

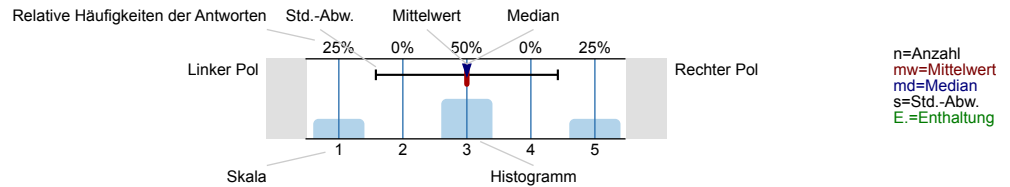


MensaUmfrage (WS 20/21)  
Erfasste Fragebögen = 9574

## Auswertungsteil der geschlossenen Fragen

### Legende

Frage**text**



### Allgemeine Fragen

Liebe Studierende, liebe Angestellte der Hochschulen, liebe Gäste der Hochschulgastronomie,

wir, die Referate für Umwelt und Nachhaltigkeit der Studentischen Vertretungen der Hochschulen TUM, LMU, der Hochschule München, der Katholischen Stiftungshochschule Benediktbeuern sowie der Technischen Hochschule Rosenheim, möchten mit dieser Umfrage erfahren, wie Sie das Speiseangebot der Hochschulgastronomie einschätzen und bewerten.

Die Umfrage ist in Zusammenarbeit mit dem Studentenwerk München entstanden und richtet sich nicht nur an Personen mit Erfahrungswerten in der Hochschulgastronomie, sondern auch an Erstsemester und andere Personen ohne Erfahrungswerte, deren Vorstellungen wir gerne berücksichtigen wollen.

Aufgrund der aktuellen Situation durch die Corona-Pandemie ist das Speiseangebot reduziert, daher bitten wir auch das **Angebot vor der Pandemie zu berücksichtigen**.

Sollte die Abstimmung ergeben, dass das Speiseangebot verändert werden soll, werden wir das Ergebnis dem Ministerium für Wissenschaft zur möglichen Finanzierung der Mehrkosten vorlegen.

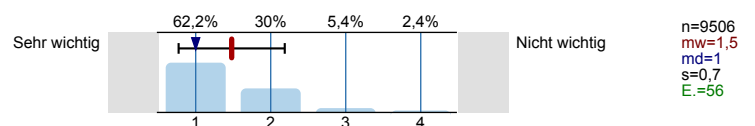
Wir danken Ihnen für Ihre Teilnahme!

#### Was passiert mit den Ergebnissen?

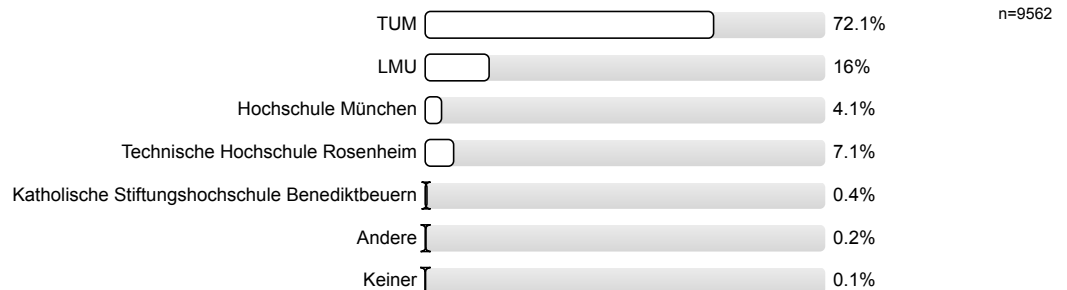
Die Durchführung der Umfrage findet federführend durch das Referat für Umwelt der Studentischen Vertretung der TUM statt. Die Angaben der Umfrage sind freiwillig und werden anonymisiert ausgewertet. In unserem Fragebogen erheben wir folgende personenbezogene Daten: Hochschulzugehörigkeit, Fachsemester und die in der Regel besuchte Hochschulgastronomie-Einrichtung. Ein Rückschluss auf Ihre Person ist dabei nicht möglich. Die Auswertung erfolgt nur durch das Referat für Umwelt der Studentischen Vertretung der TUM. Die Ergebnisse werden mit allen teilnehmenden Referaten anderer Hochschulen sowie dem Studentenwerk München geteilt und in jedem Fall auf der Website des Referates für Umwelt der TUM veröffentlicht.

Die Datenschutzverarbeitung beruht auf den allgemeinen Bestimmungen der Studentischen Vertretung der TUM, die unter <https://www.sv.tum.de/asta/datenschutz/> abgerufen werden können.

