

## Umfrage zur Mensa 28.03.17

1. 1) Wie häufig kaufst du dir etwas in der Mensa?

Anzahl Teilnehmer: 1.036

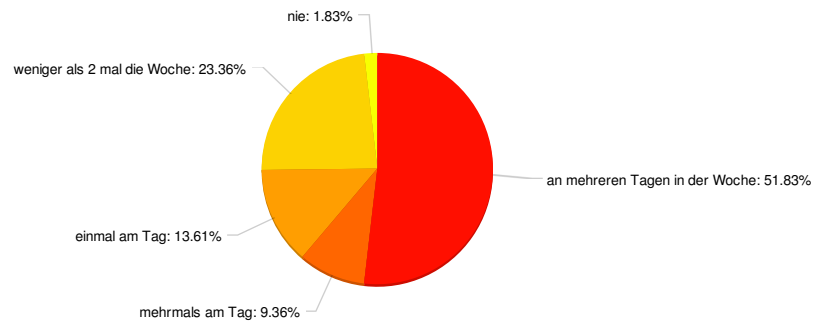
537 (51.8%): an mehreren Tagen in der Woche

97 (9.4%): mehrmals am Tag

141 (13.6%): einmal am Tag

242 (23.4%): weniger als 2 mal die Woche

19 (1.8%): nie



2. 2) Was kaufst du dir?

Anzahl Teilnehmer: 1.021

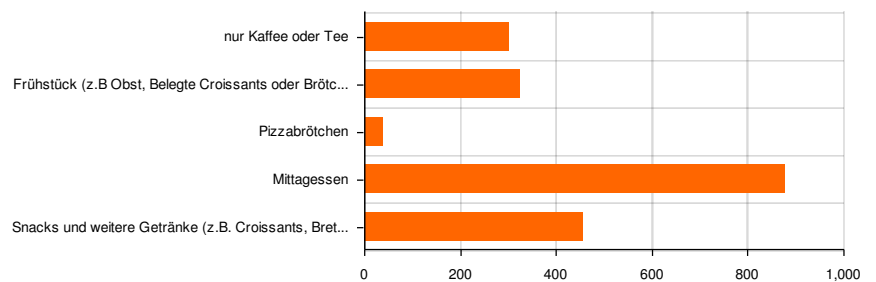
301 (29.5%): nur Kaffee oder Tee

324 (31.7%): Frühstück (z.B Obst, Belegte Croissants oder Brötchen)

37 (3.6%): Pizzabrötchen

876 (85.8%): Mittagessen

456 (44.7%): Snacks und weitere Getränke (z.B. Croissants, Bretzeln, Eistee, Säfte usw.)



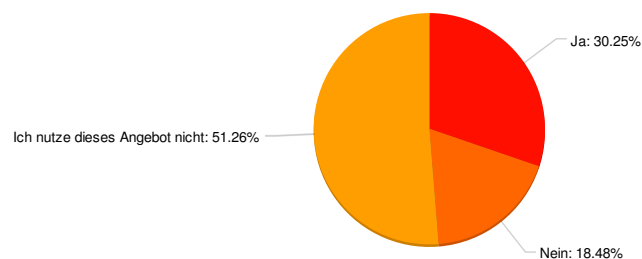
3. 3 a) Bist du mit dem Frühstücksangebot zufrieden?

Anzahl Teilnehmer: 1.028

311 (30.3%): Ja

190 (18.5%): Nein

527 (51.3%): Ich nutze dieses Angebot nicht



4.

Falls du 3 a) mit "ja" beantwortet hast, gehe bitte weiter zu Frage 4 a)

3 b) Wenn du nicht mit dem Frühstücksangebot zufrieden bist, was würdest du dir wünschen?

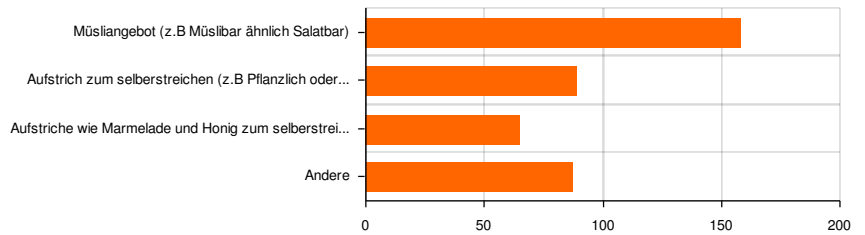
Anzahl Teilnehmer: 281

158 (56.2%): Müsliangebot (z.B Müslibar ähnlich Salatbar)

89 (31.7%): Aufstrich zum selberstreichen (z.B Pflanzlich oder Wurst und Käse)

65 (23.1%): Aufstriche wie Marmelade und Honig zum selberstreichen

87 (31.0%): Andere



Antwort(en) aus dem Zusatzfeld:

- Zu teuer
- Mehr Auswahl. Gesünderes Essen.
- Günstigere Brötchen
- Kein Bedarf
- Glutenfreie Brote
- Sehr teuer
- Das Obst sollte nicht so teuer sein. 1 Apfel oder eine Banane für 60 Cent ist nicht ok
- Der Preis ist zu hoch, Getränke sind auch zu teuer/ Qualität ist ungenügend (Bsp. Harte Brezel, Kaffee schmeckt nur aus bestimmten Maschinen)
- Obst und Gemüse im Angebot
- öfters LKWs
- Rührei, Omelette
- Größere Brötchenauswahl
- frischeres Angebot, Brezel/Brötchen sind meist steinhart
- Qualität der Backwaren
- Smoothies
- Ein Brötchen kostet fast zu viel wie ein Mittagessen
- Geflügelwurst
- Ei
- die Preise sind komplett von dem entfernt was angemessen ist.
- mehr vegane Auswahl aber frisch
- ich würde auch bei einem anderen Angebot nicht in der Mensa frühstücken
- Mehr belegte Brötchen mit Geflügel oder Ganz normalem Frischkäse (kein Meerrettich Zeug oder Quark)
- eier
- mehr Gebäckvarianten
- Günstigere Preise, Brötchen für 1 Euro sollten drin sein
- Vegane Produkte
- Mehr Wraps
- Offene Schalen mit frischem Müsli
- Preise zu hoch
- Frische Milchshakes
- Belegte Brötchen sind leider zu teuer!
- Joghurt, (Mager)Quark, Früchte/Obst
- mehr Vollkornprodukte (besser als fettige Croissants und belegte Weißbrötchen)
- glutenfreies Essen
- Jeden Tag LKW
- zu teuer
- Natur Joghurt
- mehr vegan und vegetarische Angebote!
- Mit Körnerbrötchen
- Glutenfreies Brot/Brötchen
- Das Müsli mit Früchten etc.
- Gluten- und Lactosefreie Alternativen
- Frühstücken ist unmöglich, wenn die Vorlesung um 8:00 beginnt und die Mensa zur gleichen Uhrzeit öffnet.
- ich wünsche mir eine Preissenkung für

das Gebäck, Tankstellenpreise für Gebäck  
ist wahrhaftig eine Frechheit!

- günstigere Preise, kostet fast soviel wie ein warmes Mittagessen
- preislich attraktiver
- zu teuer
- Mehr Obstauswahl
- Mehr belegtes
- nichts
- Besser belegte Brötchen
- Vollkornbrötchen
- allgemein mehr Auswahl
- Frische Brötchen von z.B. Padefke
- LKW auch mittwochs
- Ich frühstücke Zuhause
- Eine aktuelle ÜBERSICHTLICHE

Preistabelle an den richtigen Stellen und  
kein Plakat aus Preisschildern um die  
Speisen wo niemand etwas findet!

- Rührei
- Günstiger / studentengerechte Preise
- günstigere Preise
- Smoothies
- Mehr Auswahl bei den belegten Brötchen
- Vielfalt an Belegten
- die Produkte scheinen trotz des normalen Bäckerpreises deutlich schlechter zu sein.
- Halal Wurst und mehr vegi
- mehr vegetarisches/ veganes Angebot
- Mehr vegane Optionen
- bin kein Frühstückler
- Obst geschnitten, weniger Kuchen und Süßkram
- Warmes Frühstück: Wurst, Leberkäse, etc
- günstiger, Vollkorn, Dinkel, Käseauswahl
- Öffnungszeiten vor 8:00 Uhr
- Preis ist zu teuer
- Müsli to go wäre auch ganz bequem und gesünder als Brötchen
- Trendfood wie overnight oats, Chia pudding oder Reisbrei
- Käsebrötchen
- Spiegel oder Rührei
- Günstiger
- frische Obstsorten in Becher
- Vegane Optionen
- "Be Fit" Theke, z.B.: reich an Protein
- Vegane Angebote
- Zu teuer, das sind keine Studentenpreise. Ich kenne Tankstellen an welchen man günstiger Frühstücken kann.
- Einfach mehr frische Sachen
- Etwas teuer, wenn man es mit dem warmen Essen vergleicht
- Fairere Preise
- auch Brötchen länger, also wenn man um 9 Uhr hinget kommt man schon fast keine mehr nach 12 Uhr hat man keine Chance
- günstigere Angebote

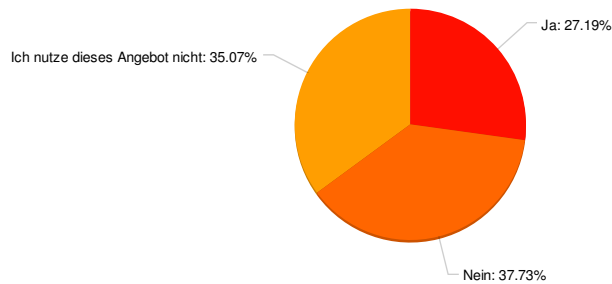
5. 4 a) Bist du mit dem Kaffee und Teeangebot zufrieden?

Anzahl Teilnehmer: 1.015

276 (27.2%): Ja

383 (37.7%): Nein

356 (35.1%): Ich nutze dieses Angebot nicht



6. Wenn du 4 a) mit "ja" beantwortet hast, gehe bitte weiter zur Frage 5 a)

4 b) Wenn du nicht mit dem Kaffee und Teeangebot zufrieden bist, was wünschst du dir?

