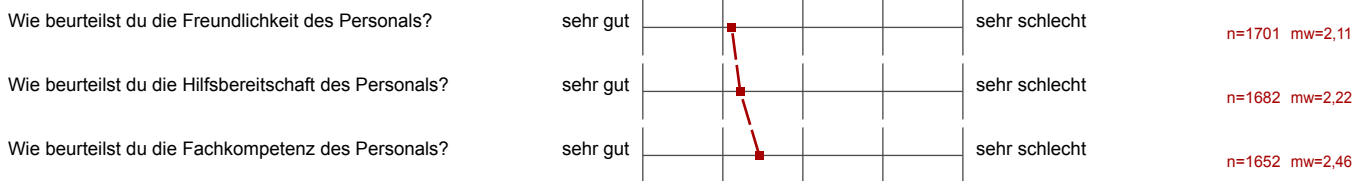
Angaben zum Speiseangebot: [Fortsetzung]



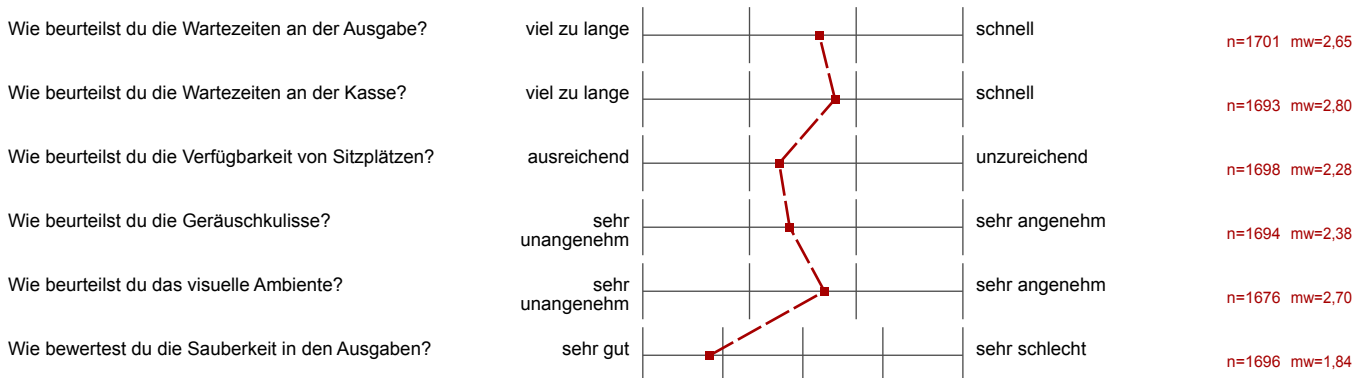
Angaben zu den Lebensmittelkennzeichnungen:



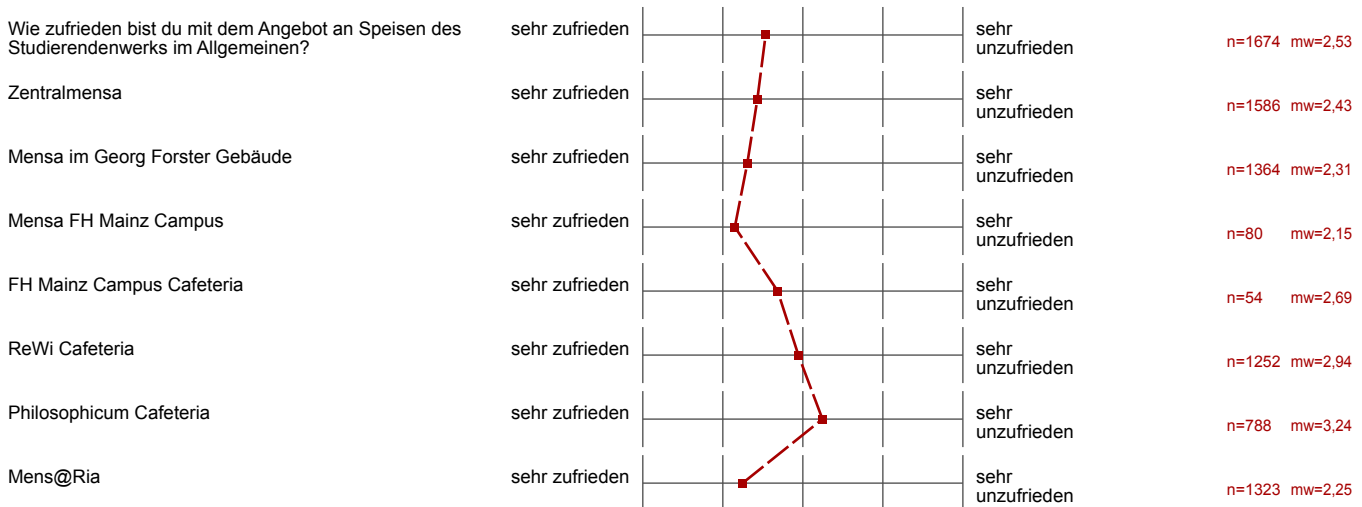
Angaben zum Service durch das Personal:



Angaben zu Organisation und Ambiente:



Allgemeine Angaben:



Auswertungsteil der offenen Fragen

Angaben zur Person:

- "Flexitarierin", ich esse häufig, aber nicht ausschließlich vegetarisch
- & laktosefreie Kost
- (Ketogen) Alles ohne Getreide und ohne Milch
- -
- Allergiker
- Allergiker - Allesesser ohne Milchprodukte
- Alles außer Fisch
- Alles außer Fisch
- Alles außer Fisch und Meerestiere/-früchte etc.
- Alles außer Gluten, Fisch
- Alles außer Gluten, Milch und extrem fettiges (wegen Stoffwechselerkrankung)
- Alles außer Milchprodukte
- Alles außer Milchprodukte und Fisch, Fleisch nur in Maßen
- Alles außer laktose (eher weniger Fleisch- wenn dann nur vom Metzger oder Bio!
)
- Alles, bis auf Industriezucker
- Alles, ohne Fisch
- Allesesser (auch Milchprodukte, Eier), aber kaum Fleisch, gerne Fisch, viel und überwiegend Gemüse
- Allesesser (ohne Fisch)
- Allesesser (wegen Laktoseintoleranz ohne Milchprodukte)
- Allesesser mit Bevorzugung von frischem Obst und Gemüse und fettarmen, nicht zu salzigen und scharf gewürzten Speisen
- Allesesser mit Laktose-Intoleranz
- Allesesser mit Laktoseintoleranz
- Allesesser mit dem Einschränkung bevorzugt keine Milchprodukte zu essen (keine Intoleranz).
Außerdem nur Fleisch essen, wenn es qualitativ hochwertig ist.
- Allesesser ohne Fisch (3 Nennungen)
- Allesesser ohne Rindfleisch
- Allesesser ohne Soja und Tofu, da der Sojaanbau den Regenwald vernichtet und in den abgelegenen Dschungelregionen keine Kontrolle auf Genmanipulation möglich ist. Dem hierzulande angebotenen Tofu fehlt die Angabe von Sorte und Anbauort, so dass erne zweifelhafte Qualität vermutet werden muss.
Weiterhin würde ich mich über das Angebot von Ziegenmilchprodukten freuen, da Kuhmilch weniger gesund ist.
- Allesesser*in mit ökologischem Bewusstsein
- Allesesser*in ohne Fisch
- Allesesser*in ohne Milchprodukte
- Allesesser*in, jedoch verzehre ich Fleisch nur sehr selten und wenn, dann in Bio Qualität oder aus Erzeugung im familiären Betrieb.
- Allesesser, aber Einschränkungen wegen Hefeallergie
- Allesesser, aber Laktoseintoleranz

- Allesesser, aber bei Fleisch nur Bio!
- Allesesser, aber bevorzugt vegetarisch bzw. vegan, viel Gemüse, wenig Fleisch
- Allesesser, aber kein raffiniertes Zucker und kein Fleisch aus Massentierhaltung
- Allesesser, aber laktoseintolerant
- Allesesser, außer Milchprodukte aufgrund Laktoseintoleranz
- Allesesser- Laktoseintolerant
- Allesesserin mit Laktoseintoleranz, daher keine Milchprodukte
- Allesesserin ohne Milchprodukte (Laktoseintoleranz)
- Allesesserin, aber wenig Fleisch
- Alleser*in ohne Schweinefleisch und sehr selten anderes Fleisch
- Bioprodukte
- Eigentlich Allesesser, aber viele Lebensmittelunverträglichkeiten:
Pilze, Hühnereiweiß, Hartkäse, exotische Früchte, Öle und ihre Samen (ausgenommen Mais und Raps) (abgekocht geht es auch manchmal), Nüsse und Mandeln
- Esse hauptsächlich vegetarisch
- Fleisch 1 mal pro Woche, sonstige Tierprodukte möglichst bio, gerne veganes Essen
- Fleisch, Gemüse, Eier, kohlenhydratarm
- Fleisch, Milchprodukte, Eier, aber kein Fisch
- Flexi, esse ab und zu Fleisch. Sonst Vegetarier
- Flexitarier
Fettarm, da keine Gallenblase mehr
- Flexitarier (esse nur selten Fleisch und dann muss es Bio-Fleisch sein)
- Flexitarier, Ich versuche wenig Fleisch oder Tierprodukte zu essen.
- Flexitarier, d.h. zu über 80% vegetarische/vegane Ernährung, Fleisch- und Fischkonsum möglichst selten (im Schnitt ca. 2-mal im Monat) und dann möglichst in regionaler/Bio-Qualität unter Vermeidung von Massentierhaltung
- Flexitarier: Ich versuche 1 bis max. 2 Mal in der Woche Fleisch zu essen, um so den völlig überschüssigen Fleischkonsum unserer Gesellschaft im Rahmen zu halten.
- Geographie in 09, Latein in 07, Bildungswissenschaften in 02 und Katholische Religion in 01.
- Gluten- und Laktoseintoleranz
- Glutenfrei (3 Nennungen)
- Glutenfrei, Zucker so wenig wie möglich
- Glutenfreie Ernährung
- Glutenunverträglichkeit, daher muss ich immer schauen, welche Gerichte ohne glutenhaltige Getreide angeboten werden
- Hauptsächlich Fleisch, Fisch, etc. aber weniger Gemüse aufgrund gewisser Unverträglichkeiten
- Hauptsächlich vegetarisch, manchmal Fleisch
- Ich esse nicht gerne Fisch und Fleisch aber wenn ich entscheiden muss nehme ich Fleisch aber nicht selten lacht mich beides nicht an deswegen greife ich dann eher zu den pommes
- Ich bin generell Allesesser, jedoch muss ich aus gesundheitlichen Gründen komplett auf Laktose verzichten
- Ich esse Fleisch nur, wenn ich weiß, dass es glücklich aufgewachsen ist.
- Ich esse kein Paprika
- Ich esse mehrheitlich vegetarisch, aber 1 -2 mal im Monat Fleisch (jedoch nicht in der Mensa).
- Ich esse wenig Fleisch, wenn dann nur bis Qualität und gelegentlich Fisch, kein Schweinefleisch. Ich esse gerne viel Obst und Gemüse.

- Ich studiere im Fachbereich 06, FTSK (Fachbereich Translations-, Sprach- und Kulturwissenschaft) in Germersheim.
- Ich würde auch Fleisch in der Mensa essen, wenn es regional oder in Bioqualität wäre.

- Kaum Fleisch wenn dann am liebsten Huhn oder Pute
- Kein Fisch
- Kein Fisch, Fleisch nur in gemäßigttem Maße
- Kein Fisch, aber Fleisch
- Kein Fisch, keine Meeresfrüchte keine Pilze
- Kein Fisch, sonst fast alles
- Kein Gemüse. Kein Witz.
- Kein Hähnchen/ schweinefleisch
- Kein kommerziell produziertes Puten-/Hähnchenfleisch
- Keine Milchprodukte, wegen Allergie
- Kohlenhydrate reduziert
- Kuhmilch- und Hühnereiweiß-Allergie. Esse aber gelegentlich Fleisch
- Lacto-Vegetarier
- Lactoseintolerant
- Laktoseintolerant
- Laktoseintolerant, Fleisch nur in Bioqualität.
- Laktoseintoleranz
- Laktoseintolleranz, sonst alles
- Lebensmittelallergien: Soja, Milch, Ei.
- Mensa-Vegetarier. Wenn Fleisch, dann eher nicht aus der Mensa, sondern vom Metzger des Vertrauens.
- Milchprodukte nur eingeschränkt (Laktoseintolleranz)
- Milchunverträglichkeit (2 Nennungen)
- Nonmensarier (kein Essen aus der Mensa)
- Nur Geflügel und Fisch
- Paleo
- Paleo (keine Milchprodukte, kein Getreide)
- Selten Fleisch, wenn dann Geflügel
- Starker Allergiker (Allergien gegen Milch, Ei, Nüsse, etc.).
Hinzu kommt eine Vermeidung von Fleisch, wodurch ich mich größtenteils vegan ernähre und auf dem Campus nur die als vegan gekennzeichneten Speisen esse(n kann).
- Säure-Base Ernährung, d.h basenüberschüssung (viel Obst, Gemüse, wenig Tierprodukte, keine Milchprodukte), Vollkornprodukte, Hülsenfrüchte, Sprossen, Keime
- Vegetarier, Laktose- und Fruktoseintoleranz
- Vegetarier/halber Veganer/glutenfreie Ernährung
- Vegetarierin mit Laktoseintoleranz, die gerne vegetarisch essen würde, meistens aber zu vegan greift ;-)
- Vegetarierin mit starkem Fokus auf rein veganem Essen
- Vegetarierin, die größtenteils vegan lebt aufgrund einer Lebensmittelunverträglichkeit gegenüber Ei und Milch. Der Großteil meiner Ernährung besteht aus raw food.
- Warum kriegen Moslems eine Sonderkategorie? Dann bezeichnet das bitte schön auch so.

- Weitgehend vegetarisch, gerne vegan.
- Wenig Fleisch
- aber gesund
- alles an Fleisch ausser Geflügel,
alles außer ei
- alles außer Fisch
- begrenzter Allesesser, verzichte auf den Kauf von Fleischprodukten und achte bei anderen tierischen Produkten auf deren Herkunft
- ganz selten Fleisch
- glutenfrei mit Fleisch
- kein Fisch (2 Nennungen)
- kein Fisch
wenig Fleisch
überwiegend Gemüse, Kohlenhydrate, Milchprodukte, Eier
- kein Fisch, aber Fleisch
- kein Fisch, sonst alles
- kein Fleisch außer Fisch und Geflügel
- kein Obst, kein Gemüse, laktoseintolerant, kein Fisch
- kein Rindfleisch
- kein Weizen, keine Milchprodukte
- mit Laktoseintoleranz
- mit großen Tendenzen zum Veganen.
- nur circa 1x pro Woche Fleisch oder Fisch
- nur halal Fleisch
- wenig Fleisch

Angaben zur Person: [Fortsetzung]

- ..aber eine nur sehr leichte Laktoseintoleranz. Gekochte Milch ist unproblematisch.
- Allergie gegen Kern und Steinobst
- Allergische Reaktion auf Äpfel.
- Ananas
- Annanas, Kiwi, Rotwein
- Annanass
- Apfel und einige Kernobst-Sorten
- Apfel, Weizen
- Banane
- Bekomme auf Fertigsoßenmischungen in der Menso oder Cafeteria im Philosophicum, auch wenn angeblich Glutamat-frei, oft Bauchweh, Durchfall, Schwäche und unglaublichen Durst. Was mischen die rein???
- Birnen, teilweise Steinobst
- Bärlauch, sonst keine
- Chilli

- Chinin, Schalentiere
- Citrusfrüchte
- Darf kaum Jod essen
- Erdbeeren
- Erdnuss
- Exotische Früchte
- Fett
- Fisch (2 Nennungen)
- Fischeiweiß
- Fischeiweiß, verschiedene Früchte
- Frischobst
- Fruchallergien
- Fruchtzucker
- Fructose (8 Nennungen)
- Fructose
Histamin

- Fructose, Sorbit
- Fructoseintoleranz (3 Nennungen)
- Fructoseintoleranz
- Fruktose (3 Nennungen)
- Fruktoseintoleranz
- Fruktoseintolleranz
- Geflügel
- Geschmacksverstärker
- Getreide im Allgemeinen
- Glucose
- Hefe, Nickel
- Heuschnupfen-Kreuzallergie auf Äpfel, Haselnüsse und Möhren
- Histamin (2 Nennungen)
- Histaminintoleranz
- Hystamin
- Hülsenfrüchte

- Ich bin Diabetikerin, allerdings ist das keine Nahrungsmittelunverträglichkeiten und auch keine Allergie! Habe zuerst automatisch oben "nein" angeklickt und nur per Zufall noch gesehen, dass hier auch diese Angabe abgefragt ist. Etwas unpraktisch gelegt finde ich, das werden sicher viele übersehen.

- Industriezucker
- Ingwer
- Ingwer, Curry, Kokos, Äpfel
- Kaffee
- Kasein (Milcheiweiß)

- Keine Gallenblase mehr - begrenzte Fett-Toleranz
- Kernobst
- Kernobst + Steinobst
- Kiwi (2 Nennungen)
- Kiwi, Avokado, rohes Kern- u. Steinobst
- Knoblauchallergie
- Kohl und andere blähende Speisen
- Kokos, Geflügel
- Konservierungsstoffe (2 Nennungen)
- Krebs, Makrele
- Kreuzallergie zur Pollenallergie: allergisch gegen rohes Obst und Gemüse wie Äpfel, Kirschen, Karotten, Nektarinen
- Kuhmilch
- Laktoseunverträglichkeit in geringem Ausmaß
- Mais und andere Gemüsesorten aus der "Neuen Welt"
- Mais, Schokolade, Vollkornprodukte (Nickelallergie)
- Mais, Spinat, Ananas, Kiwi, Apfel, Paprika,
- Mandeln
- Maracuja und Sellerie
- Milcheiweiß, Tomaten, Paprika, Gewürze
- Milcheiweiß (3 Nennungen)
- Milcheiweiß, Kiwi, zT Zitrusfrüchte, Erdnüsse, leichte Sojaallergie
- Milchweieiß
- Neurodermritis: Kuhmilch + Fruchtsäure
- Nö
- Nüsse mit Ausnahmen. Nur allergisch gegen Mandel, Pistazie, Kokosnuss
- Nüsse, Kern- und Steinobst
- Obst
- Paprika (2 Nennungen)
- Paprika
Fettunverträglichkeit
- Pilze (2 Nennungen)
- Pilze, Hühnereiweiß, Hartkäse, exotische Früchte, Öle und ihre Samen (ausgenommen Mais und Raps) (abgekocht geht es auch manchmal), Nüsse und Mandeln
- Sahne
- Salate, Kernfrüchte
- Schweinefleisch, Geflügel
- Schweinefleisch, Menthol
- Sellerie (aber Glutamat ist völlig problemfrei), rohe Karotten, rohe Äpfel + Birnen, rohe Pfirsiche + Nektarinen, rohe Kiwi, Ingwer, Roggen und Vollkornprodukte (w/Fraßschutzstoffen in den Körnerschalen)
- Sorbit (2 Nennungen)
- Steinobst, manche Nüsse

- Südfrüchte
- Tomaten
- Vanillin
- Walnuss
- Walnüsse
- Walnüsse und Kiwi.
- Weizen
- Weizeneiweiß, Milcheiweiß
- Weizenstärke
- Zitrone

- Zitronensäure
- Zitrusäure
- Zwiebeln!!!!!!
(und andere blähenden Hülsenfrüchte, wie dicke Bohnen, Kichererbsen etc)
- Zwiebeln, Knoblauch
- Zwiebeln, Sellerie, Lauch, Tomaten, Paprika, Avocado, Erdbeeren, Spargel, Kiwi, Bananen, Mango, Pfirsich, Apfelsinen und vermutlich noch einiges mehr.
- bestimmte Medikamente
- fisch
- leichte Fruktoseintoleranz
- manches Obst und Sellerie
- paprika
- tierische Proteine
- Äpfel, Aprikosen

Angaben zur Präferenz der Verpflegungsbetriebe:

- -
- Alle 4 Wochen das gleiche Angebot, sehr schwierig etwas passendes zu finden, das ich vertrage (--> vor allem Zwiebeln) und dann auch noch mir schmeckt.
- Anwendung von Geschmacksverstärkern
- Außer Nudeln schmecken nicht mal die Grundnahrungsmittel. Schon mal die Kartoffeln dort probiert?
- Da ich mit meinem Freund zusammen wohne, essen wir eh immer zuhause warm, also nehm ich mir immer Brote mit in die Uni. Außerdem bin ich sehr selten den ganzen Tag da, sodass es sich auch zeitlich oft gar nicht lohnt. Würde ich alleine wohnen, wäre das evt. anders.
- Das Essen ist allgemein billig und die Portionen zu klein.
- Das Preis-Leistungsverhältnis stimmt oft nicht, gerade bei den vegetarischen Gerichten. Vegetarisches ist öfters mal nicht herzhaft. Das ist für mich eher ein Nachtisch als ein Hauptgericht. Ich finde es sehr schade, dass die Veggie-Theke zur Pasta-Theke downgegraded wurde.
- Die Portionen sind oft zu klein.
- Die Qualität ist zu schlecht
- Die Soßen schmecken alle gleich! Hygiene: mehrfach Haare im Essen gefunden.

- Es gibt Dinge, die sind echt, echt wohlschmeckend - aber die werden dann in lächerlich kleinen Portionen ausgegeben, die relativ viel kosten. Um satt zu werden, muss ich dann aber trotzdem Dinge dazukaufen.
Dann gibt es Dinge, die schmecken mir schlicht nicht, sind zu fad oder komisch gewürzt.
Und es sind mir oft zu viele Nudeln. Ich HASSE Nudeln, aber manchmal bietet die Karte im GFG z.B. nur "Nudeln mit Fleisch" und "Nudeln vegetarisch2 ;-)
- Es kommt immer drauf an was es gibt:
zB. Kartoffeln und Reis ist immer super
Pommes frites geht gar nicht! Das schmeckt nach Luft
und nur die Komplettmenues sind für Studenten preiswert
- Essen für gebotene Qualität zu schlecht (Nuddeln beim Kochen eventuell mal salzen etc.), Pfannengerichte und Salattheke eigentlich gut, aber dafür sehr teuer.
- Für Institute, die sich nicht auf den Campus befinden, besteht praktisch keine Möglichkeit, das Angebot in Anspruch zu nehmen bzw. von Seiten des Studierendenwerks wird auch nichts getan, die Gastronomie "zu uns zu bringen". Trotzdem müssen wir "Dummen" alles mitfinanzieren :(...
- Für das was man kriegt, ist es nicht zu teuer! Zuhause kochen, auch wenn das Essen dann nicht so abwechslungsreich ist, ist jedoch immer noch ein wenig günstiger.
- Ich bin mittlerweile meist an der Uniklinik tätig.
- Ich koche lieber zuhause, weil ich da sicher sein kann, dass die Nahrung keine Zutaten enthält, die ich nicht vertrage.
- Ich sehe es nicht ein, für fertiges und evtl. auch schlechtes Essen auszugeben, von dem ich nichtmal weiß, was drin ist, oder woher die Zutaten kommen, wenn ich doch selbst kochen kann. Dann weiß ich was drin ist und ich kann meine Zutaten bewusst kaufen.
- Im Mainusch is besser
- Keine Bedarf, da Wohnung nur 5 Minuten von Uni entfernt liegt.
- Meist gibt es nichts veganes und der Salat ist auch noch total überteuert.
- Mir gefallen die vielen Zusatzstoffe und Fertigprodukte im Essen nicht. Ich bekomme jedes Mal nach dem Essen Bauchschmerzen (je nach Gericht mal mehr, mal weniger). Besonders schlimm sind die Soßen auf Tomatenbasis.
- Portionen reichen nicht zum satt werden. Gemüse nicht mehr knackig, sondern zu Brei verkocht.
- Qualitativ minderwertig / ab 13:45 Uhr gibt es kein Essen mehr
- Sehr oft wird bei den vegetarischen Angeboten nur irgendetwas mit Nudeln angeboten, die auch meistens nicht sehr gut schmecken.
- Studium an Uniklinik
- Teuer ist das Angebot nicht, trotzdem ist zu Hause essen billiger
- Unsere Kunsthochschule bietet auch Mittagessen an, dass günstig ist und von den Studierenden in unserer eigenen Cafeteria gekocht wird.
- Unzureichende öffnungszeiten
- Vegan gibt es fast nur Salat oder Angebote mit Soya. Ich bin seit Jahren Veganerin und hochgradig allergisch gegen Soya. Auf wundersame Weise überlebe ich trotzdem seit Jahren.... Sowohl beim warmen Essen als auch für den Kaffee gibt es aber in der UNI anscheinend nur die Alternative Soya. Die meisten langjährigen Veganer essen aber fast keine Fleisch- oder Käseersatzprodukte da es bei der veganen Ernährung um viel mehr geht als um das ersetzten von Fleisch. Auch für den Kaffee gibt es in der Uni alternativ zur Milch nur Soyamilch anstatt noch eine weitere der inzwischen zahlreichen Alternativen, wie zB Hafer- oder Mandelmilch. Schade.
- Vegane Hauptgerichte gibt's nur selten (zumindest in der GFG-Cafeteria). Deswegen meistens nur Pommes für mich.
- Verwendung von Glutamat
- War schon ewig nicht mehr da, weil Uniklinik und jetzt praktisches Jahr. Kann aktuell keine Meinung äußern.
- Zu wenig Auswahl an warmen Speisen, zu vegetarisch/vegan-lastig, brauchen definitiv mehr Fleisch und Käse!
- Zu wenig vegane Speiseangebote!!!!
- die Öffnungszeiten passen nicht zu meinem Stundenplan, sonst würde ich sicher öfter gehen.
- ich habe nicht weit gewohnt und dann eben lieber zu hause etwas selbst gemachtes gegessen
Jetzt wohne ich gar nicht mehr in der nähe einer Hochschulkantine, da ich für das Praktische Jahr nach Ludwigshafen gegangen bin
- kein Bedarf
meine Freundin und ich wechseln sich mit dem Kochen ab (es lohnt sich für zwei Personen zu kochen)
ich habe das Mensaessen noch nie probiert
wenn ich selbst koche, kann ich sicher sein, dass ich nur Nahrungsmittel esse, die frei von Inhaltsstoffen, die ich nicht vertrage
ich studiere nicht auf dem Campus und kann deshalb nicht schnell mal in die Mensa gehen

- passt nicht zu folgenden Ernährungsgewohnheiten: ausschließlich bio, saisonal, regional und ohne Zusatzstoffe
- zu voll, zu viele Studenten auf ein mal, sodass lange Wartezeiten entstehen
- Über den Salat habe ich Essig und Öl gegeben -- das Ergebnis hätte man schon fast als "Säureanschlag in der Mainzer Mensa" umschreiben können. Der Essig (angeblich Balsamico) war unglaublich säurehaltig. Damit schied auch die letzte Option fürs Mensa-Essen für mich aus.

- "Es schmeckt" meistens.
 Ich mag das Ambiente in der Mensaria.
 Seitdem der Campus-Döner neu besetzt wurde und das Essen dort regelmäßig enttäuschend ist, ist die Mensa auch nahezu alternativlos.
- - Es gibt Gerichte, die zum selber ochen zu aufwändig/zu viel wären
- Abwechslungsreich
- Abwechslungsreich, teils schwer nachkochbar
- Allgemein kann man wohl kein "Es schmeckt." vergeben, aber meistens ist es in Ordnung, hin und wieder ganz gut. (Bezogen auf Zentralmensa)
- An langen Tagen eine warme Mahlzeit
- Angaben gelten für Mensa des GFG, die ich für qualitativ hochwertiger als die der Zentralmensa halte.
- Atmosphäre ist angenehm - nicht alleine etc.
- Auch für Vegetarier gibt es immer ein Essen und bis jetzt gab es noch nie etwas, was ich gar nicht essen konnte (vom Geschmack her).
- Auswahl an Salaten, Brötchen und Wraps
- Billig zumindest in der Zentralmensa, in der Mensa im Gfg nur bedingt.
- Das Essen schmeckt meistens und es gibt eine recht große, abwechslungsreiche Auswahl.
- Das Grundbedürfnis Essen muss irgendwie gestillt werden, somit ist die nächste Anlaufstelle die Hochschulgastronomie, auch wenn man stets unzufrieden mit der Qualität, Preis und der Verfügbarkeit von Cous-Cous Salaten in der ReWi Cafeteria ist.
- Der hunger treibts rein. Eine warme Mahlzeit brauch man um den harten Unitag durchzuhalten.
- Der soziale Aspekt: gemeinsam mit Freunden Pause machen und essen
- Die Atmosphäre, unter Studenten zu sein
- Die Auswahl ist meist groß
- Die Betriebe haben vegane und vegetarische Alternativen zu Fleischgerichten...!
- Die Bib ist direkt nebenan. Daher sind die Wege kurz. Ich habe keine Zeit zum Kochen und einkaufen.
- Die Eintopftheke hat meistens gute Eintöpfe (obwohl mehr Abwechslung gut wäre), ist ein Grund, in die Mensa zu fahren
- Die Preise sind gestiegen, und die Menge der ausgegebenen Speisen wird von Jahr zu Jahr geringer.
- Die fleischlosen Gerichte sind gut, könnten aber zahlreicher sein.
- Durch Bauarbeiten seit Monaten keine eigene Küche
- Durchaus einigermaßen abwechslungsreich.
- Eigentlich nichts. Aber irgendwas muss man eben essen
- Es fehlt an Alternative am Campus
- Es gefällt mir, dass auch Kleinigkeiten für Zwischendurch angeboten werden (Obst, Salatbuffet, Brötchen, Couscous-Salat,...)
- Es gibt grundsätzlich eine Variable Auswahl und man findet zumeist auch ein leckeres Gericht.
- Es gibt immer verschiedene Gerichte, das ist sehr gut
- Es gibt immer wieder gute Sachen. Aber auch einige die ich meide. Vegetarische Gerichte wie Käsespätzle oder Nudeln mit

Schleimsauce z. B. sind ungenießbar. Gemüsegerichte, Gemüsebratlinge und die meisten Eintöpfe sind gut. Es müsste öfter etwas vollwertiges sein.

- Es gibt oft veganes Essen
- Es gibt täglich was anderes, für eine Portion zuhause kochen lohnt sich nicht.
- Es gibt viel zu wenig Möglichkeiten, sein eigenes Essen aufzuwärmen
- Es hat einen geselligen Faktor und bietet daher die Möglichkeit mit Freunden und Kommilitonen gemeinsam zwischen den Lehrveranstaltungen zu essen und sich zu unterhalten
- Es hilft mir, den Uni-Alltag zu strukturieren und motiviert mich, in die Uni zu gehen.
- Es ist nicht immer billig, aber manchmal.
Es ist sehr aufwendig, z.B. nur ein Stück Fleisch, ein Schälchen Reis zu kochen... Beim Selbstkochen bleibt die Vielfalt auf der Strecke!
- Es ist schön, mit anderen Studierenden zusammen zu essen.
- Es ist sozial, man kann gemeinsam essen und sich austauschen.
- Es ist toll, dass es mittlerweile Sojamilch für den Kaffee gibt.
- Es ist warm. Vorteil gegenüber mitgebrachtem Pausenbrot
- Es schmeckt auch erst seit ca. einem Semester (besser) ;-)
- Es schmeckt gut im Vergleich zu anderen Mensen.
Mittags keine Zeit selbst zu kochen.
- Es schmeckt meistens!
- Es schmeckt meistens.
- Es schmeckt oft ;)
- Es schmeckt und es ist billig trifft nicht auf alles zu.
- Es schmeckt.. auch nicht immer ;)
- Es werden Dinge angeboten, bei denen es sich nicht lohnt das nur für sich selbst zu kochen.
- Essen schmeckt nicht uneingeschränkt, die Erfahrung zeigt was man sich nehmen kann. Und die Länge der Schlange. Alles in allem aber durchaus ok, aktuell liegt eine stetige Verbesserung vor.
- Freunde treffen
- Freundliches Team
- Für den Preis kann man es nicht selber machen, aber selbstgekocht ist trotzdem besser.
- Gemeinsames Essen mit Kommilitonen
- Geselliger Effekt: Es ist praktisch, um sich spontan mit Freunden zu treffen.
- Geselligkeit
- Geselligkeit mit Freunden zu essen
- Gesellschaft
- Gesellschaft beim Essen
- Große Auswahl
- Guter Treffpunkt mit Freunden
- Habe doch einige Gerichte, die ich gern mag, und freue mich auf die Pfannengerichte Di & Do;)
- Ich bin mit dem veganen Angebot sehr unzufrieden. Überwiegend vermeide ich es, in der Uni zu essen, meist läuft es auf Falafel oder einen kleinen Salat hinaus. Wenn Veganes angeboten wird - und das sollte JEDEN Tag und in JEDER Cafeteria/Mensa der Fall sein, dann ist es entweder zu teuer, z.B. ein großer, sattmachender Salat im Georg Forster Gebäude, oder es ist nicht ausgewogen: Hartweizen-Nudeln mit "Soße", die zu wenig Gemüse und/oder zu wenig Eiweiß enthält, Eintöpfe, bei denen die Zutaten nicht ersichtlich sind, belegte Brote/Brötchen mit zu wenig Belag, die ihren Preis nicht wert sind. Gute faire vegane Gerichte sind durchaus auch preiswert und ausgewogen möglich. Außerdem: Sojamilch/Pflanzenmilch sollte ebenfalls in JEDER Cafeteria für Kaffee bereit stehen. UND: Alternativen zu Coca Cola Getränken sind ebenfalls nötig! Zwar trinke ich keinerlei Softdrinks oder Ähnliches, es ist mir jedoch ein politisches Anliegen: Man kann keine Info-/wasauchimmer-Veranstaltungen gegen Menschen-/Tierrechtsverletzungen, Umweltproblemen etc. machen und gleichzeitig Coca Cola Produkte anbieten!

- Ich esse nur in der Mensa, wenn die Gerichte mir zusagen, was nicht so häufig passiert.
- Ich treffe in erster Linie Freunde....ansonsten würde ich zu Hause kochen. Ich finde es nicht "billig" und bin regelmäßig recht sauer darüber, dass mein vegetarisches Essen in aller Regel: 1. mehr kostet als die Gerichte mit Fleisch - paradox, oder!!!? Und 2. Selten schmeckt. Ich verstehe, dass es nicht Vegetariern oft schwer fällt anders zu denken beim Kochen aber ein bisschen mehr Mühe als Nudeln und Sauce wäre schon schön...
- Ich wohne nicht in Mainz. Wenn ich an der Uni bin, dann möchte ich gerne mittags essen. Die Betriebe der Uni sind relativ günstig und die Qualität ist anständig. Deshalb esse ich in diesen Zeiten dort.
- In der Hauptmensa schmeckt das Essen sehr gut, auch die Portionen sind ausreichend groß.
Aus Zeitgründen muss ich meistens in der Rewi-Cafeteria essen und da schmeckt das Essen leider nicht so gut und die Portionen sind sehr klein.
- Keine andere Möglichkeit
- Kollegen gehen hier essen.
- Kommilitonen im Umfeld
- Langer Uni Tag - man muss was essen!
- Linseneintopf und Milchreis sind super. Das Gemüse ist leider fast immer zerkocht, dürfte ruhig knackiger sein (kürz dünsten und nicht ewig kochen). Beilagen leider oft sehr Kohlenhydrathaltig (Kartoffeln, Pommes, Nudeln oder Reis) Warum nicht mal Bohnen, Kohl (Brokoli, Kohlrabi, Blumenkohl,...), Mais, Erbsen, Spinat, Auberginen ...?
- Man kann beim gemeinsamen Mittagessen Kontakte mit Kollegen pflegen
- Man kommt mal raus aus der Wohnung.
- Man muss nicht selbst kochen, Pause sinnvoll nutzen, andere Leute treffen
- Manchmal schmeckt es auch, manchmal nicht.
- Meist eine gute Auswahl (vor allem in der Zentralmensa)
- Mit Freunden essen gehen
- Mit Freunden mitgehen
- Nicht selbst Spülen!!!
- Nur Backwerk.
- Oft vegetarische oder vegane Speisen.
- Passables Preis/Leistungsverhältnis, gute Gelegenheit um mit Kommilitonen anderer Fachbereiche zusammenzukommen
- Portionen sind relativ in Ordnung im Verhältnis zum Preis(könnten größer sein)
- Preis Leistung ist oft akzeptabel
- Relativ abwechslungsreich. Aber leider geschmacklich oft fad. Vorallem die Nudeln sind eigentlich immer verkocht
- Salatbar finde ich super!
- Soziale Aspekte, oft gehe ich mit Freunden in die Mensa um mich zu unterhalten und gleichzeitig zu essen
- Sozialkontakte pflegen
- Toll, dass auch manchmal vegane Gerichte angeboten werden.
- Treffpunkt zum Quatschen, Ablenkung..
- Vie Auswahl und vernünftige Qualität.
- Viele Gerichte schmecken gut. Einige sind jedoch schlichtweg ungenießbar (e.g. Pizza)
- Vor allem im Georg-Forster-Gebäude schmeckt das Essen sehr gut.
- Weder lecker noch billig (im Vgl. zu Selbstgekochem), aber Preis/Leistung stimmt
- Weil Kommilitonen dort essen und man dann einfach mitgeht
- Wenn abends keine Zeit ist, etwas zum Mitnehmen für den nächsten Tag zu kochen.
- Wenn ich einen langen Uni Tag habe bleibt mir nicht die Zeit zu Hause zu kochen.

- Zusammen mit anderen essen
- Zusammensein mit meiner Arbeitsgruppe, richtige Mittagspause
- abwechslungsreiches Essen
- am praktischsten da ich den ganzen tag an der uni lerne
- belegte Brötchen, Salat, Obst, Kuchen, manchmal auch Eintöpfe- der Rest ist meistens nicht genießbar
- es ist Vegan
- es ist gesellig mit Kommilitonen zu essen
- es ist günstig. (billig wäre gleich qualitativ minderwertig)
- essen als ort sozialen austauschs
- frische Salattheke
- gemeinsam mit anderen essen
- gemeinsam mit anderen essen, soziale Kontakte
draußen sitzen im Sommer möglich
verschiedene Gerichte zur Auswahl
- hochwertige Speisen werden angeboten
- ich muss mir nichts vorkochen und das spart mir zeit.meistens schmeckt es auch
- im NOTFALL!
- man muss nicht spülen
- mit Freunden dort verabreden
- mit Freunden essen
- mit Freunden essen gehen
- mit Kommilitonen essen gehen
- schmeckt manchmal
- vegetarische Brötchen kaufbar, aber nur in der Mensaria, der Rest ist mir zu ungesund
- vielfältiges Angebot
- zu wenig Abwechslung bei den vegetarischen Gerichten
- Öfter kann ich es mir nicht leisten ...