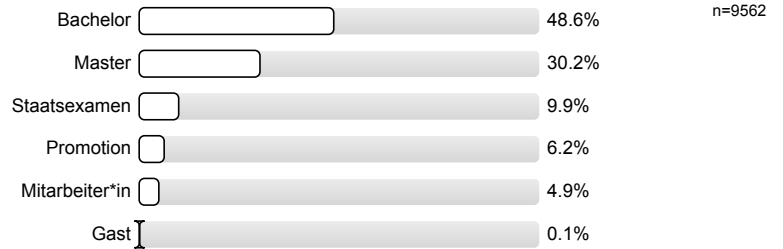
Wie wichtig ist Ihnen ein nachhaltiges Angebot (z. B. regional, saisonal, biologisch, artgerechte Haltung)?



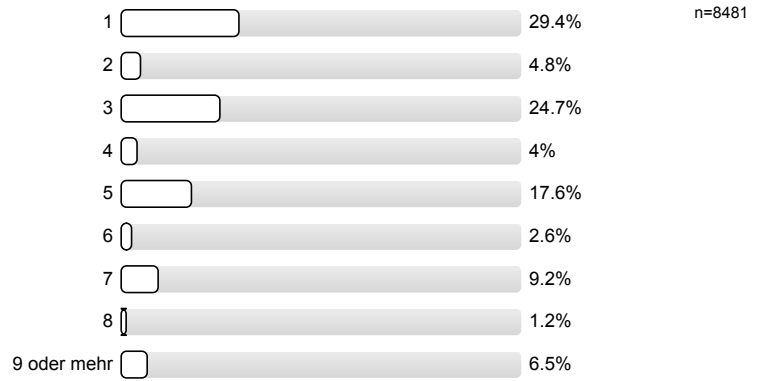
An welcher Hochschule sind Sie immatrikuliert / beschäftigt?



In welchem Verhältnis stehen Sie zu Ihrer Hochschule?

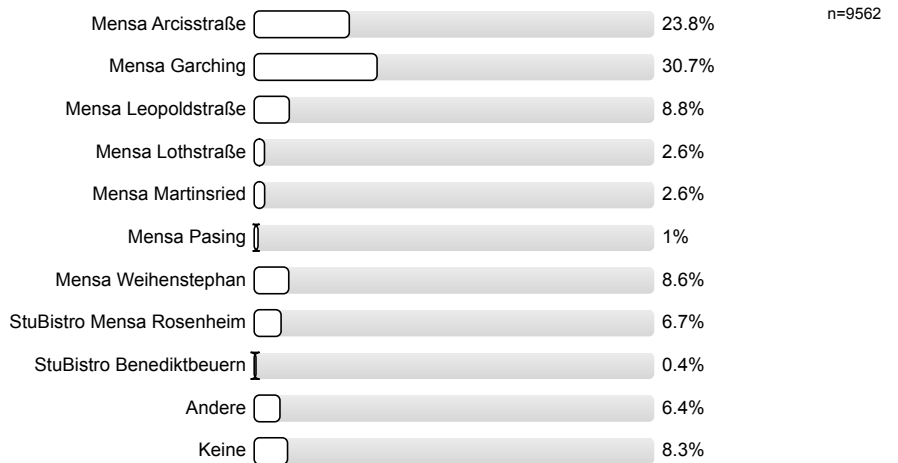


In welchem Fachsemester studieren Sie aktuell?



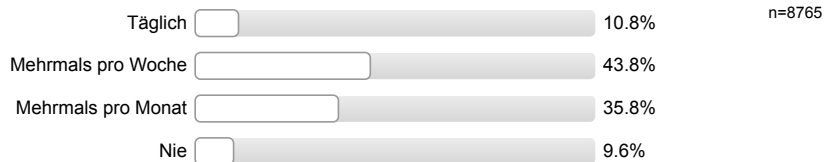
Welche dieser Einrichtung der Hochschulgastronomie besuchen Sie in der Regel am häufigsten?