Anzahl Teilnehmer: 487

307 (63.0%): Kaffeeautomaten in anderen Gebäuden

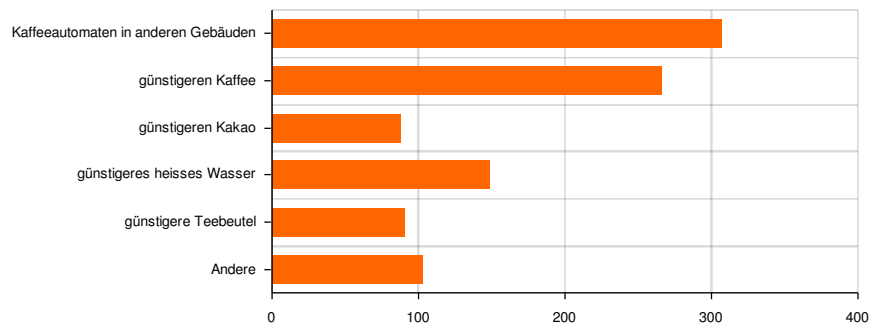
266 (54.6%): günstigeren Kaffee

88 (18.1%): günstigeren Kakao

148 (30.4%): günstigeres heisses Wasser

90 (18.5%): günstigere Teebeutel

103 (21.1%): Andere



Antwort(en) aus dem Zusatzfeld:

- Kaffeeautomat, der auch abends geöffnet ist
- Teeauswahl / Qualität
- besseren Kakao
- Maschinen sollten öfters gereinigt werden, Kaffee schmeckt bitter
- Kein Bedarf
- Mehr Teesorten
- Besseren Kaffee
- zu teuer für Studenten, sogar an der Tanke ist es billiger
- Die Einmalkaffeebecher sollten wieder eingeführt werden. Ich kaufe derzeit meinen Kaffee beim Bäcker. Da bekomme ich den Kaffee günstiger (auf die Menge bezogen) und ich bekomme einen to go Becher für den ich keine 8 € zahlen muss.
- Besseren Kaffee -> wann startet die tolle Siebtgägermaschine endlich aus dem letzten Semester?!?!?
- Getränkeautomaten in anderen Gebäuden
- Mischung Kaffee/Espresso mit Kakao
- Bessere Kaffeequalität, 1,40 € ist zu teuer für die angebotene Qualität. Der Kaffee schmeckt sehr säuerlich.
- Geschmacklich besseren Kaffee und Sojamilch
- längere Zeiten
- besserer kaffee
- Besser kaffee
- Oft lange Wartezeiten

- GUTE(!) Kaffeemaschinen in anderen Gebäuden, die auch nach 16 Uhr noch zugänglich sind
- Die Kaffeemaschinen glänzen besonders durch dauerhafte nicht Funktionsfähigkeit.
- guten Kaffee
- Besserer Kaffeegeschmack
- Hafermilch
- Pappbecher wieder einführen
- Kaffee und Tee zugänglich auch außerhalb der aktuellen Öffnungszeiten
- Bei einem latte sollte Die Tasse aufjedenfall voll werden (dafür Zahl ich auch mehr)
- besseren Kaffee, auch in anderen Gebäuden
- Kaffee auch nach 17.00 erhältlich
- erweitertes Angebot, z.B. mit Pflanzenmilch
- Wenn der Filterkaffee preislich gleich mit dem Bohnenkaffee aufliegt, sollte diesere wenigstens frisch sein.
- Besseren Kaffee
- Lupinenkaffee
- besseren Kaffee, Warme Milch
- guten Kaffee auch nach 15Uhr
- Kaffee to go (mit organisch abbaubaren Bechern)
- Oder Kaffee, der weniger sauer schmeckt
- länger kaffee
- Nicht nur einen Bohnenautomat oben in der Mensa
- Wasser für Tee ist viel zu teuer
- geringere Wartezeiten in Stoßzeiten
- Der Kaffee ist eindeutig zu teuer! Aber ich finde es super, dass es keine Pappbecher mehr gibt.!!!
- besseren Kaffee
- Eine Kaffeebar mit guter Auswahl an Kaffeespezialitäten und hochwertigen Kaffeesorten
- besseren Kaffee. der aktuelle schmeckt nicht gut für den preis!
- lactosefreie Milch und gute Kaffe
- Automaten die immer funktionieren
- VIELLEICHT VEGANE ALTERNATIVEN (Z.B MANDELMILCH... ZUM KAFFEE)
- Stärkere Kaffeebohnen (besonders Vollautomat)
- Billigeren Tee
- Kaffeemaschinen nicht bis Abends zur Verfügung
- Fair gehandelte Produkte (am besten ausschließlich)
- Kaffeemaschinen nur in der Mensa nerven- ich hole mir oft keinen Kaffee weil ich nicht bis zur Mensa laufen will. Die Kaffeemaschinen von Dallmayer, wie in der Bibliothek, sollten eher BrauneBrühe-Automaten genannt werden- das ist kein Kaffee liebes Studentenwerk! Der Kaffee schmeckt nicht! Espresso ist zu wässrig und schmeckt grauenhaft. Zudem kann es doch nicht sein, dass ein Espresso in einer Mensa genauso viel Kostet wie in einer Bar!!!
- grünen Tee
- Kaffeebecher die man mit Deckel in die VL nehrmn konmtr...
- Mehr zu essen mittags
- besseren Kaffee oder ein Café
- Kaffee zu teuer für einen Bafog Studenten!
- Die Kaffeemaschine um 15.30 zu putzen und keinen Kaffee mehr anzubieten trotz längerer Öffnungszeiten ist eine Frechheit. Außerdem brauchen die meisten Leute um 16 Uhr im Nachmittagstief einen Kaffee, gerade dann wenn die Mensa schließt und es

nichts mehr gibt!!

- Pappbecher abschaffen; nur Tassennutzung möglich machen; UMWELT SCHONEN!!
  - Pflanzliche Milch
  - Besseren Kaffee
  - besseres Kaffee
  - Kakao nicht voll. Oft nicht mal halb voll
  - bessere Kaffee- und Kakaoautomaten
  - kaffe schmeckt nicht
  - Ich würde Papier Becher wieder einführen
  - Bessere Kaffequalität\_Preis/Leistung stimmt nicht
  - Mehr Kaffeeautomaten und kostenloses heisses Wasser.
  - Besserer Geschmack des Kaffees, immer sehr wässrig oder säuerlich
  - Wasser sollte nichts kosten!
  - Besseren Kaffee
  - länger Zugang zu den Kaffeeautomaten.
- Es sollte auch am Abend noch möglich sein, sich zu versorgen
- längere Öffnungszeiten der Kaffeeautomaten
  - bessere Qualität
  - längere Öffnungszeiten der Kaffeeautomaten; Filterkaffeeautomaten in anderen Gebäuden
  - bessere verfügbarkeit
  - mehr Kaffeeautomaten
  - zu teuer
  - kaffee der besser schmeckt
  - Längere Öffnungszeiten der Automaten
  - bessere Kaffequalität
  - längere "Öffnungszeiten". Auch nach 16 Uhr die Möglichkeit, sich einen guten Kaffee und nicht nur braunes Gebräu (Kaffeeautomaten in anderen Gebäuden) holen zu können
  - heißes Wasser umsonst und deutlich billigerer Kaffee
  - heißen Cappuccino
  - Wasserautomaten
  - Bessere Kaffee
  - besseren kaffee
  - preis ist zu teuer
  - höhere Qualität der Tees
  - Offenerer Tee
  - Pappbecher
  - Man muss immer anstehen in den Pausen, die Preise vielleicht etwas runter mit mind. der selben Qualität.
  - Der Kaffeepreis ist eine Frechheit.
  - pflanzliche Milch (Soja, Mandel, Kokosnuss)
  - Kein Kaffee / Tee Trinker
  - besseren Geschmack :-)
  - Einmal Becher oder ähnliches
  - Mehr Kaffeeautomaten (generell in anderen Gebäuden, aber auch in der Mensa sind 2 Stück zu wenig)
  - heißes Wasser umsonst
  - WMF Kaffeeautomaten länger betreiben
  - Studenten trinken bis Abend guten kaffee
  - besseren Kaffee (keine Automaten), sondern Siebträgerqualität
  - Wie oben angekreuzt, finde ich dass das heiße Wasser (viel) zu teuer ist, aber ich die anderen Angebote sind zu teuer, und schmecken mir und manch anderen auch nicht (kaffee)
  - Besseres Angebot in den anderen Gebäuden
  - laktosefreien Kakao

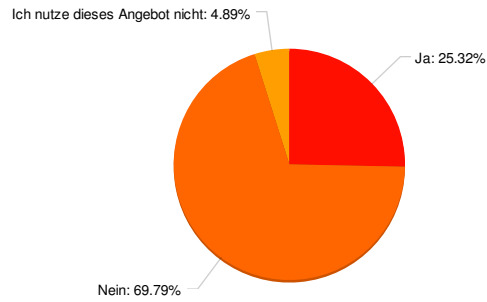
7. 5 a) Bist du mit dem Mittagessenangebot der Mensa zufrieden?

Anzahl Teilnehmer: 1.003

254 (25.3%): Ja

700 (69.8%): Nein

49 (4.9%): Ich nutze dieses Angebot nicht



8. Wenn du 5 a) mit "ja" beantwortet hast, gehe bitte weiter zur Frage 6 a)

5 b) Wenn du nicht mit dem Mittagessenangebot zufrieden bist, was würdest du dir wünschen?

Anzahl Teilnehmer: 756

248 (32.8%): mehr Regionalität

258 (34.1%): Mottowochen (z.B. Internationale oder Schwäbische Woche)

204 (27.0%): vegan/vegetarisch

358 (47.4%): individuellere Zusammenstellungsmöglichkeiten

207 (27.4%): studentenfreundlichere Preise

140 (18.5%): größere Salatbar

158 (20.9%): mehr Tellergerichte/Menüs

120 (15.9%): größeres Suppenangebot

199 (26.3%): mehr Bio und Fair-Trade zertifizierte Angebote

323 (42.7%): Andere



Antwort(en) aus dem Zusatzfeld:

- größere Portionen, evtl. Auswahl große/kleine Portion; außerdem etwas gesündere Menüs
- Bessere Qualität
- weniger fettiges Essen
- Kein/Weniger Geschmacksverstärker
- Allgemein Essensqualität, Gerichte z.T. nicht identifizierbar, Salatbar übertrieben teuer,
- Generell essen das man überhaupt verzehren kann
- leckeres essen
- Keine überkochten Sachen, weniger Geschmacksverstärker
- höhere Qualität der Gerichte/Speisen
- Kein Bedarf
- höhere Qualität
- Soßen die nicht zur Hälfte Öl sind
- Mehr Geschmack und Frische. Dirgendwie Gerichte sind teilweise ungenießbar
- Weniger Paniertes/ weniger Gemüse mit