Angaben zur Präferenz der Verpflegungsbetriebe: [Fortsetzung]

- "Location" Kotz.
- "wegen + Genitiv!"
- 1 und 3 von oben
- Am häufigsten esse ich tatsächlich im Qkaff, Diwan oder in der Khg, weil es in den angegebenen Locations meist zu voll ist, um ohne lange Wartezeit ein Mittagessen zu bekommen.
- Ambiente UND räumliche Nähe zu Lehrveranstaltungen
- Auswahl und Platz sind besser als in den übrigen Mensen (PS: wegen wird mit Genitiv konstruiert (wegen DES Ambiente)
- Bedienung flott, gutes Essen
- Bei gleichem Preis variiert die Größe der Portionen teilweise sehr. In der Zentralmensa sind die Portionen angemessen im Verhältnis zum Preis und man wird satt, wohingegen dies beispielsweise in der ReWi-Cafeteria oft nicht der Fall ist.
- Besserer Geschmack, liebevollere Zubereitung!

- Der Zentralbibliothek am nächsten
- Die Auswahl ist am größten
- Die GFG-Mensa liegt am nächsten zu meinen Vorlesungsveranstaltungen. Es hat zudem meistens die besten Speiseangebote. Allerdings gibt es zu oft asiatische Gerichte, die zu ähnlich schmecken.
- Die anderen Locations sind zu den Zeiten, zu denen ich essen möchte, leider sehr überfüllt. In der Zentralmensa findet man immer einen Platz.
- Eigentlich esse ich am liebsten in der KHG-Mensa
- Ein bisschen weiter von den regulären Lehrveranstaltungen entfernt.
- Es fehlt die Mensa auf dem Campus der Universitätsmedizin!!!
- Es gibt eine Microwelle zum Aufwärmen von Selbstmitgebrachtem
- Es gibt in der Zentralmensa die größte Auswahl, auch an vegetarischen/veganen Speisen, und auch immer eine große Salattheke.
- Es ist am nächsten und schmeckt gut.
- Es ist einfacher einen Platz zu finden
- Es ist nicht so dermaßen überfüllt wie die Mensa im GFG. Leider ist das Essen oft schon vor 14 Uhr ausverkauft..
- Es ist nicht so voll wie im GFG
- Es schmeckt besser als in der Zentralmensa.
- Es sind alle drei der genannten Optionen und auch die Gewohnheit.
- Essen, Service, Atmosphäre und Auswahl sind dort am besten. Zudem sind die warmen Speisen dort auch noch später am Tag fast immer noch verfügbar, im Gegensatz zu einigen anderen Essensausgaben. Und vom Philosophikum aus ist diese Mensa ausserdem noch sehr schnell zu erreichen
- Flexible Öffnungszeiten und lange Zeit noch warmes Essen.
- Frische Wok-Gerichte
- Frontcooking, daher frisch und sehr guter Geschmack
- Für warmes Essen gehe ich in das Georg Forster Gebäude, hingegen für kalte, schnelle Gerichte in die Philosophicum Cafeteria.
- Ganz simpel: Dort sind nicht so viel Menschen.
- Geschmack
- Großes Angebot/große Auswahl, räumliche Nähe.
- Größere Auswahl, längere Öffnungszeiten als Rewi Mensa, mehr Platz als GFG-Mensa.
- Größte Auswahl
- Günstig
- Günstigster Treffpunkt für Kommilitonen, Salattheke
- Hat zwar keine warmen Speisen, aber oft die belegten Käsebrötchen mit Tomate und Mozzarella, die im GFG oft ausverkauft sind. Außerdem alle relevanten Getränke plus Nähe zu meinen Lehrveranstaltungen (im Philo/GFG/Muschel). Die Mitarbeiter*innen sind super nett und es ist oft ne kürzere Schlange als im GFG. Leider zu kurze Öffnungszeit, bis 18:00 wäre gut. Abgesehen davon ist das Philo mit der Glasfront zum Innengarten und den praktischen Wegen (im Gegensatz zur Fehlkonstruktion GFG) super schön und man findet immer nen bequemen Sitzplatz aufm Gang.
- Hier werden die Suppen nicht in flachen Melamintellern sondern hohen Porzellanschüsseln ausgegeben. Vorteile: Schmackhafter, wird nicht so schnell kalt
- Ich esse am häufigsten in der Zentralmensa, jedoch ist das Essen in der K3 Mensa frischer, da für weniger Leute gekocht wird.
- Ich esse am liebsten im Qkaff (keine Auswahlmöglichkeit), da dort das Essen noch am besten schmeckt.
- Ich esse eigentlich am liebsten im qkaff, welches nicht aufgeführt wurde.
- Ich esse im Casino der Universitätsmedizin, oben nicht aufgeführt
- Ich esse immer in der Mensa der Universitätsmedizin, die ist aber nicht aufgeführt...
- Ich esse in keiner dieser Mensen, sondern wenn dann im Casino der Universitätsmedizin.

- Ich esse nicht gerne dort, aber ich muss etwas essen.
- Ich persönlich mag die Mensa im Georg Forster Gebäude am liebsten. Dort schmeckt das Essen besonders gut. Meinen Freunden ist dort die Auswahl meist zu klein, weshalb wir dann in die Zentralmensa oder Mens@ria gehen.
- Immer frisch
- In der Zentralmensa gibt es die größte Auswahl. In den kleineren Mensen gibt es an manchen Tagen kein vegetarisches Menü (abgesehen von Suppe, Salat, Backwaren).
- In diesem Fall treffen alle 3 Gründe zu
- Kleinigkeiten für Zwischendurch
- Kontakt zu Freunden, die in der Nähe der Zentralmensa Lehrveranstaltungen haben
- Kurze Warteschlangen und größte Auswahl.
- Leider esse ich dort nicht am häufigsten, weil es immer so voll ist. Aber das Essensangebot ist meist viel besser.
- Lieblingslocation eigentlich Zentralmensa da große Auswahl und preiswerter. GFG jedoch räumlich näher, daher Hauptanlaufpunkt
- Lieblingslocation heißt nicht dass ich dort am häufigsten esse? Konzipiert mal eure fragen gescheit.
Im GFG hat es am besten geschmeckt (zumindest direkt nach der eröffnung) jetzt esse ich wegen räumlicher Nähe immer in der Zentralmensa.
- Man bekommt einen Sitzplatz.
- Man kann draußen sitzen. Nur oft zu viele Raucher oder öffentlich stillende Mütter.
- Mehr Platz
- Mein Stundenplan ist sehr straff, ich kann zum Essen nicht bis zur Zentralmensa laufen, sondern nur im GFG oder ReWi essen. Ich kann jedoch wegen meiner Laktoseintoleranz oft keines der im GFG oder ReWi angebotenen Hauptgerichte essen. Im ReWi kann ich dann wenigstens die Beilage pur essen (bspw Reis oder Kartoffeln)
- Mensa auf dem Gelände des Universitätsklinikums
- Menseria aufgrund der langen Öffnungszeiten
- Nach wegen steht der Genitiv!
- Nette Flexible Mitarbeiter, die einem auf Wunsch das Essen auch anders zusammenstellen
- Nicht so voll wie Georg Forster Mensa
- Nähe zur NatFak & es gibt immer veganen Eintopf.
- Nähe zur Zentralbib
- Preis ist am niedrigsten.
- Preis, Nähe
- Preis-Leistungsverhältnis am besten, besonders an Theke 2
- QKAFF? HAUS MAINUSCH?
- ReWi ist am nächsten zu den Veranstaltungsräumen, hat aber schlechte Auswahl.
Meistens esse ich in der Mensa der KHG, da schmeckt es am besten. Leider sind die Portionen dort bisschen groß für mich und der Preis ist auch etwas höher, als in den anderen Mensas.
- ReWi und Georg Forster relativ gleich oft. je nachdem wo mir die Speisen an dem Tag besser gefallen
- Räumliche Nähe und Uhrzeit (man bekommt auch abends noch etwas)
- Räumliche Nähe zu meiner HiWi-Stelle
- Räumliche Nähe zur Chemie, große Auswahl, sowie die frischesten Pommes
- Salattheke
- Schmeckt dort mit Abstand am besten!
- Schmeckt etwas besser als die Zentralmensa.
Ansonsten weil es in der Nähe ist und weil das Ambiente etwas besser ist als in der Zentralmensa.
- Schönstes Ambiente ist im GFG, Mensa hat aber beste Auswahl

- Stundenplan erlaubt kein Essen zu den Öffnungszeiten der restlichen Mensen, Gruppenarbeit möglich
- Und weil es in der Nähe ist.
- Von "Location" zu reden finde ich etwas hoch gegriffen
- Vor allem die Zentralmensa ist fürchterlich laut und dort zu essen ist dadurch wirklich anstrengend.
- Wegen dem unpersönlichen Ambiente, man kennt dort in der Regel niemanden.
- Wegen den Öffnungszeiten, Ambiente, meist nicht zu voll
- Wegen der langen Öffnungszeiten
- Wegen der räumlichen Nähe zur Bib
- Wegen des Ambientes
- Weil die Wartezeiten kürzer als im GFG sind und das Essen besser als im Rewi ist.
- Weil dort am meisten Platz ist und ich nicht so lange warten muss.
- Weil dort viel Platz ist. Die Mensa im GFG ist zwar qualitativ besser, aber zu klein und zu voll.
- Weil es dort am billigsten ist (Tagesmenü)
- Weil es dort das günstigste Menü gibt.
- Weil es dort den Cous Cous Salat oft noch gibt
- Weil es fast immer gut schmeckt
- Weil es nach 14 Uhr noch Warmes gibt
- Weil es nur hier ein gutes vegetarisches Salatbuffet gibt....ich würde auch in die Mensa gehen, aber leider gibt es quasi NIE (! Und das ist schon irgendwie frech) Ein Menü-Essen für Vegetarier. Es sollte fairer Weise immer eins geben, meinerwegen auch ein Gericht mit Fleisch im Menü zusätzlich, aber dass ich immer mehr Geld für mein Essen zahlen muss ist nur unverschäm
- Weil hier das Essen auch genießbar ist
- Weil mir von diesem Essen noch nie schlecht geworden ist
- Weil: Theke 2 - 2,50€ ==> Unschlagbarer Preis
- Weniger gedrängt als im stark frequentierten Georg F-Gebäude
- Wohnungsnähe
- Zum einen weil ich häufig im Philosophicum oder im GFG in der Bibliothek bin und die GFG Mensa zum einen in der Nähe ist und es zum Anderen eine große Auswahl an verschiedenen Essen gibt (warm, Snack, Obst, Süßes etc)
- alle Punkte treffen zu
- alle/ Speisen schmecken besser als z.B. in Zentralmensa
- am billigsten
- am günstigsten
- am meisten Sitzplätze
- am wenigsten überfüllt
- ausreichend Sitzgelegenheiten
- das Menü ist vom Preis-Leistungs-Verhältnis oft unschlagbar.
- dort treffe ich die meisten Leute
- durch die 4 Theken gibt es dort die größte Auswahl
- front cooking, nette Atmosphäre, leider viel zu voll
- gemütlicher als das Rewi, leider auch teurer.
- größere Portionen als z. B. in der Zentralmensa
- größte Auswahl (2 Nennungen)

- größte Auswahl (an Speisen und Desserts), immer ein freier Tisch zu finden, und selbst wenn in der Zentralmensa nichts Essbar aussieht, kann man sich eben kurzerhand etwas Essbares in der Mensaria besorgen
- größte Auswahl und größte Portionen
- größte Auswahl, insbesondere an fleischlosen Varianten
- hier ist nicht so viel los wie an den anderen stationen
- ich esse eher im Qkaff (wegen der Nähe vor allem) oder im BKM oder MPIP, weil es das qualitativ besser ist.
- ich esse häufiger in der Zentralmensa, obwohl mir das GFG besser vom ambiente gefällt, aber da gibt es nicht immer das Vegetarische Essen
- ich würde aufgrund des größeren und besseren Angebots gerne öfter dort essen, aber die Zentralmensa liegt viel zu weit hinten auf dem Campus.
- immer Sojamilch zum Kaffee; Salat; räumliche Nähe zu meinen Lehrveranstaltungen
- insbesondere Pfannengerichte
- keine Schlange und viel Platz zum Sitzen
- lange Öffnungszeiten
- leider kenne ich die anderen Locations nicht. Ich kenne nur die Zentralmensa und die MensaRia.
- längere Öffnungszeiten und angenehme Sitzmöglichkeiten in der Sonne
- mehr Auswahl als im Philosophicum und näher als die Zentralmensa
- meistens muss man nicht so lange anstehen und es gibt alles was es in den anderen Mensen auch gibt.
- moderne Architektur im Park, Tageslicht
- nicht so voll wie anderen Mensen
- Nähe & Preis
- schlechteres Ambiente und schlechteres Essen als in GFG Mensa, aber nicht so überfüllt.
- schnelle Essensausgabe, kurze Wartezeit
- schön ist es im Sommer draußen zu sitzen. Von Innen sind die Mensas alle nicht besonders ansprechend gestaltet.
- sowohl wegen der räumlichen Nähe als auch das sehr entgegenkommende Mehrkomponentenprinzip.
- v.a. Tagesmenü für 2,5€
- wegen ausreichendem Platzangebot für größere Gruppen und der größeren Auswahl
- wegen dem Ambiente und der räumlichen Nähe zu meinen Lehrveranstaltungen
- wegen dem guten Kaffee
- wegen der räumlichen Nähe zu meiner Wohnung
- wegen der räumlichen Nähe zum Studentenwohnheim
- wegen des Angebots der Speisen und der räumlichen Nähe zum Philosophicum
- weil da auch meine Kommilitonen hingehen
- weil das Angebot der Speisen am besten ist
und
Ausweichmöglichkeit in die Mens@Ria
- weil das Angebot der Speisen dort am besten ist und weil es in anderen Betrieben, bsp. Mensa im GFG einfach viel zu voll ist
- weil die Auswahl an laktose- bzw. milchfreien Produkten hier oft größer ist
- weil es dort am meisten Essen für den Preis gibt (bei allen anderen ist der Preis viel zu hoch)
- weil es dort die größten Auswahlmöglichkeiten an (warmen) Speisen gibt
- weil es hier noch die größte Auswahl gibt und i.d.R. zumindest ein Essen annehmbar ist. Die ReWi Cafeteria ist ein einzige Katastrophe

- weil man dort immer einen Sitzplatz bekommt
- weil sie den ganzen Tag Essen anbieten
- wenig Betrieb
- Öffnungszeiten (2 Nennungen)
- Öffnungszeiten
- Öffnungszeiten; auch Nachmittag noch warme Speisen

Angaben zum Speiseangebot:

Was fehlt dir an Speisen?

- Mehr Vegetarische Alternativen, vor allem auch an den Theken nach dem Mittag.
- "klassische" Speisen wie Wiener Schnitzel, Spaghetti Bolognese...
- -
- - bitte mehr Abwechslung. In der GFG-Mensa gibt es fast jeden Tag asiatische Gerichte, diese schmecken zum Einen nicht, andererseits wünsche ich mir einfach mehr Abwechslung. Mehr deutsche oder internationale Küche -. aber BITTE definitiv WENIGER Asiatisches !!!
- - die Soßen könnten abwechslungsreicher sein
 - die Kombinationsmöglichkeiten der einzelnen Speisekomponenten könnten besser sein
 - mehr Gemüse
 - regionale bzw. biologische Produkte (vor allem bei allen tierischen Produkten)
- - öfter vegane Hauptgerichte anbieten
 - regelmäßiger zwei oder drei vegetarische Gerichte anbieten --> manchmal gibt es nur eines am Tag - das finde ich persönlich zu wenig; an anderen Tagen gibt es dann wieder drei und man kann sich kaum entscheiden ;)
- -Chili con Carne
 - verschiedene Nudelaufläufe
- -Vegane Hauptgerichte.
 - Vegane Nachspeisen (Kuchen, usw.) in allen Betrieben (im Philosophicum gibt es durchgehend eine Sorte veganen Kuchen, im GFG nur unregelmäßig) mit insgesamt größerer Auswahl
- -größere Portionen
 - Pommes in Zentralmensa nicht frisch
 - lange Wartezeiten in GFG-Mensa
- Abwechslung
- Abwechslung an der Theke in der Mensa des GFGs (wo es meist nur asiatische Gerichte gibt)
- Abwechslung bei den vegetarischen Speisen, sehr häufig sind es Nudeln
- Abwechslung, in der Regel hat man immer die Wahl zwischen "Vegetarisch" und "Asiatisch"
- Abwechslung, richtige vegetarische bzw vegane Speisen. Nicht einfach nur das Weglassen von einer bestimmten Zutat, wobei man am Ende nur mit Reis und Soße dasteht, damit man vegetarisch bzw vegan essen kann.
- Abwechslungsreiche Kost!
- Abwechslungsreichere vegetarische Auswahl an Gerichten (nicht nur Nudeln oder Reis).
- Abwechslungsreicheres Angebot an Speisen für Vegetarier. Mehr Frische! Vieles ist einfach zu mastig!
- Aktionswochen auch außerhalb der Mensa, wie z.B. "gute" Pizza, Burger, Döner, Wraps, u.v.m.
- Als ich 2006 angefangen habe, zu studieren - und noch nicht promovierte -, hat man beim Pfannengyros ein Pfladenbrot bekommen, welches den halben Teller bedeckte, und eine gute Portion Fleisch bekommen. Heutzutage bekommt man nur für ! den gleichen Preis ! nur noch eine kleine Brotecke und ein Happen Fleisch. Heutzutage muss ich 2 Hauptspeisen essen, um satt zu werden. Also im großen und ganzen die gleichen Portionsgrößen wie 2006 bei den Preisen von 2006.
- Alternative zu Würstchen, wenn man sich eine Pommes kauft. Wenn man kein Fleisch ist kann man sonst nur Pommes mit Ketchup oder Majo essen.
- Alternativen an Tagen, an denen es Fisch gibt
- An der Salattheke gibt es oft eine schwachsinnige Auswahl. Zum Beispiel je einen ganzen Pott voller Zwiebeln, Sellerie, Rettich und

noch getrocknete Zwiebeln. Stattdessen würden zwei davon reichen und dafür noch was anderes. Couscoussalat oder Kartoffelsalat oder so.

- An manchen Tagen gibt es außer dem Eintopf gar keine vegetarische Alternative.
- An manchen Tagen wird weder etwas vegetarisches noch etwas veganes angeboten. Ich finde es sollte jeden Tag auch etwas veganes/vegetarisches angeboten werden.
- Angebot ist nicht sehr abwechslungsreich (Jeden Tag: Pommes, Nudeln oder asiatisches Gericht)
- Asiatische Gerichte auch asiatisch WÜRZEN!
Insekten als Proteinlieferant.
- Asiatische Gerichte, Rohkostgerichte, Reisgerichte
- Asiatisches Essen auf jeden Fall nicht.
- Auch mal ein süßes Mittagessen wie Dampfnudeln oder Grießbrei. Generell ist es sehr viel asiatisch, das aber nicht gut schmeckt.
- Auflauf, Gratin
Lachs
- Aufläufe (abgesehen von Lasagne), ausgewogenere Zusammenstellung. Teilweise in einer Woche 4 Mal Nudeln. Und jede Woche sich wiederholende Speisen.
- Aufläufe jeglicher Art. Süße Speisen (mehr Abwechslung wäre schön)
- Aufläufe, Kartoffelgerichte, Risotto
- Ausgewogenes gesundes Essen. Abwechslungsreichere Speisen. Vor allem mehr vegane Angebote. Schade, dass an einigen Theken der Zentralmensa nicht immer die Beilagen gleich sind.
- Auswahl an veganen Gerichten
- Auswahl bei den warmen Speisen wurde durch die "Pflichtcurrywurst" leider drastisch eingeschränkt, sehr schade!
- Auswahl, Geschmack, Preis Leistung, wechselnde Gerichte
- Auswahlmöglichkeit, v.a. im REWI & Georg-Forster
- Avocado, Kerne, Nüsse, leichtes Essen (Thai)
- Beilagen Auswahl z.B. Kartoffel
- Beilagensalat - bzw. Kohlehydrate - Eiweiß - Ballaststoffe (Fleisch + Kartoffel/Nudel + Gemüse)
insgesamt ausgewogenere Zusammenstellung der einzelnen Gerichte ...
ein billiger Tageseintopf (Gulasch, Chili, Erbsen + Brötchen)
- Belegte Brote/Brötchen die nicht mit 2000 Kalorien an Käse vollgestopft sind, Salatdressings ohne Zuckerzusatz
- Belegte Brötchen gibt es oft nur noch mit Fleischbelag. Mehr vegetarisch oder vegan belegte Brötchen wären toll.
- Belegte Brötchen, die die man kaufen kann sind in der Qualität, vor allem des Brötchens, katastrophal. Und dann im Verhältnis noch völlig überteuert.
- Bessere Fleischgerichte, nicht so viel Fleisch, und wenn doch dann besser panningieren, Aufläufe (z.B. Gemüse-Fleisch-aufläufe, Gemüselasagne, Nudel-, Kartoffelaufläufe), die schmecken und machen satt.
- Bessere Kombinierbarkeit. Keine Unterscheidung in Theken"
- Bessere Salate
- Bessere Verteilung von vegetarischen Gerichten. An manchen Tagen gibt es beispielsweise nur eine Dampfnudel als einziges vegetarisches (Haupt-)Gericht, an anderen sind vier von sechs Speisen vegetarisch.
- Bessere Verteilung ähnlicher Speisen (z.B. keine 3 Schnitzel am selben Tag)
- Bezahlbare Salatbar
- Bio Theke!
- Bio, Gutbürgerlich
- Bio-Produkte, günstigere Salate
- Biologische vegetarische/vegane Produkte.

- Bioprodukte!
- Bioprodukte. Ich bin auch bereit einen höheren Preis zu zahlen.
- Bratkartoffeln als Beilage
- Brötchen mit Bratwurst / Frikadelle / Fleischkäse sollte jeden Tag im Programm sein (zB in der Cafeteria)
- Brötchen mit weniger Belag!
- Currywurst mit Pommes
- Das Essen ist einfach sehr unspektakulär, es schmeckt "alles gleich". Es schmeckt einfach nach "Tüte auf, warm machen"
- Das Gemüse ist relativ trocken. Ich fände es super wenn es gelegentlich mal in Butter egeschwenkt wäre oder eine Sauce (z.B. Hollandaise) zur Verfügung stände.
- Das Salatbuffet könnte üppiger sein, geschnittenes Obst
- Das vegane Angebot ist extrem schlecht verteilt. Es gibt Tage mit 2 oder 3 veganen Angeboten und Tage mit gar keinem veganem Angebot (den täglichen Eintopfbrei zähle ich nicht als "Angebot").
- Das vegetarische Angebot besteht meistens aus einem Nudel-Gericht. Etwas mehr Abwechslung wäre schön.
- Der gute Geschmack
- Die Abwechslung. Wenn ich die Möglichkeit habe in einer Mensa zu essen erwarte ich ein ausgewogenes Angebot. Es fehlt die Vielfalt an "Basic"-Nahrungsmitteln wie Couscous, Bulgur, Reis, Brot und Nudeln. Ich habe den Eindruck, dass etwa sehr häufig Nudelgerichte gekocht wird. Allerdings wird nur wenig alternative Speisen angeboten, die vermutlich ein wenig "aufwendiger" in der Zubereitung und vor allem auch in der Bestellung sind?!?! Dabei ist Couscous beispielsweise kein Gericht, das sehr teuer ist. Die Küche wird ich daher eher als "typisch deutsch" bezeichnen, was ich schade finde. Mir fehlt die Abwechslung und die kreative Gestaltung der Gerichte. Zudem gibt es häufig Gerichte wie das mit dem Lachs oder Currywurst mit Pommes, die immer wieder auf dem Speiseplan stehen - das finde ich schade. Hier fehlt mir die kreative Abwechslung. Zudem ist es schade, dass nicht auf saisonale Angebote eingegangen wird und mir fehlt die Deklaration der Speisen, ob es sich um Massentierhaltung, Bodenhaltung oder Freilandhaltung handelt!!!! Bei den Preisen erwarte ich teilweise die Freilandhaltung da es so teuer ist!!!!
- Die Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten ist gering.
- Die Auswahl auf der Karte ist nicht immer ganz verfügbar.
- Die Gemüseintöpfe sind in der Regel relativ dünn und geschmacklos. Ich würde hier gerne 20/40 Cent mehr bezahlen und dafür öfter einen richtigen Eintopf, statt eine dünne Suppe bekommen.
- Die Salatteller zum Mitnehmen für 2€ waren super in der Portionsgröße, dem Inhalt und dem Preis-Leistungsverhältnis.
- Die Tagessuppe aus der Mensa. Immer nur Gulaschsuppe nervt.
- Die Vielseitigkeit und vor allem das es in einer Woche nicht drei Mal dieselben Beilagen hintereinander gibt.
Es wäre gut, wenn es weniger Asiatisch gäbe und einfach mehr deutsche Gerichte.
- Die abwechslungsreichen Snack-Gerichte in der Mensaria;
jeden Tag Curry-Wurst geht gar nicht!
- Die einzigen veganen Angebote, die es an warmen Speisen jeden Tag gibt, sind Pommes und ein Eintopf, der mir leider nicht schmeckt. Das macht es mir oft unmöglich, in der Mensa zu essen, da nicht jeden Tag ein wechselndes veganes Gericht im Angebot ist.
- Die vegetarische ist fast immer an Theke 1, die ohnehin immer die längste Schlange hat. Es war meiner Meinung nach viel sinnvoller, vegetarische Gerichte an Theke 3 anzubieten. Selbst wenn mehrere Gerichte an Theke 3 angeboten werden, ist das kein Problem, aber warum muss es gerade Theke 1 sein?
- Durchgängiges Angebot mindestens einer vegetarischen/veganen Hauptspeise (nicht bloß Eintopf), die zudem preislich billiger sein sollte als die Fleischgerichte
- Eigentlich fehlt nichts Spezifisches, aber es ist enttäuschend, dass es häufig ein fast gleiches oder zumindest sehr ähnliches Gericht mehrmals pro Woche unter einem anderen Namen gibt. Z.B. die Asia-Gemüsepfannen mit oder ohne Fleisch.
- Ein Angebot, das sich nicht im gefühlten 4-Wochen-Rhythmus wiederholt.
- Ein alternatives, täglich angebotenes Nudelgericht
- Ein größeres und ansprechenderes Obstangebot würde mich freuen.
- Ein regelmäßiges Angebot an veganen Speisen. Zwar gibt es hiervon mittlerweile einige, jedoch sind diese im Wochenplan extrem schlecht verteilt. An einigen Tagen gibt es 3-5 verschiedene vegane Gerichte auf dem Campus, an anderen Tagen dafür gar keine.

- Ein vegetarisches Komplettmenü! Zurzeit wird man nur mit Fleisch günstig satt.
- Eine Salatbar
- Eine größere Auswahl an veganen und weizenfreien Gerichten
- Eine größere Auswahl an vegetarischen Speisen.
- Eine gute Auswahl an Fleisch, Fisch und evtl. auch Essen ohne Gemüse ^^
- Eine vegane Alternative sollte pro Tag mindestens gegeben sein!
Das vegetarische Angebot ist oft unattraktiv und unkreativ und beschränkt sich zu oft auf Gerichte wie Nudeln mit Sahnesoße. Toll wäre die Ergänzung des Angebotes um eine regelmäßige Bio-Alternative. Ein tägliches veganes oder vegetarisches Angebot in Bioqualität würde mit Sicherheit nachgefragt werden und gibt es auch schon in anderen Mensen (z.B. in der Unimensa in Lüneburg) ohne dabei allzu teuer zu sein.
- Eine vegetarische Alternative bei der Nudeltheke: Ein Gericht, auf das drei Scheiben Schinken oben drauf gelegt werden, könnte man auch ohne Schinken vegetarisch anbieten.
Generell mehr Auswahl, meist nur 1-2 Gerichte, davon oft Nudeln. Mehr Abwechslung z.B. durch vielfältige Beilagen, sodass man sein Essen selbst zusammenstellen kann.
- Einfache Dinge wie Lasagne, die schmecken und nicht verkocht sind oder trocken wie Fußsohlen
- Es fehlen für Beilagen dringend andere frische Gemüsesorten außer Salat und Krautsalat, sonstige frische Zutaten, Gewürze, Kräuter, Salz.
Die Soßen sind fast ausschließlich Fertigsoßen, ebenso wie panierte Schnitzel. etc. Braten werden deutlich über dem Garpunkt hinaus gegart. Fisch wird meistens als paniertes Filet mit Remoulade angeboten. Hier wäre mehr Abwechslung wünschenswert. Das wenige angebotene Gemüse ist verkocht.
- Es fehlen oft vegetarische/vegane Gerichte
 - in ausreichender Portionsgröße
 - die nicht komplett nur aus dem Eimer oder Tiefkühlware sind; es gibt zu wenig Frisches und Hausgemachtes
 - Wenn an einem Tag in der Zentralmensa nur eine einzige vegetarische Speise angeboten wird, sollte die definitiv keine Süßspeise (Germknödel o.Ä.) sein
- Es fehlt mir an Abwechslung und Standardspeisen, die nicht irgendwas ausgefallenes beinhalten.
- Es fehlt nicht wirklich etwas, aber da es nur ein warmes vegetarisches Essen gibt ist man auf dieses angewiesen (wenn man warm möchte). Da ist eine größere Auswahl natürlich besser. Allerdings ist im ReWi wahrscheinlich weder eine Salattheke machbar noch mehr Speisen. GFH ist ja nicht weit...
- Es gibt eigentlich nur 2 Auswahlen an Warmspeisen und die Portionen sind sehr klein.
- Es gibt einen sehr starren Speiseplan, sodass ich jedes Mal Fisch oder Asiagemüse zur Auswahl habe. Auf Dauer ist das nicht sehr ansprechend.
- Es gibt leider nur sehr selten vegane Gerichte. Daher esse ich oft erst gar nicht in der Mensa, sondern hole mir z.B. ein Falaffelsandwich beim Döner.
- Es gibt leider viel zu oft Chinesisches Essen, manchmal hat man das Gefühl, dass das Essen vom Vortag einfach mit neuem Essen in einer Pfanne zusammengemixt wird.
- Es gibt nicht immer ein vegetarisches Hauptgericht, weswegen ich schon häufig auf Eintopf umsteigen musste.
- Es gibt sehr oft "asiatische" Gemüsepfannen, es fehlen auch mal einfachere konventionelle Speisen.
- Es gibt sehr selten etwas, das ich überhaupt essen möchte und kann. An manchen Tagen gibt es nicht mal ein vegetarisches Gericht. Selbst die vegetarischen Gerichte sind meist nicht für Allergiker geeignet. Ich persönlich finde es sehr ungerecht, dass man für Salate, Obst und Bäckereiprodukte im Verhältnis sehr viel mehr ausgibt als für ein Menü, das selten ohne Fleisch/für Allergiker geeignet ist.
- Es gibt selten eine vegetarische Alternative bei den Hauptspeisen.
- Es gibt viel zu oft irgendeine "Asia-Pfanne", das ist sehr eintönig
- Es gibt zu oft Veganes und Asiatisches Essen.
Muss es das wirklich jeden einzelnen Tag geben?
- Es gibt zu oft asiatisch, könnte mehr variabel sein
- Es gibt zu viel vegetarisches Essen!
- Es ist nicht so, dass wirklich was fehlt, aber es gibt oft sehr ähnliche Gerichte. Das ist ärgerlich, weil man, wenn man das eine nicht mag auch das andere nicht isst. Und dann bleibt nichts, was man essen kann. Mehr Abwechslung oder bessere Durchmischung wäre gut! (Bezieht sich besonders auf die Mensa im GFG)
- Es ist zu wenig abwechslungsreich. In der GFG ist ein Gericht jeden Tag Asiatisch. Da fehlt die Abwechslung
- Es könnte öfter Kartoffeln als Beilage geben (in der GFG-Mensa)

- Es mangelt an veganem Angebot - neben Pommes, Couscous-Salat, manchen Salaten und dem gelegentlich veganen Wochengericht hat man kaum Auswahl.
- Es mangelt sowohl am Campus, als auch insbesondere an der Universitätsmedizin an vegetarischen bzw Veganen speisen. Es ist unverständlich, warum ausschließlich bzw. mehrere Fleischgerichte angeboten werden und keine (gesündere) vegetarische bzw. Vegane Ernährung!
- Es sollte immer eine warme vegane Alternative geben.
- Es sollte immer etwas mit Fleisch und eine fleischlose Alternative geben. Oft gibt es entweder 2 vegetarische oder 2 Speisen mit Fisch oder Fleisch.
- Es werden zu wenige vegane Speisen angeboten. Ich finde es sollte möglich sein jeden Tag mindestens ein veganes Gericht (Hauptgericht oder Eintopf) zu erhalten.
- Es wird zu unregelmäßig Schweinefleisch angeboten, sodass ich als Moslem an manchen Tagen fast nichts essen kann und an anderen Tagen alles :-/
- Es wäre schön, jeden Tag zwischen 2 vegetarischen Gerichten an den Theken 1-4 wählen zu können. (2 Nennungen)
- Etwas anderes als jeden Tag eine andere Variation von völlig überteuerter Asia-Pfanne.
- Etwas mehr Abwechslung und nicht immer nur Asiatische Gerichte, sondern vielleicht mal Nudelwochen oder Currygerichte
- Etwas mehr Abwechslung wäre schön. Derzeit wiederholen sich die Speisen alle zwei drei Wochen
- Etwas mehr Abwechslung wäre schön. Meistens gibt es Nudeln und Reis. Ich würde gerne auch ab und zu Kartoffeln essen.
- Etwas mehr rein vegetarische Angebote.
- Etwas warmes nach 14 uhr
- Evtl. mal ein Curry o.ä., ansonsten ist eigentlich immer mal was anderes dabei.
- Exotisches
- Fehlen tut mir nichts, aber wenn es an manchen Tagen mehr vegane und vegetarische Gerichte gibt als andere ist das schon mehr nervig. Neuerdings muss man auch noch aufpassen an welchem Kaffeeautomaten man seinen Milchkaffee trinkt, weil man ggf Sojamilch drin hat.
- Fertige Salate, die man auch mitnehmen kann
- Fisch
- Fisch beim Salatbuffet wäre toll. Lachs oder Forelle.
- Fleisch und Tierprodukte
- Fleisch, das nicht nach Pappe/Schuhsolen schmeckt. Gemüse, das nicht verkocht ist. Langkornreis mit der Konsistenz von Langkornreis, nicht Milchreis. Die Liste kann man so weiterführen. Außerdem sind für 1.90€ die Speisen teilweise derart lächerlich klein, dazu dass man in der ReWi Cafeteria alle Beilagen dazu kaufen muss während das Selbe verickte Essen in der Zentralmensa das Gleiche kostet inklusive Beilagen.
- Fleisch, welches nicht paniert ist.
- Fleischangebot zu gering
- Fleischlose Alternativen, die sättigender sind.
- Frikadellen/Leberkäse Brötchen in Normalgröße
- Frisch angebratenes (v.a. Fisch, dFleisch)
- Frische Zubereitung - nicht mal die Tomatensoße schmeckt nach Tomaten...
- Frische Zutaten, mehr Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten, weniger fetthaltig.
- Frisches
- Frisches Gemüse (4 Nennungen)
- Frisches Gemüse
tofu statt sojagranulat
veganes
- Frisches Gemüse, bzw. durchgekochtes Gemüse.
Frische Soßen, nicht aus der Packung (gefühlte)

- Frisches gekochtes, aber kein Matsch, Gemüse, einfach gekochtes gesalzenes Gemüse; gelegentlich wäre Bio-Fleisch gut
- Frühstücksteller wie bei IKEA
- Für Vegetarier gibt es viel zu oft Nudeln und die Portionsgröße ist meistens deutlich kleiner als die der Fleischesser. Fleischesser haben zudem mehr Auswahl und Abwechslung und das Essen (Preis-Leistungs-Verhältnis) ist günstiger.
- GEMÜSE und eine ordentliche selbstgekochte SOÛE
- GLUTENFREI!!!
- Gelegentlich die Abstimmung von Beilage zum Hauptgericht
- Gemüse (5 Nennungen)
- Gemüse
Vegetarische Gerichte, die nicht Pasta oder irgendein Bratling sind
- Gemüse
- Gemüse - mehr Gemüseauswahl wäre schön, Gemüsepfannen etc.
- Gemüse als Beilage (2 Nennungen)
- Gemüse das nicht aus Konserven stammt. Frisch zubereitete Eintöpfe und Suppen nach weniger konventionellen Rezepten
- Gemüse! (2 Nennungen)
- Gemüse, Wild
- Gemüse- oder Salatbeilage
- Gemüsecurry, Bohnen
- Gemüseportionen in der Mensaria, Obstsalat, der nicht so teuer ist, Wiedereinführung des "Snacks" in der Mensaria, der war früher manchmal vegetarisch, jetzt gibts nur noch Currywurst!!!, generell sollte das Tagesessen jeden Tag in zwei Versionen angeboten werden
- Gemüsevariationen
- Generell ist das Angebot sehr vielfältig, nur beschränkt sich das vegetarische Angebot häufig auf Nudeln oder Eintopf-Gerichte.
- Gerichte der Region.
Mehr Gerichte ohne Kohlenhydrate.
- Gerichte sind zu früh ausverkauft
- Gerne auch mehr frisches Gemüse.
- Gerne häufiger Pfannekuchen, Kaiserschmarrn und/oder Milchreis.
- Geschmack
- Geschmack,
- Geschmack, Qualität
- Geschmack. Die vielen unterschiedlichen Gerichte klingen zwar gut und auch unterschiedlich, in den meisten Fällen schmecken sie aber entweder lasch oder nach Glutamat und Speisestärke, zumindest die vegetarischen Gerichte. Und alles immer nur mit vielen Kohlenhydraten, das ist nervig.
- Gesunde bezahlbare speisen. Kein Obstbecher der dreimal so teuer ist wie andere Sachen.
- Gesunde vegane Angebote, eventuell Rohkost und bio.
- Gesundes Essen zu günstigen Preisen (Salat ist zB sehr teuer)
- Gesundes und nicht zerkochtes, mal unfrittiertes vegetarisches Essen
- Gesünderes, bio, regional, nachhaltig
- Gewürze (3 Nennungen)
- Gewürze
- Gewürze (mehr als Salz/Pfeffer)

- Gewürze und bessere Soßen!
- Gluten- und laktosefreie Alternativen und günstige Kombinationsmöglichkeiten
- Gluten/Gedreidefreie sowie vegane Speisen
- Glutenfrei
- Glutenfreie (und gleichzeitig vegetarische) Alternativen
- Große Joghurts (500gr) in der Philo-Cafeteria
- Großer Suppenteller als Hauptgericht wahlweise zu den kleinen Schalen
- Größere Auswahl an Gemüse
- Größere Auswahl an Speisen zum Mitnehmen, z.B. eine Alternative zum Couscous-Salat oder zum "normalen" Fruchtquark. Brötchenauswahl ist sehr vielfältig!
- Größere Suppenauswahl wie Lach-Hackfleisch-, Kartoffelsuppe etc., mehr Gemüseschälchen statt so viel Karotten-Kraut-Salat (schon besser geworden!!), Couscous, Hirse
- Größeres Angebot an warmen Speisen z.B. in der REWi Mensa
- Gute Gemüsegerichte, oder asiatische Gerichte die nicht nach "Maggi" o.ä. schmecken. Saucen, die weniger nach "Mehlpampe" schmecken (z.B. ist Pilze in "Sahnesauce" - es war keine Sahne, sondern mit Mehl/Stärke gebundene Sauce. Dann soll man das nicht Sahnesauce nennen)
Statt Pommes vielleicht mal Kartoffelecken mit weniger Fett.
- Guter Geschmack, frische Zutaten, kulinarisches Können
- Günstige Salate
- H-Milch für den Kaffee
- Hausmannskost
- Histamin arme Küche
- Häufig zu wenig Fleischgerichte.
- Häufiger vegetarische, leckere Gerichte. Auch mal neue Gerichte ausprobieren, da man irgendwann alles schon mal gegessen hatte. Wie wäre es mal mit Smoozies? Man könnte gerade im Sommer jeden Tag einen anderen Obst-Gemüse-Smoothie anbieten. Zum Beispiel: Bananen, Äpfel, Datteln, Walnuss, Minze, Spinat, Orangen, Kiwi, Karotten, Rhabarber, etwas reines Wasser, kein Zucker... Das ganze mixen, lecker!
Das wäre klasse als leichte Kost, denn ein schweres Schnitzel macht zwar satt, aber auch ziemlich träge und das ist wenig förderlich beim lernen.
- Häufigeres veganes vollwertiges Angebot
- Ich esse Fleisch nur in Ausnahmefällen, es wäre wünschenswert mehr vegetarische/vegane warme Speisen (also ausgenommen Salatbuffet und Backwaren) zur Auswahl zu haben.
- Ich hätte gerne mehr Salate, Gemüse und mehr Fisch.
Es wäre schön, wenn das Fleisch und der Fisch nicht immer völlig durchgekocht oder trocken wären.
- Ich würde es begrüßen, wenn es öfter süße Hauptspeisen gäbe
- Ich würde häufiger in der Mensa essen, wenn mehr vegane Gerichte angeboten würden. Bisher nehme ich mir meist Selbstmachtes mit an die Uni oder esse im Haus Mainusch. Das Haus Mainusch hat allerdings nur mittags Essen und oft bin ich auch zu anderen Zeiten auf etwas zu essen angewiesen.
- Ich würde mir etwas in richtung Auflauf oder Ähnlichem wünschen.
- Ich würde mir wünschen, dass es mehr regionale und saisonale Gerichte gibt und wäre bereit, auch etwas mehr dafür zu zahlen. Allerdings sollte es natürlich immer auch Gerichte geben, die sich Studierende mit kleinem Geldbeutel leisten können.
- Im GFG gibt es quasi jeden Tag Asia-Essen. Ein ausgewogeneres Angebot wäre wünschenswert.
- Im GFG gibt es quasi täglich irgendeine Art von Asia/India Pfanne mit der gleichen Art von Soße und dem gleichen Gemüse.
Schmeckt fast immer gleich.
Salat ist zu teuer.
- Im GFG sind vegetarische/vegane warme Gerichte immer viel zu schnell ausverkauft und auch nicht an allen Tagen erhältlich. Ich habe keine Lust, täglich Eintopf mit Pommes zu essen (der zwar sehr lecker ist, und günstig noch dazu, und außerdem ungekennzeichnet vegan), da ist irgendwann wenig abwechslungsreich. Ab und zu ist so ein Eintopf allerdings sehr toll (nur die Pommes machen manchmal Bauchschmerzen, weil zu fettig). Ich hätte auch gern eine Alternative zum einst viel zu scharfen und jetzt

okay schmeckenden Couscous, weil das gerade in den Abendstunden oft das einzig verbleibende vegetarische Gericht ist, das ich noch an der Uni kriege. Da mein Seminarplätze vollgestopft ist, ist das an manchen Tagen die einzige Option. Ansonsten war ich früher aufgrund der Wohnsituation (weit Weg vom Campus im Wohnheim Weisenau, das an sich schon katastrophal war, aber die Stunde Busfahrt zur Uni in eine Richtung toppt echt alles) öfter in der Mensa - da ich jetzt wenige Gehminuten entfernt wohne, bin ich generell seltener hier und kann die Neuerungen der letzten Monate nicht ganz so gut beurteilen.