*Hinweis: es gibt folgende Einrichtungen des StuWerks: Mensen, StuBistros, StuCafes und StuLounges. Pro Standort ist jeweils die größte Einrichtung aufgeführt.*

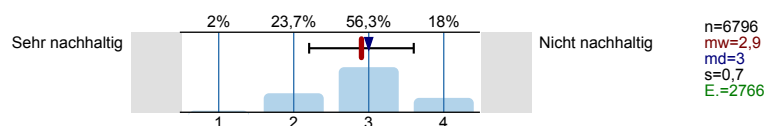


Fragen zur Nachhaltigkeit

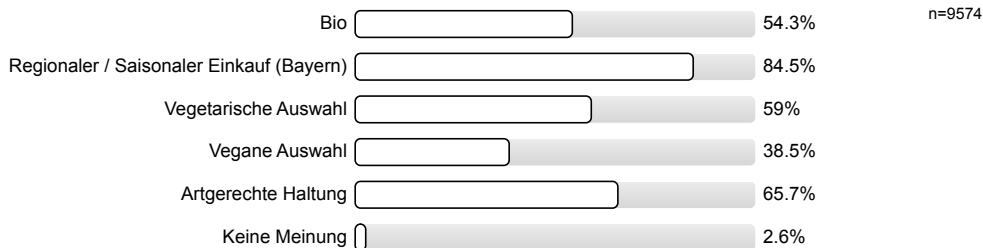
Wie häufig nutzen Sie das Speiseangebot der Hochschulgastronomie?



Wie empfinden Sie das derzeitige Angebot in der Hochschulgastronomie?



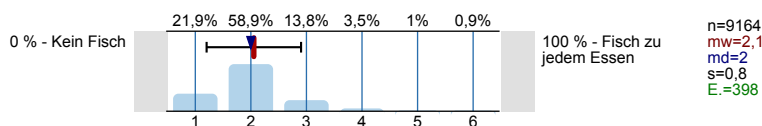
Welche Kriterien sollen für ein nachhaltiges Angebot maßgebend sein? (Mehrfachauswahl möglich)



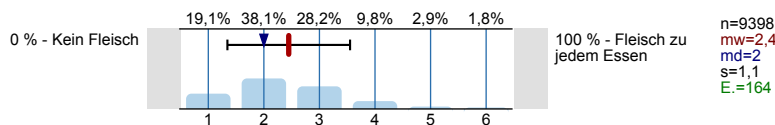
Wie wichtig ist Ihnen das Fischangebot?



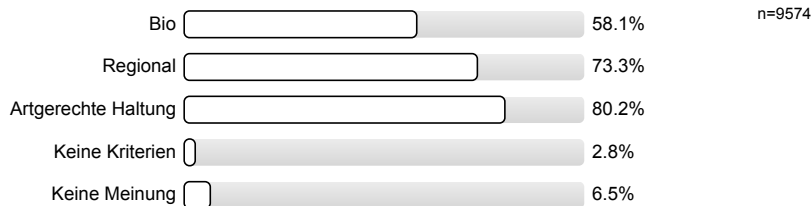
Angenommen, es stehen jeden Tag fünf verschiedene Gerichte zur Auswahl:  
Wie groß sollte das Angebot an Fisch sein?  
(Antwortoptionen in 20 % - Schritten)



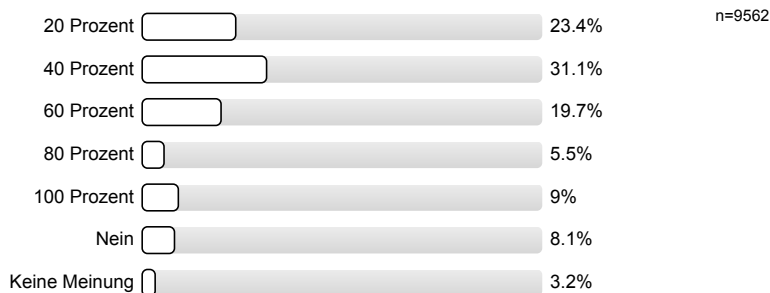
Angenommen, es stehen jeden Tag fünf verschiedene Gerichte zur Auswahl:  
Wie groß sollte das Angebot an Fleisch sein?  
(Antwortoptionen in 20 % - Schritten)



Welche Kriterien sollten beim Fleischangebot berücksichtigt werden? (Mehrfachauswahl möglich)



Wären Sie bereit einen Mehrbetrag für ein Gericht zu bezahlen, das die (von Ihnen gewählten) Kriterien aus den letzten Fragen (2.3 - 2.7) berücksichtigt?  
Dabei entspricht ein Mehrbetrag von 100 % dem doppelten Preis.



Vielen Dank für Ihre Teilnahme. Die Hauptumfrage ist damit beendet.

Sind Sie auch an weiteren Themen wie To-Go-Alternativen und Urban Gardening interessiert?  
Wir hätten noch sechs / sieben weitere spannende Fragen direkt im zweiten Teil.