## Sahnesoße

- Mehr Glutenfr
- Mehr glutenfreies Essen
- Größere Portionen bzw Beilage immer zum selbst Schöpfen
- Viel zu salzig, geschmacklich kaum ein Unterschied zwischen den Gerichten...
- Besseres Essen
- Ein kleines Schälchen Reis oder Nudeln für 85 Cent ist nicht OK. Und warum kostet bitte ein Grießbrei oder Milchreis über 3 €?
- Frischer, Individueller, Qualität, Ansehnlichkeit, Nicht verkocht, das Essen stopft und bringt keine Energie
- 3 Gerichte reichen völlig aus, gerne etwas teurer aber bessere Qualität
- Bessere Qualität des Essens, mehr Frische und kein "tot gekochtes" Gemüse
- insgesamt mehr Abwechslung. Der Salatbar hat z.B. schon seit Jahren das gleiche Angebot.
- mehr Qualität, weniger Verkochtes, weniger Fett
- Zumindest eine gesunde und vitale Tagesessenalternative oder Gemüsebeilagen auch mal ohne Rahm oder Sahne anbieten
- Zu wenig Abwechslung, oft versalzen, schlechte Qualität
- besserer Geschmack
- Nicht so lange Schlangen, bessere Soßen
- Größere Portionen
- Gesünderes Essen
- besserer Geschmack!
- Günstiger
- grundsätzlich zufrieden (es gibt jedoch Optimierungspotential)
- mehr auf Qualität achten. (Essen kalt, da es zu lange rumsteht, Fleisch zu lange gegart,
- Geschmackliche Verbesserung
- groß genug, aber abwechslungsreichere Salate
- Most or all of the soße contains alcohol which i dont like, always i prefer to have a vegeterian meal and one soße at lease without alcohol
- Geschmack
- gesünder, vollwertig, wenig Fett, keine Geschmacksverstärker
- Einfach gesünderes Essen, weniger Geschmacksverstärker --> Mehr BIO-Qualität. Der Reis bei den Beilagen muss unbedingt verbessert werden, schmeckt sehr trocken und ist zu hart ! Manchmal klappt es (Bei Gerichten mit Reis als Beilage). Für eine bessere Qualität würde ich auch gerne mehr Geld ausgeben.
- Weniger Fertigessen aus der Truhe
- Günstigere Salatbar
- in anderen Mensen gibt es Austausch mit anderen Studentenwerken - Tandemprogramm für neue Ideen und Inspirationen
- dauerhafte "Klassiker" wie Schnitzel/pommes/Currywurst, wie beim StuWe Stuttgart
- Ich bin bereit mehr zu bezahlen, wenn es ein wirklich spezielles/hochwertigeres Angebot gibt / es fehlen Eintöpfe (Erbsen, Linsen, Kartoffel..),
- Preis-/Leistungsverhältnis schlecht
- frische Zutaten, kein Convenience (Saucen ohne Glutamat und Zusatzstoffe)
- freie Beilagenwahl zum Haupt-Gericht
- bessere Qualität
- Besser schmeckenedes Essen
- gute Qualität Essen
- Höhere Qualität, frisch gebraten, ...
- frische Zutaten, keine Geschmacksverstärker



- bessere Qualität - weniger "Wiederaufgewärmtes", höherwertige Zutaten
- mehr als 1 vegetarisches Gericht, gesünderes Essen mit Schwerpunkt auf Gemüse und weniger fettig
- Weniger Thymian
- bei den menüs mehr salate ohne das essig-öl dressing, sodass man sein dressing selber auswählen kann. die salate ohne dressing sind häufig schnell vergriffen. bei den menüs ist häufig immer die selbe bratensoße dabei. mehr abwechslungsung wäre gut.
- bessere Qualität
- bessere Preis-/Leistungsverhältnis
- mehr Geflügel
- Dass Salat nicht mehr kostet als ein Mittagsmenü
- Geschmacklich nicht immer zufriedenstellend
- gesünderes Essen (nicht immer Sauce, überbacken, paniert,...)
- günstigere Salatbar. Man ist schnell bei 6 /7 € für ein bisschen Salat. Das steht in keinem Verhältnis zum "richtigen" Essen.
- vor allem mehr Platz und zeitlich flexibleres Angebot
- Mehr Abwechslung
- mehr vegetarisch aber ohne Tofu, mitarbeiterfreundlichere Preise, einfachere vegetarische Gerichte ohne Add-Ons (Besser Pasta Napoli / Arrabiata anstatt Gemüse-Bolognese), Verwendung von Biokäse etc.
- höhere Qualität des Essens und angenehmere Atmosphäre (zu laut)
- verzicht auf Glutamate etc... habe oft einen aufgeblähten Bauch und fühle mich unwohl
- weniger Fettiges Essen!! Bitte keinen Liter Öl auf die Nudeln kippen
- Allgemein besserer Geschmack
- mehr Selbstgekochtes, weniger Halb- und Fertiggerichte
- Über 3€ für eine Tiefkühlpizza die ich günstiger bei Rewe kriegen ist sinnlos (besonders da die Mensa auf Masse kauft und es sehhh viel günstiger kriegt)
- weniger Auswahl, dafür bessere Qualität (frisch zubereitet, keine Halbfertigprodukte)
- Salat günstiger machen
- Geschmacklich sehr schlecht. Oftmals komplett verkocht, keine frischen Zutaten usw...Daran muss gearbeitet werden
- Bessere Qualität der Lebensmittel (weniger Tiefkühlkost)
- Lieber einfachere Gerichte, dafür in besserer Qualität. Keine Braten, Rouladen o.ä. die dann zu trocken geraten und auch geschmacklich nicht überzeugend sind. In vegetarische Gerichte nicht noch Fleischersatzprodukte wie Tofu oder vegane Würstchen zugeben.
- weniger Bratensoße, mehr Abwechslung, gesünderes Essen
- Zu viel bratensoße
- Besserer Geschmack
- Mehr Abwechslung im Menü; 3 mal die Woche Cordon Bleu ist ein schlechter Witz
- Bessere Fleischqualität
- bessere Qualität
- islamische Angebote
- verschiedenartigere Gerichte, z.B. ganzer Fenchel, unterschiedlichere Soßen
- Angepasste Preise bzgl. der Salatbar, die Preise sind ziemlich überteuert. Bei den Menüs sollte darauf geachtet werden, dass weniger Konservierungsstoffe/Geschmacksverstärker verwendet wird. Viele Menschen reagieren sensibel auf diese Zusätze.
- Das Essen schmeckt "immer" gleich und ist

"immer" kalt.

- weniger Glutamat, etc.
- Menü Einteilung in Fleisch, vegetarisch und eine "fit Mahlzeit"
- Wasser
- bessere Qualität, günstigere Salate -> nicht abwägen
- besserer Geschmack, gerne auch für einen Euro mehr
- Gesünderes Essen
- Mehr Vegetarische Gerichte
- weniger Fleisch, dafür bessere Qualität; nicht überall zusätzliches Zeug reinmischen (Speck Blumenkohl, Zwiebeln bei den Kartoffeln,...); passende Beilagen
- gesünder, leckerer, individueller
- bessere Qualität der Speisen
- glutenfrei
- Fast alle Salate und viele Beilagen sind mit Frühlingszwiebeln, Knoblauch oder Zwiebeln gewürzt. Fände es toll, wenn man solche Zutaten selbst zufügen oder eglassen kann. Traue mich vor Terminen mit Industriepartnern oder vor anderen wichtigen Besprechungen nicht mehr in die Mensa, da ich bei solchen Gelegenheiten nicht durch Zwiebelgeruch auffallen möchte
- Gesundes und qualitativ hochwertiges Essen
- Höhere Qualität
- frisches Essen, keine Fertigsaucen, keine Fertiggerichte, Gemüsebeilagen!!
- Mehr gutes Essen. Man kann auch Fleisch ohne Knorpel verkaufen oder Salzkartoffeln die noch Konsistenz haben und nicht wie Gummi sind.
- Größere Auswahl: Sehr oft erlebe ich, dass Nudelgerichte oder Kartoffelartige Beilagen angeboten werden.
- mehr Auswahlmöglichkeiten, siehe bspw. Mensa Hohenheim
- weniger Bratensauce
- Kartoffelsalat verbessern
- besseres Essen
- weniger Kalorien
- mehr frisches Gemüse
- Mehr Abwechslung bei warmer "Schüsselware"
- Unterschiedlichere Angebote bei den Schüsseln
- Angaben zu den Nährwerten
- die Soßen die benutzt werden sollten bitte ohne Alkohol sein.
- Es schmeckt meistens schlecht. Fleisch ist meistens sehr trocken und zäh
- kein verkochtes Gemüse
- Pommes als Beilage
- knuspriges soll knusprig sein; paniertes nicht ertränkt werden; ...
- mitarbeiterfreundlichere Preise
- Frisch Gekochtest (keine fertigen Soßen)
- Einfach besseres Essen
- Gesünderes essen. Weniger geschmacksverstärker und Zusatzstoffe. Glutenfreies essen
- weniger Fettiges, mehr Ausgewogenes & Leichtes (in jeder Soße schwimmen "Fettaugen", so wird sogar ein leichtes und eigentlich leckeres Pastagericht zur Atombombe)
- Suppen nicht gesalzen, leichteste Gerichte wie Pommes schmeckt nicht, Fleisch teilweise nicht essbar! Mehr frischere Sachen, nicht nur angerührte Fertigsoßen
- salat und gesunde Sachen sind zu teuer und qualitativ nicht gut, zum in fest für den preis
- nicht nur Tomatensosse als glutenfreie Sosse, glutenfreies Essen allgemein
- weniger nudeln, mehr frisches Gemüse, günstigere Salatbar
- Teilweise passen die einzelnen Zutaten nicht zueinander

- größere Portionen
- gesünder; keine Chemie
- Portionen die auch satt machen
- Nur eine Ausgabe für Salatsoße und für Suppe ist zu wenig (und teils unappetitlich)
- Anspruchsvollere vegetarische Gerichte als Nudeln mit Tomatensoße und ein bisschen Blattsalat
- mehr gesundes Essen
- größere Portionen
- lieber weniger Angebot, dafür ein besseres Angebot!
- Höhere Qualität
- bessere Qualität der Speisen
- Soßen ohne Alkohol. Ein Menü ohne Schwein und Alkohol
- Fast alle Soßen schmecken nach Bratensoße. Mehr Individualität bei den Soßen
- insbesondere wenigstens ein Fleischgericht wo die fleischqualität gut ist
- Zwar sind Allergene angegeben- bringt aber wenig wenn dann alle Gerichte die gleichen Allergene beinhalten
- Gluten-&Lactosefrei
- Die Qualität lässt im Laufe des Semesters immer nach - gleichbleibend schmackhafte Mahlzeiten, gerne auch mal mit frischen Kräutern...
- mehr Qualität (ich vetrage die Soßen nicht) weniger Quantität
- Abwechslungsreichere Menüs, mehr Saucen Auswahl
- Bitte keine Fertigpulver... ich bin für leichte Kost. Wenn ich einen Schweinsbraten vertilge, brauche ich danach erst mal einen Mittagsschlaf!
- bessere Qualität - Insant geht gar nicht
- mehr Qualität, mehr Abwechslung
- Bessere Qualität, nicht so viele Kohlenhydrate, nicht die gleiche Soße zu jedem Essen
- Günstigeren Salat
- etwas größere Portionen
- Mehr Pommes beim vegetarischen Essen, das Alternative Essen umbenennen in Menü 2
- bessere Qualität, nicht alles mit Bratensoße, weniger Geschmacksverstärker
- auf die Beilagen kann man sich verlassen, der Rest ist wie im Lotto
- Besserer Geschmack
- Weniger FETT
- zu salzig
- Bessere Qualität
- Generell was essbares, von dem man kein kein Durchfall bekommt
- Ausgewogenes verhältnis zwischen Fleischgerichten und vegetarischen Gerichten
- Mehr Abwechslung in den Menüs. Nicht immer die Rest vom Vortag noch irgendwie anderes wieder aufbereitet.
- mehr Lactosefrei
- Weniger Bratensoße
- bessere Qualität, Geschmack
- einfach bessere qualität
- Viel größere Portionen
- das Essen ist zu salzig
- Günstigeres Salatangebot und bessere Bratensoße
- bessere Qualität
- Salatbar ist super, der Rest leider meistens ungenießbar
- Höhere Qualität, mehr unterschiedliche Gewürze, authentische Gerichte
- Soße ohne Alkohol
- Essen für andere Religionen ohne Alkohol in der Soße
- frischere Zubereitung (keine Fertigsoßen) und fettfreier
- richtige und vor allem vollständige

Beschreibung der Allergene! Wenn nicht mal das Mensapersonal selbst weiß was da drin ist seh ich schwarz dort noch weiter mein Geld liegen zu lassen!!