- Im Moment bin ich zufrieden. Ich vermisse nichts an Angeboten, zumal durch Aktionswochen genug Farbe auf den Tisch kommt
- Immer die gleichen drei Aktionswochen im Wechsel ist langweilig.
- In der GFG Mensa: eine größere Auswahl an LAC-Produkten.
- In der GFG-Mensa gibt es an einer Theke immer das gleiche! Nur die Essensbenennung wechselt.
- In der GFG-Mensa gibt es häufig kein vegetarisches Hauptgericht.
- In der GFG-Mensa gibt es häufig kein vegetarisches Hauptgericht, geschweige denn vegan. Außerdem gibt es praktisch jeden Tag Asia-Pfanne in verschiedenen Versionen.
- In der GFG-Mensa gibt es meist ausgefallenerere Gerichte, Asiatisch etc. Das Angebot in der Zentralmensa/ReWi gefällt mir besser
- In der GFG-Mensa passiert es manchmal, dass die zwei Tagesgerichte Fleisch/Fisch enthalten, das finde ich sehr ärgerlich, weil sie Alternativen dazu (Pommes, Couscous Salat oder Eintopf) nicht so toll sind. Außerdem finde ich es unfair, weil Fleischesser auch vegetarisches Essen essen können, aber Vegetarier kein Fleisch. Ich finde es, dass es zu oft Fleisch gibt und das möchte ich mit einem Semesterbeitrag nicht unterstützen!
- Irgendetwas mit gebratenen Auberginen :-P
- Jeden Tag die Auswahl zwischen mehreren vegetarischen Speisen!
- Jeden Tag ein veganes Gericht zur Auswahl
- Jeden Tag eine vegane Variante des Essens. Sonst kann man als Veganer/in immer nur Eintopf und Pommes essen.
- Jeden Tag etwas Veganes und nicht nur Eintopf.
- Jeden Tag in der Zentralmensa ein veganes (und ein vegetarisches) Gericht (Eintopf nicht eingerechnet). Jeden Tag in der GFG zumindest ein vegetarisches Gericht (Eintopf nicht eingerechnet).
- Jeden Tag Auswahl zwischen vegetarisch/vegan und Fleisch/Fischgericht
- Joghurts, Salate
- Kaffee in Zentralmensa
- Kartoffelgerichte, Aufläufe
- Kartoffelgerichte, z. B. Pellkartoffeln mit Quark oder Butter
- Kartoffeln als Beilage und in der GFG gibt es fast nur Asiatisch. Ich würde mir auch mal andere Gerichte wünschen.
- Kartoffeln, Putengerichte, Curry
- Keine bestimmten Speisen, eher wiederholt es sich zu oft
- Kindesgerechte Speisen. Kohlenhydratarme Speisen. Kennzeichnung über Allergene (ich kann kein Soja essen). Saisonale Früchte (nicht in Bechern).
- Kostenloses Leitungswasser
- Kräuter; Raffinesse; Das auf dem Teller, was an der Tafel steht
- Kuchen
- Käseprodukte
- Lactosefreier Milchspeise-Nachtsch.
- Laktosefreie Speisen, Gemüsebeilagen fehlen oft.
- Lasagne, Kartoffelecken, gefüllte Paprika
- Leckere Nudelgerichte mit etwas Farbe, Mehleierspeisen,
- Leckere vegetarische Gerichte, mehr als nur ein Gericht am Tag...man überlege sich mal, wie viel Auswahl Fleischesser jeden Tag haben, ein Menü täglich, das vegetarisch ist, damit auch ich nicht für Salat und Nachtsch immer extra zahlen muss!
- Leckeres

- Leichtes, kalte Brote zum Mitnehmen. Mittags zu essen macht sonst sehr müde.
- Leider gibt es Samstags in der Mensa derzeit zu oft vegetarische Gerichte.
- Liebe
- MEHR VEGETARISCHES - insbesondere in der Mensaria nach Thekenschluss und Samstags!!!
- Mal "normale" Dinge, wie Schnitzel mit Jäger Soße und nicht irgendwelche Soßen "Madagascar", "FLORIDA" ECT
- Mal nicht verkocht, verwürzt.
- Man kann es essen, es ist aber nicht schmackhaft.
- Manchmal gibt es kein Fleisch und oft nur in Stückchen-Form in der Asienpfanne.
- Manchmal gibt es lediglich ein vegetarisches Gericht, manchmal (heute) auch vier. Wenn ich dieses eine nicht mag, muss ich Kompromisse machen.
- Manchmal gibt es leider kein warmes vegetarische Hauptgericht in der Mensaria.
- Manchmal gibt es nur ein vegetarisches Gericht. Da hätte ich gerne mehrere zur Auswahl.
- Manchmal keine vegetarischen Gerichte, manchmal zwei am gleichen Tag. Lieber an jedem Tag mindestens ein vegetarisches Gericht.
- Maultaschen
- Mehr Abwechslung
- Mehr Abwechslung - in der Mensa des GFG gibt es mehrmals die Woche asiatisches Essen, welches allerdings nicht schmeckt, d.h. es will auch keiner. Aber selbst auf Hinweise und Anregungen wurde daran bis heute nichts geändert.
- Mehr Abwechslung bei den Gerichten. Ich habe das Gefühl, dass es alles 4 Wochen das Gleiche gibt.
- Mehr Abwechslung bei den Soßen, viele schmecken mehr oder weniger gleich
- Mehr Abwechslung hinsichtlich der Geschmacksrichtungen (Gemüse fast immer nur asiatisch, gefühlt 2/3 der Gerichte serviert mit Tomatensauce etc.).
- Mehr Abwechslung mit frischem Gemüse anstelle von Fertigsoßen und -eintöpfen.
- Mehr Abwechslung und eine größere Auswahl wären schön, außerdem gibt es immer zu wenig Soße und die Portionen sind oft so klein, dass davon gerade mal ein Spatz satt wird.
- Mehr Abwechslung. Oft gibt es immer die gleiche helle/weiße Soße, das schmeckt eintönig. Die Kartoffeln schmecken nie. Vielleicht kann eine andere Kartoffelsorte ausprobiert werden.
- Mehr Angebote für Allergiker (Gluten)
- Mehr Auswahl an Gemüse, frischem sowie zubereitetem, ausgefallene Gerichte, Bioprodukte, gesunde Gerichte (fettarme, kohlehydratarme)
- Mehr Auswahl an Hauptspeisen
- Mehr Auswahl an günstigen, warmen Speisen im GFG. Es gibt jeden Tag nur 2 variierende warme Gerichte, davon ist eines verhältnismäßig teuer, da es nach Gewicht abgerechnet wird.
- Mehr Auswahl an veganen und vegetarischen Speisen.
- Mehr Auswahl an vegetarischen Speisen
- Mehr Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten. In der Zentralmensa gibt es fünf Theken und trotzdem wird oftmals nur an einer Theke ein vegetarisches Gericht angeboten, während Fleischesser eine viel größere Auswahl genießen.
- Mehr Currywurst!!
- Mehr Gemüse "einzeln"
- Mehr Gemüse / vegetarische Speisen zu kleinen Preisen
(Die qualitativ hochwertigeren Speisen sind logischerweise auch teurer....es wäre schön wenn zum Beispiel auch einfachere vegetarische Gerichte oder Gerichte mit mehr Gemüsebeilage für den kleinen Geldbeutel angeboten werden könnten)
- Mehr Gemüse anstatt von kohlenhydratreichen Beilagen wie Reis oder Nudeln
- Mehr Gemüse und Kartoffeln
- Mehr Gemüse, Naturjoghurt/kleine Milchtüten in der Kühltheke

(laktosefreie) Milch am Kaffeeautomat

- Mehr Gemüse, Speisen auch mal ohne Reis oder Nudeln
- Mehr Gemüse/ Auswahl
- Mehr Gemüsegerichte; günstigere belegte Brötchen
- Mehr Hausmannskost
Und abwechslungsreicher in der Vielfalt
Mehr Kartoffeln!
- Mehr Komponenten für Gemüse, derzeit nur eine Komponente
- Mehr Reis oder Kartoffelgerichte für Vegetarier
- Mehr Schnitzel, mehr Burger, mehr Pizza, mehr Kebab, mehr Currywurst, mehr Tintenfischringe, mehr Poutine, mehr Fish and Chips,
- Mehr Speisen die es immer gibt, z.B. Schnitzel, Grilltheke...
- Mehr Speisen ohne Zwiebeln!
- Mehr Süßspeisen (Pfannkuchen, Kaiserschmarrn etc)
- Mehr Süßspeisen :)
- Mehr Vegane bzw. Laktosefreie speisen
- Mehr Veganes
- Mehr Vegetarische/Vegane Speisen bzw. Flächendeckender und nicht nur ein oder zweimal in der woche
- Mehr Vegetarisches
- Mehr Vielfalt bei vegetarischem Essen (80% der Fälle gibt es Pasta)
- Mehr abwechslungsreichere Nahrung wäre angebracht
- Mehr als die Hälfte der Speisen sehen aus wie Mikrowellengerichte. Meistens ist das Essen nicht mehr warm und super appetitlich sieht es auch nicht aus. Ich habe auch oft das Gefühl, wenn es zB. Nudeln gibt, als Soße einfach mal die Suppe vom Vortag draufgekippt wurde.
- Mehr an fleischlosen asiatischen Gerichten (Reis, Gemüse etc)
- Mehr asiatisches
- Mehr einfache speisen die "jeder" isst , oft gibt es gut sachen bei denen meißt nur ein bstanteil "exotisch" ist und alles versaut --
- Mehr frische zutaten...die Gerichte sind aufgetaut. Und demnach Schmecken sie auch so.
zudem ist vielen aufgefallen dass die selbe Tomatensoße in jedem gericht verwendet wird (spagetti, lasagne, würistchen...)
- Mehr frisches Gemüse
- Mehr gesunde Hülsenfrüchte und Co wären toll, z.B. Kichererbsen, Kidneybohnen...
Außerdem wäre eine Bio-Mayonnaise toll.
- Mehr gewürztes Gemüse
- Mehr und öfter vegetarische und vegane Speisen
- Mehr vegane Alternativen (2 Nennungen)
- Mehr vegane Angebote
- Mehr vegane Angebote, zu fleischlastig
- Mehr vegane Gerichte
- Mehr vegane Gerichte - mindestens eins pro Tag
- Mehr vegane Speisen (auch warme, nicht immer nur Gemüse, wo das Fleisch weggelassen wurde, sondern vegane Würstchen, Tofu usw.) Vegane Schokolade!
- Mehr vegane/vegetarische Speißen. Es fehlen z.B. vegane Desserts oder Bioprodukte.
- Mehr veganes und vegetarisches Essen, jeden Tag sollte etwas im Angebot sein

- Mehr vegetarisch/Vegane Auswahl, sodass man zumindest theoretisch jeden Tag in der Mensa essen könnte.
- Mehr vegetarische Alternativen
- Mehr vegetarische Gerichte
Günstige Salate
- Mehr vegetarische Gerichte oder wenigstens ohne Schwein, darauf wird fast nie geachtet.
- Mehr vegetarische Gerichte, vegetarische alternative ist meistens Spaghetti und die sind auch noch schlecht
- Mehr vegetarische Optionen
- Mehr vegetarische Speisen
- Mehr vegetarische oder vegane Speisen
- Mehr vegetarische/vegane Angebote wären schön.
- Mehr vegetarische/vegane Auswahl
- Mehr vegetarische/vegane Snacks
- Mehr vegetarisches Essen, z.B. mehr Salate auch als Hauptspeise
- Mehr vegetarisches bzw. veganes
- Mehr warme vegetarische Angebote
- Mehrmals pro Woche gibt es als Hauptspeisen nur Fleisch-/Fischgerichte. Ein Fleischgericht und ein vegetarisches/veganes Gericht wäre absolut notwendig. Obwohl ich alles esse würde mir ein reichhaltigeres vegetarisches Angebot sehr zusagen, da ich in der Mensa ungern Fleisch/Fisch verzehren möchte. Wenn ich die Wahl habe, nehme ich die vegetarische Variante. Pommes sind da nicht immer die beste Alternative.
- Meistens gibt es (im ReWi und der Mensa im Georg Foster Gebäude) nur 2 Hauptgerichte. Darunter ein Gericht mit Fleisch und ein vegetarisches. Wenn man gerne auf Fleisch verzichten würde hat man effektiv nur ein Gericht zur Auswahl. Wenn einem das nicht schmeckt hat man leider verloren..
- Meistens ist an allen Theken in der Zentralmensa was für mich dabei.
- Mettbrötchen
- Milchfreie, Getreidefreie Speisen
- Muffins sind in der GFG-Mensa häufig vergriffen.
- Nachspeisen ohne Milchprodukte (häufig vegan)
Häufig mehr als ein vegetarisches Hauptgericht
- Neue Speisen von fremden Kulturen
- Nicht immer ein veganes Angebot
- Nichts
- Noch mehr vegetarische/vegane Alternativen. Wenn es zwei Hauptessen gibt, sollte eine davon ohne Fleisch/Fisch sein.
- Normal-deftiges wie zB Kartoffeln, dagegen vielleicht etwas weniger Asiatisches
- Normale Kost ohne außergewöhnliche Zutaten, die eh keiner kennt
- Nudelauflauf, verschiedener Fisch, wraps, Maultaschen, Tortellini
- Nudeln mit verschiedenen Gemüsesoßen, Gemüse
- Obst
- Obst, Gemüse und Fisch.
- Oft fehlen in der Salattheke normal geschnittene Gemüsesorten. Es gibt häufig nur schon zu "Salat verarbeitetes" Gemüse wie Tomaten- oder Gurkensalat.
- Oft gibt es nur wenige vegetarische Alternativen
- Oft keine Gerichte für Vegetarier, zu oft asiatisch
- Oft nur 1.vegetarisches Gericht. Diese sind oft überbeuert. Nur 2.vegetarische Gerichte im Menü, 1 davon ungeniessbar (nudeln mit

käsesoße)

- Oft zu ausgefallene Speisen, die nicht jedem schmecken (zu viel Asiatisches), schlechte Soßen (Bsp. zu sauer, schmecken meistens gleich), viele schlechte Kartoffeln (man muss immer welche übrig lassen - schwarz/zu hart/nicht durch)
- Oft ähnliche Angebote
- Oftmals bietet die GF-Mensa an einem Tag nur Speisen mit Fleisch an; für Vegetarier bleiben dann nur Pommes, Eintopf oder Salat - oder das man eben auf andere Mensen ausweichen muss.
- Oftmals bleiben mir als Alternativen nur der vegane Eintopf, Pommes oder Salat... Nicht alle vegetarischen Gerichte müssen mit Sahne gekocht werden! Außerdem wären mehr vegane Speisen als nur der Eintopf schon ganz nett...
- Omelette oder Rührei
- Orientalische Gerichte ohne Schwein.
- Pfannekuchen
- Portionsgröße ist lächerlich für einen ausgewachsenen Mann...
- Produkte (insb. Fleisch) in Bioqualität
- Proteinreiche Sportlernahrung
- Qualität und Geschmack
- Regelmäßigere, abwechslungsreichere Auswahl an fleischlosen Gerichten.
- Regelmäßiges vegetarisches/veganes Angebot, mehr Gemüse (z.B. nicht ständig "Nudeln mit Tomatensoße")
- Regionale Spezialitäten. Etwas nicht-indisches.
- Regionales
- Reine Fleischmahlzeiten ohne Beilagen (z.B. Gulaschsuppe ohne Stärke)
- Reis, Kartoffeln
- Rinder-Steaks, die es mal gab....
- Rotkraut/Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Bratwurst, mehr Gerichte ohne Fleisch bzw. nicht ständig Schnitzel in allen Variationen, bessere frisch gebratene Bratkartoffeln, Schales, Obstsalat, Kartoffelwurst
- Saisonal zB Spargel
- Salat ist nie vorhanden. Fleisch meist knorpelig.
- Salat ist viel zu teuer.
Auch das Angebot an Joghurts und warmen Snacks ist bis auf die GFG Mensa nicht sonderlich groß.
- Salat vergleichsweise teuer
- Salz
Kalorienangaben pro Speise pro Portion
Zutatenliste
- Salz und Pfeffer
- Schalentiere (z.B. Scampi), Weichtiere (z.B. Schnecken), Wild (z.B. Hirsch, Hase), Innereien (z.B. Leber, Herz)
- Scharfes
- Schinken bei den Spargel-Angeboten
Deklaration von Fleischsorten bei Aufschnitt / Würstchen / Mensaria-Angeboten
- Schweinefleischfreie Speisen
- Seit es in der Mensaria jeden Tag Currywurst gibt, sind die Snacks wie Camembert und Panierter Fetakäse nicht mehr angeboten worden.
- Soßen die nicht aus der Tüte kommen!!!
- Speiseangebot und Gewürze
- Speisen mit Zutaten aus ökologischem Anbau
- Speisen mit wenig Kohlenhydraten.

- Speisen ohne Laktose
 - Speisen, in denen das Gemüse nicht zerkoht ist!
- in denen der Anteil an Gemüse ein gesundes Ausmaß erreicht!
 - Spezielle Speisen/Snacks für Allergiker
 - Spinat, Couscous
 - Steak
 - Süß- und Mehlspeisen, Rührei,
 - Süßspeisen, Kartoffelgerichte, Speisen die kein asiatisches Pfannengericht sind
 - Süßspeisen, wie Reibekuche, Pfannkuchen, Kaiserschmarrn etc. gibt es selten. Flammkuchen oder Pizza habe ich noch nie gesehen. Was wirklich fehlt ist bissfestes Gemüse.
 - Temperatur
 - Theke 2 (front cooking) sind oft asiatische Pfannengerichte die alle gleich schmecken. Hier wäre mehr Abwechslung wünschenswert.
 - To-Go Sachen
 - Täglich ganz simple deutsche Speisen wie z.B. Kartoffelsalat. Nicht immer dieses Asia Zeug....
 - Täglich vegane Optionen wären gut, insbesondere mit viel Gemüse (also nicht zu viele Nudeln, Reis etc. - wäre auch gesünder!)
 - Tägliches veganes Angebot, insb bei den warmen Speisen
 - Tägliches vegetarisches Komplett-Menü (2,50 €) in der Mensa
 - Unterschiedliche Gemüsebeilagen anstatt gezuckerter Krautsalat
 - Vegan und glutenfrei
 - Vegane Angebote. Bio Angebote. Fleisch + tierische Produkte aus "artgerechter" Tierhaltung
 - Vegane Produkte, Alternative zu Fleisch, laktosefreie Produkte, Produkte to go
 - Vegane Speisen
 - Veganes Gebäck, zuverlässig etwas warmes veganes außer Pommes
 - Veganes ohne Soja! Aufgrund von Allergien kann ich kein Soja, Milch und Ei essen. Viele der veganen Angebote sind aber entweder aus Soja oder einfach nur Eintöpfe.
 - Vegetarisch fast immer Nudeln, auch mal Abwechslung! Menü immer mit Fleischgericht nie vegetarisches
 - Vegetarische Alternativen (nicht ausschließlich Süßspeisen)
 - Vegetarische Alternativen, teilweise ist der Eintopf das einzige vegetarische Gericht am Tag.
 - Vegetarische Auswahl
 - Vegetarische Gerichte
 - Vegetarische Gerichte.
 - Vegetarische Speisen ohne Nudeln oder Sahne, frisches Gemüse
 - Vegetarische Vielfalt, neben den Suppen und do it yourself salaten
 - Vegetarische laktosefreie Gerichte oder vegane Gerichte!!!
- Viel zu oft keinerlei Angebot für Menschen mit Laktoseintoleranz- das bedeutet einen ganzen Uni-Tag mit leerem Magen bestreiten zu müssen. Vegetarische Gerichte scheinen grundsätzlich mit Milchprodukten zubereitet zu werden, eine vegane Option wird nur selten angeboten.
Im GFG wenig Abwechslung, häufig gibt es asiatische Fleischgerichte.
- Vegetarische, schmackhafte Abwechslung. Einfache Speisen (ohne teures "spezial-Extra", z.b. in Form besonderer Soßen)
 - Vegetarische/Vegane Angebote sind an manchen Tagen rar, besonders wenn auf jedem Brötchen noch ne Scheibe Wurst liegt. Manchmal gibt's hingegen sogar Gemüseschnitzel aufm Brötchen -> Sowas ausbauen!
 - Vegetarisches (2 Nennungen)
 - Vegetarisches Buffet / vegetarisches Beilagensortiment. Salzkartoffeln und ein täglich wechselndes Rahm- oder Pfannen-Gemüse mit

einem fixen Preis pro Beilagenportion dauerhaft ins Programm zu nehmen wäre völlig ausreichend.

- Vegetarisches in der Mensa GFG
- Vegetarisches, Veganes (nicht nur Eintopf!)
- Vegetarische Speisen ohne Käse oder Tomaten fehlen mir, z.B. Curry-Gerichte
Außerdem süßspeisen, z.B. Pfannkuchen, Kaiserschmarrn
- Verschiedene Suppen, anstatt ständig Gulaschsuppe.
Es wird auch zu viel Asia-Hühnchen und dergleichen gemacht.
- Verschiedene Suppengerichte
- Verzicht auf Sahne in Soßen bzw. eine Alternative, wenn man aus gesundheitlichen Gründen auf diese verzichten muss. Für Ketchup muss man viel zu viel zahlen. Genau das selbe bei den Desserts bzw. Suppen. Wenn man diese nicht verzeihen kann darf man stattdessen keine extra Beilage beim Menü wählen. Hier wäre mehr Flexibilität wirklich angebracht. Zudem sind Beilagen zu teuer bzw. die Portionen zu klein.
- Vielfalt an kreativen vegetarischen Gerichten, täglich ein veggi-Gericht (außer Eintopf)
mehr frisches Obst zu erschwinglichen Preisen, gesunde/günstige Snacks für zwischendurch
- Vielfalt bei den veganen Gerichten..
(auch mal was anderes als Nudeln oder Eintopf..)
- Vielfalt der Gemüsebeilagen
- Vielfalt der Speisen. Würzung (ohne künstliche Zusatzstoffe), "echte" Zutaten (z.B. Tomaten in der Tomatensauce...)
- Vielfältigere vegetarische Angebote, nicht nur Gemüse und Nudeln.
- Vielfältigeres Angebot an vegetarisch belegten Broten, Vollkornprodukte
- Vollkorngerichte
- Vollkornnudeln / -reis
- Vollkornprodukte, fettarme Gerichte, zu wenig Gemüse
- Vollwertige Gerichte. Gemüsepfannen, Reispfannen.
- Vor allem Aufläufe oder ähnliches- eben Essen, das auch länger als zwei Stunden satt macht
- Warme Speisen für unterwegs
- Warme, vegetarische bzw. gerne auch vegane Gerichte
- Warum werden Angebote, die offenbar gut ankommen seltener angeboten. Zum Beispiel Wraps.
- Weitere vegetarische Hauptspeisen
- Weniger asiatisch. Euer Essen ist alles andere als original asiatisch
- Weniger hochkalorisches, weniger zerkochtes, weniger Fleisch von schlechter Qualität.
- Wie im GFG warme Gebäckwaren (Pizzastücke etc)
- Wieder mehr Sonderaktionen, so wie früher.
- Wünsche mir Kalbsfleisch mit grüner Soße öfter, und Fisch und Hähnchenbrust ohne Panade
- Zu oft rein vegetarische/vegane Tage - zu wenige Fleischgerichte
- Zu viel Asia-Essen
- Zu viel asiatisch. Mehr andere Küchen für Menschen die asiatisch nicht dauernd möchten.
- Zu wenig Abwechslung
- Zu wenig Abwechslung.. im GFG fast jeden Tag Asia-Food.
- Zu wenig Angebot an vegetarischen oder veganen warmen Speisen (GFG Mensa)
Warum nicht jeden Tag ein vegetarisches oder veganes Essen anbieten statt nur einmal in der Woche einen "vegetarischen Tag"?!)
- Zu wenig Gemüse, zu fleischlastig
- Zu wenig Glutenfreies, die Inhaltsangaben sind super, aber oft bleibt nur die Salatbar

- Zu wenig veganes
- Zu wenig vegetarische Alternativen. Fleisch ist soviel günstiger, selbst die Nudeln sind so teuer wie das Tagesmenü.
- Zu wenig vegetarische Gerichte
- Zu wenig vegetarisches, FAST KEIN veganes Angebot! Gegen nachmittag/abend FAST IMMER keine vegetarischen Brötchen mehr übrig -> FEHLKALKULATION
- ab und zu andere Eintöpfe (aber auch rein vegan), ansonsten sehr gutes Speisenangebot
- abwechslungsreich! es gibt immer nur asiatischen wok, der nichts mit wirklichem asiatischen essen zu tun hat! schrecklich!!! dann lieber ein billiges schnitzel mit pampiger sauce!
- abwechslungsreiche vegetarische Speisen. Das Angebot wiederholt sich oft und ist nicht sehr kreativ.
- abwechslungsreichere Nachspeisen
- abwechslungsreiches vegetarisches Angebot
- alternative Beilagen an Gemüse
- an manchen Tagen ist der Speiseplan schlecht abgestimmt.
- an manchen Tagen leider kein veganes Essen außer Pommes und Salat, dafür an anderen gleich 3 vegane Gerichte
- ausgewogenes, abwechslungsreiches veganes Angebot; mehr Gemüse in Soßen u.Ä.
- bei der warmen mahlzeit auch mal was für milchallergiker anbieten
- das Angebot für Veganer ist viel zu klein, in der GFG-Mensa gibt es noch nicht einmal jeden Tag etwas vegetarisches. Das Eintopfangebot ist ebenfalls nicht gerade abwechslungsreich, genauso wie die Salattheke
- das frische Gemüse dazu..Salat Sauce schmeckt leider nicht so gut
- die Abwechslung
- die einzelnen vegetarischen Gerichte wiederholen sich viel zu häufig
- echte vegetarische alternativen, die nicht eine Fleischimitation (z.B. Soja Bolognaise/ vegetarisches schnitzel); warum nicht auch mal ein vegetarisches Menu? schadet Fleischessern auch nicht!
wie wärs mal mit curry, Linsengerichten, Pasta-Theke (--> guter Ansatz)
- ein größeres veganes Angebot
- eine einfache Schüssel Reis für ein paar Cent, die gut schmeckt und nicht wie der bisherige Reis!!
- eine größere Auswahl an Obst und Gemüse bei den Beilagen
- eine wirklich sinnvolle Variation. nicht so viel pseudo-asiatisch bitte und nicht gleichzeitig 2x vegetarisch oder 2x fleisch. das scheint oft wenig durchdacht
- es gibt an manchen Tagen in der GFG- Mensa kein vegetarisches Gericht und dafür viel zu viel Asiatisches --> dadurch keine wirkliche Abwechslung
- es gibt an mehreren Tagen kein vegetarisches Essen, außer Eintopf und Pommes.
Das Vegetarische Essen schmeckt meistens gleich, egal ob es Gemüse-Pfanne, Asia Wok, Thai Gemüse, oder Reis-Pfanne heißt.
Und für die geringe Varianz ist es oftmals nicht gerade billig. Manchmal ist Fleisch sogar billiger. Ansonsten ist das Essen oft sehr fettig.
- es gibt im GFG fast immer nur asiatische Gerichte, Sojahuhn, Reispfanne, Wokgemüse...
Warum gibt es an einem Tag zwei vegetarische/vegane Gerichte und nicht ein Gericht mit Fleisch/Fisch und eines mit Substituten?!
- es gibt sehr wenige vegetarische Hauptgerichte, im Vergleich mit denen mit Fleisch.
- es könnte mehr vegetarische Gerichte OHNE Soja oder Tofu, dafür aber mit mehr Gemüse/ Obst geben
- es müsste viel mehr Gemüse geben (und das nicht nur in Form der Salatbar); von drei Stückchen Paprika in der Nudelsoße sind nicht so viele Vitamine zu erwarten;
außerdem mehr Auswahl; im GFG gibt es jede Woche das gleiche und oft werden am gleichen Tag zwei ähnliche Gerichte angeboten (z.B. zweimal was Asiatisches)
- es wäre super, wenn es mehr Gerichte wie Hamburgers oder Steaks gibt.
- etwas mehr Vielfalt
- fleischlose günstige gesunde warme Mahlzeiten. IdR ist (Mens@ria) nur die Wahl zwischen Eintopf und Pommes, alles andere ist mit Fleisch. Vegetarisches/ veganes Essen scheint oft nicht ausgewogen, schmeckt nicht oder macht nicht satt. Empfehle Fortbildung.