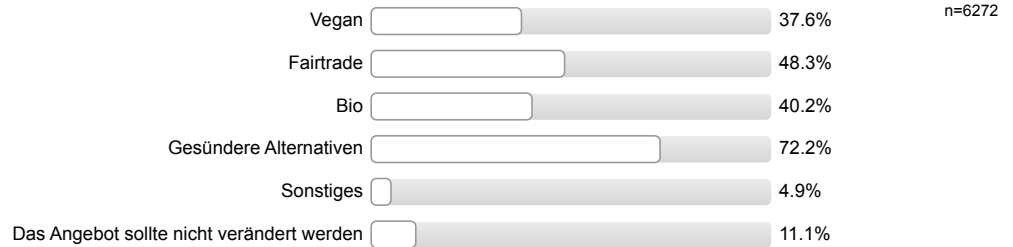
Zweiter Teil

Würden Sie von diesem Angebot des Studentenwerks Gebrauch machen:

Kauf einer Mehrwegschale, die mit dem Kassensystem der Hochschulgastronomie kompatibel ist, um angebotene Speisen im eigenen Behälter mitnehmen zu können?



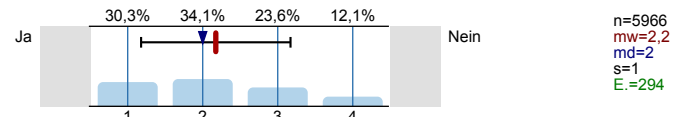
Welche Kriterien sollte das Snackangebot (in den Automaten und an den Theken der StuCafes) erfüllen?



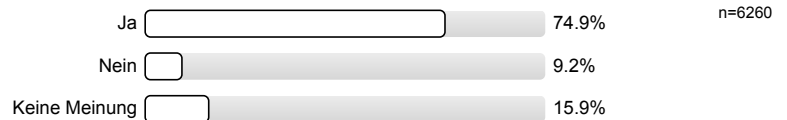
Würden Sie Milchalternativen wie z. B. Hafermilch in Heißgetränken nutzen?



Würden Sie ein Urban Gardening Projekt am Campus, mit dem eigenes Gemüse produziert und Biomüll verwertet werden kann, aktiv (d. h. durch Mitarbeit) unterstützen?



Wünschen Sie sich weitere Grünflächen an Ihrer Hochschule?



Ende der Umfrage

Vielen Dank für Ihre Teilnahme!

Eine Teilauswertung der Umfrage wird auf der Website des Referates für Umwelt der Studentischen Vertretung der TUM veröffentlicht und ggf. auch bei den jeweiligen Referaten der anderen teilnehmenden Hochschulen.

Studentische Vertretung  
Technische Universität München  
Referat für Umwelt  
Arcisstraße 21, 80333 München  
[asta-umweltreferat.fs.tum.de/](http://asta-umweltreferat.fs.tum.de/)

# Auswertungsteil der offenen Fragen

## Fragen zur Nachhaltigkeit

Haben Sie weitere Vorschläge, Wünsche, Kritik, Meinungen zum Thema?