- Warum gibt es jeden Tag mehrere Fleischgerichte, jedoch meist nur ein vegetarisches Gericht? Sollte das nicht eigentlich andersherum sein? ;)
- Höhere Qualität, größere Fleisch Portionen
- Alternative Bratensoße!!
- Frei Wählbare Beilage ohne Aufpreis
- Ich finde den Salat viel (!!!) zu teuer. Es kann nicht sein, dass dieser gewogen wird...!!! Ich finde das Salatangebot in Ordnung. Nur sollte es auch die Möglichkeit geben für z.B. 3€ einen großen Teller füllen zu können. So nehme ich nie Salat, würde aber gerne wenn er günstiger wäre. Bisher nicht studentenfreundlich!!!
- Verzicht auf Glutamat(derivate)
- mehr Abwechslung, nicht immer die gleichen Gerichte
- Vollkornbrötchen, gesunde Snacks
- mehr Gewürze, weniger Sauce
- Günstigere zweite Wahl - extrem teuer
- Qualitativ hochwertigeres essen
- zu fettig
- mehr Abwechslung
- besser würzen, wärmeres essen, schmeckt einfach nicht in der Mensa!
- Mehr auf den Teller, ich als Mädchen werde oft schon nicht satt.
- Vegetarisch sollte gesund sein und nicht frittiertes oder extrem fettiges, generell ist das Essen viel zu ölig
- Weniger Fertiggemüse und angerührte Saucen und weniger Öl im Gemüse
- Eine bessere Qualität des Essens.
- Bessere Qualität und Geschmack. Fleischgerichte dürfen dann auch etwas teurer sein. Keine Bratensoße mehr.
- mehr Abwechslung beim Gemüse
- Weniger Fertigprodukte
- Weniger Geschmacksverstärker
- Essen, das einen nicht krank macht!!! Ich bin seit einer Lebensmittelvergiftung durch essen aus der Mensa seit zwei Jahren schwer krank und musste vorübergehend mein Studium pausieren!!! Das wünsche ich niemandem!!! Sorgt bitte dafür, dass es bei mir bleibt!!!
- Frischen Beilagensalat, keine gefälschte maggie saucen, ohne Chemie produziertes essen wo ein guter Koch über die Schulter schaut. Bisher war selbst der Reis/Nudeln überkocht das spricht für sich... Wir haben in der BiB 4000 Euro Lerninseln und essen in der Mensa sehr minderwertig. DU BIST WAS DU ISST !
- Höhere Qualität
- die Salatbar ist zu teuer!
- Nicht immer die gleiche Bratensoße
- im Bereich Tellergerichte/Menüs: weniger fettiges, mehr gesünderes, frisches Essen.. das darf dann auch etwas mehr kosten.. wenn die Qualität stimmt
- Bitte nicht überall Bratensauce draufklatschen; mehr Abwechslung; teilweise sonderbare Kombinationen
- Billigeres Salatangebot. Für die Preise habe ich ganze Packungen Salat.
- Gute Pommes und kein essen aus der gefühlten Mikrowelle!
- Frische Gerichte
- Die Portionen sind für den Preis zu klein wir brauchen genug Energie um Leistung zu erbringen.
- Weniger Geschmacksverstärker, Suppe nicht immer versalzen
- Verzicht auf künstliche Zusatzstoffe
- bessere Qualität

- Weniger Gerichte, die nur nach Fertigprodukt schmecken
- bessere Qualität der Speisen
- Essen, das nach etwas schmeckt
- Salate sind zu teuer. Abwechslungsreicheren Salate bei dem Beilagensalat des Hauptgerichtes.
- Weniger Fett in den Speisen insbesondere in Beilagen und Gemüse! weniger versalzene Gerichte! Generell firisch zubereitete Speisen! Bessere Abstimmung der Beilagen bei Tellergerichtwen!
- kein Fertiggemanschtes Essen
- besserer Geschmack
- bessere Qualität
- dass es schmeckt und davon sind sie noch sehr weit entfernt
- manchmal zu fettig, selbstzusammenstellbarer Salat teuer
- Die Qualität des Essens ist teilweise unter aller Sau. Es dürfte ruhig besser sein und dafür teurer.
- etwas weniger fleischlastig.
- afrikanisches Menus zum Beispiel
- das das essen mal gut schmeckt
- Mehr frische Produkte und nicht immer diesen Fertigfraß
- gesünderes essen und weniger salz
- Größere Portionen
- Kein alk im essen
- Größere Portionen
- Weniger Angebot, dafür Frischer gekocht und weniger Fertigprodukte
- frischere Zutaten, mehr selbst Gekochtes, weniger Convenience Food, keine Süßspeisen als einziger Ersatz für Fleischspeisen
- bessere Qualität
- Qualität!! ->weniger Bauchschmerzen nach dem Essen
- Die Qualität des Essens muss deutlich besser werden. Reste recyceln ist ok aber nicht so häufig. Dafür bin ich auch bereit ein paar Cent mehr zu zahlen.
- gesünderes Essen (mehr Gemüse)
- Weniger Bratensauce!!! Besserer Geschmack!
- Weniger Zwiebeln und bessere Soßen
- zu mehreren Menüs einen Salat im Preis mit drin
- Verfügbarkeit sicherstellen
- Das Essen schmeckt widerlich, ich wünsche mir einen neuen Koch
- Süßspeisen 1x pro Woche
- bessere Essensqualität einfach! deswegen nehme ich an dieser Umfrage teil. Meistens ist das Essen geschmacklos, die Hähnchenspieße im Prinzip roh und alles schmeckt irgendwie gleich. Es gibt gefühlt immer das gleiche
- besserer Geschmack, mehr Qualität
- abwechslungsreicher, nicht immer das Selbe (zum Beispiel nicht jeden Tag Geschnetzelt), Salatpreis pro Teller nicht pro 100g, mehr verschiedene Salate
- größere Mengen
- weniger Fett, Öl, Geschmacksverstärker
- mehr Schweinefleisch
- Besseres Essen
- seltener diese Bratensoße, bessere Auswahl, bessere Geschmack (manchmal tirt das Öl, man hat das Gefühl alles schmeckt gleich, manches ist überkocht/-baten u.Ä.)
- nicht so viel Fertigprodukte als Inhaltsstoffe. zb Saucen und Schälchengemüse
- Günstigere Salatbar, das kann sich doch keiner leisten, echt eine Frechheit gesundes Essen für Studenten so teuer zu verkaufen!!! In den Kantinen der Großunternehmen ist es

sogar um einiges günstiger!! Einfach ein Festpreis für unterschiedliche Schüssel/Tellergrößen, die man sich individuell befüllen kann wäre die Beste Lösung.

- weniger Geschmacksverstärker
- Zu viele Vegetarische Gerichte; Eine Liste mit den Zutaten jedes Gerichts
- Besseres und frischeres Essen
- Steaks, Schnitzel, weniger Sachen (z.B. Gemüse) aus der Dose
- Frischere Gerichte ohne Zusatzstoffe
- mehr frische Lebensmittel in den Gerichten, mehr Gemüse
- weniger Geflügel, es gibt jeden Tag mindestens zwei Geflügelgerichte
- nicht mehr diese ekligen Soßen
- Nachschlagmöglichkeiten. Man wird von einem Essen nicht satt!
- keine Bratensauce mehr, frischer
- Mehr Geschmack
- Salatbar auch studentenfrendlich gestalten
- Essen von dem mir nicht schlecht wird
- bessere Qualität
- höhere Qualität, Nudeln sind oft breiig, Suppen sind teilweise gut teilweise versalzen
- Halal oder kocher fleisch
- Weniger Fettig
- Höhere Qualität, gern auch zu höheren Preisen
- schmeckt oft einfach nicht
- If there is something like Curry Wurst or Pommes in Menu, open 2 lines for it. Otherwise people stand like 15 minutes in queue for this food, because it is given out in 1 window only.
- Zusammenstellungsmöglichkeiten werden durch Gewicht zu teuer
- weniger Zusatzstoffe, manchmal Unverträglichkeit von Soßen etc.
- Die Pilze in den meisten Gerichten sind einfach nur Schleim
- bessere Qualität / leckeres Essen
- mehr frische und gesunde Sachen und nicht so viel fettiges
- mehr (vegane) Abwechslung bei den "Schüsselchen", häufiger vegane Gerichte (nicht nur donnerstags)
- das vegane/vegetarische Essen ist oft zu Kohlenhydratlastig z.B. Falafel mit viel Reis
- weniger Chemiezusätze (insbesondere Glutamat!) in den Gerichten und vor allem Soßen + der Preis pro 100g an der Salatbar ist überteuert.
- mehr Qualität
- weniger Zwischenverarbeitete Sachen
- bessere Qualität
- Fleisch oft zu trocken/zäh
- größere Portionen
- Günstigeren Salat
- Salz an die Salzkartoffeln
- größere Portionen
- mehr Gerichte mit Bratensoße!
- zu oft Tomatensoße bei vegetarischen essen. Bei Kässpätzla zu wenig Käse, bratensoße dazu geht gar nicht.
- Mitarbeiterfreundliche Preise
- Mehr Glutenfreies
- vegan
- Salat bei jedem Gericht, AUßER bei den Gerichten, bei denen schon z.B. Kartoffelsalat dabei ist. Das ist Schwachsinn..
- Bessere Essensqualität (Geschmack, Qualität des Rohstoffs -> Gemüse lätschig, Chemiekeulen als Soße, Salat in Dressing getränkt wenn nicht von der Bar)
- schmeckt oft nach Geschmacksverstärkern. meistens die Soßen

- laktosefreie und fructosefreie Gerichte.
- Scharfe Sauce (Chilie)
- Bezahlbare Salatbar
- Essen welches Übelkeit verursacht
- bessere Qualität (auch bei höherem Preis)
- weniger Sahne/Bratensoße. Weniger mit Milch
- die Saucen schmecken sehr oft stark nach Geschmacksverstärker, z.B. Spaghetti Bolognese ist ungenießbar. Das Fleisch schmeckt oft nicht (zu fettig oder trocken), die panierten Tintenfischringe sind eine Zumutung
- Linsen mit Spätzle
- Essen zum Mitnehmen, bspw. Wraps
- nicht immer tomatensoße
- das Essen sollte warm serviert werden und nicht kalt. Es kommt öfter vor, dass ein Teller länger Zeit auf im Teller angerichtet auf der Theke steht. Auch wenn es angeblich von oben warm gehalten wird, ist so etwas ein No-Go. Wo bleibt hier das Qualitätsbewusstsein? Die Soßen werden lieblos zubereitet. Bratensoße schmeckt undefinierbar. Tomatensoße ist wässrig.
- selbstgemachte Soßen, vegetarische Gerichte ohne Tofu, Nudelbar standardmäßig
- schmeckt einfach scheiße
- größere Portionen
- Weniger veganes Essen
- Weniger Fertigsoßen, leichtere Menüs mit weniger Fett und Fleisch
- nicht zu jedem 2. essen die gleiche soße
- ich reagiere allergisch auf vieles und nutze es deshalb nicht
- bessere Qualität
- bessere Qualität in der Zubereitung
- Die Salatbar ist zwar schön gemacht, doch stimmt meiner Meinung nach etwas nicht, wenn ein großer Salatteller gut das doppelte im Vergleich zu einem normalen Mittagmenü kostet.
- laktosefreies Essen
- günstigeres Salatangebot
- Kennzeichnung Inhaltsstoffe

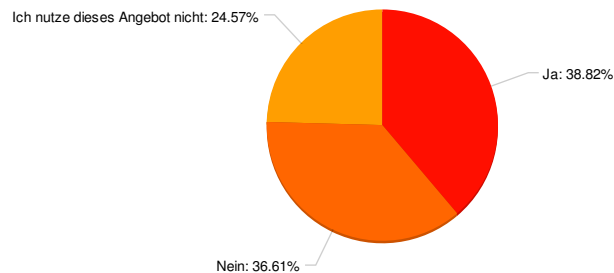
9. 6 a) Bist du mit dem Salatangebot der Mensa zufrieden?