- frisch geschnittenes Obst als Nachtisch
- frische, gesunde Snacks ohne Zucker (z.B. Naturjoghurt, Studentenfutter, Salzletten, Obstsalat, frische Säfte,...)
- frische, unkomplizierte Speisen
- frisches Gemüse und variable Saucen
- frisches, nicht zu weich gekochtes Gemüse, abwechslungsreichere Soßenformen
- gerade in der letzten Zeit gewinne ich den Eindruck, dass die laktose-/ milchfreien Speisen immer weniger werden
- gesunde Alternativen! oft werden frittierte oder ölige Speisen angeboten.
- gesunde Snacks (außer Salat) die nicht gleich so viel kosten wie ein Mittagsgeschicht
- gesunde Snacks, Kartoffeln (statt Pommes), Auswahl an Gemüse (im GFG),
- gesunde Speisen, Salat viel zu teuer pro 100g Bezahlung. Ungesundes billig, gesundes zu teuer
- gewürze
- glutenfreie Speisen
- glutenfreie oder zumindest Saucen, die nicht zu cremig/fettig sind. Mehr Gewürze bei den vegetarischen Gerichten.
- glutenfreie vegetarische Kost
- glutenfreies Sind die Eintöpfe ohne Weizenhaltigen Binder?
- größere Auswahl an Beilagen
- größere Auswahl täglich angebotener Spiesen (Schnitzel, Burger, Nudelbar, ...)
- größere Obstauswahl (Obstbecher sind zu teuer) und der Gewichtspreis bei der Salattheke ist etwas unfair wenn man betrachtet, wie teuer ein Salat wird, sobald man Tomaten hinzufügt.
Dadurch wird eine gesunde Ernährung so viel teurer als eine Ungesunde
- gute Pasta
- hausgener Obstsalat; Kompott
- häufiger einfach Gemüse (es muss nicht alles frittiert werden)
- ich esse am liebsten ganz viel gemüse.
- immer ein vegetarisches Hauptgericht - Kaiserschmarren als vegetarische Alternative ist keine Alternative.
- in der GFG Mensa gibt es jeden Tag chinesisches Essen. Dies ist nicht sehr vielfältig
- innovativere Speisen
Speisen auch für Personen, die keine Milchprodukte vertragen (oft kann man die Saucen nicht essen, weil dort Milchprodukte enthalten sind)
- jeden Tag ein warmes süßes Gericht (z.B. Pfannkuchen) als Alternative, wenn man mal aus lauter Unfrust dringend Zucker braucht; frisch gedünstetes Gemüse (die Beilagen sind immer sehr zerkocht); wirklich knusprige und lecker gewürzte Pommes oder Kartoffelwedges
- jeden Tag leckere Angebote
- kalorienarme Gerichte
- keine (neues ist immer willkommen)
- klassische deutsche Gerichte
- laktosefreie Gerichte, ich muss häufig (als Vegetarier!) auf vegane Gerichte zurückgreifen (die es selten gibt).
- leckere vegetarische Küche ohne Soja; frischeres Beilagengemüse
- mal andere Soßen neben der "roten" und der "hellen" - so ungefähr. Außerdem gibt es nicht jeden Tag Gemüse an allen Theken.
- manchmal Salz, und an anderen Tagen weniger Salz im Essen
ausreichende Mengen! ich möchte bis zur Öffnungszeit was zu Essen bekommen
- manchmal die Würze
- manchmal gibt es keine vegetarische Gerichte (außer Salat)

- mehr "täglich gleichbleibendes angebot" wäre schön
- mehr Abwechslung, kohlenhydratarm, immer nur Gerichte mit Reis, Nudeln oder Kartoffeln, mehr Gemüse
- mehr Abwechslung an der Salatbar, gesundes Süßzeug (Apfelringe? Nüsse? weniger süße Riegel? ...), frische Säfte (frisch gepresst, wie in der Mensaria!)... Produkte aus anderen Mehlen als Weizen und Roggen (Dinkel?...)
- mehr Abwechslung bei Suppen/Eintöpfen (wie es in der Zentralmensa der Fall ist)
- mehr Abwechslung, besseres Essen, mehr Platz
- mehr Abwechslung. Es wäre schön ein Angebot zu haben das mehr in Richtung Selbstbedienungstheke geht.
- mehr Auswahl an vegetarischen Essen (das ich wirklich für essbar halte...)
- mehr Auswahl an vegetarischen Speisen
- mehr Auswahl für Vegetarier bzw. seltener Wiederholungen
- mehr Frische!
- mehr Gemüse (4 Nennungen)
- mehr Gemüse
- mehr Gemüse (nicht nur verkochte Möhren)
- mehr Gemüse in den Hauptgerichten
- mehr Gemüse, oft zu durchgekocht und zu viele geschmacksverstärker, selten ausreichend vegetarische brötchen/vollkornbrötchen, die alte kaffeemaschine! es gibt nur soja oder fairtrade milchkaffee
- mehr Gemüsegerichte: nicht nur Beilagen Gemüse
- mehr Gerichte mit frischen Zutaten
- mehr Kartoffeln! (Pommes zählen nicht)
- mehr Kartoffeln, mehr Nudeln- weniger Experimente
- mehr Obst und "normale" Kuhmilch beim Kaffee
- mehr Pizza, mehr Obstauswahl ;)
- mehr Reisgerichte
- mehr Vegetarisches (2 Nennungen)
- mehr Vielfalt, mehr vegane Speisen
- mehr fleischlose Gerichte
- mehr frisches Gemüse, ich mag keine "Industriesoßen" in Gelb, Rot und Braun...
- mehr frisches Gemüse, mehr vegane Alternativen, nicht alles so durchgekocht
- mehr frisches Obst oder vielfältigere Nachtische, nicht verkochtes Gemüse
- mehr für Vegetarier, nicht nur Sojaragout und Fertigsoßen
- mehr für veganer
- mehr gesunde Auswahl (mehr Gemüse, weniger Fett?) - gerne mehr Vegetarisches an Theke 2
- mehr gesunde Gerichte Eintöpfe, die als Hauptspeise geeignet sind
- mehr gesündere Alternativen
- mehr internationale Angebote, wie Afrikanisch, Japanisch, etc.
- mehr leckeres, knackiges Gemüse - bisher angebotenes ist lasch und verkocht
- mehr nicht panierten Fisch

- mehr und frischeres Gemüse
- mehr vegane Optionen
- mehr vegane alternativen
- mehr vegane/vegetarische Hauptgerichte, mehr Salate, gesunde Snacks
- mehr veganes
- mehr veganes Essen
- mehr vegetarisch belegte Brötchen
- mehr vegetarische Angebote
- mehr vegetarische Auswahl
- mehr vegetarische Auswahl, mehr Auswahl bei Gemüsebeilagen und Salaten
- mehr vegetarische Auswahl, mehr gesundes essen, weniger Geschmacksverstärker und sonstiges, Salate sollten günstiger sein
- mehr vegetarische Auswahlmöglichkeiten oder vegetarische Menüs (Zentralmensa)
- mehr vegetarische angeboten, insbesondere beim tagesmenü (Theke 2)
- mehr vegetarische gerichte
- mehr vegetarische gerichte, mehr nicht in öl getränkte und nicht versalzene gerichte.
- mehr vegetarische und vegane Angebote
- mehr vegetarische warme Gerichte, die essbar sind
- mehr vegetarische/vegane Gerichte außerhalb der Pasta-Theke
- mehr vegetarisches
- mehr vegetarisches "Frontcooking"
- mehr vegetarisches Essen
- mehr vegetarisches, neben dem fleischangebot
- nicht an einem Tag viele ähnliche gerichte
- nicht so oft chinesische Speisen, dafür mehr Variation
Zudem gibt es ganz oft Kohlenhydrate, das heißt Nudeln/Kartoffeln/Reis und dabei eine Soße, aber kein Gemüse; also mehr Gemüse wäre schöner.
- nichts
- nichts spezielles, es sollte nur nicht so oft Asia-Pfanne geben
- obst salat
- oft bestehen die Portionen fast nur aus Beilagen, Gemüse und Fleisch sind dann Deko obdrauf.
- oft bestehen die Speisen nur aus Kohlenhydraten wie Reis/Nudeln/Kartoffeln während es keine Gemüse-/Salatbeilagen gibt (Rewi)
- oft sind Laugengebäck, belegte Brötchen und andere Snacks für "auf die Hand" nachmittags ausverkauft und die Joghurtauswahl ist auch sehr begrenzt
- oft zu viel Vegan oder Vegetarisch
- ohne geschmacksverstärker
- regionale Angebote
- seit Neuseitem zu viele vegane/vegetarische Speisen
- selbst gemachte Soßen ohne Zusatzstoffe
- speisen ohne sause und nicht fritiert
- stärkere Würzung

- täglich einen veganen Eintopf und häufiger ein veganes Gericht. So wie es Currywurst und Pommes jeden Tag gibt, könnte es auch ein veganes oder wenigstens ein vegetarisches Gericht geben, danke.
- unversalzene Suppen
keine bitteren Blattsalate
- variierende Gemüsebeilagen fehlen: "Gemüse der Saison" ist fast immer eine Karotten-Erbsen-Mischung
Wirsing sieht unappetitlich verkocht aus. Nur an Theke 1 verfügbar, nie an Menütheke oder Theke 3
- variierende Soßen (im Angebot: Tomatensoße, helle Soße), weniger verkochtes Gemüse
- vegan
- vegane Hauptgerichte (abseits des Eintopfes)
- vegane Nachspeisen, insgesamt etwas mehr Auswahl auch an veganen Beilagen (keine Butter/Milch zB in Spinat, Reis etc.)
- vegane Speisen, vegane Backwaren, vegane Süßspeisen
- vegane alternative zu Salat und Pommes (an der Uniklinik)
- vegane Angebote, die gesund sind (es gibt noch mehr vegane Möglichkeiten als Chilli sin carne - nur am Rande), auch gern mal ein veganer Kuchen oder veganes Eis - gibt im Rewe veganes "Cornetto" von Valsoia, 4 Stück 3,79, das wäre toll.
Toll ist, dass es nun endlich SojaCappuccino gibt, nachdem ich jahrelang umsonst nach normaler Sojamilch gefragt habe und immer die kleinen Packungen selber kaufen musste, gibts zum Studierendene plötzlich nen Automat. Durchaus positiv überrascht, aber auch erstaunt. :-)
- vegane Hauptspeisen
- veganer Kuchen, Brötchen mit veganem Aufstrich, Bio-Obst aus der Region
- veganes Hauptgericht
- vegetarische Alternativen
- vegetarische Gerichte bzw. Alternativen, die über die ziemlich fade schmeckenden Beilagen-Gemüse in der Mensa hinaus gehen;
warum SO OFT chinesische/asiatische Gerichte im GFG???
- vegetarisches&veganes
- verschiedene Nudelgerichte
- verschiedene Soßen, die wirklich unterschiedlich schmecken, häufig zu wenig Salz und Pfeffer und Nudeln sind fast immer verkocht.
- viel zu wenig Gemüse als Beilage
- vor allem mehr fleischlose, fettärmere und leichtere Gerichte
- warme Speisen
mehr glutenfreie Produkte
- wenig Gemüse; Salat teurer als ganzes Essen mit Fleisch
- wenig bis keine Alternativen für Veganer, zu kohlenhydratreich, zu süß, zu ungesund
- weniger Geschmacksverstärker, weniger Fett
- z.T. recht schwach gewürzt
- zu Suppenlastig
mehr feste Nahrung
- zu oft Pasta - mehr Abwechslung
- zu wenig vegetarische Auswahl, zu wenig Bio
- zuviel Vegetarisch, das hält nicht nach zum Lernen.
Oder Livekochen immer das gleiche
- zwei vegane Gerichte in einer Mensa, das ist einem oft nicht zumutbar, wenigstens was mit Fisch könnte es statt dem anderen veganen Essen geben!
- öfter vegetarische Gerichte als Hauptmenü an Theke 2 (Zentralmensa)
- öfter Pizza
- ökologisches Angebot!

- - Themenwochen
- - die Getränkeauswahl könnte vielfältiger sein, neben Wasser nicht nur Softdrinks (aber Fanta wär nett;)
- Abends sind in der GFG Mensa z.B. noch etliche Brötchen mit Wurst und Fleisch oder Fisch übrig. Als Vegetarier hat man dann Pech. Wäre schön wenn sich das Verhältnis der Menge ändert und mehr Käse und wenige Fleisch übrig bliebe.
- Abwechslung und Vielfalt
- Aktionswochen wie es sie früher in der Zentralmensa gab vermisse ich sehr (von AOK bis Sterne-Koch)!
- Allergikerfreundlicheres Angebot - zu viele "unnötige" Stoffe in beispielsweise Soßen
- Am wichtigsten ist mir die Ausweitung an Bio-Gerichten
- An den Salattheken könnte es mehr Auswahl geben. ZB. Nudelsalat oder Kartoffelsalat. Die Preise für den Salat finde ich auch unverschämt hoch. Man zahlt für ein warmes Gericht 1-3 € bei einer kleinen Salatportion komme ich meist auf 4 €, weil der Teller noch mit gewogen wird.
- Auch öfters Speisen anbieten ohne Laktose und/oder ohne Gluten!
- BIO wäre toll, aber dann wäre wahrscheinlich auch der Preis um einiges höher..
- Bei vegetarischen Gerichten bzw. Nudelgerichten sind die Portionen viel zu klein!
- Bessere Verteilung der Angebote an den Theken. Meist werden zwei beliebte Produkte an der gleichen Theke angeboten, sodass die Warteschlangen sich dort konzentrieren.
- Bessere Verteilung der vegetarischen in der Woche. Gerichte, mehr Fleischgerichte zur Auswahl
- Besseres und dafür ggf gern auch weniger Fleisch
- Bitte mehr klassische, europäische Fleischgerichte.
- Bitte mit weniger Fett kochen - Speisen "schwimmen" oft im Fett!
- Bloß nicht noch mehr vegetarisch/vegan. Die Mehrheit will was anständiges zu essen. Wir sind Menschen, ergo Fleischfresser.
- Das Preis/Mengenverhältnis stimmt nicht. Oft muss ich mir von einem Gericht zwei mal das Hauptgericht + Beilagen holen und bin dann nur mäßig gesättigt. Ein veganes Gericht kostet idR ca. 1,85 EUR, ein Beilagensalat 35 cent, zusammen also 2,20 EUR. Esse ich das zwei mal bin ich jedoch wieder bei 4,40 EUR und nur mäßig gesättigt. Bei so einem Preis kann ich auch gleich zu einem Mittagstisch in ein Restaurant gehen, das nicht von Studiengeldern finanziert wird und werde richtig satt.
- Das mit dem Schweinefleisch fällt mir nur auf, weil ich viele muslimische Freunde habe. Manchmal werden am Tag 3 Scheinefleischgerichte angeboten, das ist komisch.
- Dauerhaft eine vegetarische Theke!
Schnitzel-Liebhaber kommen schließlich auch an mindestens! einer Theke pro Tag auf ihre Kosten.
- Deklaration auf die man sich verlassen kann
- Der Eintopf ist mal eine vollwertige Mahlzeit (Linsebeintopf), mal macht er kaum satt (Chinesischer Gemüseintopf). Der Eintopf sollte immer vegan sein und einen gleichbleibend hohen Brennwert haben (z.B. durch höheren Anteil an Kartoffeln im "Irischen Eintopf").
- Der Süeiseplan wiederholt sich ständig und meistens sind die Fleischgerichte auf der Art "Fleisch mit Brauner Soße". Das Fleisch schmeckt immer gleich und die Soße auch!!
Bitte mehr Abwechslung
- Die Auswahl an belegten Brötchen ist nachmittags sehr dürftig und die vorhandenen Brötchen sind meist sehr trocken.
- Die Mensa sollten den Anspruch erfüllen, dass es (gesunde) Speisen in vernünftiger Qualität zu einem sozialverträglichen PreisLeistungsverhältnis angeboten wird. Sie sollten auch den Nahrungsbedarf der Person decken und nicht ein Portiönchen sein, dass einem gerade so vor dem Verhungern rettet.
- Die vegetarische ist fast immer an Theke 1, die ohnehin immer die längste Schlange hat. Es war meiner Meinung nach viel sinnvoller, vegetarische Gerichte an Theke 3 anzubieten. Selbst wenn mehrere Gerichte an Theke 3 angeboten werden, ist das kein Problem, aber warum muss es gerade Theke 1 sein?
- Egal was, hauptsache die Qualität des Essens steigt!
- Ein bisschen mehr Gemüse wäre schön
- Ein vegetarisches Komplettmenü! Zurzeit wird man nur mit Fleisch günstig satt.

- Einfache, günstige Speisen
- Es gibt viel zu viel Asiatisches.
Es gibt zu viel Nudeln - bitte mehr Reis, Kartoffeln, Knödel, etc.
Hähnchenschenkel fehlen.
- Es sollte jeden Tag mindestens je ein Fleisch- und ein Fischgericht geben, es ist recht sinnfrei, dass an manchen Tagen 4-5 Vegetarische/Vegane Gerichte angeboten werden und sich eine riesige Schlange vor dem einzigen Fleischgericht bildet.
- Es sollte mehr einfache Gerichte geben wie zB Nudeln mit Bolognese Sauce oder Schinken-Sahne Sauce.
- Es sollten mehr Speisen als nur zwei unterschiedliche täglich angeboten werden.
- Es wäre schön, wenn bei der Auswahl der Nahrungsmittel auf Vollwertigkeit geachtet würde. So sind bisher Reis und Nudeln ausschließlich weiß und kein Vollkorn. Vollwertige Lebensmittel sind Teil einer gesunden Ernährung und sind nachweislich absolut sinnvoll was die Leistungsfähigkeit des Menschen angeht. Gerade bei den kleinen Portionen verfliegt das die Sättigung schnell wieder. Nährstoffgehalt und Qualität sowie Portionsgröße stehen für mich aktuell in einem groben Missverhältnis. Ich als sportlicher Mann von 185 cm Größe und einem Gewicht von 85 kg werde bei den kleinen Portionen nur selten wirklich satt.
- Essbare vegetarische gerichte, die keine Nudeln oder Einföpfe sind.
- Fisch (3 Nennungen)
- Frei von Geschmacksverstärkern, Fertigprodukten wie Soßenpulver...
- Frische Gemüse (nicht aus Dose)
- Frische zutaten
- Frische!!!
- Frischer, höhere Qualität, kleine Details verbessern die Gesamterscheinung (Kräuter o.ä.)
- GLUTENFREI
- Gemüse
- Generell mehr frisches Gemüse außerhalb der Salattheke
- Gerade als Universitätsklinik sollte man gesünderes Essen anbieten. Es ist hinlänglich bekannt, dass vegetarische Ernährung mit einer längeren gesamtueberlebenszeit verbunden ist.
- Gerichte mit Biofleisch aus der Region wären optimal. Dafür zahle ich gerne mehr.
- Gerichte, bei denen ohne Probleme und Geschmackseinbußen auf Gluten verzichtet werden kann, sollten auch glutenfrei sein.
- Gerne mehr Abwechslung und nicht immer irgendetwas aus dem asiatischen Bereich, ab und zu ist es in Ordnung, aber fast jeden Tag schmeckt einfach irgendwann nicht mehr.
- Getreidefreie Hauptmahlzeiten (ohne Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, Gerste, Hirse, Mais, Reis etc.)
- Gluten- oder Weizenfrei
- Glutenfrei (2 Nennungen)
- Glutenfreie/ Laktosefreie Auswahl
- Gut wäre, wenn es in der Zentralmensa jeden Tag mindestens zwei verschiedenen vegetarische Gerichte gäbe (ist meistens der Fall, aber nicht immer).
Zum Aufpreis (nächste Frage) kann ich keine pauschale Antwort geben.
- Günstig/Billig
- Ich esse fast nur Eintopf (ausser den chinesischen und diesem mit Schmand und Kraut) sowie Salate. Preise finde ich absolut fair
- Ich kenne es aus Mensen anderer deutschen Hochschulen, dass die Auswahl an Gerichten um ein Vielfaches größer ist und man sich selbst etwas zusammenstellen kann
- Ich wünsche mir, dass ausschließlich Fleisch aus Bio-Betrieben verarbeitet wird bzw dass der Verbraucher erfahren kann, woher das Fleisch kommt. Wird in der Mensa Fleisch aus Massentierhaltung angeboten? Darüber wünsche ich mir Informationen.
- Ich würde gerne Wissen wo das essen herkommt und ob es Biologisch ist besonders bei den vegetarischen Gerichten
- Ich würde mich auch sehr über mit veganer Wurst oder Schnitzel und Salat belegte Brötchen freuen. Die belegten Vollkornbrote esse ich auch, aber nicht so gerne.
- Ich würde mich sehr auf einen stärkeren "Fitnessangebot" freuen. Das heißt Gerichte die bei Sportler und Studiogänger sehr beliebt sind.

- Im GFG ist das Angebot im Vergleich noch gut! Hier wäre es sinnvoll darauf zu achten, dass die warmen Speisen auch solange angeboten werden, wie die Küche auf hat.
- In der Georg Forster Mensa nicht immer nur irgendwelche chinesischen Gerichte/Wokgerichte, sondern mehr Angebot an anderen Gerichten.
- In der Mensa des Georg Forster Gebäudes sollte es neben EINEM Fleisch/Fischgericht auch immer EIN vegetarisches Gericht geben. Ich bin zwar selbst kein Vegetarier, aber ich finde es sehr unfair denen gegenüber, wenn sie nichts zur Auswahl haben. Ich habe nämlich nun schon mehrfach beobachtet, dass es zB. zwei Fischgerichte gab und am nächsten Tag zwei vegetarische Gerichte. Das sollte meiner Meinung nach besser koordiniert und organisiert werden.
- In vergangenen Semestern gab es hin und wieder besondere Wochen (z.B. von der Aok veranstaltet). Das ist hin und wieder auch sehr nett. Die Pfannengerichte könnte es für mich auch die ganze Woche geben - sie sind besonders lecker, wenn auch nicht immer so gesund und mit gewissem Mehraufwand verbunden. Ich fand es im Übrigen sehr nett, dass auch dort die MitarbeiterInnen die Portionen aufgaben - es gab mehr Kommunikation, nicht einfach nur ein Funktionieren.
- Insgesamt scheint es Gang und Gebe zu sein, täglich ein "Fleisch"-gericht auf dem Teller zu haben. Man sieht, dass die Mensa dieser Forderung folgt. Zutreffender wäre allerdings, dass sie sie sogar fördert. Diese Förderung einer fleischhaltigen Ernährung wird auch durch die jeweils "zusätzlich" angebotenen vegetarischen Gerichte nicht gedämpft. Hier wird leider in gewissem Maße eine fleischhaltige Ernährung gelebt, die 1) das Ökosystem nicht verträgt und 2) durch die geforderten Höchstpreise pro Gericht keine ausreichende Qualität liefert. Als Bildungsinstitution sollte man möglicherweise eine andere Esskultur vorleben, auch, wenn dadurch das jeweilige Wunschgericht einmal etwas teurer ist und man nicht jeden Tag ein Schnitzel auf dem Teller hat.
- Internationale Gerichte
- Internationale Wochen einführen
- Ist es wirklich nötig, dass Studierende eine so große Auswahl an Essensangeboten haben? Zum Beispiel die Eistheke? Oder Rumpsteak (ich glaube, dass es das wirklich letztes gab^^).
Zeigt sich da nicht ein bisschen die Dekadenz unserer Zeit, wenn Studierende schlemmen, wie in Nobelrestaurants?
Lieber eine kleine Auswahl an guten, regionalen und saisonalen Produkten, die gut schmecken und wo das PreisLeistungsverhältnis stimmt, für meinen Geschmack jedenfalls ;)
- Jeden tag auswahl zwischen vegetarisch/vegan und fleisch/fischgericht
- Kalorienarm
- Keine zerkochten Nudeln und Tomatensauce in der auch Tomaten drin sind
- Kinderteller anbieten.
Qualitative Fleischprodukte (es ist verdächtig, dass ein Salat dreimal so viel kostet als ein Fleischgericht in der Menseria)
- Kohlenhydratarm, Gemüse als Beilage
- Komplette Speisen.....
- Kürbis im Frühjahr?
- Laktosefrei, Ableger der tollen Müslibar aus ReWi auch ins GFG, mehr Gemüse, günstigeres Obst, weniger Remouladensossengerichte.
- Mehr Auswahl an Fleischgerichten generell.
- Mehr Auswahl an Gerichten ohne Rindfleisch
- Mehr Auswahl an laktose-/ milchfreien Produkten
- Mehr Auswahl bei Gemüse
- Mehr Fleisch am Stück, am besten vom Grill (Kotelett, ab und zu ein Steak, die Burger sind gut aber zu selten etc.)
- Mehr Fleisch, Fisch und evtl. auch Essen ohne Gemüse ^^
- Mehr Fleischgerichte (2 Nennungen)
- Mehr Gemüse
- Mehr Gemüse und alternative Beilagen (Couscous, Bulgur ...)
- Mehr Gemüse!
Vegetarisches Essen, was nicht nach Fleischersatz aussieht!
- Mehr Gemüse, mehr vegetarische Gerichte
- Mehr Gericht, die vor allem aus Gemüse bestehen. Nicht so fettiges und schweres Essen nach dem Motto "Hauptsache es macht satt".
- Mehr Gewürze im Essen!!!!
Gemüse kürzer gekocht.

- Mehr Variation der Pfannengerichte und nicht immer nur Asiapfanne
- Mehr als die 5 Standardgerichte,
- Mehr frisches Gemüse oder Salat billiger machen.
- Mehr frisches Obst und Gemüse!
- Milchfreie, Getreidefreie Speisen
- Mir kommt es so vor wie als würde es nur die sogenannten Standard Reis/Nudelgerichte gibt und sonst ab und zu asiatische Küche die mir persönlich als Asiate gar nicht mundet. Viele Speisennamen sind auch total falsch. Letztens gab es angeblich 'Sate' Spieße aber es waren Teriyaki Spieße...
- Mit der Auswahl an vegetarischen Gerichten bin ich glücklich. Das vegane Angebot ist jedoch sehr knapp. Vielleicht könnte man ein vegetarisches gegen ein veganes austauschen, so dass es mehr vegan gibt ohne die Fleischfresser zu benachteiligen. Ich denke, ein Vegetarier hat nichts gegen vegane Mahlzeiten.
- Nein, egal
- Nicht so viel Asia Essen in der GFG Mensa!!!!!!!
- Nicht, wenn es dafür teurer wird. Und Islamisierung (Antwort 7) sollte keine Option sein.
- Nur die Auswahl beim Nachtisch könnte größer sein. Am Freitag gab es z.B. nur eine Wahlmöglichkeit.
- Ohne Zusatzstoffe (keine Fertigsoßen, Gewürzmischungen etc. mit Milchpulver, Geschmacksverstärker, E-Stoffe etc.)
- Pfannengerichte der Zentalmensa auch in anderen Bereichen
Meist kurz gegartes Gemüse und Fleisch schmeckt dort am besten (mit Pfannengerichten im Georg-Forster-Gebäude nicht zu vergleichen)
- Private Gastronomie oder student. Gastronomie-Projekte an der Uni zulassen und fördern
- Regional und saisonal find ichs schon ganz gut.
- Regional, saisonal, vegetarisch und vegan lässt sich sogar günstiger kochen, deshalb kein Aufpreis
- Regional/Saisonal ist bereits gut! (Kann trotzdem noch verbessert werden). Bio-Auszeichnungen anbringen.
- Siehe Feld oben
- Siehe alle anderen Kommentare: Bitte ein Menue täglich auch für Vegetarier zu 2 € Preisen mit Salat und Nachtisch, wie das Fleischesser auch immer bekommen! Und zu der Frage unten: Hallo!?? Ich zahle ja schon nie unter 2 €, es sei denn ich esse Pommes.....Fleischgerichte sind in der Regel billiger, selbst im Menue....
- Siehe oben. Allgemein etwas gesünder.
- Statt "permanentem" Asia-Food an Theke 2 lieber ein zweites normales Tagesgericht.
- Unabhängig von den oben genannten Kategorien mehr Auswahl...
- V.a. regionale und saisonale Produkte sind vorzuziehen, falls durch Bio-/Öko-qualität zu teuer werden sollte.
- Vegetarisch aber bitte mehr Gemüse und nicht Fleischersatz
- Vegetarische Gerichte mehr auf die Tage verteilen: nicht nur an einem Tag viele und an anderen Tage nur eins z.B. Kaiserschmarrn
- Vegetarische Hauptgerichte ausgeglichener über die Woche verteilen.
- Vegetarische und vegane Speisen die gut sättigen.
- Vegetarisches und veganes Angebot hat sich schon sehr stark verbessert in den letzten Monaten und ist jetzt gut
- Verminderung der vegetarischen Angebote (zumindest ein Essen sollte es immer mit Fleisch geben)
Wenn es an der einen Theke Reis gibt, sollte es an der anderen Theke etwas anderes geben
- Verzicht auf Zusatzstoffe
Verwendung von frischem Gemüse
- Weniger Asiatisches Essen, was nicht gut gekocht ist. Mehr bekanntes Essen, was jeder ist!
- Weniger Gerichte, in denen Paprika enthalten ist, oder nicht in beiden Gerichten Paprika enthalten.
- Weniger Geschmacksverstärker
- Weniger Panade, sättigender, mehr Gemüse, weniger schwere Sossen

- Weniger Soja etc.
- Weniger Vegan und Vegetarisch, mehr Fleisch!
- Weniger asiatisch orientierte Gerichte
- Weniger fettiges
- Weniger vegane Speisen, bzw. Nicht an einem Tag sowohl ein vegetarisches als auch ein veganes Gericht.
- Wer bitte hatt sich die Kombination Wurstsalat mit Pommes einfallen lassen?? Warum nicht einfach 2 gute Scheiben leckeres Brot!
Der Salat in der Zentralmensa schmeckt grauenvoll, das Dressing ist unterirdisch!
- Wesentlich mehr Fleischgerichtangebote, insbesondere mehr Schweinefleisch!!
Und allgemein eine wesentlich niedrigere Verwendung von Zwiebeln in jeglichem Gericht.
- Wie oben schon erläutert. Einziges Gericht von dem ich jeh begeistert war ist das Grillhähnchen. Größe und Geschmack/Qualität schienen hier überdurchschnittlich.
- Woran auch immer es liegt, dass die Pommes in der Zentralmensa so schlecht schmecken - ich bin seit 6 Jahren an der Uni. Es wäre schön, dort noch eine Änderung erleben zu dürfen.
- Z.B. Spaghetti Carbonara OHNE Schinkenwürfel: vegetarisch und billiger.
- Zu oft chinesisches Essen.
- Zu viel Rücksichtnahme auf Minderheiten wie Vegetarier ,Veganer und andere Essgewohnheiten
- abwechselndere Beilagen an Gemüse; Gemüsebeilagen sind zu schnell leer
- auch mehr Schweinefleischgerichte
- besser gewürzt!!! (es gibt so was wie Kräuter...), mehr Abwechslung
insbesondere mehr vegetarische Abwechslung
das meiste schmeckt nicht in dem Sinne schlecht, aber sehr langweilig
- die gerichte mit fleisch bestehen oft nur aus fleisch und kohlenhydrat beilage. ich würde mir wünschen, dass man mehr gemüse als beilage bekommt!
- eine Kennzeichnung der veganen Produkte oder zumindest der genauen Inhaltsstoffe wäre auch schon top - wahrscheinlich sind viele der Suppen vegan, aber keiner (auch die Mitarbeiter) weiß es
- gesundes Essen
- glutenfreie Speisen
- größere Auswahl täglich angebotener Spiesen (Schnitzel, Burger, Nudelbar, ...)
- laktosefrei
- laktosefreie Angebote
- mehr Auswahl an Fischgerichten
- mehr Auswahl an Fleischgerichten, auch mit Schweinefleisch
- mehr Fisch wäre schön.
- mehr Fleisch!
Das Veggieangebot wird immer mehr.
Bsp.: 3. Juni Zentralmensa:
2x Veggie
1x Vegan
1x Fleisch
1x bisschen Wurst auf Pizza
- mehr Gemüse (2 Nennungen)
- mehr Variation
- mehr Vegetarisch oder auch halal Fleisch
- mehr auswahl
- mehr frische Produkte in den Speisen, meist ist das Gemüse aus der Dose
- mehr frisches Essen und mehr für muslimen (halal Hähnchenfleisch)

- mehr laktosefreie Produkte
- mehr laktosefreie Speisen
- nahrhaft & trotzdem billig. Was spricht denn gegen Geflügel + Reis und Gemüse für unter 2€, ohne irgendeine eklige Soße. Einfach, gesund und Punkt.
- nicht immer nur Nudelgerichte
- rindfleisch freie Produkte
- täglich glutenfreie Speisen (abgesehen von Pommes etc.)
- viel zu oft Asia/ Thai Pfanne oder ähnliches
- viele Gerichte gibt es immer am gleichen Wochentag. Hier wünsche ich mir mehr Variation, so dass ich etwas, was es normalerweise montags gibt, auch mal dienstags essen kann.
- weniger Asia-Gerichte
- weniger Fleischangebote und wenn dann in kleinerer Portion
- weniger Süßigkeiten und fetthaltige Speisen wie Kuchen; weniger Weißmehrbrotchen und stattdessen lieber Vollkorn oder Dinkel
- weniger vegetarisch/vegan
- wieder mehr Fleisch, 2 vegane oder vegetarische Gerichte reichen!
- z.B. Spargel
- zu folgender Frage unten: Ich finde 2,50 für nen Braten, halbes Hähnchen mit Beilage echt ok. Aber 2,50 für Nudeln mit einem hauch von Tomate und viel Öl finde ich jetzt schon zu teuer!
- öfters Lammfleisch

Allgemeine Angaben:

Hast du Verbesserungsvorschläge oder sonstige Anmerkungen zu den Verpflegungsbetrieben oder zu dieser Umfrage? (Zur Erklärung: Dieses Freitextfeld ist zum Beispiel dazu gedacht, weitere regelmäßig auftretende Probleme zu schildern oder Lob anzubringen. Versuche dich kurz zu fassen.)

- "Asiatische" Gerichte schmecken grauenhaft. Vor allem die Süßsaure Soße schmeckt wie Chemie pur.
Bitte keine Fertigsoßen (bei Asiagerichten oder Soßen auf Sahnebasis), selber machen (ist echt nicht schwer) oder bleiben lassen ohne ist oft besser. Die Tomatensoßen gehen noch.
Die Mensa in Wiesbaden (HSRM) ist deutlich kleiner; es gibt jedoch mehr fürs gleiche Geld und die Abwechslung, vor allem bei vegetarischen Gerichten ist deutlich größer.
- "Besondere" Gerichte, die von vielen Personen gegessen werden, wie z.B. Burger, nicht an Theke 1 ausgeben, sondern an Theke 4, da gibt es dann nämlich nicht noch mehr, wie z.B. Salat etc und es gäbe keine Probleme mit der Schlange. (Personen, die nur Salat möchten oder das optionale Gericht zum Burger, müssen sich durch die Schlange drängeln.)
- * Bitte keine Nachtische (Kaiserschmarrn, Dampfnudel, etc.) als EINZIGES vegetarisches Gericht (abgesehen vom Eintopf).
* Die Portionsgröße (vor allem an der Pastatheke) hängen sehr stark von der Mitarbeiterin ab und sind im speziellen an der Pastatheke oft viel zu klein.
* Warum ist es an der Pastatheke nicht möglich Nudeln als Beilage anzubieten?
- + Qualität und Geschmack der Speisen hat sich im letzten Jahr wesentlich verbessert, weiter so!
+ Die Auswahl der Speisen ist im Allgemeinen gut.
- Es gibt (in fast jeder Woche) Tage, an denen gibt es 3-4 "gute" Gerichte und Tage, ohne "gute" Auswahl... besser verteilen
- Die Preise der Mens@ria sind teilweise unangemessen angestiegen (z.B. Schnitzelbrötchen&Focaccia teurer als Hauptspeise)
- + Salat der Saison (Dressing) schmeckt seit ca. einem Jahr endlich gut!!
- Autoload sollte bis 100,- aufladebetrag möglich sein, nicht nur bis 50,-
- - Billiger werden oder Qualität des Essens verbessern
- Essen oftmals zu fettig
- Salate wirken als wären sie von vorgestern, überhaupt nicht frisch
- - Die Speisen in der GFG-mensa haben sich manchmal spontan geändert und dann waren die Angaben zu Lebensmittelbestandteilen falsch, was für mich sehr problematisch ist.
- Ich kann leider nicht mehr oft in die GFG-Mensa gehen, weil die Wartezeiten so lange sind, dass die 30Minuten zwischen den Veranstaltungen nicht ausreichen.
- Wenn es in der GFG-Mensa mal etwas besonders Leckeres gibt, ist das Essen meistens schnell aus.

- - Im ReWi sind vegane belegte Brötchen nicht gekennzeichnet.
- Außerdem bin ich mir unsicher, ob die Brötchen an sich tatsächlich vegan sind und ob vegane Margarine verwendet wird (oder doch Butter???)
- Die MitarbeiterInnen kennen nicht den Unterschied zwischen vegan und vegetarisch.
- Ich vermisse eine Kennzeichnung für die Beilagen (Kroketten, Herzoginkartoffeln...).
- Neulich hat mir eine Mitarbeiterin im Philosophicum 2€ für ein veganes Brötchen abgenommen, auf der Liste steht aber, es kostet 1,75€.
- Die Auswahl an veganen Brötchen ist auch sehr dürftig: Es gibt NUR Körnerbrötchen mit Räuchertofu, Tomaten, Gurken, Salatblatt, Margarine (? s.o.)
- Abgepackte Salate ohne Käse gibt es auch nicht.
- An manchen Tagen gibt es 3 warme vegane Gerichte in der Mensa, an anderen auf dem ganzen Campus gar keins (außer halt Pommes und Salat). Bitte besser planen!

- - Speisen werden immer kleiner!
- mit einer Ausnahme sind die MitarbeiterInnen in der GFG-Mensa sehr nett

- - Weniger "Asiagerichte" in der GFG Mensa an Theke2!
(wenn es die Gerichte gibts, gibt es auch nur seeeeehr selten eine Schlange...)

- - anbieten von Naturjoghurt ohne Zusatzstoffe
- Früchte etwas günstiger anbieten

- - bin zu frieden
- wünsche mir Vielfalt an den einzelnen Tagen, nicht 3 ähnliche Gerichte, oder 3 x was außergewöhnliches

- - die Salatbar ist sehr gut!
- die Suppen schmecken zumeist versalzen und auch die fertige Salatsoße (Theke 2) schmeckt nicht

- - es könnte mehr Müll, vor allem Plastik vermieden werden

- - ich finde sie viel zu teuer, dafür dass sie extra für Studenten sind und subventioniert werden.
- das Essen schmeckt leider gar nicht

- - in der Mensa im GFG Gebäude sitzt man sehr gedrängt
- das Speisenangebot in der Zentralmensa ist sehr gut, meistens ist für jeden etwas dabei, es sollte auf jeden Fall immer eine vegetarische oder vegane Alternative angeboten werden

- - super Angebot an Backwaren im ReWi und in der GFG-Mensa !
- Happy Hour (morgens, Brötchen+Kaffee für 0,95 €) im ReWi ist top !
- Theke 2 in der Zentralmensa ist super: wechselnde Speisen und man wird definitiv IMMER satt, günstig

- GFG-Mensa: bitte weniger asiatische Gerichte und mehr Variation der Gerichte, Essensausgabe dauert um 12 Uhr viel zu lang (manchmal steht man 20-30 Minuten in der Schlange; habe meist nur 1 Std. Mittagspause !), zu wenig Sitzplätze

- - warum wird in allen Speisen jodiertes Salz verwendet? Es gibt viele Leute, die aufgrund von Erkrankungen (Schilddrüse) auf zusätzliches Jod verzichten sollen.

- - wirklich sehr saubere Betriebe!
- bitte nicht nur vegane/vegetarische Gerichte an einem Tag in einem Versorgungsbetrieb, nicht alle mögen das!
- Undurchschaubare Regelung im GFG zur Erreichung der Terasse, muss man sich an der wartenden Schlange durchs Foyer auf die Terasse begeben oder dürfen die Flügelfenster benutzt werden? Wenn ja, warum darf man nicht einfach die Tür nutzen, auf der Durchgang verboten steht?

- - zu kleine Portionen und Tablett im ReWi (Ja, die Kartoffeln werden tatsächlich abgezählt)
- Lob!: - Weniger China- Essen in der GFG- Mensa.
- Kritik: - Zu viel China- Essen in der GFG- Mensa.
- Und mein größtes Anliegen!: Es ist schade, dass gesündere Sachen (Salat, 0,75€/100g, Obstsalat 2,75€(!!!)) teurer sind, als ein von der Größe her gleiches Fleischgericht. Es wäre schön, wenn das günstiger wäre.

- - Öffnungszeiten sind verbesserungswürdig (insbesondere morgens (vor 9 bzw. 10 bekommt man nichts essbares) als auch am Wochenende bspw. bei Blockseminaren!)
- Portionen sind viel zu klein für das Geld, das man dafür auf den Tisch legt, und oft nur lauwarm
- Wartezeiten sind vor allem im Georg-Forster-Gebäude viel zu lang

- - Salattheke ist viel zu teuer, gut, dass man noch auf das Q-Kaff zurückgreifen kann
- Portionen der Zentralmensa sind selbst für Frauen zu klein und im PreisLeistungsverhältnis zu teuer
- Auswahl der Speisen ist grotesk klein
- Ambiente und Lage der Zentralmensa sind ungünstig

- 1.) Bitte bitte mehr Veganes! Auch im Bereich der Hauptspeisen. Denkbar wäre doch ein Angebot von Alternativen, z.B. Reisgericht mit Fleisch und in vegan. Super Schritt: Kaffeeautomat im GFG, Müslibar (mit Sojamilch) im ReWi.
- 2.) Manchmal gibt es im GFG nicht mal mehr eine vegetarische Hauptspeise!
- 3.) Eintopf vielleicht immer vegan machen?
- 4.) Bitte mehr glutenfreies anbieten, kommt sehr kurz. Schon Reis ist ja glutenfrei.

- 1. Die Salatsoßenspender, die mittlerweile verwendet werden sind nicht sehr praktisch. Macht viel Sauerei (Soße und Wasser des

Eises)

2. Es ist schade, dass es an der Pastatheke nur noch 1 Gericht gibt und nicht wie vor 1 Jahr 2 Stück, bei der eines immer vegetarisch war.

3. Manchmal gibt es 70% vegetarisches Essen und manchmal nur wenige Optionen, diese Ungleichverteilung ist schade.

- 1. Seit diesem Semester deutlich verbessertes Angebot (Pasta-Theke)! Lob dafür!
- 2. In der GFG weniger "Asia-Pfannen", auch dafür Lob.
- 3. Tablett im Rewi viel zu klein
- 4. Portionen im Rewi meist zu klein

- 1. Unterschiede zwischen Männern und Frauen! Männer haben eben einfach mehr Hunger und wollen keine winzigen Portionen, sondern "normale". Keiner redet von Riesen-Portionen! Das das nicht geht ist klar. Viele Frauen lassen hingegen viel übrig und sprechen davon, sie seien bereits satt.
- 2. Größere Ausgewogenheit bei den Speisen (Abwechslung wäre mal schön.)

- Abendmensa, Samstagsmensaangebot ausbauen, Möglichkeiten für Sonntag bereitstellen

- Alle Kassen zu den Stoßzeiten auch wirklich besetzen!!

Das Ausgebene Personal sollte die Inhalte der jeweiligen Speisen zuverlässig kennen!

- Alle kaffeautomaten auf sojamilch umzurüsten ist nicht wirklich zielführend sondern eher albern, wenn man nebenher Rumpsteak für ~3€ verkauft. Ich will garnicht wissen, woher Fleisch kommt, dass so billig verkauft wird.
- Allergenkennzeichnung bzw. allgemein Kennzeichnung auch von loser Ware (Brötchen etc.), z.T. kann man nicht mal erkennen was da überhaupt auf dem Brötchen drauf ist!
- Alles in allem ist die GFG-Mensa spitze :-)

Einzig was ich mir wünschen würde, ist eine Deklaration von knoblauchhaltigen Speisen. Eine wirkliche Allergie wie bei mir ist selten, daher wird dieser Inhaltsstoff nicht kenntlich gemacht. Es würde mir aber sehr helfen.