- "Klimafreundliche" Essen hervorheben, z.B. wie Klimateller oder eaternity (letzteres gibt pro Gericht den CO2 Ausstoß, water foot print, Ausgewogenheit des Essens und Regenwaldabholzung mit an) und genauso nicht klimafreundliche Essen so kennzeichnen (enthält Ware die per Flug angekommen sind, Treibhausgasäquivalente,...)
- (deutlicher) Mehrbetrag für Fleisch und Fisch, dafür (deutlich) geringerer Betrag für vegetarische und vegane Gerichte
- (eine Mensa am Campus Mühldorf wäre wünschenswert)
- - (10 Nennungen)
- - Auf Schildern oder Übersichtskarten aufzeigen woher das jeweilige Produkte kommt (v.a. Qualität/Haltung bei Fleisch- und Fischgerichten)
  - Nachhaltige Verpackungen fördern oder wenn möglich Produkte unverpackt einkaufen (Reduzierter Preis für eigene Thermobecher, um unnötige Papp- oder Plastikbecher für ToGo Produkte zu vermeiden)
- - Gutes Fleisch ist eigentlich zu teuer für das Mensa-Angebot; Es gibt mittlerweile für fast alle üblichen Fleisch-Gerichte super vegetarische oder sogar vegane Alternativen!
  - Angebot schafft Nachfrage: Denke nicht, dass viele die fleischigen Gerichte großartig vermissen würden, wenn man ihnen diese nicht explizit anbietet, denn wer in die Mensa geht, tut das aus praktischen (nicht Kochen müssen), Kosten-Gründen oder wegen der Geselligkeit (Essen mit Kommilitonen), nicht wegen des überragenden kulinarischen Angebots (Ist aber wirklich seeeeeehr viel besser geworden, seit meinem Studienbeginn 2013!!)
- - Ich finde es gut, dass man die vegetarischen Beilagen mehrerer Hauptgerichte wie gewünscht mischen kann. Dadurch habe ich mir schon oft selbst mein vegetarisches Hauptgericht zusammengestellt und war damit zufriedener als mit einem vordefinierten, beschränkten Gericht.
  - Fisch wird in der Mensa leider häufig nicht schmackhaft zubereitet. Hier würde ich mir mehr Mühe bei frischen Fischgerichten wünschen, dann würde ich auch gerne mehr Fisch in der Mensa Garching essen.
  - Oft wird alles in Fertig-Soßen ertränkt. Ich würde mir wünschen, die Option zu haben, den Fisch/das Gericht ohne Soße zu genießen und bei Wunsch die Soße extra dazugeben.
  - Ich finde es gut, dass es häufig unterschiedliches Gemüse als Beilagen gibt.
- - Kennzeichnung von Speisen, die tatsächliche, zertifizierte Biokriterien erfüllen.
  - Keine vollautomatischen Mensen: das engagierte, freundliche Personal sollte gerne weiterhin den Service direkt am Kunden anbieten (nicht nur im Hintergrund)...auch das dient sehr stark dem Wohlfühlcharakter.
- - Lieber Fleischersatzprodukt, wie sie bereits in den Discountern erhältlich sind.
  - In Zukunft nach Kooperation suche, welche evtl. Studien durchführen, zu: Fleischersatz oder künstlich hergestellten Fleisch. Eine Mensa könnte beiden profitieren, solche Konzpte auszuprobieren. Die Mensa als Experimentier-Ort für neue Essensangebote.
- - Nachspeisen in der Arcisstraße waren immer viel leckerer als die am WZW.
  - Veganes Gericht war fast täglich dasselbe: Eintopf mit unterschiedlichen Namen
- - Unter "Artgerechter Haltung" verstehe ich frei laufende Haltung, wie dies z.B. bei Wildhaltung der Fall ist. Ein Angebot von entsprechendem hochwertigen Fleisch, anstelle von billigem Geflügel oder Schwein/Rind aus Massenhaltung würde ich sehr begrüßen. Die 20% Preiserhöhung beziehen sich darauf, dass die 20% Anteile an Fleischgerichten in diesem Fall logischerweise teurer sind.
  - Fisch esse ich persönlich gerne. Da allerdings aufgrund unkontrollierter Verwendung von Pestiziden, Antibiotika und überfettetem Futter (va. aus der Ostsee) vieles Fischfleisch von Gesundheits- und Umweltforschern als toxisch eingestuft wird (selbstverständlich abhängig von der jeweiligen Farm), möchte ich keinen Fisch, dessen Herkunft ich nicht kenne.
  - Bzgl. Fleisch würde ich hier eine getrennte Betrachtung von Geflügel begrüßen.
- - bitte mehr Snacks und leichte Gerichte anbieten
  - nicht sooo schwere Saucen
  - mehr Suppen - ein Suppenstand bzw. Theke evt.
  - Obstsalate auch zum Mittag
  - öfter vegane Gerichte
- - das Salatbuffett ist super
  - ich finde, dass es jeden Tag mindestens 2 vegetarische Gerichte geben sollte
  - Mehlspeisen auch in kleineren Portionsgrößen anbieten (z.B. Apfelstrudel), sodass man diese Speisen auch als Dessert essen kann
- - jeden Tag ein Nudelgericht
  - jeden Freitag Kaiserschmarrn
- - mehr vegane Alternativen zum Fleisch im Angebot
- - mehr vegetarische und vegane Gerichte anbieten
  - gesünderes Essen/Trinken: täglich frische Smoothies, Salatbar erweitern, mehr Gemüse
  - nicht nur Kohlenhydrate, wie Nudeln (gibts jeden Tag), besser wären Vollkornnudeln
- - mehr von Bauern aus der Region
  - mehr BIO
- - vegane Alternativen wie Soja-Bolognese, vegane Burger, etc. anbieten, damit man zeigen kann, dass vegane Gerichte genauso gut sein

können

- ich bin bereit, mehr zu bezahlen, wenn ersichtlich ist, wieso etwas mehr kostet. Kriterien wie handgemacht, bio, frisch (also nicht eingefroren), etc. können gerne größer beschildert werden
- Ikea in Schweden bietet zum Beispiel einen veganen Hotdog neben dem normalen Hotdog an. Der vegane Hotdog kostet auch weniger als der andere => dies sind Signale, die unbedingt gemacht werden müssen. Dass Fleischgerichte nicht mehr günstiger sind als Gerichte mit Gemüse oder veganen Alternativen
- Besonders bei Reis- oder Getreidegerichten habe ich oft das Gefühl, dass diese in Kantinen nicht frisch gemacht sind und einige Konservierungsstoffe enthalten sind