Anzahl Teilnehmer: 997

387 (38.8%): Ja

365 (36.6%): Nein

245 (24.6%): Ich nutze dieses Angebot nicht



10. Wenn du 6 a) mit "ja" beantwortet hast, gehe bitte weiter zur Frage 7 a)

6 b) Wenn du nicht mit dem Salatangebot der Mensa zufrieden bist, was würdest du dir wünschen?

Anzahl Teilnehmer: 435

110 (25.3%): nicht marinierte Salate

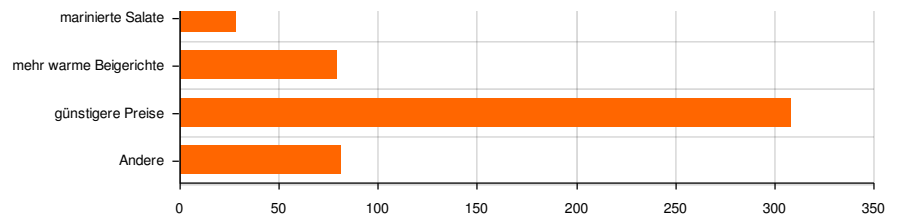


28 (6.4%): marinierte Salate

79 (18.2%): mehr warme Beigerichte

308 (70.8%): günstigere Preise

81 (18.6%): Andere



#### Antwort(en) aus dem Zusatzfeld:

- die Auswahl ist weit in Ordnung
- Beillagensalatdiversität, nicht nur Blattsalat zur Auswahl
- eigene Salatzusammenstellung (Salatbar)
- Kein Bedarf
- Vor allem günstiger!!!!
- Mindestens ein Glutenfreies Gericht ohne Fleisch bzw. ohne Schweinefleisch, allgemein weniger Schweinefleisch
- Jeder Fertigsalat ist günstiger als der Salatteller
- Abwechslung!
- Marinierte Salate schmecken nicht, besser Soße verwenden
- grundsätzlich zufrieden (es gibt jedoch Optimierungspotential)
- mehr Abwechslung, Festpreise
- Salat ist zu kalt, immer der gleiche, nicht gesund, zu fett angemacht, bitte ohne Geschmacksverstärker
- Weniger Paprika
- Zusatzstoffe nicht gekennzeichnet
- Rohkost ohne Dressing
- Mehr Freiheiten für Allergiker (z.B. keine Karotten in Blattsalate untermischen, sondern separat daneben stellen)
- Temperatur des Salats
- bisher nicht genutzt, da sehr teuer!
- zu teuer
- höhere Qualität der Grundzutaten
- mehr Salatauswahl ohne Zwiebeln, Bohnen und Paprika für Leute die nicht alle Gemüsearten vertrage
- Ich nutze es nicht weil es viel zu teuer ist.
- einfach selbst marinieren können und evtl. noch ein paar Garnierungsbeilagen wie Sonnenblumenkerne oder ähnliches
- weniger Knoblauch an den Salaten
- größere Salatsoßenauswahl
- Besseres Dressing
- it's not always fresh
- mehr Frische, Salat in Schälchen oft abgestanden
- es ist seit Jahren immer das Gleiche
- etwas mehr wechselnde Komponenten in der Salatbar
- mehr frische Salatblätter
- Höhere Qualität
- Frischeren, saftigeren Salat
- bessere Qualität
- Grüne Salate gehen gegen später oft aus
- ich nutze es nicht, weil abgewogen wird und ich nicht bereit bin 6 € für einen Salatteller zu zahlen
- mehr Abwechslung. Warme Beigerichte sind gut!
- salatsoßen regelmäßiger auffüllen
- mehr Auswahl
- Abwechslung, Frische, Dressing
- Dressing schmeckt abscheulich
- durch Gewichtspreis sind Kartoffelsalat, etc. überteuert
- Studentenfrendlicher! Siehe Vorschlag oben!!!
- hülensfrüchte, Couscous, Reis - zum Mitnehmen
- Es fehlt: Tomate, Gurke etc. in den kleinen Schalen
- Nicht abwiegen ist sonst viel zu teuer



- mehr Vielfalt, d.h. mehr Salate
- Es gabe eine zeitlang Wurstsalat an der Salatbar.
- Abwechslung
- Ein großer Salatteller kostet fast doppelt so viel wie ein normales Gericht.
- grundsätzlich zufrieden, nur die Salattheke ist mE viel zu teuer.
- Salatteller wiegen macht zB Kartoffelsalat unbezahlbar, grünen Salat dagegen sehr günstig. Ein halbwegs voller Salatteller kostet so schnell mal über 6 EUR
- Beilagenwahl anstelle von Salat
- schön aufgeschnittene Rohkost und ggf. auch frisch auf geschnittenes Obst
- Essig und Öl bei den anderen Salatsoßen
- Abwechslungsreicheren Beilagensalat des Hauptgerichtes. Z.B auch einmal Gurkensalat je nach Hauptgericht, wo es halt passt
- Die Salate sollten nicht bereits mit Dressing belegt werden -> der Salat ist immer bereits matschig.
- frischeres Angebot
- Jede andere Mensa schafft es Salat bezahlbar zu machen mit vernünftigen Preisen pro Schüssel und nicht pro 100 Gramm.
- vieles ist bereits um 13:05 Uhr vergriffen
- besserer Geschmack
- Preis pro Teller, nicht pro Gewicht
- mehr Soßenwahl und das etwas wie ein Mailkolben nicht zum Gewicht zählt (ist ja fast nichts essbares dran, sowas vlltseperat in kleinen Schälchen ausgeben z.B.)
- Käse und tomaten, karotten mit mayo
- Sonnenblumenkerne
- Salat ist top!
- Leckere Soßen
- warme Beigerichte sind oft unidentifizierbar, sehe oft aus wie vom Vortag nur noch mals frittiert. Sehen nicht gesund aus und passen nicht zum gesunden Salat. Nicht klar, ob sie vegetarisch sind oder nicht. Nicht zu viel Knoblauch/Zwiebeln in den Salaten
- Abrechnung nach Schälchen und nicht nach Gewicht
- z.B. auch mal vegane Beigerichte
- das Angebot könnte hochwertiger sein und schöner angeboten werden
- mehr Auswahl, 2 selbstgemachte Soßen die nicht fertig sind (ohne Zusatzstoffe), nur Öl und Essig macht keine gute Soße!
- Frischen Salat
- bessere Salatsoßen; Baguette
- schmeckt auch nicht besser
- Thunfisch, Gekochte Eier, Spinat
- Der Salat ist so teuer, dass man das Gefühl hat, den gesamten Mensabetrieb zu subventionieren.
- das ich mir selbst meine Marinade machen kann.
- weniger Grünzeug, mehr Karotte, Paprika, Gurke, usw.
- Isst man in der Mensa "gesund", spricht Salat, zahlt man den teuersten Preis, da nach Gewicht. Einheitspreise für 2 verschiedene Salattellergrößen wären hier optimal!
- Salatteller ist viel zu teuer. Gesund sollte nicht teurer sein
- mehr auswahl

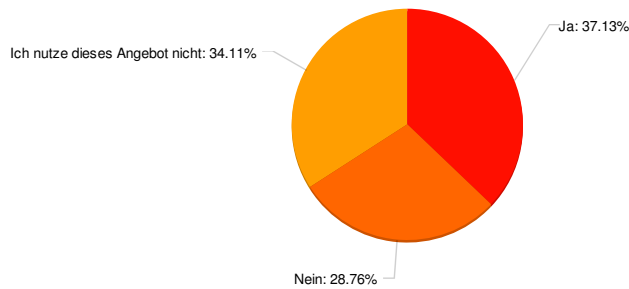
11. 7a Bist du mit dem Suppenangebot der Mensa zufrieden?

Anzahl Teilnehmer: 991

368 (37.1%): Ja

285 (28.8%): Nein

338 (34.1%): Ich nutze dieses Angebot nicht



12. Wenn du 7 a) mit "ja" beantwortet hast, gehe bitte weiter zur Frage 8 a)

7 b) Wenn du nicht zufrieden bist mit dem Suppenangebot der Hochschule, was würdest du dir wünschen?