- Alles mit oder auf Basis der in der Zentralmensa verwendeten Tomatensoße ist ungenießbar.
- Als regelmäßiger Besucher der Rewi-Cafeteria drängt sich der Verdacht auf, dass diese zu Lasten der Mensa im GFG vernachlässigt wird. So wurden u.a. Öffnungszeiten eingeschränkt und das Angebot erst in den vergangenen Monaten verbessert. Dieses reicht aber noch nicht an das Angebot im GFG heran. Auch wäre es wünschenswert, wenn die Rewi-Cafeteria ansprechender gestaltet werden würde, es ist relativ dunkel und in den Hauptzeiten hat man Schwierigkeiten Plätze zu finden.
- Am wichtigsten wäre mir, dass Bioprodukte sowohl bei Fleisch als auch bei pflanzlichen Produkten serviert werden. Außerdem wäre ich sehr dafür, dass die Zentralmensa auch abends Essen serviert!

Die Campus App zeigt häufig auch nicht vernünftig an, was es tatsächlich in den Mensen zu essen gibt.

Mir persönlich sind die Personen zu klein, deswegen wäre ich dafür, alle Portionen in Zukunft jeweils abzuwiegen und den Preis pro Gramm zu berechnen, wie es zum Beispiel jetzt schon bei den Salatbuffets. Das wäre fair und so kämen auch Leute, die richtig Hunger haben auf ihre Kosten ohne gleichzeitig andere schlechter zu stellen. Denn bisher ist die Verteilung der Speisen nach meiner Erfahrung sehr willkürlich und unfair.

- An der Pasta-Theke (Theke 3) wäre es gut, wenn es möglich wäre eine zusätzliche Portion Nudeln (ohne Soße o.ä.) mitzunehmen, wie bei den anderen Theken als Beilage. Oft sind die Angebote der Pasta-Theke zwar lecker und ansprechend, aber etwas zu klein. Da es aber für viele ausreichend ist, wäre dies eine einfache Möglichkeit je nach Belieben die Menge zu erhöhen.
- An manchen Orten fehlen Schilder zur Tabletrückgabe aus Sicht der Sitzplätze, wodurch sich im Georg Forster Gebäude Gäste der Universität manchmal verlaufen.
- Angaben beziehen sich auf Sose2012 bis WiSe13/14
- Angaben zum ökologischen Fußabdruck (zB ob regional, saisonal)
- Anstellen an den Kassen des Gfg eher problematisch

Auswahl an der Salatbar im Gfg ist super! bitte weiter so =)

- Auch wenn das Angebot für Vegetarier etwas ausgeweitet wurde, ist es in den meisten Fällen dennoch leider ein Nudelgericht, zumindest an den Tagen, wo ich da bin. Und für diese Nudelgerichte sind die Preise gestiegen. Ich versteh nicht, warum ich in der Uni-Mensa für ein paar Nudeln mit Tomatensoße 2 Euro bezahlen muss.

Die Mitarbeiter an den Bedienungstheken sind immer sehr freundlich =)

- Auch wenn die Mensa, Essen für täglich mehrere tausend Menschen kocht, wäre es schön wenigstens ein Essen ohne Geschmacksverstärker anzubieten, um diesen Menschen es zu ermöglichen auf dem Campus zu essen.
- Auf den Plänen genauer schreiben welche Zutaten verwendet werden (z.b. dass bei Käsespätzle auch Gemüse drin ist).

Eine Schautheke, an der man sich die warmen Speisen anschauen kann. Damit kann verhindert werden, dass sich die Ausgabe staut, weil manche sich das Essen erst anschauen wollen.

- Aufgestellte Mikrowellen wären gut, wenn man wie der zu lange an der Kasse stand und das Essen noch mal aufwärmen möchte.

Das Personal ist immer freundlich gewesen und die meisten begegnen einem mit einem Lächeln.

- Aufteilung der angebotenen Speisen an den Theken nicht gleichmäßig (s.o.)

Speisen meist zu salzig - salzärmer kochen, gerade bei Suppen und Eintöpfen

Tellergericht in Mensaria immer ohne Gemüse - gesundes Essen außerhalb der Mensa-Öffnungszeiten ist schwierig/einseitig, da

Mensaria an warmen Gerichten nur Dauerangebote (Currywurst, Eintopf, Schnitzel) anbietet und Fleisch mit Sauce als Tellergericht.

- Ausbau der Müslibar ins gfg. Öffnung der gfgmensa am Wochenende. Weniger Remoulade. Mehr Gemüsebeilagen. Die Gerichte an der frontcooking sind oft super zB Quesadillas. Die Spätzle sind gut. Der Kartoffelsalat mit paniertem Fisch und Remoulade ist nicht gut. Die Kuchen sind gut. Laktosefrei Milch sollte wieder zum Kaffee gestellt werden. Der Salat ist gut, leider recht teuer.
- Ausbau der Salattheke in der Mensaria.
Die Salattheke in der Mensa ist von mir ein sehr gut genutzter Bereich! Bitte weiter so!
Auch die Eintopftheke schmeckt sehr oft sehr gut.

Lactosefreie Milchspeise-Nachtische wären der Knaller!

Insgesamt ist das Essensangebot die letzten Monaten sehr viel besser vom Geschmack und Auswahl geworden. Vielen Dank! Das versüsst die Pause und gibt Energie fürs Studieren :)
- Ausbau des Freiluft-Bereichs unten in der Zentralmensa z. B. durch Rodung oder dichtere Bestuhlung!
- Bei den Fragen auf Seite 11 fehlt eine Auswahlmöglichkeit der Lokalitäten. In der Zentralmensa findet man immer einen Platz, im GFG kann das schon schwierig werden...
- Bei den Speisen, die Abgewogen werden, nicht den Teller mitwiegen!
- Bei den Speisen befinden sich die Mensen an der JGU auf einem sehr guten Weg. Was jedoch zu meinem schlechten Gesamtergebnis führt ist der andere Teil der Nahrungsaufnahme: Die Getränke! Hier besteht starker Handlungsbedarf. Man kann sich fast nur gesüßte Getränke kaufen. Wie wäre es mal mit verschiedenen Säften. Gerne auch mal selbstgepresst. Smoothies fände ich auch nicht schlecht. Und ein zum Abfüllen von Trinkflaschen geeigneter Wasserhahn wäre auch toll. Aber da, glaube ich, hat die Firma Selters etwas dagegen. Wasser für 1 € pro Liter an einer Universität zu verkaufen ist echt ne Frechheit. Man kann ja für das Abfüllen der Trinkflasche eine Pauschale von 5 cent berechnen. Dafür wären die Leute, denke ich, auch bereit ihre Praxis des Befüllens in der Toilette aufzugeben, was nicht sonderlich gut klappt.
- Bei gewogenen Waren sollte an der Ausgabe eine Kontrollwaage vorhanden sein.
Wie soll man sonst abschätzen können, ob bspw. der Salat im GFG 2 oder 6 EURO kostet? Hier bekommt man regelmäßig einen Schock an der Kasse.

Die Salz- und Pfefferpäckchen sollten größer sein. Im Moment nimmt man von beidem immer ca 5-10 Päckchen, was zu einem erheblichen Müllaufkommen an den Tischen führt.
- Belegte Brötchen sind viel zu teuer!

Speisenangebot in der Zentralmensa mit Salat, Suppe und Dessert ist klasse!!!
- Besonders beliebte Gerichte (z.B. Pizza) an zwei Theken anzubieten wuerde den den enormen Andrang/ die langen wartezeiten an Theke 1 reduzieren.
- Bessere Allergieinfos, d.h. vollständige Zutatenlisten zu allen Gerichten, im Besonderen auch Soßen und Dressings, selbst wenn nur Spuren vorhanden sein können.
- Bessere Qualität der speisen wünschenswert, mit salatbeilage. Darf dafür gerne ein euro mehr kosten. Mehr vielfalt. Mensa an der Universitätsmedizin ist bombe! Sollte als Beispiel genommen werden
- Besseres Verpflegungsangebot auch bei den ausgelagerten Uni-Teilen (z.B. Psychologisches Institut) anbieten.
- Besseres veganes und vollwertiges Angebot
- Bio Sojamilch wäre schön. Die veganen Brote sind unverhältnismäßig teuer (1,55 € für eine Scheibe Vollkornbrot mit Aufstrich und Rohkost!!!! Ein Käse/Wurstbrötchen kostet unter 1 €! Was ist das für ein Verhältnis??) Auch finde ich die Salatbar zwar sehr ansprechend und auch lecker, aber echt teuer!
- Bio Theke!!
- Biogerichte Anbieten
- Bionade im Sortiment würde mich glücklich machen!!:) (2 Nennungen)
- Bissfestes Gemüse wünschenswert
- Bitte Kochlöffel benutzen (v.a. bei Gemüse)! Asiatisch gibts zu häufig, die Gewürze verträgt fast niemand, ist gelegentlich noch sehr roh! Ich will als Vegetarierin kein "sieht aus wie Fleisch, schmeckt wie Fleisch, ist vegan" essen. Das Bällcheneis bitte in allen Mensen gleichzeitig - und länger als 14 Uhr. Auch sonst wäre Essensausgabe bis 14.15 Uhr hilfreich - und es ist unhöflich, in der großen Mensa quasi rausgeschmissen zu werden. MitarbeiterInnen sehr bemüht, aber wohl Zeit nach Ende der Öffnungszeiten nicht bezahlt, sonst würden sie ja nicht so drängeln.
- Bitte bietet in Zukunft mehr gesunde Alternativen an! Die Eintöpfe sind meistens sehr lecker (bis auf der chinesische Eintopf, der schmeckt sehr künstlich). Keine fettigen Soßen, keine öligen Nudeln (die Capeletti waren ungenießbar... die schwammen in einem See von Öl)! Fisch muss auch nicht immer frittiert sein... Danke :)
- Bitte eine Alternative zur Kondenzmilch an den Kaffeeautomaten!!! Mehr Suppenauswahl im GFG.
Bei den Brötchen blickt kein Mensch durch was wo drauf is und was was kostet (im GFG).
- Bitte führt in der Mens@Ria wieder Lachs mit Sauce Mousseline während der Steakwoche ein. Darauf habe ich mich immer alle 3

Wochen gefreut ;)

Ansonsten sind die vielen Aktionswochen auch super :)

- Bitte in der GFG-Mensa eines der beiden Hauptgerichte vegetarisch anbieten. Es kann nicht sein, dass manchmal an beiden Theken nur fleischhaltige Gerichte angeboten werden!!!
- Bitte mehr gesundes und längere Öffnungszeiten
- Bitte mehr glutenfreie Alternativen vllt auch unter den Teilchen/Kuchen. Bessere Kennzeichnung! :)
- Bitte mehr vegetarische Hauptgerichte in der GFG-Mensa und gesünderes Essen, in den Saucen ist immer sehr viel Sahne drin und wirkt generell meist nicht sooo gesund.
- Bitte nicht immer zu allen Gerichten die gleiche "Käse-/Sahnesoße", auch nicht wenn mal Karotten drin sind. Niemand den ich kenne, mag sie wirklich....Leider gibt es für mich als Allergikerin (Weizen) kaum Nudelalternativen in den Mensen (Dinkel etc). Danke!
- Bitte so viel wie möglich deklarieren und dann auch an die Deklarationen halten!
(gerade auch in der Mensaria)

Mehr vegane und bezahlbare (und gesunde..) Snacks in der Mensaria wären super, damit man auch nach Mensa-Öffnungszeiten nicht verhungert..

- Bitte sorgt dafür, dass das Essen qualitativ hochwertiger wird!!!!
- Bitte sorgt für WASSER OHNE KOHLENSÄURE!!! VIELE LEUTE vertragen das EISKALTE vor Kohlensäure überschäumende Wasser nicht!!! Wie kann es sowas in einer solch großen Mensa nur in Flaschen geben? (auch besser für die Umwelt)

Danke für die Hilfsbereitschaft der Mensa-Angestellten.

Bessere Deutschkenntnisse würden an der Essensausgabe häufiger von Vorteil sein (wenn es z.B. darum geht die Sauce wegzulassen oder auf andere Rückfragen).

- Bitte weniger Bis keine Schweinefleisch Produkte anbieten, da an der Uni sehr viele Muslime und Juden studieren. Manchmal bekommt man nur sehr wenig Reis oder Nudeln auf ein Teller. Wenn man satt werden will muss man fast über 5 Euro investieren. Nebenprodukte wie Schokolade und Getränke oder Eis sind ebenfalls viel teurer als im Supermarkt. Die Mitarbeiter sind ständig unterbesetzt und ständig im Stress aber dennoch freundlich. Sie verdienen mehr Kollegen und angemessenes Gehalt.
- Bitte weniger Schweinefleisch!
- Bitte wieder Mikrowellen in ALLEN Mensen/Cafeterien aufstellen!
- Brötchenpreise senken bzw anpassen (Im Vergleich Cafeteria Philosophicum und Forstermensa); Die Salattheke finde ich gut, aber es ist oft schwer einzuschätzen, wie hoch der Preis wird. Evtl könnte man da eine Kontrollwaage aufstellen. Das Essen in der Forstermensa ist oft sehr fad.
- Da die Mensa im Georg-Forster Gebäude ein solch tolles Ambiente und eine solch tolle Speisen- und Getränkeauswahl besitzt, zieht es leider Studenten aus allen Fachbereichen an, was zu einer massiven Überflutung der Warteschlangen, gerade in der Mittagszeit führt. Natürlich liegt hier die Schuld nicht beim Studierendenwerk - es nervt trotzdem und hält oft davon ab dort essen gehen zu wollen, trotz des umfangreichen und leckeren Angebots
- Da ich Mutter eines Kleinkindes bin, würde ich mir ein kindgerechtes Zusatzangebot wünschen (abgesehen von Pommes). Dies muss nicht kostenfrei sein. Halbe Portion = halber Preis wäre ein wünschenswertes Ziel. Desweiteren wäre ein kleiner Beilagensalat (fertig angerichtet wie der Nachtsch) schön.

Danke für die gute Arbeit, die sie bisher leister.

- Das Ambiente des GFG ist beispielhaft - super! Leider ist diese Mensa viel zu klein geraten bzw. mindestens das ReWi sollte dringend nachziehen und ähnlich attraktiv werden, damit ReWi-Studenten auch dort gern essen gehen und nicht rüber ins GFG pilgern, da es dort viel schöner ist.
Sitzpläte im Freien sollten aufgewertet werden, z.B. bequemere Sitzplätze, schöne Blumen, Separé um nicht so "auf der Straße" zum Essen zu sitzen (vorm ReWi extrem)
- Das Essen aus der Mensa ist echt lecker und kann für den Preis nicht selber nachgekocht werden.
- Das Essen in der Mensa sollte essbar werden und nicht verkocht, versalzen, oder verbrannt.
Die Säulen in der Mensaria mit der Löscheinrichtung ist unattraktiv.
Das Radio und die Durchsagen in der Mensaria stören.
- Das Essen in der Mensa war, die wenigen Male, dass ich da war, überhaupt nicht gut. Verkochte Nudeln und fettiges Essen muss nicht unbedingt sein - preislich ist es ok.
Zu Loben ist das Salatbuffet im Georg-Forster-Gebäude. Allerdings hab es hier auch schon Mittagessen, bei denen von zwei Auswahlgerichten, keines vegetarisch war, was ich eigentlich unmöglich finde.
- Das Essen schmeckt meistens eher fade oder nicht so lecker. Vielleicht kann man das verbessern.
- Das Essen schmeckt wirklich nicht gut-vor allem fleischprodukte sind von niedriger Qualität. Salatsossen zb sind auch nicht genießbar. Ich würde lieber 1 Euro (oder mehr) zahlen für bessere Qualität. Die Uni Frankfurt kann es auch, warum wir nicht? Wir sind bekannt für unser schlechtes Mensa essen. Die khg Mensa, die hier nicht genannt wurde, ist noch eingestellt Lösung.

- Das Frühstücksangebot mit Kaffee und Brötchen auch in der mens@ria.
Die Beilagen wie Nudeln und Kartoffeln nicht mehr im Fett ertränken auch wenns schöner aussieht.
Keine Pommes, die Fleischkäse-Variationen aus dem Sortiment nehmen die sind nur abartig.
Eintöpfe sollten nicht nur dünne Suppen sein (irische Gemüsewasser)
Die Preise in der Mens@ria sind eine Unverschämtheit da man selbst am Bahnhof günstiger ist.
Es wäre besser zwei Menütheken zu haben eine vegetarisch eine nicht vegetarisch diese nicht Menü Theken verstehe ich nicht. Das Angebot ist so pro Tag zu groß
Besser wären 2 Menütheken (vegetarisch und nicht Vegetarisch) eine Vegan und 1 Aktionstheke
- Das Gemüse ist IMMER zu lang gegart! Sollte etwas knackiger sein.
Ein Angebot für ein Menü mit wenig Kalorien wär cool. Die Nudeltheke find ich klasse, besonders wenn es mehr Soßen zur Auswahl gibt.
- Das Georg-Forster hat meiner Meinung nach an Abwechslung eingebüßt (siehe Asia-Pfannengerichte). Außerdem scheint durch die überflüssige Deko weniger Platz auf und um den Tischen zu sein (Blumenstöcke-sehen zwar schön aus, sind aber unpraktisch, wenn man zwei Tablett auf den Tisch stellen will).
Die Pommes im GFG sind super und die Leute sehr freundlich!
In den Stoßzeiten könnten in der Philo Cafeteria beide Kassen aufgemacht werden.
Einige der Fragen in dieser Umfrage sind von vielen Faktoren abhängig und daher nicht so pauschal zu beurteilen. Zum Beispiel ist das Personal in der GFG total nett, in der ZentralMensa unfreundlich oder das Ambiente in einer Mensa toll, dafür die Auswahl nicht gut usw.
Vielen Dank für die Umfrage!
- Das Limonenfrikassee ist gleichzusetzen mit einem Höllenritt.
Der Reis ist schlecht.
Andere Sachen sind aber okay. Abwechslung ist da.
- Das Personal an den Kassen und Ausgaben ist sehr sympatisch. Das Essen schmeckt immer lasch und nicht frisch. Niemand erwartet Gourmet-Küche, aber es ist nicht kompliziert auch für größere Mengen z.B. eine Soße frisch selbst zuzubereiten, statt sie aus fertigem Pulver anzurühren.
- Das Personal ist an der Tabletrückgabe oft sehr unfreundlich.
- Das Personal ist immer sehr freundlich - Danke!
Das Wok-Angebot auch auf das ReWi ausdehnen.
Der Eisstand ist toll, schade dass er den Standort wechselt.
Laktose ist oft auch in Soßenbindern enthalten, über dessen Kennzeichnung bin ich mir nicht sicher.
- Das Personal ist sehr freundlich und zuvorkommend. Die Speisenauswahl könnte besser sein.
- Das Personal ist standortabhängig sehr unterschiedlich. Im GFG ist es meist sehr freundlich.
Die Portionsgrößen variieren stark, das selbe Gericht wird mittags in einer halben Kelle als Portion ausgegeben, abends werden zwei Kellen aufgetan.
- Das Personal sollte warme Speisen nicht schon auf Vorrat auffüllen, so dass es ausserhalb der Stosszeiten kalt wird!!!!!!!!!!!!
Fischfilet sollte auch wirklich Filet sein und nicht viele Gräten enthalten.
Die Portionen sind so klein, das man selbst als kleine Frau kaum davon satt wird.
- Das Speisenangebot in der Zentralmensa hat sich in den vergangenen 1-2 Jahren seh positiv weiterentwickelt! Oft gerate ich aber in Konflikte mit meiner Überzeugung, weil ich gerne ein Fleischgericht essen möchte, aber oft nur Schweine- Puten- oder Hähnchenfleisch aus Massentierhaltung erhältlich ist, auf die ich beim eigenen Kochen gänzlich verzichte.
- Das aller wichtigste ist mir gesunde Nahrung, was für mich bedeutet vielfältig im Gemüse angebot, nicht zu fettig und Bio
Damit es schmeckt könnte noch mehr Gewürze verwendet werden.
- Das bekannte Laktose-Problem ;)
- Das gleiche Essen in der Zentralmensa schmeckt viel besser als das in der Rewi. Die Sitzbänke in der Rewi sind schlecht konzipiert
- Das was mich wirklich aufregt: Es gibt nach 14Uhr (meistens um 13.40 Uhr) gibt es außer im GFG keine Möglichkeit warm zu Speisen. Um 10 Uhr morgens finde ich es zu früh Mittag zu essen und die meisten Studenten würden gerne nach der Vorlesung, die um 13.45 Uhr erst endet etwas essen.
- Deklaration von Inhaltsstoffen - insbesondere beim Karotte-Mais-Auflauf - wäre sehr hilfreich [Lactose deklariert, Ei drin]
- Den GFG Plan eher an den des Rewis anpassen. In beiden Locations gibt es ja mindestens ein Gericht, dass es auch in der Zentralmensa gibt, nur hat das Rewi da meistens die besseren.
Der Speiseplan an Theke 2 der GFG Mensa dürfte gerne mal überarbeitet werden! Es ist dieses Semester schon besser geworden, im Vergleich zu den letzten zwei, aber immer noch! Wir freuen uns auch einfach mal über Putengeschnetzeltes, es muss nicht immer Rindergulasch Szechuan sein! ;)
- Der Gemüseauflauf könnte statt Nudeln und Eiern auch etwas Gemüse enthalten
- Der Geruch in und um die Zentralmensa verdirbt einem jeden Appetit, bitte Speisefettbehälter häufiger leeren. Dunkle und uralte Holzvertäfelung bzw. Betonsäulen hell einrichten oder streichen.
- Der Kaffee schmeckt nicht gut. Außerdem sind die Pappbecher in der Philo-Cafeteria viel zu klein (z. B. Für Milchkaffee/Capuccino).

- Der Linseneintopf ist spitze. Die Spätzle mit Käse (und klein geriebenen Nüssen?) sind sehr lecker.
- Der Speiseplan in der App Campus Mainz ist oft fehlerhaft
- Der Verzicht auf Fleisch sollte nicht mit kleinem Portionen und höheren Preisen bestraft werden. Rine Dampfnudel ist kein vollwertiges vegetarisches Essen!!
- Der Wartebereich in der Mensa im Georg Forster Gebäude ist zu klein, sodass viel Stau entsteht
- Der Weg vom Sportgebäude zur Mensa ist zu weit. Die Essensausgabe im ReWi-Gebäude ist überlaufen und man bekommt in den Stoßzeiten keinen Platz. Der Snackautomat wurde im Sportgebäude entfernt. Daher bringe ich mir mein Essen von zuhause mit.
- Der neuste Kaffeautomat im Rewi in super
- Deutlichere Angaben zu den Zutaten, Freundlichkeit des Personals verbessern,
- Die Snacks aus der Kühltheke sind absoluter Wucher, Früchtebecher und Fertigsalate, sowie belegte Brötchen sind nichts für den kleinen Geldbeutel eines Studenten
- Die Besetzung der Kassen im GfG ist leider unzureichend. Es sollten bei Studentenmassen IMMER beide Kassen geöffnet sein. Dafür kann auch ruhig mal eine Person mehr eingestellt werden, wenn unzureichend Personal vorhanden ist. Es ist NERVIG ewig darauf zu warten, bis man kassieren kann.
- Die Bezahlung in der GFG-Mensa dauert viel zu lange und man weiss oft nicht wo die Schlange endet. Es wäre von Vorteil, wenn die Warteschlangen durch Absperrungen, die zum Beispiel geschlängelt verlaufen besser organisiert werden würden.
- Die Cafeteria im Philosophicum ist für mich keine richtige Essensinstitution, aber für Snacks nochmal wichtiger als die Mensa im Georg-Forster. Das Personal ist dort super! In der Zentralmensa ist das Essen oft zu kalt und schmeckt nicht so gut wie im ReWi oder Gfg. Auch das Personal ist dort weniger freundlich. Toll, dass es diese Umfrage gibt!!
- Die Cafeteria im Philosophicum ist gut, aber leider zu teuer
- Die Einführung des Eiswagens, der Waffeln und Hot Dogs waren eine wirkliche Bereicherung
- Die Eintöpfe sind immer sehr lecker, nicht verkocht und auch abwechslungsreich! Ich bin ein Fan ;-)
- Die Eisbar sollte regelmäßig im Gfg vorhanden sein.
- Die Essensausgaben in der GFG-Mensa sind immer überfüllt und die Schlangen viel zu lang. Ein etwas größeres und hochwertiges Angebot in der Philosophicum-Cafeteria wäre schön.
- Die Fragen unter Punkt 8 sind etwas ungünstig formuliert: ich bin weder Veganer noch Vegetarier habe aber natürlich auch schon vegane/vegetarische Produkte ausgewählt, aber eben nicht, weil sie vegan/vegetarische waren, sondern mir als das Beste aus dem Angebot erschienen.

Grundsätzlich bin ich mit dem Essen des StuWerks zufrieden und denke, dass man bei diesen Preisen nichts Besseres erwarten kann.

- Die Freundlichkeit und Motivation der Kassiererinnen lässt wirklich zu wünschen übrig und vermiest einem oftmals die Stimmung. Ein Lächeln ist ja wohl nicht zuviel verlangt. Die Köche sind hingegen super nett und gehen, sofern es möglich ist, gerne auch mal auf ein, zwei extra Wünsche ein.
Das Kassen-Anstell-System ist der Horror. Das Essen wird regelmäßig kalt. Auch mit Karte dauert es oftmals einfach zu lange. Das Salatangebot ist super. Genauso wie die Nachspeisen.
Schade finde ich es, dass die Mikrowelle entfernt wurde..aus Gründen, die keinem ersichtlich bzw. nachvollziehbar sind.
Unter'm Strich finde ich das Angebot an veganen Speisen mittlerweile zu dominierend. Ab und zu kann selbstverständlich mal eine Speise mit Soja oder sonstigen alternativen Produkten angeboten werden..aber oftmals gibt es an beiden Theken kein „normales“ Essen mehr. Finde ich schade. Ähnliches gilt für die Kaffeautomaten. Seitdem es nur noch Sojamilch in den Automaten gibt, trinke ich den Kaffee nicht mehr, weil er mir schlichtweg nicht schmeckt.
- Die GFG Mensa soll nicht ständig so "verrückte" chinesische Gerichte anbieten, die keiner essen will. Asiatische, gebratene Nudeln können ja gern mal angeboten werden genauso wie Reis, aber doch nicht chong Mei oder sowas. Das sah bisher auch alles im Großen und ganzen ziemlich gleich aus. Sonst könnte sich die Mensa auch Asia Express nennen. Außerdem gibt es auch leckerere vegetarische Gerichte. Die K3 Mensa schafft es ja auch jeden Tag ein tolles Tagesgericht auf die Beine zu stellen!
Sehr praktisch wäre es auch, wenn es eine Kontrollwaage für den Salat geben würde!
- Die GFG-Mensa ist ein einziges Chaos. Viel zu klein, räumlich schlecht organisiert bei viel zu vielen Studenten. Jeder muss sich immer erstmal in die lange Schlange anstellen, um dann später zu sehen, dass die Schlange für Theke 2 eigentlich gar nicht existiert. Und ich finde es sehr frustrierend, dass die Portionen (Essen + Kaffee vor allem) immer kleiner werden, die Preise dafür aber steigen (Essen) bzw. so bleiben (Kaffee). Manchmal sind die Portionen aufm Teller ein Witz - auch wenn der Preis dann klein ist.
- Die GFG-Mensa ist zu Stoßzeiten das reinste Chaos. Viel zu viele Menschen verstopfen die "Durchgänge" dort und keiner weiß, wer wo ansteht oder hinwill. Außerdem könnte man mal beide Flügel der Eingangstür öffnen, dass sich dort nicht immer alle Menschen aneinander vorbeiquetschen müssen. Ansonsten bitte nicht nur asiatisch, sondern auch mal was anderes.
- Die Hochschulgastronomie hat wirklich sichtbar Anstrengungen zur Verbesserung unternommen (z.B. die Pastatheke in der Zentralmensa oder die Themenwochen), hat aber natürlich mit dem "Dilemma" Massenküche versus qualitativ gutes Essen zu kämpfen. Gerade im Eintopfereich finde ich gibt es noch Optimierungsmöglichkeiten: die vielen Suppen auf Kohlbasis weglassen und vielleicht mal etwas Neues ausprobieren (vor allem bitte nicht mehr den "chinesischen Eintopf"). Die Pfannengerichte schätze ich wegen des front cookings/man sieht, wie es zubereitet wird, es ist relativ frisch, und die Sachen sind oft genug eine tolle Alternative

zum restlichen Speiseplan. Aber auch hier könnte man vielleicht mal etwas Neues starten. Leider ist auch hier oft von "asiatischen" Nudel-,etc. Gerichten zu lesen, was einfach wirklich nicht der Fall ist. Vielleicht hier einfach mal mit anderen Teig- oder Getreidearten experimentieren? (richtige Spaghetti-Genüsepfannen, Bulgur oder Couscous einführen?) Viel Glück und Erfolg!

- Die Hygiene kann ich nur loben. Das Personal ist immerzu hilfsbereit und nett. Ich fände es besser wenn es mehr Auswahl an Suppen gäbe. Ich würde mich ebenfalls freuen wenn es mal internationaler gekocht werden könnte in Form einer Mottowoche, wie zum Beispiel Mexikanische, Indische, Türkische, Griechesche Woche.
- Die Kennzeichnung la bedeutet Milchprodukt und nicht laktosehaltig (Käse ist laktosefrei!)
- Die Mensa im GFG ist die schönste, aber so überfüllt dass ich als Sozialwissenschaftlerin in die viel weiter entfernte Zentralmensa ausweichen muss, um überhaupt einen Sitzplatz zu bekommen.
- Die Mensa im GFG ist leider völlig überfüllt
- Die Mensa im GFG ist viel zu teuer, vor allem der Salat.
- Die Mensa im GFG müsste anders organisiert sein, da die Wartezeiten sowohl an der Ausgabe als auch an den Kassen häufig sehr lang sind. Eine Möglichkeit wäre es bspw., an der Ausgabe 1 keine Pommes mehr anzubieten und ausschließlich Kartenzahlen zuzulassen.
- Die Mensagerichte haben sich im letzten Semester stark verbessert.
Eine Müslitheke wie in der Rewi Cafeteria wäre auch in der Mensaria schön. Es gibt zur Frühstückszeit nur überteuerte belegte Brötchen und noch teurere Obstbecher (und Süßkram).
- Die Mensaria wäre eigentlich ein ganz netter Ort zum Essen, aber oft, wenn dort offen gekocht wird, riechte es sehr stark z.B. nach Steak und man möchte nicht selbst auch danach riechen.
Ich war schon immer recht zufrieden mit dem Angebot der Mensa, finde aber das sich zu meinem Studieneinde hin in den letzten ein/zwei Jahren sehr viel zum Positiven hin verändert hat. Weiter so!
- Die Menses und das Angebot haben sich schon sichtlich verbessert. Man bekommt mittlerweile richtig leckere Gerichte, trotz niedriger Preise. Auswahl an Speisen und Qualität haben sich schon verbessert. Weiter so :)
- Die Mitarbeiter an den Ausgaben können Fragen zu Inhaltsstoffen leider nicht beantworten. Im allgemeinen muß man froh sein, wenn sie überhaupt deutsch verstehen... Die (in meinen Augen selbstverständliche) schriftliche Kennzeichnung aller Inhaltsstoffe bei JEDEM Produkt (auch z.B. den Backwaren) findet nicht statt. Für Allergiker etc. werden keine ausreichenden Angebote gemacht (z.B. keine laktosefreien Backwaren).
- Die Mitarbeiter sind sehr höflich und nie unfreundlich, besonders im Rewi. Der Eintopf ist durchaus genießbar und sein Preis unschlagbar. Die Hauptgerichte sind sehr lange gekocht und dadurch oft matschig. Das panierte Fleisch schmeckt nach Pappe (dafür muss kein Tier sterben..).
- Die Müslibar im ReWi war eine tolle Idee. Vegetarischer Ausbau der Speisen gefällt mir sehr gut, obwohl ich Allesesserin bin.
- Die Portionen im ReWi sind zu klein.
Man sieht, dass versucht wird das Angebot zu verbessern. Danke!
- Die Portionen mittags sind viel zu klein. Ich bin bereit mehr zu bezahlen, wenn ich dann von der Portion auch satt werden kann. Sich ein zweites Mal anstellen ist zu zeitaufwendig.
- Die Preise für belegte Brötchen oder abgepackten Kuchen sind völlig intransparent, da nie klar ist, welche Speise welche Bezeichnung trägt (gilt für Forster-Mensa und Philo-Cafeteria) – es gibt zwar eine Preisliste, aber die Zuordnung ist unmöglich. Darüber hinaus sind die Preise (insbesondere im Kontrast zu warmen Speisen) extrem hoch; so kostet ein einfaches Schinkenbrötchen häufig 1,80 € und ein Stück Kuchen 2 €, Preise, die nach jedem denkbaren Maßstab sehr hoch sind, aber weder studentenfreundlich noch der Qualität angemessen ausfallen. Häufig hat man jedoch keine andere Wahl (mehr) und muss auf diese überteuerten Speisen zurückgreifen.
- Die Preise für einfache Brötchen sind in der Regel verhältnismäßig hoch (1.60+). Auch mehr vegetarische Brötchen wären eine schöne Ergänzung (Die aktuellen Tomate-Mozarella-Baguets sind lecker, aber sehr teuer)
- Die Preise sind teils höher als im Einzelhandel, das verstehe ich nicht unter subventionierem Mensa essen. Beispiel Joghurt Getränk von andechser in der Mensa mehr als dreißig Cent teurer als bei Rossmann
- Die Qualität der Speisen ist einfach zu schlecht. Zu selten gibt es frische und hochwertige Zutaten. Da besteht dringender Verbesserungsbedarf! Ich bin überzeugt, dass Studierende nicht nur nach dem Preis schauen, sondern auch nach der Qualität. In anderen Städten, wo das Essen teurer ist, klappt es ja auch. Darf also auch teurer sein.
- Die Qualität des Essens ist in den letzten zwei Jahren meiner Ansicht nach deutlich schlechter geworden.
- Die Qualität und Vielfalt der Verpflegung hat im letzten Jahr in weiten Teilen erheblich zugenommen und es sind gute neue Angebote hinzugekommen.
- Die Salatbar in der GFG Mensa ist meiner Meinung nach für Studenten zu teuer.
Für circa 3 Gurkenscheiben, 2 tomatenstücke, 2 Morzarella Bällchen und 1 gefüllte Peperoni(klein) hab ich gut einen Euro gezahlt... eine Unverschämtheit für eine Studentenmensa.

Des weiteren habe ich mich gestern über den großen Teller Pommes geärgert. Normalerweise nehme ich immer den kleinen Teller und für die 55 Cent mehr die die große Portion kostet bekommt man vielleicht eine hand voll Pommes mehr...

- Die Saucen der Fertigsalate sind unter allen die ich kenne unbeliebt.
Vielleicht könnte man auch hier 2-3 Saucen + Essig und Öl an der Kasse zur Verfügung stellen.

Idee: - Single-Tisch für "Allein-Essende"
- Die Schlangen an den Kassen in der Georg Forster Mensa sind viel zu lang. Die Studenten stehen teilweise schon an der Essensausgabe der Tagesspeisen . Man steht sich gegenseitig im Weg und es herrscht Chaos . Ich find auch, dass die Speisen zu schnell ausverkauft sind da waere mehr Vorrat gut .
- Die Situation hat sich im Vergleich zu vor 2 Semestern verbessert. Ich würde mir allerdings weniger Asiafood in der GFG Mensa wünschen. Theke 2 hat sich dort seitdem dort nicht nur Asia verkauft wird stark verbessert!
- Die Speisen werden jedes Semester teurer, ohne besser zu werden.
Die Ausgabe in der Zentralmensa ist an Tagen, an welchen an Theke 1 neben einem weiteren Gericht, Salat und Eintopf sehr beliebte Gerichte angeboten werden (Pizza etc) eher ungünstig organisiert. Einfacher wäre es, wenn diese Gerichte an einer eigenen Theke angeboten werden und die Gerichte mit weniger Andrang zusammen mit der Salat-/Eintopftheke, um Stau zu verringern.
- Die Umfrage ist sehr suggestiv gehalten - DISLIKE!
- Die Verbesserungen in der mensaria/Mensa der letzten Monate sind wirklich lobenswert! Dieser Weg - insbesondere hinsichtlich Geschmack und Auswahl neuer - qualitativ ordentlicher - Gerichte - ist bitte weiterzugehen!
- Die Zentralmensa ist nach wie vor sehr gut. Die Mensa im GFG hat zu lange Wartezeiten und ist meiner Meinung nach vom Preis-Leistungsverhältnis her schlechter.
- Die Zentralmensa ist zu weit weg. Die Mensa im Georg-Forster-Gebäude, Philosophicum und Rewi zu voll in Spitzenzeiten. Die Auswahl im Philosophicum begrenzt und diese Cafeteria hat sehr oft zu.
- Die asiatischen (Nudel)gerichte am Front Cooking Stand der GFG Mensa schmecken i.d.R. leider überhaupt nicht.
Die Schlangen zum Essen und zum Bezahlen in der GFG Mensa sind sehr schlecht organisiert; unübersichtlich. Hier wäre eine klarere Schlangenführung (wie z.B. im Rewi) sinnvoller. Gut ist, dass zwischen dem Bezahlen mit oder ohne Studikarte unterschieden wird.
- Die asiatischen front cooking Gerichte in der GFG Mensa schmecken immer gleich und zu sauer.
- Die ewigen langen Schlangen an den Geschirrbändern ließen sich sofort vermeiden, wenn die Gäste ihre Tablett von einer Seite in den Wagen schieben und die (sowieso dort) stehenden Angestellten können die Tablett dann auf das Band räumen.
So dienen die Wagen als Puffer, wenn es zu Verzögerungen beim Band kommt. Kostet nichts und erspart allesn WArtenzeit und Streß.
- Die im Internet verfügbaren Essens-Pläne verfügen zwar über Kürzel zu Allergenen, aber sie sind nicht in der Nähe erläutert. Wenn man das noch dazuschreiben könnte, vielleicht unten in eine Ecke oder so, wäre das super.
- Die langen Warteschlangen gerade um 12 Uhr in der ReWi Cafeteria sind nervig. Klar liegt das mit daran, dass es nur zwei Ausgaben gibt. Trotzdem könnte sich doch schon vorher auf diesen Ansturm eingestellt werden und vor allem währenddessen auch schneller das Essen auf die Teller getan werden.
Zudem wären noch mehr Sitzmöglichkeiten draußen bei der Zentralmensa schön.
- Die meisten Soßen zu Fleisch sind nicht wirklich lecker, unbedingt nach bessern! Ansonsten für eine Mensa gutes Gesamtpaket.
- Die neue Mensa im GFG ist völlig unterdimensioniert. Wer das geplant hat gehört aus der Stadt gejagt.
- Die neue Pizza vergangene Woche war sehr gut! Kräuter-Hack-Steak hat oft Knorpel und Knochensplitter drin. Teilchen sind eine super Dessert alternative.
- Die neuen Angebote der letzten Monate sind gut, öfter mal was neues. Insbesondere die neuen Sachen in der Mensaria (nicht mehr immer die gleiche Steak/Asia/Pasta-Wochen). Prinzipiell schmecken die "selbst gekochten" Sachen wie Eintöpfe, Ragouts, Etc. besser als die Fertigprodukte (Schnitzel und Co.)
- Die ständig wiederkehrende Asiapfanne ist eine Zumutung, da dieses Angebot kaum genutzt wird und man mit den Zutaten auch variationsreichere Pfannengerichte kochen kann.
- Die veganen Möglichkeiten in der Philo Cafeteria (Brötchen / Couscoussalata) sind sehr oft ausverkauft
- Die vegetarische Alternative ist fast immer an Theke 1, die ohnehin immer die längste Schlange hat. Es war meiner Meinung nach viel sinnvoller, vegetarische Gerichte an Theke 3 anzubieten. Selbst wenn mehrere Gerichte an Theke 3 angeboten werden, ist das kein Problem, aber warum muss es gerade Theke 1 sein?