Tolle Kochblogs für vegane Inspiration:

- Deliciously Ella
- EatThis
- Bosh!
- Avantgarde Vegan

- - weniger Müll/Abfall - derzeit türmeln sich Müllberge
- - keine Pauschalbeträge (1€ pauschal aufs Fleisch drauf - egal wieviel, oder immer 33/75ct/100gr ), sondern den Preis an die tatsächlichen Kosten anpassen, wenn man schon die Gerichte an der Kasse angeben muss
- - wenn ein veganes Gericht, dann etwas was Leuten schmeckt
- - bisschen mehr auf Qualität achten (Suppen mit Nudeln, welche im Mund ganz ohne Zähne zu Brei werden; steinharte Nudeln)
- - Leute nicht nach 15 min mit nichtleerem Teller aus der Mensa scheuchen
- - Mülltrennung ermöglichen
- --
- .
- ....Spätzle
- 1 Fleisch und 1 Fischgericht mit hohen Standards (für die, die nicht verzichten wollen) sollten reichen. Ein Mehrbetrag ist bei Vegetarischer, saisonaler Küche nicht zwingend erforderlich... saisonales Gemüse ist ja sogar oft günstiger als die exotischere Produktpalette...
- 1 € Grundpreis beim Fleisch verleitet dazu, dann auch viel Fleisch zu nehmen. Ich fände einen höheren Gewichtspreis besser. Schade, dass es nur sehr selten Bio-Fleisch gibt.
- 1. Fischgericht, 2. Vegat./Vegan 3. Fleisch, somit denke ich sind alle Wünsche abgedeckt.
- 1. Jodiertes Salz verwenden, kein unjodiertes Speisesalz mehr  
Hatte nach täglichem Konsum in der Mensa in der Arcisstraße nach mehreren Monaten ein massives Joddefizit erhalten. Musste medizinisch behandelt werden. Seitdem kann ich nicht mehr täglich dort essen.
- 2. Vegane Gerichte können problemlos alle Kriterien erfüllen und sind dabei deutlich günstiger. Fleisch aus artgerechter bio-Haltung ist sehr teuer, das Problem kann damit umgangen werden. Ich persönlich konsumiere in der Mensa nur veganen Gerichte, da ich eine Intoleranz gegen Milchprotein habe und dies die einzigen Gerichte sind, die ich gefahrlos konsumieren kann. Hätte ich diese Intoleranz nicht, würde ich mich aus ethischen Gründen in der Mensa dennoch für die veganen Gerichte entscheiden.
- 1. Macht die Mensa auf! Der Ersatz in der Cafete ist eine Unverschämtheit (Preis&Qualität)
- 2. Die Qualität war (bis sie geschlossen wurde) unter aller Sau. Vorallem für den Preis: ca. 5€ pro Mahlzeit plus Subvention vom Staat. Dafür bekommt man in jeder durchschnittlichen Kantine WESENTLICH besseres Essen. Z.B. gewürzt, nicht völlig überkocht oder nicht gekocht (teils noch gefroren) oder wieder trockener Reis
- 3. Sorgt für mehr alternativen zur Mensa, statt Alternativen zu schließen/Verträge zu kündigen (Asia Mann). Das sorgt für mehr Konkurrenz und hoffentlich eine bessere Qualität in der Mensa.
- 4. Die Mensa in FS ist ein Krampf
- 30% mehr bezahlen wäre bei 2.6 die treffendste Option für mich gewesen. Genauso bei Frage 2.5 und 2.6. 30% für Fisch und Fleisch, da andere Personen sonst unzufrieden wären. Kein Einsatz von Geschmacksverstärkern.
- 5 Speisen - 1 vegan, 1 vegetarisch, 1 Fisch, 2\* Fleisch (das ist ja religiös wieder unterschiedlich, wer was isst)...
- 80% vegetarisch deckt viele Geschmäcker ab und ist nachhaltiger
- A Sustainable solution for TAKEAWAY option is required. The amount of plastics used is shocking and the main issue is somehow garbage is not segregated in many university departments, atleast in all the physics department buildings and all the plastics are thrown into a common trash bin.
- A wider range of vegan options would be nice to see. Although I do appreciate the already present choices for vegans and vegetarians. Also a mixture of different cuisines and dishes from other countries to increase variety of tastes available. More condiment choices and healthier dessert options would be nice to see.
- APFELRINGE MIT VANILLESAUCE, KAISERSCHMARRN ODER DAMPFNUDELN SIND KEINE VEGETARISCHEN HAUPTGERICHTE!  
WANN CHECKT BAYERN DASS?
- Abschaffung des Mehrbetrags bei Fleisch  
Wiedereinführung des Baustellentellers für 3,50€
- Abwechslungsreich sollte die Auswahl sein
- Abwechslungsreichere Mahlzeiten einplanen, vor allem für Vegetarier gibt es sehr oft nur eine Art Eintopf! Es geht auch in Großkantinen diverser!  
Freitags als vegetarisches Essen nicht nur eine Süßspeise einplanen!