Anzahl Teilnehmer: 325

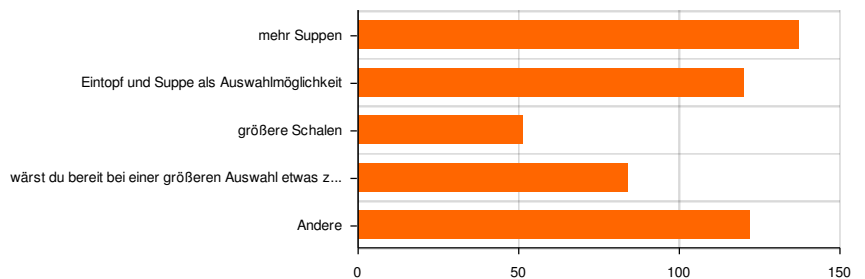
137 (42.2%): mehr Suppen

120 (36.9%): Eintopf und Suppe als Auswahlmöglichkeit

51 (15.7%): größere Schalen

84 (25.8%): wärst du bereit bei einer größeren Auswahl etwas zu zahlen

122 (37.5%): Andere



Antwort(en) aus dem Zusatzfeld:

- bessere
- Suppen ohne Alkohol
- Zu salzig
- Ich finde die kostenlose Suppe super, jedoch schmecken sie nicht, oft wie angerührtes Pulver
- bessere Suppen
- Keine Tütensuppen, die nur aus zu salziger Brühe bestehen
- Nicht zu salzig
- grundsätzlich zufrieden (es gibt jedoch Optimierungspotential) z.B. teilweise extrem salzig! Lieber zu wenig Salz als zu viel !
- Qualität stimmt oft nicht (mal zu stark gewürzt, mal zu wenig, mal zu heiß)
- eine Suppe mit frischen Zutaten und ohne Geschmacksverstärker
- schmecken alle ähnlich; zu viele Zusatzstoffe
- Geschmack
- schmeckt nach Fertigprodukt, bitte gesünder
- Alle schmecken gleich
- Es gibt in anderen Mensen sehr leckere Eintöpfe oder z.B. Käsesuppe des Studentenwerks Chemnitz/Zwickau! als vollwertige und preiswerte Hauptmahlzeiten
- konkrete Suppen, weniger undefinierte Gemüse-Mixturen
- bessere Qualität

- nicht die Reste vom Vortag als Suppe
- in der Regel sind die Zutaten ungesund
- deutlich weniger Salz
- Zu oft zu salzig
- Kennzeichnung ob vegetarisch
- vegane Suppen
- sind zu salzig!
- weniger Salz in den Suppen
- Suppen, die besser schmecken, frisch zubereitet
- Schmecken immer gleich und viel zu salzig
- Es wiederholt sich zu sehr. Einfache Suppen mit frischen Zutaten, mehr Variation...
- Oft versalzen
- Die Suppen sind fast durchgehend versalzen. Einfach weniger Salz, dann ist das Angebot ok.
- weniger Salz. Die Mischung 1:1 Salz:Suppe entspricht nicht meinem Geschmack
- Suppen ohne Verdickungsmittel
- weniger Zusatzstoffe
- Oft sehr salzig
- Wenigsten tägl. eine klare Suppe und eine Cremésuppe
- IMMER versalzen!
- Weniger Salz
- Glutenfrei und vegane Suppen
- ich esse keine Suppe
- sind immer ekelig, kann man auch weglassen
- "richtige" Suppen, außerdem oft versalzen
- Besseren Geschmack, nicht immer die gleiche Basis
- die klaren Suppen sind oft geschmacklich schwach und versalzen
- zu salzig, schmeckt nicht
- gesünderes Essen
- Weniger Brühe, mehr "richtige" Suppe (z.B. wie Kartoffelsuppe)
- Sehr oft total versalzen. Probiert es bevor ihr es rausstellt
- Suppen sind oft kalt
- oft zuviel Salz; Suppen wirken als ob durch eine angepasste Würzung, es eine ganz andere Suppe sein soll.
- Information auf der Seite, was die Tagessuppe ist
- Eine Suppe ist ausreichend, wenn sie schmeckt...
- Suppe nicht für alle zugänglich(unhygienisch))
- Oft schlecht gewürzt
- glutenfreie Suppen
- zu viel Salz
- besserer Geschmack
- Weniger Fleisch brühen Suppen. Die sind gerade im Sommer einfach nicht so gut/passend
- Höhere Qualität
- die gemixte Reste-Gemüsesuppe abschaffen und mehr Varianten. Lieber Suppen extra bezahlen lassen, dafür aber Qualität liefern!
- immer das gleiche
- Bessere Qualität, weniger Resteverwertung
- Echte Suppen und nicht nur fettige Brühe
- zu salzig
- Qualität, Geschmack
- Leider sehr oft sehr versalzen
- Glutenfreie Suppe
- Nicht immer übersalzen
- Vegan
- schmeckt nicht!
- Weniger Salz/ Gemüsebrühe an die Suppen. Sie sind manchmal so salzig das sie ungenießbar sind

- Weniger pürierte Suppen
- Suppen sollten weiterhin umsonst bleiben
- höhere Qualität von Suppen
- Die Suppen schmecken identisch zu den fertigen Maggie "Suppen". ( Pulversuppe)
- Suppe mit weniger Salz (aus gesundheitlichen Gründen)
- zu wässrig
- Nicht so salzig
- weniger Salz
- Leckere frische Suppen (Kürbissuppe mit Ingwer, Thaisuppe)
- die suppe schmeckt meistens nicht gut
- Nicht versalzen
- Suppen immer überwürzt und starke Geschmacksverstärker in den Suppe
- sind immer sehr versalzen und schmecken nach Fertiggewürzmischungen
- weniger klare Suppen
- esse keine suppe
- Mehr Auswahl bei den Suppen. Vielleicht mal Gulaschsuppe, Spargelsuppe...
- Suppe manchmal schlecht
- Oftmals ist es so das die Suppen einfach nur nach Wasser schmecken
- oft zu salzig
- besserer Geschmack
- WENIGER Salz!
- Suppe ist fast immer glutenhaltig
- keine versalzene Suppen und innerhalb der Woche Suppe die nicht gleich schmeckt
- Weniger Zusatzstoffe
- bitte gesund und lecker (nicht übersetzen etc.)
- Größere Vielfaltigkeit
- Etwas anderes als versalzene Gemüsebrühe
- Pure Brühe ist keine Suppe!
- z.T. Geschmacksverstärker mit Wasser, ich wäre bereit für eine bessere Auswahl etwas zu zahlen
- bessere Suppen
- weniger Salz in der Suppe
- hoher Salzgehalt
- frische Suppen
- häufig recht salzig
- nicht soviel Restegepansche, weniger Fertigsuppe
- weniger Salz
- weniger pürierte Suppen
- zu oft Gemüsesuppe
- Meistens einfach nur versalzen.
- vegan
- Frische Suppen, nicht das pürierte Zeug vom Vortag
- Geschmack liegt mir nicht, stark gesalzen / übersalzen.
- Keine Fertigsuppen
- auch hier wieder zuviel Geschmacksverstärker bei den Gemüsesuppen. Die Gemüsebrühen (z.B. Flädlessuppe) zu ölig
- bessere Qualität
- Die Suppen sind meist zu heiß. Das Essen zu kalt. Häufig ist die Suppe versalzen oder gar nicht gewürzt. Hier könnte man mal drauf achten.
- Einige Suppen schmecken oftmals langweilig
- Sehr salzig
- 2 Auswahl pro Tag wäre gut
- Gemüsesuppe: Verwertung von Vortag-Gemüse
- Dickere Suppen (Kartoffel usw.) schmecken oft angebrannt
- weniger Zusatzstoffe

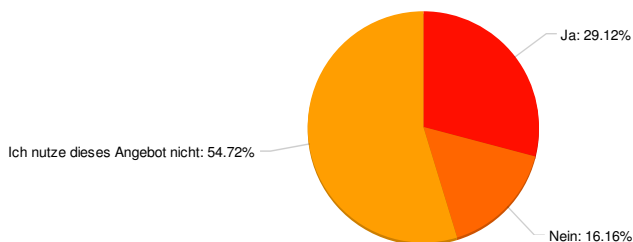
13. 8 a) Bist du mit der Dessert Auswahl zufrieden?

Anzahl Teilnehmer: 996

290 (29.1%): Ja

161 (16.2%): Nein

545 (54.7%): Ich nutze dieses Angebot nicht



14. Wenn du 8 a) mit "ja" beantwortet hast, gehe bitte weiter zur Frage 9 a)

8 b) Wenn du nicht mit dem Dessertangebot zufrieden bist, was würdest du dir wünschen?

Anzahl Teilnehmer: 210

94 (44.8%): mehr Auswahl

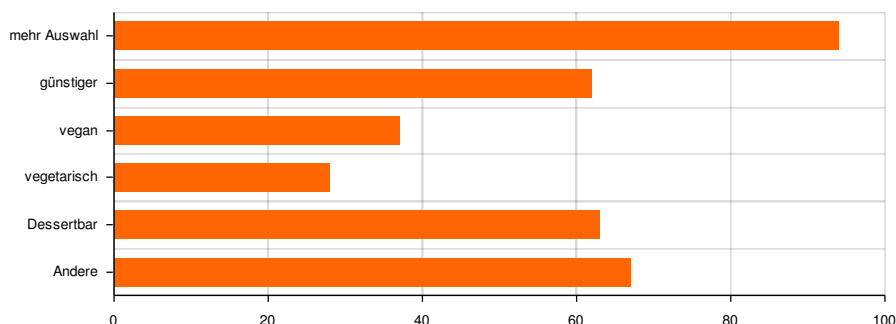
62 (29.5%): günstiger

37 (17.6%): vegan

28 (13.3%): vegetarisch

63 (30.0%): Dessertbar

67 (31.9%): Andere



Antwort(en) aus dem Zusatzfeld:

- die Zutaten fehlen
- Kein Bedarf
- Mehr Desserts. Wenn man nicht um 13 uhr in der Mensa ist bekommt man gar keins mehr.
- Mehr frisches Obst = Energie
- weniger Zucker
- mehr Obstsalat oder Obst mit Joghurt
- natürlicher, weniger Chemie
- mehr Auswahl an Quark und Joghurtdesserts - weniger Mousse- und Creme-Desserts
- Gesünder ! Evtl.Obstsalat aus frischen Früchten ohne Zuckerzusatz
- frisches Obst
- Oft sind die leckeren Sachen alle
- keine künstliche Pudding, etc.
- Geündere Alternativen
- mehr Obst
- Obstsalat; gesunder, nicht künstlicher (diese ganzen Cremes) Nachtisch
- keine Halbfertigprodukte, frisch zubereitete Desserts, z.B. Quarkspeise
- nicht so kalt
- Mehr Obst, regional, saisonal
- klare ausschilderung was was ist!!! Oft völlig unklar und man muss raten..oder es eben lassen
- ich nutze das Angebot nicht weil ich die Dessertspeisen, die von der Mensa angeboten werden, nicht lecker finde
- Preisangabe!!!!!!!!!!!!