Und warum sind seit mehreren Semestern die Getränkeautomaten kaputt? Man kann zwar Cola und Fanta und alles kaufen, aber Orangensaft und Multisaft kann man ewig nicht mehr kaufen, das nervt. Ich will keine Bio Mate Eistee sonstnscheiss Getränke aus dem Kühlschrank an der Kasse, sondern einfach den Osaft oder Multisaft aus dem Automaten.
- Die vegetarische Variante an der "front-cooking-theke" im gfg sollte günstiger sein als die Fleischvariante. Denn das Fleisch sollte das Teuerste am Gericht sein und diesen sollten Vegetarier nicht mitzahlen müssen.
- Die vegetarischen/veganen Gerichte mit Sojafleisch oder Tofu (Sojagulasch, Chili sin carne...) sind super lecker!

- Die Öffnungszeiten könnten noch ein wenig länger sein. Bis 20 Uhr zum Beispiel
Sowie auch die kleine Cafeteria in der Mens@Ria dürfte ruhig auch länger offen haben.
- Diese Fertigsoße in braun, die es zu fast alles Fleischgerichten gibt und ab uns zu nur mir Kokosraspeln oder Thymian gestreckt wird, ist absolut schlimm. Sie schmeckt immer gleich pulverig und ist viel zu salzig. Diese Soße finde ich das schlimmste an der Mensa und nehme Menüs mit dieser Soße aus prinzip nicht.
- Durch die entfernte Lage des psychologischen Instituts zu den Mensen ist es unmöglich Mittags dort zu essen, wenn kein Pausenblock zwischen 12 und 14 Uhr ist. Und auch dann machen es die Wegzeiten oft unrentabel in die Mensa zu gehen.
- Eigentlich alles gut, wünsche mir aber an der Theke 2 in der Zentralmensa öfter ein vegetarisches Gericht!
- Ein Angebot zum Selbstzusammenstellen gesunder "bunter Teller" wäre toll. z.B. einfach gekochte Hülsenfrüchte wie Linsen und verschiedene Bohnen, Vollkornnudeln, Hirse und andere (Pseudo)Getreide, verschiedenes saisonales Gemüse (ofengegart, roh, gedünstet...) und auch salattaugliches Obst wie Äpfel/Mandarinen. Dazu eine kleine wechselnde Auswahl an Soßen (Chili, Sojasoße, Currysoße...) und Dips wie Hummus/Bohnenmus, Zitronensaft, Ölen, Kräutern und Saaten wie Sonnenblumenkernen, Sesam, Leinsamen etc. Also im Prinzip eine Salatbar, aber eben für ausgewogene und sättigende, individuelle Zusammenstellungen.
- Ein Frühstücksangebot (belegtes Brötchen + kaffee = 1€) wie im Rewi wäre auch super für die Mens@ria.
Ansonsten finde ich die Portionen an der neuen Pastatheke in der zentralmensa zu klein und v.a. meistens zu ölig => bauchwehgefahr
- Ein Hoch auf den Milchreisdienstag!
Vielen Dank für ChariTea!
Ein Lob an die vielfältigen Salattheken (besonders die Auswahl an Öl und Essig sowie die immensen Rucola-Bestände) und die Pommes. Immer lecker.
Bitte dringend die Rezeptur der Tomatensoße/-suppe überarbeiten (weniger Zucker und Geschmacksverstärker).
Bitte die Flammenden Herzen und den Trinkjoghurt vom Berchtesgadener Land wieder einführen.
Bei den einfachen belegten Brötchen reichen auch zwei Scheiben Wurst/Käse, lieber noch ein Salatblatt mehr drauf. Und gerne mehr Pistazienmortadella (lange nicht mehr gesehen, dabei so gut!).
Spätzle mit Käsesoße und Sonnenblumenkernen waren sehr gut. Mehr davon!
- Ein Lob an das Personal in der GFG Mensa! In den allermeisten Fällen sind sie freundlich und haben oft sogar ein Lächeln parat. :-)
Über ein größeres Angebot an vegetarischen Speisen würden wir uns sehr freuen! Der Veggie-Burger heute bspw. war sehr lecker!
Die Wartezeit in der Mittags-/ Stoßzeit ist teilweise sehr lang. Ein Ausbau der Ausgabetheke und die Aufstockung mit Personal könnten helfen.
Und die GFG Mensa benötigt eindeutig mehr Sitzplätze (drinnen und draußen)!
- Ein Problem ist, dass es in der Zentralmensa leider kein W-Lan gibt.
- Ein Supermarkt wäre toll. Mehr Salate in bechern. Cusscuss , Krautsalat, Kartoffelsalat, nudelsalat
- Ein besseres veganes Angebot
- Ein großes Lob an die Mitarbeiter, die stets ein freundliches Lächeln im Gesicht tragen.
Auch die Müsli-Bar im ReWi möchte ich an dieser Stelle noch als einen positiven Punkt anführen.

Ein Kritikpunkt an der Mensa im GFG ist der sehr schmale Eingangsbereich.
- Ein großes Lob gilt den Mitarbeitern (insbesondere im Rewi), für ihre Freundlichkeit auch zu den hektischen Zeiten!
- Ein großes Problem ist die Tatsache, dass es manche Tage in der Zentralmensa gibt, an denen JEDES angebotene Gericht in irgendeiner Form Laktose enthält! Von Eintopf über vegetarische/vegane Gerichte bis hin zu den Soßen zu Fleischspeisen! Es ist gut, dass dies gekennzeichnet ist, bringt doch allerdings recht wenig, wenn es keine Alternative gibt. Es wäre gut, wenn es wenigstens immer ein Gericht pro Tag ohne jegliche Form von Milchprodukten geben könnte, damit man nicht nur Beilagen essen muss, wenn man eine Laktoseunverträglichkeit hat!
- Eine Cafeteria am Psychologischen Institut wäre seeeeeeeeehr erfolgreich. Psychologie-Studenten müssen grundsätzlich Essen mitbringen oder sich etwas teures am Bahnhof holen, weil die Zeit zwischen den Veranstaltungen nicht ausreicht, um auf den Campus zu fahren! Da wir nur zu Prüfungen oder Sprachkursen (die aber freiwillig und nicht im Regelstudienplan vorgesehen sind) am Campus sind, können wir das Mensaangebot fast gar nicht nutzen!
- Eine echte Mensa oder ein besser Ausgebautes Angebot der Speißen (gerade vegetarisch und vegan) an der Uniklinik wären toll.
Eine Süßspeiße ist kein adäquater Ersatz für ein vegetarisch / veganes Hauptgericht!
- Eine weitere Kasse in der Mensaria wäre mittags von Vorteil, weil man da sehr lange warten muss.
- Einfache, kleine Veränderungen würden viel bewirken. Z.B. der Verzicht auf Parboiled/Kochbeutelreis. Das will keiner essen.
Basmartireis ist nicht teurer.

Manche Speisen sind unverhältnismäßig teuer. Z.B. Salattheke in der Mensaria (da kommt man selten unter 5€ weg). Wie kann ein Salat teurer sein, als ein Schnitzel???
- Generell wäre beim Würzen etwas mehr Mut wünschenswert.
- Einige Speisen können mit Restaurants mithalten (oft Fisch), verbesserungsbedürftig sind die Standardsalatsoßen, Käsesoßen bei Nudeln und der Kartoffelbrei. Sehr gut sind immer die Suppen.

- Einmal war eine Kellerrassel im Essen (Zentralmensa), hin und wieder auch Teile von anderen Gerichten.
- Einmal wurde behauptet, ein Kuchen sei ohne Alkohol, obwohl Alkohol drin war, wie sich beim Probieren herausstellte (eine andere Personalkollegin hat mir das dann auch bestätigt...). Wenn man an Theke 2 fragt, was genau das Dessert des Tages ist (Vanille, weiße Schokolade, Zitronencreme...sieht ja alles gleich aus), weiß das Personal es zu 90 Prozent nicht.
- Es bedarf einer Kontrollwaage in der GFG-Mensa an der Salatbar, damit man sich vor dem Anstehen an der langen Schlange davon vergewissern kann, wie viel Salat man sich aufgetan hat.
- Es gab einmal als Beilage "mediterrane Kartoffeln" also Kartoffeln in Öl mit mediterranen Kräutern... Wir würden sie uns als gelegentlich vorhandene Beilage (ca- 1mal die Woche) sehr schätzen!
- Es gab viele sehr gute Veränderungen in der letzten Zeit: die Bildschirme, naja, aber die Salate mit Soße und die neuen Suppenrezepte, richtig lecker!
- Es gehört zwar nicht zu Speisen, aber ich finde, dass teilweise zu viel Wert auf vegane Lebensmittel gelegt wird. In der GFG Mensa gibt es nur Kondensmilch und Sojamilch. Da mir Kondensmilch nicht schmeckt, muss ich auf die Sojamilch zurückgreifen. Ich fände es nicht schlecht, wenn ganz normale Milch angeboten werden könnte.
- Es gibt Tage, da wird in der GF Mensa nur zwei Gerichte mit Fleisch/Fisch angeboten und nichtmal ein Vegetarisches. Man hat dann die Wahl zwischen Pommes und Der Salatbar, bei der man nie abschätzen kann wie viel die Schüssel kostet.
- Es gibt ein massives Platzproblem sowohl beim Anstehen, die Gasse wo die kalten Speisen zu finden sind ist extrem eng und es kommt oft zu unangenehmen Hin- und Herschieben untereinander, wenn die einen beim Warmen Essen anstehen und die anderen sich durchzwängen um zum Kalten Angebot bzw. zur Kasse zu gelangen.
- Es gibt grundsätzlich zu wenig Brötchen, die mit Käse belegt sind, aber Wurst- / Fleischbrötchen liegen den ganzen Tag da. Vor allem die Köchen an der 2. Theke im GFG sind immer freundlich und entgegenkommend!
- Es gibt in der Mensa GFG des Öfteren Platzprobleme und die Mensa ist generell für die Massen an Studenten, die dort essen, viel zu klein, hier wurde bei der Planung einiges versäumt und nachlässig und unkorrekt geplant.
- Es gibt oftmals die selben Soßen (rot oder weiß) und geschmacklich (z.B. Würzung) ähneln sich die Gerichte oft. Die Salate in der Zentralmensa und im GFG sind super, aber die zum abwiegen viel zu teuer. Die Auswahl an Nachtischen auch sehr gut. Aber meistens bedeutet Essen in der Mensa für mich schnelles Essen, das satt macht, aber nicht zum Genuss ist. Generell finde ich es aber okay, würde mich aber über mehr vegane Gerichte freuen (auch wenn ich alles esse). Auch regional und saisonal wäre schonmal ein Anfang, Bio natürlich top.
- Es ist gut, dass man für 1€ ein "Menu" aus Brötchen und Suppe bekommt, welches einigermaßen satt macht. Auch praktisch ist die Pommes aus der Tüte der Mensaria zum mitnehmen
- Es ist nahezu unmöglich sich vernünftig als Vegetarier bzw Veganer zu Ernähren!
- Es ist nunmal eine Mensa, gewisse Umgebungsbedingungen sind einfach hinzunehmen. Seit einigen Monaten ist das Essen in der MensaRia und der Zentralmensa deutlich besser geworden.
- Es ist schade, dass immer wieder die gleichen Essen angeboten werden. Ein paar kleinere Variationen wären gut.
- Es muss viel länger am Tag ein Angebot an warmen Speisen geben. Es kann nicht sein, dass ich um 14 Uhr kein warmes Mittagessen mehr bekomme. Das ist nahezu unmöglich, wenn man mit den 600 Mitstudenten aus einer 12-14 Uhr Vorlesung kommt. Bitte auch mehr Sitzplätze in der ReWi Cafeteria - Platz ist da.
- Es scheint so, als wären seit diesem Semester die Warteschlangen viel länger, als bisher, daher muss man öfter länger anstehen.
- Es sollte Halal besser gekennzeichnet werden (Schweinefleisch und Gelatine etc.), mein Kommilitone muss immer nachfragen.
Ansonsten schmeckt der Linsen, Bohnen und Schnipfeleintopf am besten, bitte nicht aus dem Sortiment nehmen ;)
- Es sollte auf die Verwendung von Glutamat verzichtet werden!
- Es sollte mehr Bio/Ökö Essen geben, dass auch als solches gekennzeichnet ist.
- Es sollte überall wie in der ZentralMensa ein Komplettmenü mit Hauptspeise, Nachtisch, Obst, usw. auch im GFG geben. Die Preise müssen gesenkt werden.
Es kann nicht sein, dass ich als Student für ketchup und mayo extra zahlen muss, genauso sind die Preise für Süßes, wie 2 Euro für ein Kuchen, eine Frechheit!! Bulgur Salat knapp 3 Euro...Ich könnte die Liste lange fortführen. Am besten auch im GFG das exakt gleiche System wie in der zentralmensa! Die Preise sind wie gesagt teilweise eine Frechheit, auch bei den Tagesspeisen. Man hat keine Zeit um 15 Minuten über den Campus zu spazieren um preiswert zu essen und dann wieder zurück zu laufen. Da muss sich was ändern. Und das sagt komplett jeder einzelne Kommilitone von mir. Die meisten werden hier leider nicht mit beurteilen. Aber Sie sollten wissen, dass ich bei weitem nicht alleine da stehe mit meiner Meinung. Ich hoffe auf Besserung und darauf, dass diese Umfrage für mich keine zeitverschwendung war!
- Es sollten mehr gesunde, preiswerte Alternativen angeboten werden. Z.B. in der Mensa im Georg Forster Gebäude kostet eine Portion Pommes mit einem Würstchen nur knapp einen Euro während man an der Salattheke schnell mehrere Euros bezahlt, Dies fördert die ungesunden Ernährungsweisen vieler Studenten.
- Es war nicht bei allen Fragen klargestellt, dass sie sich auf die "lieblingslocation" beziehen.
- Es wäre gut, zu Gerichten Gemüse kaufen zu können. Wenn zB nur Fisch auf Reis mit Sauce serviert wird, könnte man noch für

50-90Cent ein kleines optionales Schüsselchen Broccoli oder Erbsen etc. anbieten.

- Es wäre schön wenn man in der Georg Forster Mensa jeden Tag Auswahl zwischen einer vegetarischen oder veganen und einer Speise mit Fleisch hätte. Oft gibt es nur 2 vegetarische oder vegane Gerichte oder nur 2 Gerichte mit Fleisch oder Fisch.
- Es wäre schön, wenn das Angebot in GFG bzw. ReWi-Mensa vielfältiger und abwechslungsreicher gestaltet werden könnte (mehr als 2 Gerichte zur Auswahl).
Das ist in der Zentralmensa sehr gut, nur ist die leben eider nicht zentral gelegen
- Es wäre schön, wenn das allgemein mehr Geschmack hätte. Oft hat man das Gefühl, dass alles gleich schmeckt, vor allem bei belegten Brötchen etc.
- Es wäre schön, wenn die Mensa um Georg forster Gebäude bereits vor 10 Uhr öffnen würde.
außerdem ist es schade, dass es keine Angebote für Abendessen, bspw. bis 20 uhr.
- Es wäre schön, wenn es immer auch ein nicht-vegetarisches/veganes Angebot gäbe - an manchen Tagen sind beide Hauptgerichte vegetarisch/vegan. Auch das Angebot der Asia-Gerichte/Wok-Gerichte sollte stärker begrenzt werden und vielleicht wieder ein bisschen mehr Fisch angeboten werden. Ansonsten kann man dem ganzen Team nur Lob aussprechen - vielen Dank für das leckere Essen.
- Es wäre schön, wenn es möglich wäre, täglich zumindest ein vegetarisches Gericht angeboten zu bekommen in der GFG. Oft gibt es Tage an denen es nur Fleisch gibt und dann Tage an denen es gleich 2 vegetarisch/vegane Alternativen gibt. Ein bisschen mehr Abwechslung würde helfen!
- Es wäre schön, wenn es statt nur den Allergenen auch noch eine Zutatenliste zu jedem Gericht gäbe. Ich esse zum Beispiel keine Zitronen und weiß nie, ob in dem Gericht (z.B zum haltbar machen) Zitronensaft verwendet wird, weswegen ich dann lieber auf Sachen umsteige bei denen ich mir sicher sein kann, habe dann allerdings nur noch eine kleine Auswahl.
- Es wäre schön, wenn es z.B. einmal im Monat einen Tag nur vegetarisches Essen gäbe.
- Es wäre schön, wenn es zumindest überall täglich ein vegetarisches Hauptgericht geben würde. Noch besser wäre ein veganes.
- Es wäre schön, wenn in der Mensa wieder besser gekennzeichnet würde, was drin ist. Es passiert leider immer häufiger, dass im Speiseplan nichts von Milchprodukten steht und wenn man runter geht, sieht man bereits aus 3m Entfernung, dass da Sahne drin ist und bei der Frage um sich zu vergewissern ob es wirklich Sahne ist, bekommt man noch eine patzige Antwort!
- Es wäre schön, wenn man sich einige Speisen selbst abfüllen könnte, um weniger Müll zu produzieren, wie z.B. den Couscoussalat. Man könnte auch Joghurt zum selbst auf tun anbieten, nicht nur die Becher zum Mitnehmen.
- Es wäre toll, wenn die Cafeteria im Philosophicum während der Semesterferien länger geöffnet hätte und auch die Öffnungszeiten während dem Semester sind meiner Meinung nach zu kurz, da bereits um 16 Uhr und Freitags bereits um 13 Uhr geschlossen wird und man dann auf die anderen, zum teil sehr vollen Mensen auf dem Campusgelaände zurückgreifen muss.
- Es wäre toll, wenn nicht nur die Speisepläne für die laufende Woche, sondern auch für die nächste Woche schon aushängen würden.
- Es wäre wichtig, die Besucherströme zu "lenken". Im GFG ist der Andrang viel zu groß, weil der ganze Campus sich dort trifft (geföhlt). Insbesondere wenn man auch in dem Gebäude arbeitet, ist es unzumutbar, wenn man 15 Min an Ausgabe und Kasse warten muss und dann auch keinen Sitzplatz bekommt. Insgesamt fehlt eine frische Verarbeitung von Speisen. Pampige, mit Pulver angerührte Saucen sind eklig! Weniger ist oft mehr!
- Essen in der Zentralmensa viel zu salzig, teilweise ungeniessbar.
Gekochte Kartoffeln werden mit Butter übergossen, so dass diese nur im Fett schwimmen.
Kartoffelpürre ungeniessbar.
- Extrazahlung für Beilagen etc. in der Rewi Cafeteria, die nicht in der Campus App vermerkt sind.
Sehr kleine Portionen in der Rewi Cafeteria.
- Flächendeckend laktosefreie Milch, da Sojamilch nicht vertragen wird.
Kennzeichnung der Inhaltsstoffe der Sojamilch!
- Forster-Gebäude Mensa: 2 Schlangen für die 2 Ausgabestellen, da die vegetrische oft "nicht genutzt wird" und die Leute mit in der "Fleischschlange" stehen...
- Freundlichkeit des Personals lässt etwas zu wünschen übrig, ansonsten immer eine tolle und günstige Möglichkeit, um zu essen. Ich bin froh, dass es dieses Angebot gibt. Und noch eine Bitte: Mikrowellen wieder in mehr als dem Rewi wären toll. Ich kann verstehen, dass ihr Geld verdienen wollt und esse oft in euren Betrieben, aber das geht nunmal nicht immer und nicht jeder Student kann sich das leisten
- Front- Cooking Gerichte im GF lecker, aber schmecken oft ähnlich. Bitte in GF und Rewi auch die vegetarische Suppe / Eintopf auf den Tafeln ausschreiben. Ist meist eine gute Alternative, aber wenig bekannt
- Frühere Öffnungszeiten der Cafeterien in den einzelnen Gebäuden, damit man auch vor acht Uhr die Möglichkeit hat, etwas zu essen (vor der 8:15 Vorlesung)
- Für Institute, die sich nicht auf den Campus befinden, besteht praktisch keine Möglichkeit, das Angebot in Anspruch zu nehmen bzw. von Seiten des Studierendenwerks wird auch nichts getan, die Gastronomie "zu uns zu bringen". Trotzdem müssen wir "Dummen" alles mitfinanzieren :(...

--> Verpflegungsmöglichkeit auch für Institute außerhalb des Campus ermöglichen, schließlich finanzieren wir den Service auch mit
--> Mehr und besseres vegetarisches/veganes Angebot (nicht nur alles auf Soße als "Beilage" reduzieren)

- Für bessere Qualität und besseren Geschmack würden die Studenten sicherlich auch mehr bezahlen. Wer braucht eine Orangen Thymian Soße? Oder sonstige ausgefallene Soßen? Bleibt doch mal auf dem Boden und kocht klassisch und saisonal und das gut. Die Beilagen wurden allerdings besser. Kartoffeln, Reis und Nudeln sind nicht mehr verkocht. Leider waren meine Bohnen das letzte Mal ungenießbar, da noch fast roh.
Danke
- Für die Menge an Essen, die am Tag über die Theke gehen, genug Auswahl für "Allesesser". Bei vegetarischen Gerichten die Auswahl zu klein, nicht viel Abwechslung
- Für die Mensa im GF-Gebäude muss man leider viel zu lange anstehen, weshalb ich kaum noch hingehere, obwohl das Ambiente sehr schön ist und die Speisen i.d.R. gelungen sind.
- Für die hungrigen unter uns wäre es gut an Theke 3 in der Zentralmensa (Nudeltheke) zusätzliche Beilagenschälchen mit Nudeln anzubieten. Im Sitzbereich von Theke 1 ist regelmäßig das Licht ausgeschaltet und wird erst nach Nachfrage wieder eingeschaltet.
- GFG Mensa Wartezeit zu Stoßzeiten viel zu lang, die Linke Theke überlaufen und rechts fast ungenutzt. Das sollte besser aufgeteilt werden. Besonders bei Fleischprodukten würde ich mich über hochwertigere (Bio/Regional) Produkte freuen. Ich würde auch gerne wissen, woher die Produkte kommen. Alternativ Shuttle Service über den Campus einrichten um zu Zentralmensa zu kommen oder mehr MVG Rad Stationen
- GFG Mensa im Gegensatz zur Zentralmensa zu beengt räumlich bei der Essensausgabe (dadurch lange Wartezeiten bzw Kampf durch die Menge, wenn man z.B. nichts an der Essensausgabe möchte, sondern von den "Selbstbedienungsartikeln" wie z.B Brötchen) und bei den Sitzplätzen zu "Hauptverkehrszeiten". Zudem bin ich kein Freund der Asiatischen Küche dort, da zumeist sehr unnatürlich gewürzt vglw. zu süß. An und für sich aber alles sehr zufriedenstellend!
- GFG Mensa viel zu eng. Besonders zu den Stoßzeiten.
- GFG ist immer überfüllt, es ist schwer ein Platz zum Essen zu finden.
Zentralmensa ist sehr weit weg und das Essen ist schmeckt nicht so gut.
ReWi baut das Angebot weiter aus, das ist schön. Leider ist hier auch während der Mittagszeit wenig Platz.
Die Mensaria ist ganz gut, ist aber auch sehr weit entfernt.
KHG Mensa ist die beste (Preis-Leistung, Entfernung). Schade, dass nicht aufgeführt.
- GFG-Mensa reicht nicht aus für die hohe Zahl an Studierende, die kommen. Es ist meistens unangenehm voll. Außerdem wäre eine permanente Tür zum Außenbereich praktisch.
Häufigere vegetarische Hauptspeisen in der GFG-Mensa wären wünschenswert.
Ansonsten immer sehr freundliche Mitarbeiter und tolle neue Gerichte. Danke!
- Gemüse ist oft zu Tode gekocht, Speisen schlecht bis gar nicht gewürzt. Andere Mensen (z.B. Freiburg im Breisgau, Uni) bieten da echt mehr! Vielleicht mal bei anderen schauen?
- Generell bin ich beim Essen in der Mensa mit fast allem zufrieden. Nur die Nudeln in der Zentralmensa sind immer deutlich zu weich gekocht. Das finde ich schade, weil die Soßen recht gut sind.
Wenn möglich, könnte es noch eine zweite Menü-Theke wie Theke 2 geben, bei der man eine Zusammenstellung für einen Festpreis bekommt. Gern auch für mehr als 2,50 EUR. 2,50 EUR ist wirklich extrem günstig.
- Generell die Preise erhöhen um qualitativ bessere Verpflegung anzubieten. Ich habe aufgrund des Preises jahrelang das Angebot der Zentralmensa von Theke 2 genommen. Vorspeise, Hauptgang, Beilage, Salat und Nachtisch. Das ganze für 2.10 €. Dass das qualitativ ziemlich mies ist sollte bei diesem Preis klar sein. Ich denke jeder Student wäre bereit für dieses Angebot mindestens 3,50 € zu bezahlen, wenn die Qualität angehoben wird.
- Generell finde ich das Essen in der Mensaria besser, als das in der normalen Mensa. In der normalen Mensa hat man oft das Gefühl, dass beispielsweise die Soßen einfach nur anders gefärbt wurden. Es ist klar, dass man für so viele Menschen nicht so liebevoll kochen kann, wie z.B. im Baron. Trotzdem ist das Essen meistens einfach nur geschmacksneutral.
- Georg Forster Gebäude: sehr laut, zu wenige Sitzplätze, extrem lange Wartezeiten durch ungünstige Raumaufteilung und wenig Personal an der Essensausgabe, wenig Platz zwischen den Sitzreihen
- Georg Forster Mensa früher öffnen, Zentralmensa modernisieren
- Gerichte im GFG wiederholen häufig.
- Geringe/ Keine Auswahl an laktosefreien Gerichten/ veganen Gerichten
- Gesunde Ernährung sollte günstig sein. Salatbuffet viel zu teuer! Veganer Eintopf gut, aber leider nicht sättigend. Mehr gesundes Essen! Weniger Wurst, Pommes, Panade, Käse. Mehr Gemüse, Hülsenfrüchte, unpanierter Fisch oder Geflügel, Vollkornreis und Vollkornnudeln.
Mitarbeiter haben lob verdient. Immer sehr freundlich und kooperativ.
- Gesünderes Essen!!!! Keine Tütenprodukte, die nicht schmecken und ungesund sind!
- Gfg Mensa hat zu viele Kunden. Sie ist zu klein
- Gfg Mensa sehr oft überfüllt von Fachfremden. Hätte 2x so groß sein können für die Anzahl an Besuchern.
Flexible Hilfsbereitschaft zb bei Allergien. Extra zubereiten eines Sandwichs. Großes Lob!
- Gottverdammte; macht's billig und trotzdem essbar. Lasst die Ferz weg und den ganzen veganen und vegetarischen Quatsch. Ich will ein einfaches Mahl ohne Primbamborium für ein einfaches Geld und kein Roastbeef rosa gebraten an Salbeikartoffelchen und dazu vegane Kichererbsensuppe mit ökologisch wertvoller Beilage aus dem Vorgarten. Das sind Mensen für Studenten, keine für

Prinzesschen!

- Große Baustelle sind die Soßen. Der Geschmack der Andickung dominiert und die Soße wird auf dem Teller zu Brei.
- Größe der Portionen schwankt sehr stark (auch bei gleichem Personal)
- Größere Portionen wären wünschenswert. Ebenso könnte das Essen hochwertiger sein.
- Größere Portionen.
Die Speisepläne so variieren, dass sich wiederholende Gerichte nicht immer an den gleichen Wochentagen angeboten werden, also z.B. die Bratwurst nicht immer mittwochs, sondern wenn dieses Gericht wieder an der Reihe ist, auch mal montags oder donnerstags. Das ist wichtig für die Leute, die nur an bestimmten Wochentagen in der Mensa essen.
- Größeres bzw. günstigeres "Snackangebot" - Obst, Gurken, Karotten / Brezeln, einfache belegte Brötchen günstiger
- Gut finde ich, dass es im ReWi die Müsli-Bar gibt und dass das Personal sehr nett ist. Außerdem gefällt mir gut, dass man nachmittags Waffeln und Hot Dogs kaufen kann. Leider ist das Essen oft sehr fettig und auch nicht unbedingt gesund. Ich wäre gerne bereit mehr Geld für das Essen zu bezahlen und auch regelmäßiger in der Mensa zu essen, wenn sich die Qualität der Mahlzeiten sichtbar verbessern würde.
Bspw. könnte es eine Aktion geben, in der die Lebensmittel bei regionalen Anbietern gekauft werden oder das Essen könnte sichtbar frisch zubereitet werden. Vielleicht könnte man auch eine Salatbar einrichten.
- Gut finde ich, dass immer mehr vegetarische Gerichte und Alternativen angeboten werden, wie das Gemüseschnitzel in der Mensaria. Weiter so!
Von mir aus könnte es 2 vegetarische Theken geben. Jeden Tag Fleisch braucht doch kein Mensch und kann in der Masse zu diesem Preis sowieso nicht in akzeptabler Qualität angeboten werden. Trotzdem vielen Dank für eure tolle Arbeit!
- Gute Leistungen werden von den Mitarbeitern erbracht. Das Abholen des Essens macht echt Spaß.
Vielleicht kann man Freitags das Essen nicht punkt 18:00 wegbringen, wegschmeißen? Dort dann nichts neues mehr auftischen, o.k., aber das wenigstens noch lassen.
- Gute Sache, dass diesbezüglich eine Umfrage gestartet wird, schon einmal Danke dafür! Ich würde mich sehr über ein reicheres Angebot an vegetarischen/veganen Speisen freuen. Denn auch Fleischesser essen gern mal ein vegetarisches Gericht und sind durch mehrere vegetarische Hauptspeisen weniger eingeschränkt. Als Vegetarier kann man auch noch gut überleben in der Mensa - man ist zwar deutlich eingeschränkter, aber man kann immer noch recht zufrieden sein, als Veganer hat man allerdings wenig Chancen.
- Günstigere Salatbar und bezahlbare Pfannengerichte zur Selbstbedienung wären super!
Gratis Ketchup, Senf & Mayo Station !!!
Gratis Mineralwasser!! (Das ist sehr gesund und günstig, weniger als die Hälfte der Gäste trinkt)
- Hauptspeiseportion im rewi sind zu klein.
Essen im gfg schmeckt nicht und es gibt zu wenig Plätze
- Hier kann ich nur wiederholen, dass mir wichtig ist, dass das Essen sich innerhalb einer Woche ändert und es nicht so wirkt, als müsste man nur die Reste verwerten. Weniger Asiatisches Essen und mehr deutsche Speisen würde ich mir wünschen. Weniger vegan, wer vegan ist sollte sich das von zu Hause mitbringen und findet ansonsten Speisen in der Mensaria.

Im GFG sind zu den Stoßzeiten eine zu lange Schlange, hier wäre es sinnvoll das Essen kurz vor beginn der Pause vorzubereiten (ähnlich wie in der Zentralmensa).
- Häufiger vegetarisches Essen mit viel Gemüse und wenig Fett.
- Höhere Qualität und besserer Geschmack (soll nicht heißen mehr Salz oder Gewürze) der Gerichte! Wäre auch bereit, dafür mehr zu bezahlen.
Die Geräuschkulisse ist tatsächlich unangenehm. Da könnte man evtl. nachträglich auch etwas tun.
- Ich bin Rolli-Fahrerin. Es ist für mich sehr ärgerlich, dass die Speisepläne für die Zentralmensa und die MensaRia nicht mehr im Schaukasten vor der Mensa aushängen, wie das früher der Fall war. Es wäre für mich eine große Verbesserung, wenn ich bereits vor Betreten der Zentralmensa entscheiden könnte, ob ich in der Mensa oder der MensaRia essen will.
Ganz schlecht war die Zeit, in der die Speisepläne noch nicht einmal mehr unten in der Zentralmensa aushingen, sondern nur noch oben auf einem Bildschirm zu sehen waren. In dieser Zeit konnte ich nicht ohne Hilfe von anderen essen gehen!!! Ich bitte also dringend darum, die Speisepläne unbedingt weiterhin unten in der Mensa aushängen zu lassen! Und es wäre sehr schön, wenn die Speisepläne auch wieder im Schaukasten vor der Mensa hängen würden. Das wäre eine große Verbesserung für mich.
- Ich bin hauptsächlich in der Zentralmensa. Ich würde mir wünschen, dass die Suppen nicht so oft versalzen sind und der Blattsalat nicht häufig bitter und ungenießbar ist. Ich bin mit dem Angebot und PreisLeistungsverhältnis zufrieden, allerdings sollte meiner Meinung nach besser auf die Qualität der Speisen geachtet werden.
- Ich bin regelmäßig begeistert vom Angebot und von den Preisen der Mensa. Respekt und Anerkennung dafür!
- Ich bin sehr traurig, dass die Cafeteria im Philosophicum keine Sojamilch mehr anbietet. Ich frage mich stark nach dem Grund. Die Sojamilch wurde immer und viel zum Kaffee getrunken. Oft genug habe ich darum gebeten, die Kanne aufzufüllen.
Nachdem ich bei meinen ersten Malen, als ich etwas warmes an der Uni gegessen hatte, geschmacklich so enttäuscht war, esse ich außer dem Couscous Salat, dem mit Käse belegten Vollkornbrot oder einem Salat von der Salattheke kaum noch etwas in den Mensen. Das Problem ist einfach, dass das Essen kaum gewürzt ist, also läppsch und auch verkocht ist. (Gemüse kocht man doch gar nicht mehr so lange....)

- Ich empfinde das Personal als freundlich und würde mir nur wünschen, dass die Qualität des Essens etwas verbessert wird.
- Ich esse lieber nichts als das qualitativ minderwertige Essen in der Mensa, das noch dazu nicht schmeckt. Kosten sollten kein Kriterium sein, wenn es um die eigene Gesundheit geht und dabei ist Essen einer der wichtigsten Faktoren. Fair gehandelter Kaffee wäre sehr wünschenswert!!
- Ich esse selber nie in den Mensas, aber Kommilitonen bemängeln immer wieder die Qualität des Essens. Außerdem meinen einige, dass die Portionen so klein sind, dass man davon nicht satt wird.
- Ich esse wenn dann in der GFG Mensa, da gibt es viel zu oft Asia Gemüse. Das Essen ist oft verkocht
- Ich finde das Personal im Rewi durchweg freundlich. Im Georg Forster gibt es ein, zwei Menschen, die ganz schön schippich werden. Warum ist das Kulturkaffee in der Alten Mensa nicht aufgeführt? Aus konkurrenzgründen ist das Rewi um einiges teurer geworden, was sehr bedauerlich ist. Es wäre schön, wenn es außerhalb der Stoßzeiten eine Möglichkeit gäbe sich Brötchen nach individuellen Wünschen belegen zu lassen.
- Ich finde das Personal sehr freundlich! Top!
Was mir weniger schmeckt, sind Panade (wenn mal lapprig), und die Béchamelsoße bei Aufläufen (zu mehlig). Fleisch versuche ich zu vermeiden, weil es manchmal etwas zäh sein kann. Es wäre gut, wenn das Gemüse knackiger wäre, aber für eine Kantine ist das zuviel verlangt.
- Ich finde die Happy Hour morgens im Rewi gut. Es sollte dort auch nachmittags länger essen angeboten werden
- Ich finde die Kuchentheke in der GFG Mensa ist sehr vielfältig und immer mit vielen Leckereien ausgestattet. Die Pommes in der GFG Mensa sind super lecker, das Preis-Leistungsverhältnis ist der Hammer. Ich finde es toll, dass es die Pommes auch zum mitnehmen gibt, dann kann man auch in Ruhe gemütlich zu Hause essen. Die Müsli-Bar im Rewi ist auch eine super Idee. Noch mehr frisches Obst würde das Angebot noch besser machen!!
- Ich finde die Mensa im Georg-Forster-Gebäude sehr eng. Die Tische und Stühle stehen meiner Ansicht nach zu nah beieinander und es ist manchmal nur ein Platz in der Tischmitte frei, zu dem man wegen der langen Tische fast gar nicht hinkommt.
- Ich finde die Pasta Theke in der Zentralmensa völlig überflüssig. Eigentlich gehe ich nur zu Theke 1 oder 2. Hier sind zu Stoßzeiten die Wartezeiten lang. Das Pfannengericht sollte deutlich besser ausgeschildert werden. Fleischlose Alternativen sollten sättigender/reichhaltiger sein.
- Ich finde die vegetarischen Gerichte, die es bisher gibt echt eigentlich super. Daher fände ich es gut, wenn das vegetarische Angebot weiter ausgebaut würde. Ich wünsche mir nur weniger asiatisches Essen und so geht es auch fast allen meiner Kommilitonen.
- Ich finde es nicht gut, dass das Angebot in der Cafeteria im Philo so stark eingeschränkt wurde! Das Personal dort ist sehr nett und hat es nicht verdient, dass sie sich immer wieder die Beschwerden anhören müssen.
- Ich finde es nicht gut, dass es Tage gibt an denen in der GFG Mensa nur vegan oder vegetarisch auf dem Hauptspeiseplan stehen. Dazu sind Gerichte sehr oft exotisch, was nicht immer gut schmeckt und man dann ein komplettes Essen vor sich stehen hat, was einem nicht schmeckt. (Gerichte mit Pflaume, Ananas, Erdnuss ...)
Leider führt das dazu, dass man lieber nichts neues mehr probiert und bei Pommes bleibt.
- Ich finde es schade, dass die vegetarischen Gerichte meistens nur Nudelgerichte umfassen, sodass man sich fast immer zwischen Nudelgericht oder Fleischgericht entscheiden muss. Ein wenig mehr Abwechslung und ein größeres vegetarisches Angebot fände ich schön.
- Ich finde es sehr gut, dass immer mindestens ein veganes Gericht angeboten wird, sogar in den Cafeterien gibt es vegane belegte Brote, Drinks und sogar Kuchen. Das ist wirklich fortschrittlich und modern - Daumen hoch!
- Ich finde es toll, dass in der Cafeteria im ReWi nun auch jeden Tag ein Gericht für Vegetarier dabei ist. Aber die Speisen könnten etwas stärker gewürzt sein.
- Ich finde, dass man an den Preisen im ReWi Cafeteria etwas ändern muss. Meiner Meinung nach ist die ReWi Cafeteria viel zu teuer und ich habe auch oftmals keine Zeit woanders zu essen, da die meisten Vorlesungen im Rewi stattfinden.
Die Freundlichkeit des Personals fehlt oftmals.
Das Essen schmeckt gut aber die Portionen sind zu klein.
- Ich finde, gerade für eine Universität sollte es Ziel sein, eine Ernährung mit geringem Konsum von tierischen Produkten zu fördern. Trotzdem gibt es in Zentralmensa+Mensaria meistens 1-2 vegetarische Gerichte und 4-5 Fleischgerichte. Wenn man also fleischlos essen möchte, ist das oft schwer. Veganer haben glaube ich kaum eine Chance, da es maximal ein veganes Gericht gibt. Nicht jeder Veganer ist alles gern.
- Ich fände es sehr gut, wenn das Zahlen ohne Studi-Card wieder mehr gefördert wird. Ich lade nicht gerne so viel Geld auf die Karte, weil ich Angst habe sie zu verlieren und dann ist das Geld ja auch futsch. Leider geht der Trend an den Mensa Kassen dazu über, dass man (wahrscheinlich aus hygienetechnischen Gründen) hauptsächlich nur dann schneller durch kommt, wenn man bargeldlos zahlt. Dieser Trend gefällt mir eher nicht.
Ansonsten bin ich der Meinung, dass die Kapazitäten an Sitzplätzen in der Mensa durchaus noch erweitert werden könnte. Zudem sollte noch vermehrt auf die Frische der zu verkaufenden Produkte geachtet werden. So z.B. die belegten Fladenbrote. Die weichen sehr schnell durch je nach Belag.
Ein Vorbild ist da das Kukaf, dort werden alle Brötchen folienfrei in der Vitrine zum Verkauf angeboten. Die Brötchen schmecken gleich ganz anders, ohne das weichmachende Plastik drum herum. Zudem ist es umweltschonender.
Wenn das Angebot der Mensa und aller anderen Verkaufsstellen noch weiter verbessert werden würde, wäre ich auch bereit mehr zu zahlen. Bisher finde ich jedoch, dass die Preise nur zum Teil angemessen sind, in Bezug auf das Preis- Leistungsverhältnis.
- Ich gehe lieber ins Haus Mainusch essen, da es dort immer ein warmes, veganes Mittagessen gibt.