- Abwechslungsreicheres Angebot, nicht immer das gleiche im 3 Wochen Rhythmus.
- Add halal chicken or meat as well in menu for muslim students.
- Aktionstage, die sich mit dem Thema klima- und umweltfreundliche Ernährung beschäftigen inkl. Rezeptideen, Mitmach-Workshops, etc.
- Aktionswochen in denen speziell auf Nachhaltigkeit und Umwelt geachtet wird, z.B. eine Woche nur regionale Gerichte oder eine Aktionswoche, in der jeden Tag ein Gericht mit Insekten als umweltfreundlichere Fleischalternative angeboten wird.
- Aktionswochen sind gut.  
Bessere Kennzeichnung der Herkunft erwünscht.  
Süßspeisen sind NICHT als vegetarische Hauptspeise anzusehen.
- Aktuell besuche ich die Mensa aufgrund der Pandemie nicht.
- Aktuell bietet die Mensa Weihenstephan geschmacklich unterdurchschnittliches Essen an und ist daher nicht sehr attraktiv.
- Aktuell finde ich und sämtliche Kommilitonen mit denen ich in Kontakt stehe das Angebot und die Preise angemessen und gut.
- Aktuell scheinen Fleischgerichte im Vergleich zu vegetarischen Gerichten günstig zu sein. Man könnte den Preis als Anregung nutzen fleischlose Gerichte zu wählen. Eine Einrichtung wie die Mensa sollte mit ambitionierten Zielen vorangehen und eine Vorbildfunktion haben.
- Aktueller Pauschalufpreis für Fleisch macht Fleisch billig im Vgl zur Beilage. Daher Fleisch besser extra pro 100g abrechnen.
- All food should be organic and vegan, so everyone can eat and that there are no animals harmed in the process. Nobody needs meat in our society to thrive.
- Alle Gerichte nachhaltig machen und grundsätzlich die Preise heben. Somit sind die Mehrkosten tragbar und werden auch akzeptiert/genutzt.  
Solange es ein günstigeres Gericht gibt, werden Studenten zum günstigeren Produkt greifen.  
Die Kantine einer Universität sollte im Thema Nachhaltigkeit mit gutem Beispiel vorangehen und die Studenten "zwingen" dem zu folgen, indem es gar keine "nicht regionalen"/nicht-bio/usw Angebote mehr hat.
- Alle Gerichte vegan anbieten, das ist wirklich nachhaltig - Konsum von tierischen Produkten ist NIE nachhaltig
- Alle antworten beziehen sich auf Erfahrungen vor der Corona Pandemie, seit dieser haben wir ja keine Präsenzveranstaltungen mehr
- Allein als die neue Mensa in Garching eröffnet wurde sind die Preise für Essen durch die Decke geschossen wodurch es in keinsten Weise rentiert dort zu essen. Allein die Imbissbuden sind im Verhältnis billiger wobei man mehr essen bekommt. Wie also soll das für die breiteste Masse an Studenten geeignet sein?
- Allergene, widerlichen Gestank und Sauberkeit müssen deutlich gesteigert werden. Keine Kneipe kann sich so etwas erlauben, was für Studenten "okay" sein soll. Lernt von der Mensa an der Uni Augsburg!
- Alles gut, aber manchmal habe ich das Gefühl, dass der Fokus der Mensa ein tägliches Angebot an leckeren Essen zu erschwinglichen Preisen anzubieten vernachlässigt wird. Ich würde es zum Beispiel bevorzugen, dass die Zutaten die eingekauft werden auch mit etwas Respekt behandelt werden. Es kommt leider sehr häufig vor, dass das Fleisch 10 Minuten zu lang gebraten wurde und trocken ist, weil entweder zu wenig Personal da ist, und das Fleisch zu lange auf dem Grill liegt oder weil es zu lange warm gehalten wurde. Ich möchte kein teures Bio-Fleisch oder regionales Fleisch kaufen, das eh völlig verbraten wird, weil es dann nicht den Mehrpreis wert ist. Ich bin der Meinung, sie sollten ihre Energie zunächst darauf verwenden, jedes einzelne Fleisch mit der perfekten Kerntemperatur zuzubereiten. Wenn sie dieses Qualitätsniveau erreicht haben, bin ich später auch gerne bereit für zusätzliche Qualität wie regional oder Bio Fleisch einen Aufpreis zu zahlen. Qualitativ hochwertige Zutaten müssen auch qualitativ hochwertig zubereitet werden, damit für den Kunden der Mehrwert direkt geschmacklich sichtbar wird.