- schmeckt nicht
  - weniger Fertigcremes
  - Ohne alkohol
  - Laktosefrei
  - weniger Fertigcremes
  - mehr Obststeller
  - Auch mal gesündere Deserts wären cool!
- Mehr Quarkdeserts, frische Obstsalate ohne Dosenfrüchte
- Kennzeichnung, ob glutenfrei
  - Alles Selbstgemachte schmeckt gut.
- Convenience-Produkte, insb. Cremes, sind meist von minderer Qualität
- frische Desserts und nicht Dosenfrüchte und fertig Pudding ect.
  - Früchte im Sommer. Wenn es das nicht schon gibt
  - Mehr Joghurt Nachtische, nicht unnötig süß!
  - Mehr Joghurt, Quark Früchte,weniger (Chemie)cremes
  - Im Menü integriert
  - Nicht immer die üblichen Verdächtigen wie Pudding etc. ich erwarte mehr Kreativität und Vielfalt!
  - frischer
  - Klare Kennzeichnung welches Desert welches ist.
  - bessere Beschriftung. cafe pudding sieht oft aus wie schokopudding.
  - Der Pudding z.B. ist zum teil auffällig schlecht mit Wasser gestreckt. Viel lieber wäre mir ein FRISCHER Früchtesalat ohne Zuckerzugabe.
  - Weniger süß
  - Frischere Zutaten, mehr frisches obst
  - Früchte
  - gesünder, origineller
  - Desert wie Kuchen, Obstsalate, Panna Cotta, Tiramisu
  - weniger fertigmischungen
  - Kein gelantini für muslime bitte planzlich und kein Alkohol
  - gesündere Alternativen
  - weniger Zucker, weniger Päckchendesserts,mehr Selbstgemachtes
  - kleiner Portionen und nicht ganz so mächtige Desserts
  - schmeckt nicht, daher bessere Desserts
  - Das Mittagessen ist zu teuer, deswegen habe ich kein Geld für Dessert
  - Lakosefrei
  - Dessert das nicht vegetarisch ist
  - bessere Qualität
  - brauch ich nicht, will ich nicht
  - mehr gesundes
  - oft sind die Dessers sehr groß, ich hätte lieber ein kleineres
  - weniger Fertigdesserts, auch mal etwas frisches (Obstsalat), nicht ganz so viel Zucker und Fett
  - weniger kalorienhaltig, gesünder
  - vegane Desserts ohne BASF / Dr. Oetker :-)
  - Ist direkt weg
  - gesünder; mehr Quarkspeisen; kleinere Portionen
  - Ignoriert bitte die Veganfreaks
  - Obstsalat
  - laktosefrei
  - Desserts schmecken sehr künstlich und sind schnell ausverkauft

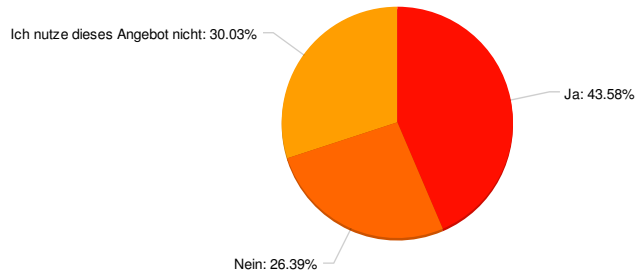
15. 9 a) Bist du mit dem Snackangebot zufrieden?

Anzahl Teilnehmer: 989

431 (43.6%): Ja

261 (26.4%): Nein

297 (30.0%): Ich nutze dieses Angebot nicht



16. Wenn du 9 a) mit "ja" beantwortet hast, gehe bitte weiter zur Frage 10

9 b) Wenn du nicht mit dem Snackangebot zufrieden bist, was wünschst du dir?

Anzahl Teilnehmer: 314

99 (31.5%): breiteres Snackangebot

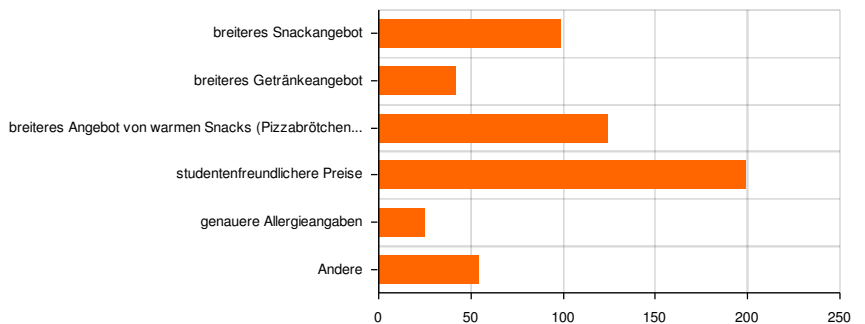
42 (13.4%): breiteres Getränkeangebot

124 (39.5%): breiteres Angebot von warmen Snacks (Pizzabrötchen, Leberkäswecken (Lkw) usw.)

199 (63.4%): studentenfreundlichere Preise

25 (8.0%): genauere Allergieangaben

54 (17.2%): Andere



Antwort(en) aus dem Zusatzfeld:

- Kein Bedarf
- kleine Snacks, wie Bueno etc. sind zu teuer. Wasser viel viel viel zu teuer! Statt teurer Marken, vielleicht einfach Lidl Wasser anbieten
- Qualität der Produkte schlechter als beim Bäcker
- mehr gesunde Produkte
- mehr Varianten bei den belegten Brötchen und dass nach 12:30 auch noch welche da sind
- kaum genießbare vegetarische Angebote außer Supermarktkäse
- vegan
- die Brezeln/Brötchen sind meist schon trocken/altbacken und dafür zu teuer
- Dieselben Snacks sollten nicht mehrere Tage lang verwendet werden und wenn doch sollte man das ausschildern und den Preis reduzieren
- Anzeige der (noch) verfügbaren Snacks auf Internet/Intranetseite
- abgelaufene Produkte sollten nicht verkauft werden.
- Vegane Schokolade
- Gutenfrei
- Mehr Wraps
- gesunde Snacks, z.B. auch fertig zugerichtetes Obst

- Gesunde Snacks
- mehr Abwechslung
- Vegane Angebote
- Mehr Milka Produkte
- mehr Obst, frisches
- Wechselnde angebote
- längere verfügbarkeit bestellfunktion
- zu teuer
- Angebot ist sehr schnell, meist bis zur Mittagszeit erschöpft, vor allem freitags ist oft in der Mittagszeit kein Angebot mehr da
- mehr Obst
- Muslim feundliche thecke
- Abwechslung
- Gesundes Angebot, nicht belegte Vollkornbrötchen
- Allerdings oft sehr schnell ausverkauft, z.B. Die belegten Brötchen
- Gesünderes
- Ich finde es GENIAL das es jetzt auch Mate Tee an der Hochschule gibt...könnte aber etwas günstiger sein. :) Club Mate 0,5Liter wären z.B. für 2euro inkl. Pfand ok:)
- belegte Brot, Brezen
- Angebot auch nach 13uhr
- nach dem Mittagsrun ist alles leer, schlechte Verfügbarkeiten
- mehr frisches
- Öfter Fleischkäse, Pizza, Pizzabrötchen, Schnitzelbrötchen, Frikadellenbrötchen
- Die Brezeln sind oft steinhart. -> frischer backen
- Was bringt mir das Angebot wenn es nur bis 14 Uhr etwas zu essen gibt. Wenn man länger an der HS ist verhungert man.
- gesündere snacks, mehr snacks mit eiweiss, das ist was du für snack brauchst, kein schokoriegeln
- Generell längere Öffnungszeiten, damit ein Snack auch am Abend möglich ist, wenn man ihn am dringendsten benötigt
- mehr vegetarisch/vegan
- Belegte Brötchen und Brezeln müssen immer verfügbar sein
- bessere Preise (Butterbrezel/Muffin 1,20€ ist überteuert)
- Schilder besser platzieren, was was ist
- mehr Abwechslung bei den Brötchen, mal mit Gürckchen, Paprika, Frischkäse, etc.
- Es wäre toll, wenn ein einfaches Wasser nicht gleich ein vermögen kosten müsste! Einfach günstiges "ja" Wasser, oder ähnliches würde schon reichen.
- Mehr Menge, oft ist alles um 13h schon ausverkauft
- Ich bin schon damit zufrieden, nur fände ich die beiden angekreuzten Punkte noch optimierbarer :)
- Die LKWs könnten günstiger sein! Kosten fast soviel wie ein Mensa Mittagessen..
- vegane Snacks (oder zumindestens einen)
- vegan
- mehr Vegane Angebote
- Club Mate o.Ä.
- gesunde Snacks, Smoothie z. B.



17. 10) Wieviel wärst du bereit für ein Bio-zertifiziertes Mittagessen mehr zu zahlen?

Anzahl Teilnehmer: 981

248 (25.3%): Ich bin nicht bereit mehr zu zahlen

105 (10.7%): 20 Cent

270 (27.5%): 50 Cent

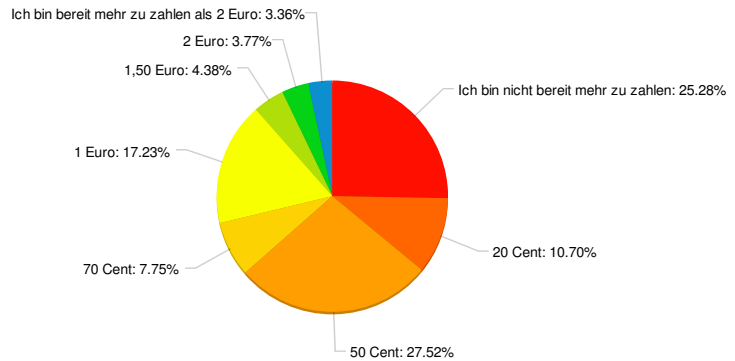
76 (7.7%): 70 Cent

169 (17.2%): 1 Euro

43 (4.4%): 1,50 Euro

37 (3.8%): 2 Euro

33 (3.4%): Ich bin bereit mehr zu zahlen als 2 Euro



18. 11) Was von den Folgenden Verbesserungen würdest du dir vielleicht noch erhoffen?

(Maximal 3 Auswahlmöglichkeiten)

Anzahl Teilnehmer: 985

39 (4.0%): Ich bin zufrieden

216 (21.9%): mehr Mikrowellen

371 (37.7%): mehr Sitzplätze

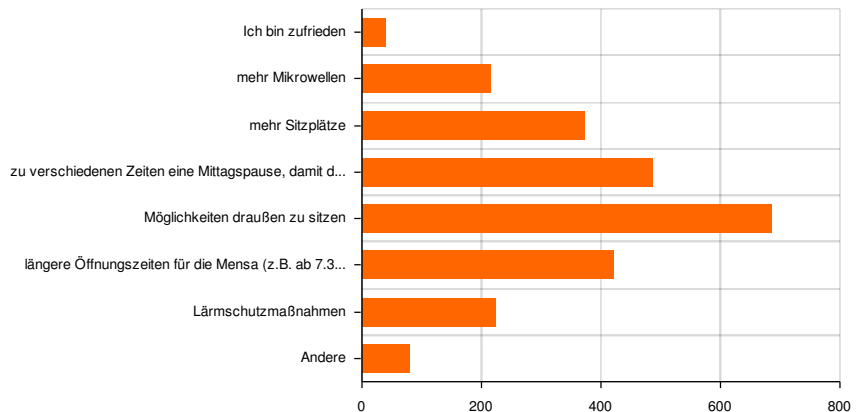
487 (49.4%): zu verschiedenen Zeiten eine Mittagspause, damit die Mensa nicht so überfüllt ist

685 (69.5%): Möglichkeiten draußen zu sitzen

421 (42.7%): längere Öffnungszeiten für die Mensa (z.B. ab 7.30 - 17.30 Uhr)

223 (22.6%): Lärmschutzmaßnahmen

79 (8.0%): Andere



Antwort(en) aus dem Zusatzfeld:

- Generell
- Wasserspender wie in der Bibliothek mit kunststoff Mehrwegflaschen
- mehr Ambiente
- Klima- oder Lüftungsanlage
- Event-Cooking, Spass in der Mensa
- höhere Qualität des Essens
- Ich finde das konzept der Menas solide! Man bekommt Essen das genau dem Geld entspricht das ich bezahle (und man wird satt!). Die räumlichkeiten sind ok (wenn man ab 11:30 Uhr essen geht). längere Öffnungszeiten nützen niemand! Ist das gleiche mit den Einkaufsläden... wenn diese nur bis 19 Uhr geöffnet hätten, würden es auch alle schaffen bis dahin einkaufen gewesen zu sein.
- insgesamt gesünder, vollwertiger
- keine Schließzeiten während der