- Ich habe den Eindruck, dass die Umfrage auf eine Verbesserung des veganen Angebotes abzielt. Da eine vegane Ernährung nach dem aktuellen Stand des Wissens ungesund ist, plädiere ich für ein ausgewogenes Speiseangebot, mit höherer Qualität der tierischen Produkte. Ich würde mich darüber freuen, wenn man die Bezugsquellen der Lebensmittel, insbesondere der tierischen, nachvollziehen könnte. Außerdem wünsche ich mir Transparenz darüber, was mit den überschüssigen Nahrungsmitteln passiert, die nicht verkauft werden konnten.
- Ich habe eine Erbeerallergie und kaufte eins der Croissants, die optisch wie ein Marzipan-Croissant aussehen. Es war nicht beschrieben, welche Füllung es hatte. Das Mensapersonal wusste es auch nicht. Ich habe es gekauft und musste es nach einem Bissen wegschmeißen.
Bitte schreibt die Fruchtfüllungen ausführlich an!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!
- Ich habe zuvor an einer anderen Universität studiert und weiß deshalb, dass eine Steigerung zu qualitativ hochwertigerem und gesünderem Essen nicht unbedingt teurer sein muss. (Im Hinblick auf die Preise für Studenten)

Gut finde ich die "Müsli-Bar" in der ReWi Cafeteria.
- Ich halte mich meistens im Philosophicum auf, leider gibt es dort keine warmen Gerichte, sodass man auf das volle GFG ausweichen muss. Außerdem sind die meisten Sachen wie z.B. der Couscous Salat schnell leer (teilweise schon gegen 12 Uhr). Längere Öffnungszeiten wären auch wünschenswert.
- Ich hatte schon mehrfach Getränke in Flaschen, die ausgelaufen waren und angefangen hatten, am Verschluss zu schimmeln. Vielleicht dort beim Einladen in die Theken mehr drauf achten lassen. Die Mitarbeiter*innen sind super. Und im Philo sind die vegetarischen Brote/Brötchen immer sehr schnell ausverkauft, im GFG auch, dort allerdings auch warme vegetarische und vegane Speisen. Ärgerlich, wenn man keine Zeit hat, zur Zentralmensa hochzulaufen.
- Ich kann die Klischees bezüglich der Mensa-Gerichte nicht nachvollziehen. Für diesen Preis sind die Gerichte nicht nur vielfältig, sondern schmecken auch. Außerdem ist das Personal stets freundlich und zuvorkommend.
- Ich kaufe sehr gerne das "exotische Obst" oder die Quark-Müsli-Obst-Speise im Plastikbecher und empfinde den Preis von 2,75 Euro als zu teuer. Ich würde mir wünschen, dass diese gesunden und leckeren Snacks günstiger angeboten werden, damit nicht der Anreiz, etwas Ungesundes und billigeres zu kaufen, größer ist.
- Ich kenne einige Leute, die nicht mehr in der Zentralmensa essen, weil sie von dem Essen dort Bauchschmerzen bekommen. Liegt vermutlich an den Zusatzstoffen in den Soßen. Vielleicht kann man da mal drüber nachdenken...
- Ich liebe den Möhrenkuchen! Aber früher hatten die Stücke eine angenehmere dreieckige Größe - die jetzigen Quadrate sind zu riesig und sehen nicht so appetitlich aus. ;)
- Ich mag die Petersilienflut als Deko nicht. Lieber das Essen selbst ansprechend drapieren, als hinterher mit Petersilie notdürftig aufwerten.
- Ich möchte sagen, dass vor allem das Personal im Rewi super freundlich ist und sehr hilfsbereit. Die Portionen könnten etwas größer sein und mehr Gemüse enthalten. Aber alles in allem ist das natürlich nur ein Luxusproblem, insofern bin ich allgemein zufrieden.
- Ich sehe, dass Sie sich Gedanken machen und es wurde in den letzten Semestern viel verbessert. Weiter so!
- Ich verstehe den preislichen Unterschied zwischen den einzelnen Mensen nicht. Wieso zahle ich in der Zentralmensa z.B. heute (11.06.) 2,50€ und bekomme dafür Kräuterhacksteak in Lyonersauce, dazu Kartoffelpüree, Suppe, Salat und Dessert (also ein komplettes Menü), habe aber gleichzeitig diese Option in anderen Mensen nicht. In der GFG zahle ich z.B. ebenfalls heute für den Hauptgang alleine (Chili-Limon-Chicken mit Basmatireis und Raita) 2,80€, habe hier aber eben noch keine Suppe, Salat und Nachtisch dabei.
- Ich weiß nicht, ob man das ändern kann, aber ich habe den Eindruck, dass in der Zentralmensa das Essen zu lange warmgehalten wird.
- Ich wäre bereit, etwas mehr zu zahlen, wenn dadurch die Qualität steigen würde.
Ich finde es gut, dass die Preise erhöht wurden / werden, um die Qualität nicht zu gefährden.
- Ich wünsche mir größere Portionen und selbst gemachte Soßen ohne Geschmacksverstärker.
- Ich wünsche mir jeden Tag im ReWi oder GFG ein vegetarisches, laktosefreies oder veganes Angebot! Größere Portionen!
- Ich wünsche mir wieder eine Mikrowelle im GFG und im Philo für mitgebrachte Speisen.
Im Rewi ist die Mikrowelle nur zugänglich, solange die Cafeteria offen hat, und die macht ja bekanntlich sehr früh zu.
Und im Forster bekommt man nach Schließen der Cafeteria keine Süßigkeiten mehr, weil der Automat weg ist. Das ist schade, denn Zuckerverbrauch ist manchmal wichtig...
Das Müsli-Angebot im Rewi ist super (wenn auch preistechnisch fast etwas zu teuer.) Hätte nichts dagegen, wenn es das auch im GFG gäbe. Das Sojamilchangebot und Soja-Kaffee in ReWi in Forster sind mittlerweile super.
- Ich wünsche mir, dass es mehr vegetarische Gerichte gibt.
- Ich würde es begrüßen, wenn tierische Produkte, aus Betrieben kämen, in welchen die Tiere wirklich artgerecht gehalten und behandelt werden. Vorzugsweise aus umliegenden Betrieben, welche keine Massentierhaltung betreiben. Wenn mir das garantiert werden könnte, dann würde ich auch wieder Fleisch essen.
- Ich würde mir beim Fleisch eine bessere Qualität wünschen.
- Ich würde mir vegetarische Brötchen mit Kräuterfrischkäse wünschen.

- Ich würde öfter in die Zentralmensa gehen, wenn es mehr Gemüse gäbe. Oft sind die vegetarischen Gerichte viel zu klein oder es gibt nur Fleisch mit Soße...
- Im GFG auch fertige kleine Salate und Beilagen (nicht nur Pommes) wie in der Zentralmensa anbieten.
- Im GFG gibt es fast jeden Tag asiatische warme Gerichte, die alle sehr ähnlich schmecken. Etwas Variation wäre wünschenswert. Man muss nicht jeden Tag asiatisch essen. Das schränkt die Auswahl sehr ein.
- Im GFG gibt es für mein Empfinden zu viel asiatisches Essen. Ich mag asiatisch zwar gern, aber es gibt zu oft diese Art von Speisen, die sich dann ja auch nur geringfügig unterscheidet.
Das war zwar eine Einzelbeobachtung, aber an einem Tag habe ich mich geärgert: Es gab mal als Tagesgericht ein asiatisches Essen und als zweites Gericht Currywurst mit Pommes. Aber es gibt ja eh jeden Tag Wurst & Pommes, d.h. es gab das gleiche Angebot wie jeden Tag (nur dass noch Currysoße angeboten wurde) und ein asiatisches Gericht, wie gefühltermaßen jeden zweiten Tag. Wie gesagt - nicht tragisch, ich habe das auch nur ein mal erlebt bisher. Aber etwas unpraktisch war das dann doch :D
- Im GFG ist es für die Anzahl der Studierenden viel zu eng
Im Sportbereich fehlen die notwendigen Verpflegungsangebote
- Im GFG ist es leider sehr eng sowohl im Essbereich als auch bei der Ausgabe und oft dreckig an den Sitzplätzen.
- Im GFG sind oft Gerichte schon gegen Mittag ausverkauft. Abends bleiben meist nur noch Eintopf, Würstchen oder Pommes zur Wahl übrig.
- Im GFG sucht man vergeblich nach den Subventionen. Die Gerichte, die abgewogen werden müssen (inkl. Salat) sind viel zu teuer.
- Im Philosophicum sollte es eine größere Mensa mit längeren Öffnungszeiten geben!!
Die Salattheke im Georg Foster Gebäude könnte öfters aufgefüllt werden.
Generell bin ich sehr mit den Preisen und dem Essen zufrieden. Es schmeckt und ist dabei wirklich bezahlbar. Vielen Dank an alle Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen!
Und ich finde es toll, dass man durch diese Umfrage seine Meinung weiterleiten kann! Das sollte es öfters geben!
- Im ReWi und GFG zu wenig Platz/zu voll, im ReWi zu kleine Portionen, in der Zentralmensa alles super. Schön wäre, wenn das Angebot für Samstag auch online einzusehen wäre (gerade weil es häufig nicht vegetarisch ist). Im Philosophicum sind die Öffnungszeiten ausbaufähig.
- Im ReWi und Georg Forster Gebäude ist das Gemüse sehr oft sehr verkocht und matschig. Von den Kartoffelspalten in der Zentralmensa bin ich auch jedes Mal sehr enttäuscht. Sie sind trocken und viel zu lange gebacken. Das ist sehr schade, ansonsten ist das Essen gut
- Im Vergleich der Zentralmensa zu anderen Mensen (z.B. die der Uni Frankfurt), würde ich liebend gerne 1-2 Euro mehr für das Essen ausgeben, wenn die Qualität der angebotenen Gerichte dementsprechend steigt.
- Immer wenn sich das Essen in der Ausgabe (im aktuellen Vorratsbehälter) dem Ende neigt, werden die Portionen lächerlich klein, so dass man nicht mal als wenig essender Mensch satt wird.
- In der Cafeteria im Philosophicum ist der Couscoussalat schnell leer und es gibt auch keine Nachfüllung
- In der Cafeteria im Philosophicum sind die vegane Brote/Brötchen immer schon direkt weg und vegane Joghurt mit Früchten oder Salat gibt es da ja leider (!!!) nicht. Und im GFG sind zwar meistens noch vegane Brötchen, aber die liegen bei den vegetarischen oder denen mit Fleisch und man kann sie oft nicht auseinanderhalten. Und auch hier fehlen eindeutig vegane Alternativen!
- In der Cafeteria in der Mensa sollten die Preise besser ausgeschildert sein! Und oft sind keine vegane Brötchen ausverkauft oder es liegen nicht-vegane Brötchen da wo eigentlich sein sollten.
- In der GFG Mensa ist es zu der Hauptstoßzeit oft viel zu voll und eng. Und nach ein/ zwei Stunden ist das "beliebte" Essen manchmal schon ausverkauft
- In der GFG Mensa kommt mir gerade das Gemüse sehr frisch vor, das finde ich super, in der Hauptessenzeit muss man leider oft auf Pommes (& hält alle anderen die keine Pommes wollen auf) oder in der Schlange an der Kasse werden.
- In der GFG Mensa wären ein paar Plätze mehr gut. Die Mensa scheint sehr beliebt zu sein und ist sehr zentral gelegen, sodass viele Studenten hingehen und es zu bestimmten Zeiten schwierig wird, einen Platz zu finden.
- In der GFG-Mensa sollte statt der ständigen pseudoasiatischen Küche lieber mehr Vielfalt angeboten werden. Außerdem ist kein System zum Anstellen bei der Ausgabe des Essens erkennbar. Man sieht von außen nicht richtig an welcher Theke man ansteht und Leute, die an der Kasse stehen, stehen anderen im Weg, die sich aus den Auslagen was nehmen wollen.
- In der Georg Forster Mensa sollten Gitter angebracht werden, dass alle in einer Schlaange laufen und es nicht zu so einem Chaos kommt.
- In der Georg Forster-Mensa gibt es häufig spontan Speiseänderungen, sprich: am Plan steht für den Tag etwas anderes (teilweise bei beiden Gerichten gleichzeitig). Ich habe dafür Verständnis, aber es wäre super, wenn das dann zumindest auf den "Papier"-Speiseplänen im Georg Forster Gebäude geändert würde. Es ist nämlich doof, wenn man 10 Minuten ansteht und dann an der Theke erfährt, dass es andere Gerichte gibt, die man nicht mag.
Ansonsten großes Lob an einige Mitarbeiterinnen in der Georg Forster Mensa, die immer sehr höflich und freundlich sind!
- In der Mensa des Georg Forster Gebäudes ist die Preiskennzeichnung der Speisen in den Selbstbedienungstheken mangelhaft!
Mir ist es leider mehrfach passiert, dass ich die Produkte in den Selbstbedienungstheken nicht zweifelsfrei den Preisen auf der

ausgehängten Liste zuordnen konnte: woran erkenne ich beispielsweise, unter welchem Namen ich einen ausgewählten Kuchen aus der Theke auf der Preisliste finde? Oder welcher der Kuchen ein "Schoko Royal" ist, wenn dieser in der Auslage nicht mit diesem Namen ausgewiesen ist? Dies führte mehrfach dazu, dass ich davon ausging, dass beispielsweise ein Kuchen 1.40EUR kostete, mir aber an der Kasse erläutert wurde, dass ich den Kuchen falsch identifiziert hätte und dieser 2EUR kostete, so musste ich bereits mehrfach auf den Kauf verzichten oder habe mehr ausgegeben als geplant. Dies führt dazu, dass ich die Mensa seltener aufsuchen kann.

Die Kuchen und Brötchen könnten ohne viel Aufwand mit Schildern versehen werden, die den Namen des Produktes zeigen - sodass ich die Produkte auf der Preisliste finden kann.

- In der Mensa im Georg Forster Gebäude sollte es neben EINEM Fleisch/Fischgericht auch immer EIN vegetarisches Gericht geben. Ich habe nun schon mehrfach beobachtet, dass es z.B. zwei Fischgerichte gab und am nächsten Tag zwei vegetarische Gerichte. Das sollte besser koordiniert und organisiert werden. Zudem wünsche ich mir nicht mehr so oft asiatisches Essen an der FrontCooking-Ausgabe. Mehrmals die Woche ist einfach zu viel! Lieber mehr frische Pasta anbieten. Das ist eigentlich jeder.
- In der Mensaria ist mittags bei den belegten Brötchen fast nie etwas veganes mehr dabei. Die Brötchen sind auch ganz schön teuer, aber das einzige was man gut mitnehmen kann.
- In der Mensaria riecht es öfters nach Frittierfett, evtl. besser lüften?
- In der Zentral Mensa muss man bei beliebten Angeboten wie z.B. Pizza, Spargel, Hamburger lange warten und die andern Theken sind nicht ausgelastet. Bitte beliebte Angebote auf zwei Theken anbieten.
In der Mensa Ria sitzen in der Hauptzeit zu viele lernende Studenten, die den Platz für die zum Essen gehenden Weg nehmen.
- In der Zentralmensa ist an manchen Tagen das Angebot sehr gut und an anderen Tagen leider nicht. Der Eisverkauf im Vorraum der Zentralmensa zur Sommerzeit ist eine sehr gute Idee gewesen! In der Mensa im Georg Forster Gebäude sollten im Essensraum die Tische weiter auseinander gestellt werden.
- In der Zentralmensa ist das Ambiente nicht so freundlich und die Gerichte verursachen z.T. ein Völlegefühl.
Im Gegensatz dazu hat man in der GFG-Mensa das Gefühl, die Gerichte seien frischer und liebevoller zubereitet, evtl. auch wegen der geringeren Stückzahl an Speisen.
- In der Zentralmensa sah ich wie eine Mitarbeiterin an der Essensausgabe mit ihrer behandschuhten Hand von den Pommes naschte und ihre behandschuhten Finger ableckte. So etwas darf einfach nicht vorkommen und seitdem meide ich die Zentralmensa vollständig, wobei ich geschmacklich mit dem Essen auch nicht wirklich zufrieden war, es schmeckte nach einer Weile alles gleich.
- In der Zentralmensa sollte - wie es bis vor einigen Monaten der Fall war - der Salat ohne Salatsoße verkauft und diese (beide Sorten) getrennt an den Behältern angeboten werden.
Die Nudelportionen an Theke 3 sind manchmal sehr klein.
Die Suppen sind manchmal (wenn auch eher selten) zu salzig.
Sonst sind mir keine Probleme aufgefallen.
- In der gfg sind die Preise für die Suppen gleich geblieben aber die Größe wurde halbiert. Die große Suppe ist lachhaft klein. Zu oft asiatisch in der gfg
- In fast allen Locations (außer der Zentralmensa) ist das Platzangebot sehr begrenzt.
- In jeder Mensa sollte jeden Tage zumindest ein vegetarisches Gericht (Eintopf nicht eingerechnet) angeboten werden. Besser wäre jedoch jeden Tag ein veganes Gericht anzubieten.
Da in der Zentralmensa jeden Tag eine Vielzahl von Gerichten angeboten wird, fände ich es gut, wenn jeden Tag ein veganes Gericht und ein vegetarisches Gericht (Eintopf nicht eingerechnet) angeboten wird.
- In letzter Zeit esse ich oft im Kulturcafe. Ist zwar teurer, aber schmeckt "echter" (weniger Geschmacksverstärker oder sonstige Chemie).
Toll finde ich aber, dass es seit letztem Herbst im Rewi immer etwas Vegetarisches gibt.
- Insgesamt ist das Angebot gut und günstig. Die Fleischersatzprodukte schmecken allesamt hervorragend - viel besser, als zuhause oder in sogar in Restaurants! Gerade deshalb wäre ein größeres Angebot an diesen Speisen aber wünschenswert. Tierische Produkte sollten zumindest zusätzlich (besser aber ausschließlich) in Bioqualität angeboten werden. Wer die Mehrkosten dafür nicht zahlen will, der kann ja etwas anderes essen.
- Ja bitte auch mal endlich nach 14 Uhr mindestens 1 vegetarisches Gericht am Tag.
- Jeden Tag ein ganz normales nicht Gericht wäre gut
- Jeden Tag eine vernünftige vegane Alternative anbieten! Im Georg-Forster-Gebäude gibt es oft außer Pommes und Salat nichts Veganes. Auch die täglichen veganen Eintöpfe sind eine Farce: Da macht auch zweimal die große Portion nicht annähernd satt, erst das fette Fleischwürstchen macht das zu einem Gericht. Bitte hier eine vegane Wurst als Alternative bieten, auch VeganerInnen wollen satt werden!

Auch mal vegane süße Teilchen zu finden (bezahlbar) oder sich auch mal aus den Automaten mit den frisch belegten Brötchen sich etwas Veganes ziehen zu können - das wäre ja ein Traumchen! Und Umwelt und Mensch freuen sich ebenfalls.

- Jeden tag auswahl zwischen vegetarisch/vegan und fleisch/fischgericht nicht so oft wiederholungen

auswahl vergrößern an speisen die nicht bei den haupttheken ausgegeben werden

- Kafee günstiger verkaufen
- Kaffeeautomat in der Zentralmensa
Mehr Sonnenschirme im Außenbereich der Zentralmensa
- Kaffeesautomaten ins NatFak stellen.
- Kalorienangabe der einzelnen Gerichte wäre hilfreich.
- Kalorienangaben zu den Gerichten / Produkten
- Kartenausladung auch mit Kleingeld... das wär mal was!
- Kassenspersonal im Rewi sehr freundlich!
Mehr Tische und Sitzgelegenheiten notwendig
- Keine Fertigsoßen für alle Gerichte verwenden!
Mehr frische Speisen anbieten!
- Keinen Steaktag mehr in der Mensaria, das stinkt und ist ekelerregend !!!!!
- Kennzeichnung der Desserts (Mousse, Jogurt etc.) daraufhin, ob vegetarisch und/oder vegan fehlt. (Mails mit diesbezüglichen Nachfragen an das Studierendenwerk blieben unbeantwortet.)
- Kennzeichnung vegetarischer/veganer Gerichte nicht oder nur schlecht erkennbar!
- Kleinere Portionen für Kinder sowie Kindesgerechte Einrichtung und Spielecke zumindest in der zentratmensa/mensaria.
Gesünderes Essen (Salate etc) sollte nicht so viel teurer sein als zB Wurst mit Pommes.
Kleinere Portionen für den Hunger zwischendurch bzw unterschiedliche Portionsgrößen zur Auswahl.
Die meisten Mitarbeiter sind sehr freundlich und hilfsbereit. Aber es gibt wenige einzelne die sehr unfreundlich sind.
Das Essensangebot im ReWi hat sich bereits stark verbessert. Das freut mich sehr. Ich wünsche mir nur noch eine qualitative Verbesserung der Speisen, dass man mit gutem Gewissen an der Uni essen kann.
- Kleineres Angebot, dafür mehr auf Frische achten. Bitte Haarnetz für alle vorschreiben.
- Kritik: Leider häufig nur die Auswahl zwischen/Kombination von Paniertem und Frittiertem, Kohlenhydrat-Bomben (Nudeln) und Kalorienbomben (Sahnesoßen, Käsesoßen).
Lob: Die Eintöpfe sind immer sehr gut!
- Lebensmittel, die auf den Boden gefallen sind oder aus ähnlichen Gründen nicht mehr verkauft werden können, aber durchaus noch essbar sind, sollten verschenkt / angeboten werden, und nicht (wie bereits erlebt) zwangsweise in den Müll geworfen werden.
- Lecker und günstig sind möglich.
- Leider besteht keine Möglichkeit selbst mitgebrachte Speisen aufzuwärmen, da ich aber seit langem jeden Tag an der Uni verbringe ist tägliches Mensaessen doch eine kostspielige Angelegenheit, aus diesem Grund ernähre ich mich viel von den günstigen Eintöpfen (über die ich tatsächlich sehr dankbar bin), allerdings ist das auf Dauer auch nicht so doll
- Leider ist es SEHR schwierig eine Mikrowelle außerhalb der Zentralmensa zu bekommen.
Ich würde mir gerne hin und wieder etwas selbstgekochtes mitnehmen, um es warm zu machen.
Es wäre cool in jeder Mensa eine (funktionierende!) Mirkowelle zu haben.
Zudem ist die Beschriftung der belegten Brötchen in der REWi Cafeteria nicht immer ganz ersichtlich. Da wäre es vielleicht gut, dass man Schilder besser sichtbar anbringt.

Ansonsten kann ich nur den Hut vor dem Team ziehen, dass es jeden Tag bewältigt mehrere tausend Studenten satt zu bekommen!
Das Essen ist wirklich super und ich kann nur raten sich die sogenannten "Nörgler" nicht zu sehr zu Herzen zu nehmen. Das Essen ist von der Qualität meiner Meinung nach super und kann sich im Gegensatz zu anderen Firmencafeterien und Unimensen absolut sehen lassen.

Und zu guter Letzt:

Ihr macht mit Abstand den besten Rüblikuchen den ich je gegessen habe!! Bitte lasst den im Angebot!!
- Leider wurde in der letzten Zeit mehr Wert auf Vegan gelegt. Zum Leid der "Normal-Esser"
Deutlich unterscheiden möchte ich vom Essen an der Uniklinik. Preise sind dort gut u das Essen schmeckt deutlich besser bei mehr Auswahl. Daher esse ich inzwischen fast nur noch dort.
- Leitungswasser zum trinken kostenlos bereistellen (oder solche "Vogelbrunnen" zum trinken bauen

- Lernen wie man Nudeln kocht :D
- Lob: Das neue System Autoload ist sehr angenehm!
- Lob: Es gibt mehr vegane Angebote seit ein paar Semestern, insbesondere toll ist der Kaffeeautomat nun im Rewi, in dem es Cappuccino mit Sojamilch gibt.
Kritik: Es gibt nicht oft vegane Gerichte und wenn, dann CHilli sin Carne - vegane Küche kann gesund und abwechslungsreich und gleichzeitig einfach und schnell sein und besteht nicht nur aus Bratensoße mit Sojkrümeln und Bohnen. Bei den Beilagen weiß das Personal häufig nicht, ob diese mit Butter angemacht sind.
- Lob: Gutes Angebot an vegetarischen und veganen Gerichten.
Verbesserungsvorschläge:
- Bessere Abstimmung beim Essensplan: An manchen Tagen gibt es mehrere verschiedene vegetarische/vegane Gerichten an anderen dann gar keins.
- Angebot von biologisch angebautem Essen. Oder zumindest Snacks wie Äpfel aus ökologischem Anbau.
- Lob: Immer mal wieder neue Gerichte und Aktionen, z.B. Spargel.
Kritik: Angebot vegetarischer Gerichte besser aufeinander abstimmen, also nicht an einem Tag 2-3 und dann wieder nur eines (in der Zentralmensa).
- Lob: Immer mal wieder neue Gerichte und Aktionen, z.B. Spargel.
Kritik: Angebot vegetarischer Gerichte besser aufeinander abstimmen, also nicht an einem Tag 2-3 und dann wieder nur eines (in der Zentralmensa).
- Lob: Mehr vegane Gerichte als früher.
Kritik: Noch mehr bitte und weniger Soja
- Lob: Mehr vegetarische Speisen, auch vegane Gerichte werden jetzt gekennzeichnet.
- Lob: bei einigen Speisen hat sich über die Jahre die Qualität des Geschmackes verbessert.
Die Currywurst in den Mensaria ist ein echter Gewinn, wenn es die Mensa mal wieder schafft, an allen Mensaria und Mensa Theken UNESSBARE Speisen zu präsentieren.
Es ist gut, dass man endlich beim Pfannengericht sich sein Essen selbst abwägen darf.
Kritik: Es werden immer noch VIEL ZU VIELE Zwiebeln in den meisten Speisen verwendet (insbesondere bei Pfannengerichten). Die mexikanische scharfe Pfanne mit Fleisch und die amerikanische Hacksteak Pfanne MUSS es VIEL ÖFTERS geben, am besten eine der zwei jede Woche oder jede zweite Woche einmal. Ihr könnt da gerne die Schupfnudelpfanne / Gnocchikram und sowas dagegen ruhig kürzen.
Eure Umfrage sollte auch die Kategorie "Mehr Schweinefleischgerichte" haben, statt nur weniger.
Generell sollte es mehr schmackhaftes (!) Vegetarisch / Vegan Essen geben, wie z.B. die Linsensuppe (das beste vegane Gericht, das die Mensa hat!).
Dicke Kritik: Die Portionen sind bei gleichbleibenden Preisen VIEL kleiner geworden, natürlich ist das wohl inflationär bedient. Trotzdem werdet ihr Mittel und Wege finden, uns die gleichen Portionsgrößen von 2006 bei gleichem Preis von heute / damals zurückbringen zu können. (Im Übrigen: Ich mache viel Sport, also habe ich auch viel Hunger!)
- Lächeln
Fair gefangener Fisch
- Längere Öffnungszeiten in der Philosophicum Cafeteria
- Lösungen für Platzmangel suchen (zB im Rewi oder GfG wirklich darauf achten, dass Studenten nur zum Essen die Plätze nutzen, nicht zum Lernen), Öffnungszeiten verlängern (ReWi, Zentralmensa)
- MEHR vegetarische / vegane Speisen - mehr, mehr, MEHR!!! Nicht meinetwegen, sondern der Umwelt zuliebe...
MEHR bio, mehr saisonal, regional...
- Mal darüber nachdenken, warum die GFG-Mensa so erfolgreich ist: nah an den meisten Hörsälen, schönes Ambiente und vielfältiges Angebot (auch nach 14:00!!). Deswegen auch leider chronisch überfüllt.
ReWi :sehr unfreundliches Personal, schlechtes Essen, zu wenig Platz,
Zentralmensa: zu weit weg, hässlich, nur Menü 2 wirklich attraktiv (und auch meistens nur wegen dem Preis), unattraktive Öffnungszeiten.
Wie wäre es, aus der "alten Mensa" wieder eine Mensa zu machen?
- Mal einen Blick auf das Konsumverhalten werfen und beliebte Speisen öfter anbieten.
- Man bleibt einfach nicht lange satt vom Mensa-Essen. Preislich finde ich es allerdings in Ordnung. Trotzdem wäre ich bereit etwas mehr auszugeben, wenn man davon auch satt wird.
- Man ist als Vegetarier auf khg und qkaff angewiesen und dort sind preise erhöht
- Man könnte anfangen eine Theke oder einen kleinen Bereich nur für sportlich aktive Studenten einzuführen, denen die Ernährung sehr wichtig ist. Denn sich alles ständig mitzubringen kostet einen zu viel Zeit, diese Zeit könnte man dann durch die Mensa oder ähnliches einsparen.
- Man könnte im Rewi auch ein Menü bestehend aus Suppe, Hauptgericht und Nachtisch anzubieten. Dies sollte im preislichen Rahmen wie bei der Zentralmensa sein.

- Man könnte mehr (als nur den Eintopf) mit Hülsenfrüchten anbieten (z.B. Kichererbsencurry o.ä.), da günstig, nahrhaft, gut in großen Mengen vorzubereiten.
Dinge wie Reispfanne, gebratene Nudeln könnten öfter angeboten werden (besser als z.B. 2 Gemüsebratlinge mit Reis), große Portionen möglich. Die Speisen sollten kreativer gewürzt werden!
- Manchmal sind ehemals vegane Gerichte als vegetarisch gekennzeichnet. Das Personal kann oft nicht erklären, warum das Gericht so gekennzeichnet wurde.
Es sollte endlich täglich eine vegane Hauptmahlzeit angeboten werden. Es gibt so viele Mensen auf dem Campus. Das muss doch irgendwie möglich sein???
- Mehr Abwechslung und gesünderes Angebot bei den warmen Speisen. Das Salatbuffet in der GFG Mensa kann gerne noch weiter ausgebaut werden. Manchmal gibt es bei den Besteckkästen beispielsweise keine Gabeln mehr, was aber wohl eher an den Studierenden liegt als an den Mitarbeitern.
- Mehr Auswahl an Gerichten ohne ständige Wiederholungen;
In der GF Mensa auf "Asiatische Gerichte" an der "frischen" Theke verzichten, da diese nicht sehr beliebt sind und auch nicht wirklich genießbar oder geschmacklich wertvoll
- Mehr Auswahl an Soßen für Allergiker - fast in jeder ist Laktose
Wirklich schön ist der Außenbereich nach dem Schneiden der Hecken!
Bessere Kennzeichnung der Inhaltsstoffe/Herkunft des Fleisches
Die Preise sind in der Menseria und im GFG einfach zu hoch.
Der Salat ist einfach zu teuer.
- Mehr Auswahl an vegetarisch/veganem (was kein Eintopf ist) in der Mensaria! Besserer Umgang mit dem Andrang im GFG um Wartezeiten zu verkürzen und Überfüllung zu vermeiden. Man kommt teilweise kaum noch in die Mensa auch wenn man nichts von der Essensausgabe sondern z.B. nur ein Brötchen möchte.
- Mehr Bio- und regionale Speisen; mehr Fairtrade-Produkte wären sehr schön.
- Mehr Fleisch, mehr Käse, weniger vegan/vegetarisch!
- Mehr Fleisch,weniger Gemüse.
- Mehr Frische (Beispielsweise in der Zentralmensa Pommes frisch zubereiten wie im Georg-Förster-Gebäude)
Salatbar (Salat wiegen lassen BEVOR Soße drauf kommt)
- Mehr Kassen im GFG (vor allem zu Stoßzeiten)
- Mehr Sitzplätze im Außenbereich der Zentralmensa wären wünschenswert.
- Mehr Sitzplätze im ReWi und GFG!
Durchsetzen, dass Leute in den Essenspausen nicht zum lernen sitzen bleiben!
- Mehr Sitzplätze im Rewi Foyer.
Georg-Forster Mensa: Mehr Flexibilität bei Beilagen (voller Preis muss gezahlt werden, auch wenn Beilagen weggelassen werden)
- Mehr Standardmenues, außer Pommes, die nicht so viel kosten
- Mehr Stoff an den Decken der Georg Forster Mensa könnte den Schall etwas dämpfen. Zu den Hauptessenszeiten muss eine Person mehr an der Essensausgabe stehen. Im Winter reichen die Sitzplätze häufig nicht.
- Mehr Variation / Rotation der ständigen Speisen (wie Salatbar, Getränkeangebot, Riegel, Nachtische...) wäre sehr schön!
Insgesamt ist die GFG-Mensa qualitativ erstaunlich hochwertig, besonders die Eintöpfe! Man kommt hier gut "über die Runden" essenstechnisch! Und das Personal ist WIRKLICH sehr nett, offen, jung, gut gelaunt zumeist! Daumen hoch!
- Mehr Variation des Angebotes an Speisen in der Mensa des GFG. Zu oft gleiche Speisen, sehr viele Reisgerichte!
- Mehr bewegungsraum in der Mensa im Georg Forster Gebäude und der ReWi Cafeteria. Zwischen 11:30-14:30 Uhr ist es immer sehr voll und man kommt selbst zu den Selbstbedienungsbereichen mit Brötchen etc. nur schwer durch.
- Mehr einfache, günstige Speisen
Nur weil etwas vegetarisch ist, muss kein Fleischersatz (wie Tofu) drin sein.
Mensa im Gfg immer überlaufen, ewige Schlangen an Ausgabe und Kasse.
- Mehr frische Zutaten, kürzere Wartezeiten
- Mehr frisches Obst und Gemüse wären schön.
- Mehr gluten- und laktosefreie Angebote mit frischen Zutaten
- Mehr und günstigere Verfügbarkeit von Salat.
Mehr Gemüse als Beilage.
Fleisch nicht immer panieren.
Bessere Soßen, aber generell weniger Soße.
- Mehr vegane Produkte. Verantwortungsvollerer Umgang mit Leben- nur Fleisch und Milchprodukte v.Bio- Betrieben/artgerechter Tierhaltung.Bei Milchprodukten statt Marken Wert auf Tierwohl legen!

- Mehr vegane Speiseangebote!!! Bessere Aufklärung für die Mitarbeiter*innen hinter den Theken. Eine eindeutiger Beschilderung oder Kennzeichnung der Inhaltsstoffe für ein schnelleres Erkennen der Zutaten (obs vegan ist oder nicht, oder ob Gluten, Nüsse etc. enthalten sind).
- Mehr vegetarische Gerichte und alternativen.
Sonst sehr zufrieden mit dem Gesamtpaket
- Mehr vollwertige Snacks wären schön.
- Mehr ökologische / saisonale / regionale Angebote wären mir sehr wichtig!!
- Mehrere schlechte Erfahrungen mit dem Essen gemacht. Nicht richtig warm, hat nicht geschmeckt, schon abgestanden/Gebäck war hart...ich bin bereit mehr zu zahlen wenn es wenigstens ordentlich schmecken würde... - ist halt typisches Kantinenessen, das alle Klischees erfüllt.
- Meiner Meinung nach sollte dafür gesorgt werden, dass in der Mensa im Georg Forster Gebäude jeden Tag mindestens ein vegetarisches Gericht angeboten wird.
- Meistens zu viele Kohlenhydrate. Bei einer Diät ist die Auswahl gering.
- Mensa Georg Forster zu Hauptzeiten extrem überfüllt, dauert auch deswegen weil nicht wirklich ein System zum Anstellen vorhanden ist. Es sollte unterschiedliche Schlangen für Theke 1 und Theke 2 geben und diese mithilfe von Absperrbändern oder ähnlichem getrennt werden.
Ausgabe an der Georg Forster immer sehr freundlich! Zentralmensa: Frauen an der Kasse eher unfreundlich, natürlich nicht alle. Alles in allem super Job von allen, dass das alles so läuft!
- Mensa Georg Forster: viel zu überfüllt. Wurde deutlich zu klein gebaut. Essen dort macht keine Freude wg Anstehzeiten und wenigen Sitzplätzen (insbesondere bei schlechtem Wetter)
Mensaria stink of nach Fett
- Mensa bleibt Mensa. Wer ein 5-Sterne Essen will sollte woanders hingehen!
- Mensa im GFG: vegetarische Alternative bieten
- Mensa im Georg Forster Gebäude:
- Sitzplätze nicht annähernd ausreichend
- zu lange Warteschlangen bei der Essensausgabe, aufgrund von zu hohem Studentenaufkommen und zu geringer Theken der Essensausgabe
- Mikrowellen! Es ist eine Frechheit diese zu verweigern, da es genug Menschen gibt, die die Fertigprodukte der Mensa nicht dauerhaft vertragen oder sich einfach gesund ernähren wollen.
Auch wird das Essen oft kalt bis man an den Kassen durch ist.
Der Zwang zur Kartennutzung ist nicht gerecht, sondern diskriminierend, wie die Verweigerung der Mikrowelle.
- Mir ist in letzter Zeit aufgefallen, dass vermehrt "gesunde" Speisen Einzug gehalten haben. Beispielsweise hat die ReWi-Mensa eine Müslibar eingerichtet. Mir gefällt diese auch sehr gut, was ich allerdings schade finde ist, dass man trotz Joghurt, Müsli und Obst von "gesund" nicht reden kann. Es handelt sich um stark gezuckerte Müsliarten ohne Vollwertoptionen. Der Joghurt ist stets stark gesüßter Fruchtjoghurt, nie gab es Naturjoghurt. Das Obst ist aus der Dose (auch hier wieder gezuckert). Ich verstehe, dass es nicht leicht ist, für jeden etwas zu bieten. Aber mir fehlt die grundsätzliche Empathie bei allen Speisen eine "eher" gesunde und nachhaltige Ernährung zu fördern.
- Mir schmeckt es nicht. Auch der Versuch Asiatisch zu kochen ist eher mittelmäßig. Sorry :/ Orientierung an Mensen in Rostock und Bremen was das gute Essen angeht.
CLUB MATE als Kaltgetränk wäre eine lokrative und gute Maßnahme für alle die Koffein möchten. Gibts in Frankfurt und überall in NORDDEUTSCHLAND in jedem Kiosk!!

