



Hochschulgastronomie erhöht Anteil der veganen und vegetarischen Gerichte auf 66,6 Prozent

Ab 2. November 2021 in allen Mensen und vielen StuBistros.

Passend zum Weltvegantag am 1. November 2021 stellt das Studentenwerk München den Speiseplan vieler seiner hochschulgastronomischen Einrichtungen um. Ab 2. November 2021 besteht das Speisenangebot in allen Mensen sowie in den StuBistros^{Mensa} Akademiestraße, Butenandtstraße, Oettingenstraße, Rosenheim und Martinsried zu zwei Dritteln aus veganen oder vegetarischen Hauptspeisen.

In großen Einrichtungen, wie den Mensen Garching oder Leopoldstraße, in denen es täglich bis zu sechs Hauptspeisen gibt, werden künftig bis zu vier vegetarische oder vegane Gerichte angeboten. Mindestens eines dieser Gerichte ist vegan. Insgesamt zwei Fisch- oder Fleischgerichte sind täglich im Angebot.

Durch die neue Ausrichtung wird insbesondere das vegane Angebot vielfältiger und attraktiver. Darüber hinaus können die Kunden/-innen wie bisher das Selbstbedienungssystem dazu nutzen, sich unter anderem mit Salat und vielerlei Beilagen einen individuellen vegetarischen oder veganen Teller zusammenzustellen.

Das günstigste Mensa-Gericht kostet wie gewohnt für Studierende nur 33 Cent pro 100 Gramm. Dieses Angebot, der „Studitopf“, ist häufig ein reichhaltiger Eintopf und wird vegan oder vegetarisch zubereitet.

Das Studentenwerk München baut das vegane und vegetarische Angebot seiner Hochschulgastronomie bereits seit über zehn Jahren kontinuierlich aus und erprobt fortlaufend neue Gerichte. Der neue Speiseplan geht jetzt noch stärker auf die gestiegene Nachfrage nach fleischlosen und pflanzlichen Gerichten ein.

Ansprechpartner für Medienanfragen:

Ingo Wachendorfer, Pressesprecher des Studentenwerks München

www.studentenwerk-muenchen.de