## Semesterferien !!!!!!!!!!!

- längere Öffnungszeiten der beiden guten Kaffeeautomaten oben und unten
- kein Handyempfang / Störsender etablieren
- Mehr Platz: die Tischreihen sind zu eng gestellt
- Bessere Belüftung!!! Warum kann man keine Fenster aufmachen? Bei der schlechten Luft kollabiere ich fast
- bequemere Stühle
- weniger Auswahl, dafür frisch zubereitet
- mehr Platz zwischen den Tischen
- generell mehr Platz (Sitze stehen zu eng aneinander)
- mehr Raum zwischen den Reihen
- Längere Essensausgabe, z.B. bis 15:00Uhr, ich mache oft nach der großen Mittagspause Pause um dem Andrang zu entgehen und habe schon oft nichts mehr zu Essen bekommen, da ich kurz vor 14:00Uhr ankam.
- Mehr Platz zwischen den Tischreihen!!!
- Öffnungszeit bis 15 Uhr reicht schon
- klarere Ausschilderungen (Was ist was?); Einfache Beilagen ohne zusätzliches Zeug (NUR Karotten, NUR Kartoffeln,...)
- ALLES!
- GÜNSTIGER bzw. von mir aus auch mehr Preisunterschied zwischen zwei Gerichten: 2,95€ für ein paar Nudeln mit Soße ist wirklich übertrieben.
- Bereich mit gemütlicheren Sitzgelegenheiten
- Sorgfältige Trocknung der Tablettts: Teilweise erlebe ich, dass die Tablettts mehr oder weniger mit Wasser durchflutet sind.
- Bessere Fleischgerichte
- besseres Essen
- Eine Kaffee-Lounge, ggf. auch noch eine zusätzliche, die ganztägig geöffnet ist
- keine so enge Bestuhlung
- eine Orangensaftmaschine
- An langen Arbeits/Studientagen gegen Abends noch verfügbare belegte Brötchen/Fladenbrote.
- Tischreihen nicht so dicht gestellt
- die Sitzplätze sind viel zu eng
- Mehr Platz um zu den Sitzplätzen zu gelangen
- Höhere Qualität bei Speisen
- Klimaanlage - im Sommer bullenheiß
- Größere Tischabstände
- Plastiktüten abschaffen
- freundlichere Mitarbeiter :-)
- Bessere Qualität des Essens
- Größere Portionen
- Kostenfreien Trinkspänder AUCH in der Mensa. Dazu Gläser.
- größere Portionen
- Mehr Platz
- Mehr unterschiedliche Suppe
- Eine bessere Lüftung oder die Möglichkeit die Fenster zu öffnen
- besser Lüften
- längere öffnungszeiten für mittagessen
- Bessere Hygiene!!! Euer Essen macht krank!!! Sehr krank!! Seit zwei Jahren bin ich chronisch krank dank eurem essen!!!
- Mehr Personal was entsprechende Kenntnisse hat und auch mal lächelt :)
- Bessere Wegekoordination, vor allem bei Tablett und Besteckentnahme
- Flyers auf Ständern am Tisch die über Ereignisse der Woche informieren anstatt die gängige Flyerflut
- Eine Lüftung, es ist in diesem Kasten viel zu laut uns zu warm das ist auch eine unnötige Belastung für die Nerven!
- nicht so enge Sitzplätze

- Essen auch in den Ferien
- take away. Wichtig für Mütter die hier arbeiten und mittags heimgehen und hungrige Kinder daheim warten
- Fokussieren auf das, was wirklich wichtig ist: das Essen. Ich erwarte kein drei Sterne Restaurant aber etwas mehr Geschmack bitte.
- besseres Raumluftklima!!
- Die Akustik ist katastrophal
- Tische nicht so eng stellen
- Klima, Durchlüftung der Mensa
- Cheaper price
- Wasserautomat
- Essensautomaten in Geb 5 neben den Getränkeautomaten
- günstigere Preise und mehr Auswahl vor allem was das Mittagessen angeht
- Günstigere preise
- leckere Beilagen sind sehr schnell weg
- Ausrichtung der Tablett und des Bestecks woanders, da es um 13 Uhr zu größeren Staus kommt
- Es wird bei höheren Temperaturen zu warm und stickig. Keine frische Luft
- Wasserkocher neben den Mikrowellen
- Das Ca:Re sollte nicht abgeschafft werden.
- Gute Belüftung weil schlechte Luft in der Mensa herrscht
- Vernünftiges Klimatisierungskonzept
- CaRe soll bleiben!
- Wasserspender
- Besseres Mittagessen
- Dass man auch während des Semesters bei Veranstaltungen einen Tisch mieten kann - wirkt sehr unprofessionell
- Fenster die man öffnen kann weil es ziemlich sehr heiss da drin ist

19. 12) Was von dem folgendem ist dir für die Mensa sehr wichtig?

Anzahl Teilnehmer: 985

16 (1.6%): Ich bin zufrieden

23 (2.3%): Frühstück

506 (51.4%): Mittagessen

29 (2.9%): Snacks

96 (9.7%): Kaffeeautomaten

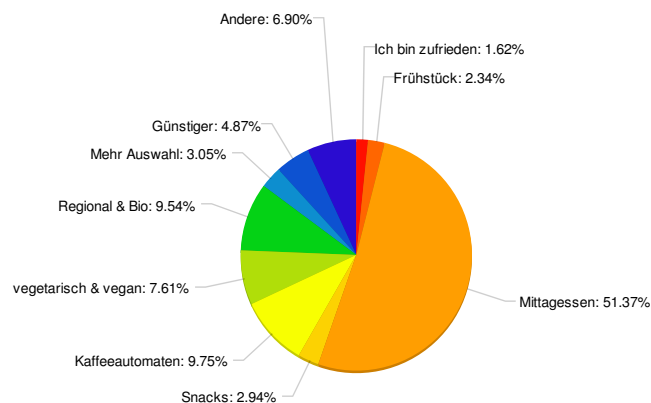
75 (7.6%): vegetarisch & vegan

94 (9.5%): Regional & Bio

30 (3.0%): Mehr Auswahl

48 (4.9%): Günstiger

68 (6.9%): Andere



Antwort(en) aus dem Zusatzfeld:

- Nichts
- essbares Mittagessen, es gibt teilweise echt gute Gerichte aber manchmal echt nur Schrott und dazu noch wenig...
- Das wichtigste ist für mich, dass auch Studenten mit sehr wenig Geld dort etwas essen können. Wenn man sich hinter jeder Ausgabe das personal spart und eine Selbstbedienung einführt, könnte man die Personalkosten sparen. Dann müsste man das essen nach Gewicht bezahlen ( aber bitte nicht so teuer wie das Salatbuffet)

- Reduktion & Günstigere und frischere Produkte, bei denen das Auge mitisst
- Mehr frische und Qualität des Essen, eine RUHIGE, erholsame Atmosphäre beim Essen
- macht keinen Sinn das man nicht mehrere markieren kann
- gesünder, vollwertiger
- Abendbrot
- Besser schmeckendes Essen
- Abendessen
- Ich finde die Frage schlecht, da ich mich nur für eine Sache entscheiden kann, obwohl mehrere sehr wichtig sind.
- man müßte wieder fast alles angeben
- höhere Qualität der Nahrungsmittel
- Mehr Sitzplätze, nicht die eng gestellten Sitzreihen
- Geschmack
- Gesünder
- weniger verschwendung! nicht jeden Tag drei versch. Fleischsorten; Auf Wunsch kleinere Portionen; klarere Trennung der Beilagen und kein Mischmasch aus 20 versch. Sachen
- glutenfrei
- Qualität
- in den gerichte bitte FRISCHE Gemüse anbieten, keine Fertigsaucen, Fleischqualität verbessern und Essensqualität auch. Gemüse für die Schälchen ist z.T mit Sauce überladen und verkocht.
- besseres Essen
- Gesund
- Bei den soßen die für die vegetarischen Gerichten benutzt werden bitte kein Alkohol.
- Pommes als beilage
- gemütlichere Atmosphäre
- Mehr Platz
- Gesundes Essen!! (fettarm etc)
- Mehr Obstauswahl
- rundum gesündere, leichtere und frischere Gerichte. Dann esse ich auch öfter dort.
- Bessere Qualität der Lebensmittel, insbesondere vom Fleisch. Darf auch was mehr kosten dafür. Durch Aktionen ist bewiesen, dass durch ein paar Cent mehr die Qualität erheblich besser werden kann.
- besserer Geschmack
- längere Öffnungszeiten, insbesondere Abends aber auch in der vorlesungsfreien Zeit.
- Kaffeeautomaten mit gutem Kaffee (in Italien gibt's sowas, warum hier nicht???) in jedem Gebäude
- wie gesagt, ich nehm jeden Tag Beilagen, weil ich weiß was da auf mich zu kommt
- Mehr Kaffeeautomaten durch die Mensa auch in den Gebäuden. Drei Kaffeemaschinen ist für sovielen Studenten einfach zu wenig vorallem wenn es sich um 9:30 Uhr staut und jeder einen Kaffee möchte
- Qualitativ und geschmacklich besseres Essen
- Authentische Gerichte und Gewürze
- mehr Abwechslung
- Gesundes Essen
- Mikrowelle
- Mehr Kapazitäten!!!
- Frühstück (Vorallem frische Brötchen, die Brezeln schmecken schon nach 2-3 Tage alter ), Mittagessen, (Kaffe ist gut) aber mehr Automaten bitte:)
- Gesünderes, weniger fettiges Essen.
- Günstiger oder deutlich bessere

Portionen um auch satt zu werden

- mehr Frische und Regional
- Das Fleisch beim Mittagessen wirkt oft lediglich gekocht/erhitzt und nicht gebraten. Wird das Fleisch in der Pfanne gemacht?
- frische Zubereitung
- mehr Geschmack
- bessere Qualität
- bessere Qualität und längere "Öffnungszeiten"
- take away
- hochwertiges vegetarisches Mittagessen, regionale Produkte
- Qualität
- Geschmack!
- Warme Hauptgerichte!
- Glutenfrei
- Grundversorgung mit Nahrung über den gesamten Tag
- besserer Geschmack, mehr Qualität
- Gesundes Mittagessen
- Gesünder! Weniger von Öl-triefendes Essen
- Nur der Kaffee sollte günstiger werden und das Essen besser :) ansonsten tiptop
- Nicht Abreißen! Das CaRe muss bleiben!
- gesund und frisch
- Die Qualität des Essens
- Bessere Qualität des Essens
- höhere Qualität des Essens, dafür dürfte das Ambiente auch genauso grauselig bleiben :-)
- Qualität der Produkte, frischere Zubereitung, individuellere Zusammenstellung, günstigere gesunde Alternativen (Salate und Suppen), freundliches Personal
- laktosefrei