Ich brauche keine 2 Eistheken.

Salatbar ist gut. aber zu teuer.
- Mit meiner Laktoseintolleranz weiß ich manchmal gar nicht, ob ein Essen Laktose enthält. Wenn Allergene einfach nur angegeben würden, könnte ich mir aus diesen Produkten etwas aussuchen.
- Mittags ist die GFG Mensa häufig überfüllt. Bis ich bezahlt und einen Sitzplatz habe ist mein Essen teilweise schon kalt. Dafür sind die Mitarbeiter in der GFG Mensa aber immer sehr nett!
- Mögliche Einführung höherpreisiger Speisen die qualitativ mehr bieten neben dem aktuell angebotenen sehr preiswerten Angebot
- Möglichst auf Plastikgeschirr, -besteck und Kaffee-to-go-Becher verzichten.

Reste so irgend möglich nicht wegschmeißen.
- Nehmt euch die Mensa der Universitätsmedizin zum Vorbild!
- Nette Mitarbeiter in der Rewi Cafeteria !!!
Soßen erscheinen mir voll von Zusätzen zu sein, Chemie pur !? Geschmacksverstärker !? Es geht auch ohne !!
Salz und Pfeffer auf die Tische !
Komponentenessen war eine gute Entscheidung.

Ich war schon in Ca. 15 anderen Unis essen, die waren leider mit Abstand besser!

- Nettes Personal im Rewi; leider viel zu viel Belag auf den Brötchen, bei den warmen Speisen fehlt frisches Gemüse.....gut ist die neue Müsli Theke und die Hotdogs.
 - Neugestaltung der Zentralmensa im Sitzbereich dringend empfehlenswert! Raum ist dunkel, rote Decke und durchsichtiges Kunstobjekt mitten im Raum nicht mehr optisch schön.
LOB für die Erweiterung des Angebots im ReWi und für das im GFG!
 - Nicht ausschließlich asiatische Gerichte im GFG an der rechten Theke
 - Nicht die gleiche Soße für alle Gerichte verwenden (z.B. die Tomatensoße)
 - Nicht ständig so viel asiatische Gerichte in der Mensa des GFG! Mehr Abwechslung wär schön!
Personal an der Ausgabe (Mensa GFG) sehr freundlich! :)
 - Nudeln und Reis ohne Butter/ Fett zubereiten
 - Nur an Theke 3 der Zentralmensa: viel zu kleine Portionen.
 - Oft gibt es nichts vegetarisches oder veganes in Laufnähe, die Zentralmensa ist einfach zu weit weg. Die Portionen im Rewi sind viiiiel zu klein. Am besten ist das Essen im Qkaff, aber da muss man spätestens um 12 auf der Matte stehen.
 - Oft ist Fleischgerichte günstiger als Vegetarisches. Das finde ich überaus unverhältnismäßig. Desweiteren sollten die 100g Preise für die Salattheke besser sichtbar sein. Ansonsten bleibt zu sagen, dass ich seit ca. einem Jahr nicht mehr viel nachwürzen muss. Vorher musste immer ein ganzes Päckchen Salz ran, damit man wenigstens EINEN Geschmack dran hatte. Auf Petersilie kann ich als "Deko" verzichten. Das reist es nicht raus.
 - Oft kenne ich die Inhaltsstoffe nicht (z.B. bei Saucen). Ich ernähre mich überwiegend ohne Zucker, das ist bei fehlender Deklaration oft schwierig. Hinzu kommt, dass für gluten-, laktose- und einunverträgliche Menschen wenig bis keine Angebote (abgesehen von Pommes) existieren. Mir ist es also fast unmöglich an der Uni zu essen.
 - Oft sind die Essplätze einfach zu dunkel und zu laut, richtige Höhlen. Ich versuch mich immer ans Fenster zu setzen, wenn es nicht geht, dass man auf die Terrasse geht (z.B. in der Zentralmensa oder im GFG). Auf den Terrassen ist es sowohl heller als auch leiser, aber leider manchmal auch kalt, oder die sind geschlossen (in der Zentralmensa-- im GFG ist die Terrasse ja immer geöffnet, Danke dafür!)
- Ich finds auch schön, dass es außer der schrecklichen Kondensmilch die Alternative Sojamilch gibt, wenn auch nur im GFG. Wäre schön, wenn das auch anderswo eingeführt wird. Frischmilch wäre am besten, find ich, aber das geht sicher aus hygienischen Gründen nicht, schätz ich mal. Aber dickes Danke dafür!
- Oft weiß die Bedienung nicht, ob das Essen Gluten, Laktose oder Soja enthält, manchmal kann ich auch keine Kennzeichnung finden. Ich bin fast täglich auf Essen in der Uni angewiesen, finde aber oft nichts das ich vertrage, außer Pommes Frites.... Über ein regelmäßiges Gluten- und laktosefreies Angebot würde ich mich sehr freuen. Den Salat finde ich etwas teuer.... Auch finde ich schade, dass es so oft Bohneneintopf gibt. Den vertragen auch viele Leute nicht und Gemüse- der Kartoffeleintopf ist doch so viel leckerer, da finde ich das Preis-Leistungsverhältnis sehr gut! Ich finde es blöd, dass wenn ich nur Reis mit Sauce esse, weil ich bspw. den Fisch nicht essen kann, weil er in Mehl gewälzt wurde, ich trotzdem den vollen Preis zahlen muss.....
 - Pasta würde ich als Bar wie Salat anbieten (Beispiel: Mensa am Park in Leipzig).
Ich würde mich generell über mehr Gemüse zB auch als Beilagen freuen. An manchen Tagen steht keine Gemüsebeilage zur Verfügung. Dann bleiben für Vegetarier nur die ewigen Nudeln, Pommes oder Brötchen. Das ist leider nicht besonders attraktiv!
 - Photos der aktuellen Speisen auf Facebook oder einer App würden schon optisch den Hunger anregen und ich würde mich eher für einen Besuch in der Mensa entscheiden.
Low Carb Küche könnte auf jeden Fall ausgebaut werden.
 - Pizza!
 - Platzmangel in der GFG-Mensa
 - Pommes sind in der Zentralmensa nicht genießbar. Gulaschsuppe ist teuer, Eintopf unfassbar günstig. Schlangen im Forstergebäude sind oft lang, und ein großer Teil steht nur für Pommes an; die Pommesausgabe könnte deshalb von der jeweils schwächer nachgefragten Theke gemacht werden.
 - Portionen sind viel zu klein und man wird kaum satt, Preis-Leistung stimmt deshalb nicht; Geschmack lässt oft zu wünschen übrig
 - Portionsgröße insbesondere in ReWi Cafeteria und Mensa im Georg Forster Gebäude so anheben, dass der durchschnittliche Mittagshunger damit gestillt werden kann.
 - Positiv: Auswahl im ReWi wurde stark erhöht.
Negativ: Im ReWi ist nachmittags in der Regel fast alles leer. Preise sind v.a. bei den Brötchen nicht studentenfreundlich.
Hinweis: Die morgens angebotenen 1-Euro-Brötchen sollte es den ganzen Tag über geben.
 - Porzellan/Mehrweg-Tassen in der Philosophicum-Cafeteria fände ich toll. Die ganzen Pappbecher sind unnötig.
Zur Vermeidung von gedankenlosem Verwenden der Pappbecher eine Gebühr von 10 ct pro Becher?
Die Schlange im GFG ist oftmals einfach viel zu lang.
Vegane Nachtische wären gut (Obstsalat, Sojapudding, ...)
 - Prinzipiell finde ich es gut, dass vegane Ernährung in den AStA-Gastronomiebetrieben überhaupt berücksichtigt wird (etwa immer

Sojamilch an Kaffeemaschinen).

Es wäre schön, wenn sich dieses Angebot auf alle Betriebe erstrecken würde (z.B. auch im ReWi).

Eine generelle Erweiterung des veganen Ernährungsangebots beeinträchtigt zudem nicht zwangsläufig die Auswahl für Menschen mit anderen Ernährungsgewohnheiten.

Bei entsprechender Auswahl der Zulieferer und Gastronomen ließen sich die Kosten vielleicht sogar senken, jedenfalls aber stabil halten (es muss z.B. nicht immer die teure "Alpro"-Sojamilch sein; durch gezielte Auswahl von Rezepten und deren routiniert-betriebsmäßige Zubereitung könnte zudem auf teure Fertigprodukte verzichtet werden, die derzeit anscheinend oft zur Deckung des Angebots an veganen Alternativen in den Betrieben verwendet werden).

- Private Gastronomie oder student. Gastronomie-Projekte an der Uni zulassen und foedern
- Problem GFG: viel zu hoher Andrang, zu kleiner Thekenbereich --> gerade zu Stoßzeiten (12-14h) meistens extrem lange Wartezeiten + zu wenige Sitzplätze; warum wird dort die Notfalltür nach draußen nicht zur Benutzung freigegeben?? Durchgang Cafeteria - draußen sonst sehr umständlich.

Ansonsten hat sich die Qualität/Präsentation/Abwechslung der Speisen, vor allem auch in der Hauptmensa seit ca 1 Semester STARK verbessert! Lob!!!
- Qualitativ hochwertigeres Essen. Nicht jeden Tag asiatisch im Georg Foster Gebäude. Warteschlange und Sitzmöglichkeiten im Georg Foster Gebäude sehr mangelhaft.
Nach dem Aufpreis für kleine/große Suppen sehr überteuert.
- Qualitativ ist die meiste waare nicht sehr gut. Gerade bei solchen Massen sollte man günstig und gleichzeitig Qualität vereinbaren können. Zu viel Verwendung von Geschmacksverstärkern und gerade die gesünderen Produkte wie z.B. Salat sind enorm teuer
- Qualität erhöhen, Preise ggf. auch etwas erhöhen, aber nur wenn die Qualität auch wesentlich verbessert wurde. Mehr Subventionen oder Spornsorengelder nutzen um Qualität zu steigern.
"Hauptspeisen, die übriggeblieben sind nicht als Eintopf oder Suppe nächste Woche anbieten" - "Keine übriggeblieben Speisen zwischen Mainz und Bingen hin und herfahren bis diese endgültig ungenießbar oder verbraucht sind"
- ReWi und GFG liegen zu nah beisammen und sollten nicht immer identische Speisenangebote haben.
Und wenn es das gibt, frage ich mich immer, weshalb das gleiche Gericht im GFG teurer ist als im ReWi.
Die Essensausgabe im GFG müsste besser organisiert werden, dass sich zwei klare Schlangen bilden und es sich nicht bis zum Ausgang des Gebäudes staut. Vit sollte man Pommes, Würstchen und Suppe getrennt an eine Ausgabe machen, um die Schlange der Anstehenden zu verkürzen (vit an der Theke links, wo zur Zeit zusätzlich Getränke stehen).
- Rewi Mensa ist eine absolute Schande was Geschmack, Auswahl und Preise angeht. Zahl für ein Gericht zum Teil 3.00€ und es schmeckt wie im Knast. Einzig das Personal ist ein Lichtblick! Helfen gerne aus, wenn die Karte für den kaffeautomat leer ist. Großen und ganzen und gemessen an anderen Mensen in anderen Städten eine absolute Frechheit!!!!
- Rewi Mensa: wenn ich überhaupt dort esse, habe ich magenprobleme nach warmem Mittagessen. Besonders nach Fleisch mit Soße. Das schmeckt grauenhaft! Schleimig und künstlich
- Rewi: verkochtes Essen, Auswahl ungenügend, optisch ist das Essen auch eine Zumutung (besonders Fisch und Fleisch)
- Saftautomat reparieren
- Salat sollte billiger sein.
Leider gibt es wenig frisches Gemüse.
- Salat wie im QKaff überall anbieten!!!! Nicht die fertig Salate wie in der Mensa
- Salatbuffet ist eindeutig zu teuer durch die Grammpreise. Preis meiner Meinung nach nicht gerechtfertigt.
- Salate sind sehr teuer - für einen mittleren Salat 3-4 Euro ist zu viel, wenn man dafür ein komplettes Mittagsmenü kriegt (in der Mensaria).
- Salz und Pfeffer verfügbar machen
- Sauberkeit in der GFG-Mensa ist am Nachmittag im Sitzbereich nicht so berauschend. Das ist aber auch eine Sache, für die die Studenten in hohem Maße mitverantwortlich sind.
Im ReWi ist es äußerst unangenehm auf Toilette zu gehen, was die Qualität des Aufenthaltes in der Cafeteria reduziert, auch wenn die Reinigung der Toiletten nicht deren Verantwortung liegt.
Die Mens@Ria hat 1) einen komischen Namen [sprich: Mensätiria], ist 2) dem Ansturm um die Mittagszeit nicht immer gewachsen und 3) riecht je nach dort angebotenenem Gericht allzu sehr im gesamten dortigen Essbereich (bsw. wenn etw. angebraten wird).
- Schade, dass ich die Mensen nicht bewerten kann, nur weil ich als Mediziner meistens im Casino im Klinikum esse und daher weniger als 1x pro Monat in der Mensa bin...
- Sehr tolles Angebot in der Mensa, manchmal ist es aber leider nicht mehr warm...
Einen fall gab es, wo ich sehr unzufrieden war, weil der Hähnchenspiess sehr unnatürlich war und die Soße so versalzen, dass man sie leider nicht mehr essen konnte, so gut sie hätte sein können.
Ansonsten habe ich nur gute Mittagessen gegessen!
- Seit die Nudeltheke eingeführt wurde, gibt es oft nur vegetarische Nudelgerichte, was ich sehr schade finde. Die Auswahl der vegetarischen Gerichte in der Mensaria könnte ausgebaut werden. Man kann zwar immer auf einen Eintopf zurückgreifen, was ich persönlich sehr gut finde, aber in letzter Zeit ist es mir oft passiert, dass die Eintöpfe nicht "durchgekocht" waren, d.h. halbrohe Erbsen, Bohnen oder anderes Gemüse drin waren, was isch sehr unangenehm finde!

- Seit einiger Zeit (neuer Chef), hat sich das Essen deutlich verbessert! Weiter so!!
- Seit es vor einigen Monaten einen Wechsel im Führungspersonal der Mensaorganisation gegeben hat, ist das Essen merklich besser, vielfältiger, leckerer und besser verträglich. Vielen Dank und weiter so!
- Seltener Wiederholungen der Speisen.
- Siehe vorherige Kommentare:
 1. Mehr als ein vegetarisches Gericht...ich möchte auch 3-5 Auswahlmöglichkeiten
 2. Vegetarisches Essen darf nicht mehr teurer sein als Fleisch...was ist das denn bitte für eine Botschaft? Ein Hoch auf Massentierhaltung???
 3. Ein Menueangebot auch für Vegetarier JEDEN Tag, genau wie es dies für Fleischesser schon gibt
- So wenig Zusatzstoffe (Konservierungsmittel, Glutamate, Zucker etc) wie möglich
So wenig raffinierte Produkte (Öle etc.) wie möglich
So wenig processed food wie möglich - mehr frisch, Bio, gute Land/Tierhaltung
- Sowas wie ein Lächeln und ein weniger liebloses Hinstellen der Teller an der Essensausgabe in der Zentralmensa wäre wünschenswert!
- Soweit ich weiß, soll die Mensa in Zürich (ich weiß leider nicht ob Uni oder ETH) sehr gut und zudem Umweltbewusst sein
- Speisen in der Zentralmensa sind oft halb kalt, da sie sehr lange leigen (z.B.: Pommes - schmecken dann auch nicht mehr!)
Soßen in der Zentralmensa manchmal ungenießbar.
Mehr frisch kochen, dann schmecken die Speisen besser und sind auch noch warm (so wie es in der GFG Mensa und der Mens@Ria gemacht wird).
Mens@Ria: Es gibt seit geraumer Zeit Currywurst vom Schwin mit Pommes. Etwas mehr Abwechslung wäre ganz nett.
- Speisen wiederholen sich sehr oft, neue Kreationen wären wünschenswert, aber keine asiatische Reispfannen oder so, die schmecken meistens garnicht. und mehr Lamm und andere Fleischsorten außer Hähnchen und schwein
- Studenten verdienen besseres Essen damit sie später kein Krebs bekommen!!!!
- Super Personal, immer freundlich und für ein Spaß zu haben.
Milchreis nicht nur dienstags in der Zentralmensa anbieten, dafür den montags Joghurt streichen.
- Super, dass ihr vermehrt vegane Gerichte anbietet! Die Portionen könnten hier aber etwas größer sein (insb. bei den Falafelbällchen vll. etwas weniger Sauce und dafür zwei-drei Bällchen mehr). Evtl. könnte man noch für Veganer überlegen, ob man die Linsensuppe als täglichen Eintopf in der GFG Mensa anbietet- ähnlich wie für 'Allesesser' den Gulascheintopf! Ansonsten aber großes Lob für das immer größer werdende Angebot, weiter so!
- Super, wie ihr um Verbesserung und Vorschläge bemüht und offen seid!
Wäre gut, wenn im ReWi mehr darauf geachtet würde, dass die Speisen warm sind, die auf den Teller kommen.
- Sämtliche belegte Brötchen sind so unpraktisch belegt, dass sie beim Essen zerfallen.
- Umfangreicheres Salatangebot, ggfs mit zusätzlichen Bestandteilen wie Fleisch/Speck oder Pinienkernen etc, sodass der Salat auch als komplettes Gericht ausreicht.
- Umfrage teilweise verwirrend (Seite 11 bspw.) da links manchmal positiv und eine Frage weiter plötzlich negativ bedeutet.
Zur Mensa: Geräuschkulisse der Mensa ist viel zu laut. Positiv: Dass die Salatdressings nicht mehr in den Portionieren sind, sondern Salate direkt angemacht werden
- Variiert wenigstens mal den Hersteller des Soßenbinders, weil die Soßen zum Hauptgericht schmecken nahezu immer gleich.
- Vegane Alternativen ohne Soya oder Unmengen anderen Fleischersatzes. Es geht um gesunde Ernährung mit viel und hauotsächlich Gemüse und mehr Obst ohen Joghurt oder andere Milchprodukte. Mehr Alternativen zur Milch beim Kaffee, es gibt längst nicht mehr nur Sojamilch.
- Vegane Produkte müssen klarer abgegrenzt und deutlich gekennzeichnet sein. Zudem sollte das Personal stärker in dieser Frage geschult werden. Manche wissen gar nicht was vegan überhaupt ist und andere können Fragen zu tierischen Inhaltsstoffen nicht beantworten.
- Vegetarische bzw. vegane bzw. laktose-/glutenfreie Gerichte bitte jeden Tag mind. 1 anbieten :)
- Vegetarischer Fleischersatz (z.B. Valess veg. Schnitzel, Würstchen usw. oder auch belegte Brötchen mit Wurstersatz z.B.: veg. Schickenspicker)
- Vegetarisches Gericht oft Germknödel. Wenn ich Mittags essen will, dann etwas warmes, herzhaftes und keinen süßen Nachtisch. Warum keine Nudeln mit Gemüse anbieten? Die Sossen sind ein Skandal. Eine weiße Masse, die je nach Ziel (Braten-, Bechamel, Tomatensosse) eingefärbt wird. Ein paniertes Fischfilet in dem der kleine Teil Fisch im riesen Lappen Panade zu suchen ist, ist kein Essen, das einen danach fit und energiegeladen arbeiten lässt. Die Zentralmensa ist zu weit weg und das Ambiente grauenvoll. Wieso keine Kräutertöpfe auf die Tische stellen? Mehr Frische! Der Dönerladen ist fettig und die Mensa im GFG gnadenlos überfüllt. Das einzig Essbare sind die Eintöpfe im Rewi. Aber im Sommer sind die auch überfällig.
- Vereinfachung der Preisgestaltung um eine schnellere Bezahlung an der Kasse durchführen zu können und Wartezeiten zu minimieren.

Also Menüoptionen einführen wir in großen Ketten die auch deutlich zu erkennen sind.

- Verpflegung z.B. Snackautomat im Sportbereich wäre sehr gut
- Viel zu viel "Fast Food", das ich natürlich nicht essen MUSS, aber es führt allgemein zu ungesunder Ernährung. // Mehr internationale Gerichte // Konkreter Vorschlag: Smoothies in den Verkauf aufnehmen. // Tassen in das Philosophicum!! Wenn die Leute zum Zurückbringen zu blöd sind, gerne auch mit Pfand. Diese Pappbecher sind echt ekelhaft!
- Von Freunden mit Allergien weiß ich, dass es oft schwierig ist, herauszufinden, welches Essen sie vertragen bzw. eine Alternative zu finden.
- Vorallem in der GFG hätte man sich von Anfang an ein anderes System ausdenken müssen.
Es bilden sich um die Mittagszeit lange Schlangen für das warme Mittagessen und wenn man nix warmes möchte kann man eigentlich an den langen Warteschlange vorbei gehen aber das muss man auch erst mal wissen.
Also das ganze ist meiner Ansicht nach nicht sorgfältig durchdacht worden.
Immerhin ist das Gebäude noch nicht alt und man hätte sicher eine bessere Lösung finden können.
Auch der Speiseraum ist viel zu klein!
- War schon ewig nicht mehr da, weil Uniklinik und jetzt praktisches Jahr. Kann aktuell keine Meinung äußern.
- Warum haben die Mensen Sonntags nicht geöffnet? In der vorlesungsfreien Zeit bleibt so nur der Diwan auf dem Campus...Würde gerne wissen wieso, denn eigentlich müsste es doch ein lohnendes Geschäft für die Mensa-Betreiber sein, wenn man auch am Sonntag hungrige Mäuler stopfen kann.

Die Gfg-Mensa finde ich trotzdem ganz gut, wenn auch zu klein...
- Weiche eigentlich regelmäßig auf die Zentralmensa aus, weil die Mensa im GFG ständig überfüllt ist (obwohl sie für mich leichter zu erreichen wäre).
- Weniger Asiapfannen im GFG
- Weniger Chinesisches Essen, mehr Abwechslung da sich die Gerichte alle Wochen wiederholen.
- Weniger Nudeln.
Mehr Betriebe, damit ich nicht ewig Schlange stehen und dann im Zweifelsfall noch dreimal um den Block rennen muss, bis ich einen Sitzplatz habe.
- Weniger Pappschnitzel, die schmecken nach nichts! Und weniger Pasta mit eintöniger Soße - wenn sogar ich das besser kann, ist das kein gutes Zeichen...
- Weniger fettige, gesündere Speisen gegen einen kleinen Aufpreis.
Weniger Fleisch, mehr vegetarische Gerichte.
Das Servicpersonal, gerade an den Kassen, ist sehr freundlich.
- Wenigstens ein paar warme speisen im Philo zb Wurst.
- Wenn nicht gerade zwei Fleischgerichte im GF serviert werden, sind sie immer bemüht, auch Vegetariern eine gute Alternative zu bieten.
- Wie bereits erwähnt sollten Gerichte einfacher gehalten werden und "schnick schnak" extra gehen. Bsp: 03.06.15 Schweineschnitzel paniert mit Zwiebel- :) Senf sauce :(da ist halt senf drin und der geht garnicht sowas ist öfters der fall sodass ich selbst vom Zentralmensa essen, mit reichem angebot, manchmal auf die M@nseria ausweichen muss.
Am Tag davor gab es Allgäuer Käsespätzle, die waren super. Allerdings habe ich die Röstzwiebeln vermisst, es waren nur Lauchzwiebeln mit untergemischt -.-, es ist alles gut es sind so zu sagen immer nur gleinigkeiten.
- Wie eben schon gesagt, außer Nudeln schmecken nicht mal die Grundnahrungsmittel. Bei den leider mehligem Kartoffeln würde schon etwas Salz und Butter helfen. Das Essen dort ist teilweise wirklich ungenießbar, und ich habe weder Nahrungsmittelintoleranzen noch sonstige Einschränkungen, aber man muss das Zeug ja auch essen können.
- Wieso kosten z.B. vegetarische Nudelgerichte mehr als Fleisch? Man sollte Fleischgerichte nicht subventionieren.
- Wünsche mir mehr veganes Angebot.
Wünsche mir mehr glutenfreies Angebot.
- Wünschenswert wären mehr und bessere vegetarische Gerichte, weniger Fleisch, dafür bessere Qualität; allgemein zu starke Ausrichtung auf Fleisch, worunter die Gemüsequalität und -zubereitung leidet! Möglich wäre doch, hauptsächlich tolle vegetarische Gerichte anzubieten, wozu Fleisch optional gegen angemessenen Aufpreis dazugenommen werden kann.
- Zb. Bretzeln die auf den Boden gefallen sind, die aber trotzdem jemand haben möchte doch bitte lieber verschenken als wegwerfen. Weggeworfenes Essen ist verschwendetes Essen.
- Zentralmensa: gutes, abwechslungsreiches Angebot ++
GFG: zu wenig Abwechslung, lange Wartezeit +
Mensaria: viel zu teuer, aber Möglichkeit nach Gewicht Zahlen ist super! 0
Rewi: Waffeln sind toll, Personal unfreundlich und unflexibel, unangenehmes Ambiente 0/-
Insgesamt: Schwerpunkt zu sehr auf Kohlenhydratreicher Ernährung, zu viel Süßes/Zucker,
Verbesserung: gesünder, mehr Gemüse und Obst, nachhaltiger, z.B. Vollkorn statt Weizen,

Vielfalt, Auswahl und Auswahl am besten in Zentralmensa, schlechte Auswahl/wenig Vielfalt im GFG und Rewi

- Zu Stoßzeiten oft zu wenig belegte Brötchen (etc.) vorrätig.
- Zu den Stoßzeiten ist die GFG-Mensa total überlaufen. Sehr langes Anstehen an der Ausgabe und an der Kasse. Bis ich dann auch noch einen Sitzplatz gefunden habe, ist das Essen meistens kalt.
Ich würde mich über verlängerte Öffnungszeiten in der Philo-Cafeteria freuen!
- Zu vegetarischen und veganen Gerichten werden Angaben gemacht, die sofort offensichtlich sind - bei Allergika nicht.
Intoleranzen sind sehr häufig - viel höher als man denkt - und viele Studenten sind betroffen. Eindeutiges Angebot von Alternativen erhöhen.
- Zu viele Geschmacksverstärker, zu wenig Geschmack
Keine Angaben über Herkunft der Lebensmittel
Pommes in der Zentralmensa sind schrecklich
Zu viele Fleischgerichte (mit qualitativ minderwertigerem Fleisch)
- Zu viele geschmacksverstärker werden verwendet, danach habe ich immer magenprobleme
- Zu wenig vegetarische Speisen. Es gibt keine täglichen vegetarisches Nudel Gerichte mehr.
- Zur Mensa im Georg Forster Gebäude:
Zu den Stoßzeiten (12-14.30) gibt es in der Mensa sehr lange Wartezeiten und wenig Platz, aber das ist auch der enormen Nachfrage geschuldet.
Mehr vegetarische Hauptgerichte mit mehr frischen Zutaten wären toll! Trotzdem gibt es schon viel Auswahl für Leute, die sich vegan/vegetarisch ernähren, danke!
- Zusatzstoffe direkt (!!!) bei Menüplan dazu, keine Abkürzungen, die irgenwo anders im Gebäude erklärt werden. Am besten keine Abkürzungen, alles drauf(!) und mehr selber ohne Dosen-Chemie kochen! Es gibt auch in Großküchen echte Gewürze, keine Soßenbinder und sonstiges.
- Zündet das ReWi einfach an.
- belegte Brötchen/Stangen, Salate etc. günstiger anbieten
Wartezeiten vor der Ausgabe vor allem im GFG viel zu lange
Manchmal gibt es an einem Tag viele Vegetarische/Vegane Gerichte, an anderen Tagen gibt es in einigen Mensen nichts oder nur eine Suppe; ich wünsche mir mehr Konstanz was diesen Punkt angeht, denn "Allesesser" sind oftmals auch bereit Vegetarische/Vegane Gerichte zu Essen was umgekehrt nicht der Fall ist
- billiger, mehr Gemüse
- das Personal in der Mensaria ist brutal unfreundlich!!!! keiner kann mir sagen, ob Gelatine in den Produkten verarbeitet wurde, Speisen sind oft kalt!!
- das pfnengericht zur selbstbedienung in der zentralmensa an theke ist m.E. etwas zu teuer (preis pro gewicht)
- die "braune Soße", die es fast immer gibt, hat manchmal einen komischen Nachgeschmack
- die bäckerei sachen sind allgemein sehr mittelmäßig
- die Öffnungszeiten sind ein echtes problem. samstags und sonntags hat meine keine möglichkeiten etwas zu essen zu bekommen. auf dem gesamten gelände. das ist eine katastrophe. auch in der woche abends nicht mehr die möglichkeit zu haben irgendwo irgendetwas her zu bekommen ist ein missstand.
- ekliges Essen in der Zentralmensa, ich bleibe dann lieber hungrig
- es ist gut, wie es ist :)
- es ist viel zu dunkel in der Mensa
- evtl in der Zentralmensa Gerichte auf englisch übersetzen (Vielen ERASMUSStudenten wäre geholfen!)
Weniger Fisch!
Abwechslungsreicher würzen, Alles mit "gemüse" im namen schmeckt gleich, alles Asiatische schmeckt gleich. Vegan scheint gar nicht gewürzt.
- Mensafrauen an Ausgabe und Kanne: Weiter so! Sind immer sehr freundlich und wünschen guten Appetit usw. :) Ihr seid super!
- finde die vegetarischen Brote im Vergleich zu den anderen Broten/Brötchen zu teuer
beim Kaffeeautomat ist häufiger eine lange Schlange
finde, es könnte noch öfter Hülsenfrüchteeintöpfe geben
- freitags wieder den Fisch mit Soße und Pomme in der Mensaria
- für GFG;
-unbedingt kennzeichnen, ob Gerichte vegan/vegetarisch sind (gilt auch für die Salatbar). Wenn man beim Personal nachfragt, wissen die es meistens auch nicht (z.T. noch nicht mal welches Gericht sie ausgeben und aus was der Eintopf besteht)
-oft sind die Portionen bereits lauwarm, wenn sie auf dem Teller landen. Die Mikrowelle wurde blöderweise abgeschafft
-viele Esswaren ertrinken im Fett (v.a. Teigwaren), über weniger Öl würde nicht nur ich mich freuen!
-jeden Tag ein vegetarisches oder veganes Hauptgericht anzubieten, wäre sehr erfreulich
-Sojamilch oder laktosefreie Milch für den Kaffee sollte immer vorhanden sein, nicht jeder mag/will Kondensmilch

- generell beobachte ich über die semester: leicht steigende preis, bei geringer werdenden Mengen: bestes beispiel: gyros
 - häufig lange Schlangen im GfG, weil die Essensausgabe zu lange dauert, (3 Nennungen)
 - ich würde mir eine Umfrage zu den Gerichten wünschen, um Lieblingsgerichte der Studenten zu ermitteln und diese besser über die Tage zu verteilen, da ich und viele andere häufig vor den Plänen stehen und denken, dass ein Tag drei super Gerichte hat und dafür andere Tage nichts, was uns anspricht. Auch wären in dem Zuge Menüwünsche abzufragen. Da ich Chemiker bin und regelmäßig auf die Mensa angewiesen bin würde es mich sehr freuen, wenn dies möglich wäre. Und weniger Petersilie: die wird teilweise kiloweise über die Gerichte verteilt, obwohl das unpassend ist.
Insgesamt finde ich jedoch, dass sich die Mensa insgesamt seit meinem Studienstart vor 3,5 Jahren sehr verbessert hat =). Danke!
 - ich würde mir mehr Vollkornprodukte wünschen (Vollkornnudeln, Vollkornreis)
 - im GFG für die Leute, die sich nur Pommes holen eine eigene Schlange machen, da müssen die anderen, die das normale Menü holen, immer länger warten
 - in der Forster-Mensa gibt es immense Wartezeiten zu Stoßzeiten (Schlange bis zur Lobby), später sind die "normalen" Essen dann bereits nicht mehr verfügbar sondern nur noch Kaltes wie Schnitzelbrötchen, etc. Möglicherweise sollte hier eine weitere Essensausgabe zu Stoßzeiten eingerichtet werden.
 - in der GFG-Mensa ist es zu Stoßzeiten fast unmöglich in angemessener Zeit Essen zu bekommen und dann auch noch einen Sitzplatz zu ergattern. Auch die Wartezeit an den Kassen ist dort zu solchen Zeiten extrem lang.
 - in der gfg Mensa sind die veganen(belegten) Brötchen nicht gekennzeichnet. besonderes Lob an den sojacappucino und sojalatte an manchen Automaten !
 - keine schwachsinnigen aktionswochen mehr, sondern insgesamt bessere Qualität
 - kostenloses (Mit-) Essen für Kinder von Studierenden, zweiter Teller gratis o.ä.
 - mehr Gemüse und bitte nicht zerkothen, evtl. sogar etwas würzen?
 - mehr Kennzeichnung (auch bei Suppen und Salaten), ein veganes Tagesgericht
 - mehr Sitzplätze in der GFG-Mensa, in der Zentralmensa an Theke 3 Nudeln getrennt von Soße oder in verschiedenen Portionsgrößen
 - mehr bio, mehr vollkorn, mehr vegetarisch, gesünder, weniger fleisch
 - mehr für lactose-intolerante Menschen, für vegane gibts schließlich auch was
 - mehr vegetarisch/vegane belegte Brötchen und diese (besser) kennzeichnen
 - mich stört die ausgabe von peisen nach gewicht in der MensaRia.. man hat keinen einfluss auf die menge und somit den preis.. vorallem wird mit billigem preis geworben und selbst wenn man eine kleine portion bestellt ist es oft mehr als das doppelte des portionspreises
 - nein, da ich da nicht hingeh
 - obst ein bisschen billiger bitte
 - positiv: Vielfalt an Menus, Preise.
negativ: als Psychologiestudentin habe ich keine Veranstaltungen auf dem Campus und müsste für die Mensa extra hinfahren. Ich würde eine kleine Mensa im Psychologischen Institut begrüßen
 - preise für belegte Brötchen leider ziemlich hoch für eine mensa
 - schade,dass es keine Verpflegung am Sonntag gibt
im Netz kein Gericht von den Samstagen zu finden
zentralmensa bräuchte eine längere Öffnungszeit
gegen Feierabend wird das personal immer unfreundlicher
beim bezahlen wurde mir schon öfters der nichtstudi preis oder der doppelte preis berechnet!
 - sehr teures essen (Preis pro 100 Gramm)
Kuchenstück um 1,50 Euro (nur aufbacken; kostet selbstgemacht beim Konditor 2 Euro)
Salat ebenfalls Preis pro 100 Gramm.
Für den Preis nicht lecker genug.
 - siehe vorherige Anmerkung zu Pfannengerichten
- Problem Lachsgericht: Lach ist grau und sehr trocken
Trifft oft auch auf Gemüse zu
- Furchtbar: die Pommes in der Zentralmensa (zu früh vorbereitet? teils kalt)
Gut: Pommes in Mens@Ria und Georg-Forster-Gebäude, allerdings kann nicht mehrmals die Woche Pommes gegessen werden.

- super Backwaren, wie Teigtaschen, Nussecken
Mensa Georg-Forster-Gebäude ist zu voll/klein
Bei den Kaffeeangeboten fehlt normale H-Milch
- toll, dass in den letzten Semestern die frische Salattheke ausgebaut wurde!
- verlängerte Öffnungszeiten bis mindestens 15 Uhr
abwechslungsreichere Sättigungsbeilagen, nicht immer nur Kartoffeln und Nudeln
abwechslungsreichere Desserts, nicht immer nur Pudding oder einen Schokoriegel
der Vitalkoststand gefällt mir sehr gut und die Preise sind absolut angemessen
- was die Zentralmensa braucht, es eine Theke zu einer Buffet umwandeln. Ich finde dass offenen Buffet sehr gut ist, da ich genau wählen kann, was mir gefallen wird.
- weniger Salz in Fleischgerichten, billigere Angebote bei belegten Brötchen in der Mens@Ria
- weniger vegan; mehr Kaffeemaschinen, Gerichtsauswahl vielfältiger nicht nur asiatisch und auch nicht nur vegetarisch/ mit Fleisch am gleichen Tag, weniger Glutamat, mehr andere Gewürze wie z.B. Kräuter oder zumindest mal Pfeffer am Essen
- wie gesagt, mit diesen Portionen wird man nicht satt...
- zu viel Glutamat in Soßen etc.!!! Man ist nach 2 Stunden wieder hungrig, anders als wenn man selbst kocht
- zu viele nudelgerichte besonders im georg forster gebäude, soja milch und laktosefreie milch zum kaffee in der mensaria fehlt
- zu wenige Sitzplätze in der Georg Forster Mensa und in der Philosophicum Cafeteria.
Fleisch ist immer gut. Soßen haben eine seltsame Konsistenz.
- Öffnung der Mensa im GFG ab 9:45 Uhr statt 10:00 Uhr.
- Öffnungszeiten an Samstagen (sehr lukrativ, vor allem in der GFG Mensa)
- Öffnungszeiten der Cafeterien (ReWi+Philosophicum) nachmittags+abends erweitern