- Allgemein Milchprodukte durch pflanzliche Alternativen ersetzen oder reduzieren. Statt Butter Margarine, statt Sahne/Milch Hafer-/Sojasahne und Pflanzendrink. Würde von vornherein für Allergiker geeignet sein und hat weniger Fett und Kalorien.
- Allgemein besseres Essen, leider häufig typische Mensaqualität
- Allgemein weniger Fisch/Fleisch, dafür mehr Gemüse. Wenn fisch oder Fleisch, dann gutes und dafür teurer
- Allgemein wäre eine bessere Ausschilderung besser was man auch im vorbeigehen schnell lesen kann.  
Nur Vegan/Vegetarisch oder Bio etc.
- Allgemein würde ich um deutlich mehr vegane Optionen bitten, vor allem, dass überall mindestens ein Veganer Gericht angeboten wird. Bei Fleisch unbedingt auf nachhaltigere Möglichkeiten umsteigen. Wenn es teurer wird, dann müssen Studenten das einfach zahlen, es sollte hierbei schließlich nicht um den Preis sondern um das Tierwohl gehen.  
Am Ende des Tages bevor Essen weggeschmissen wird, sollte es lieber vergünstigt zum mitnehmen verkauft werden.
- Als Antwort auf den Klimawandel und dem extremen Ausmaß der Tierhaltung und Fischerei, sollten dies die Ausnahmen sein und nicht jeden Tag serviert werden. Eine ausgewogene vegane und vegetarische Auswahl sollte die Grundlage sein, und nicht immer nur Kohlenhydratstarke Nudelaufläufe o.ä. Die Universität TUM sollte als Vorbildfunktion voran gehen und eine nachhaltige Ernährung anbieten.
- Als Erstsemester weiß ich das ja nicht aber falls es nicht schon geschieht sollte so eine Umfrage jedes Semester durchgeführt werden
- Als Mensa der Hochschule sollten sich die Studierenden auch ausgewogen ernähren. Schnitzel Semmeln dabei immer noch zu verkaufen ist sehr ernüchternd. Ein großes veganes Angebot mit viel Gemüse und Hülsenfrüchten ist gesund, lecker und führt zu keinem utopischen Preisanstieg in Zukunft.
- Als Nachspeise jeden Tag Bay. Creme oder Mousse au Choloat anbieten!
- Als Person mit vielen Unverträglichkeiten, wäre eine Glutenfreie Alternative sehr nett :)  
Zb wahlweise Kartoffeln statt Nudeln als beilage oder glutenfreie nudeln

- Als Studentin im 1. Semester war ich noch durch die Pandemie noch nie in der Mensa.
- Als Veganer/Vegetarier hat man meistens nur ein Gericht zur Auswahl, es wäre super wenn es mehr vegane/vegetarische Gerichte geben würde und man so eine größere Auswahl hätte. Studenten die grundsätzlich Fleisch essen können ja auch vegane/vegetarische Gerichte essen aber andersrum geht es nicht...
- Als Vegetarier ergeben diese Fragen eher wenig Sinn.  
Allgemein sollten Fleisch und Fisch die Ausnahme darstellen und das sollte auch so im Speiseplan sein.
- Als Vegetarier hat man oft, besonders in den kleineren StuBistros, nur ein Gericht zur Auswahl, dass teilweise auch schon um 14 Uhr aus ist, sodass man nicht im Stubistro essen kann, wenn man das möchte. Fleisch und Fisch sollten eher das "Besondere" sein als ein Vegetarisches/Veganes Gericht.
- Als ich die Mensa ausprobiert habe, gab es kaum vegetarische Gerichte zur Auswahl, teilweise nur noch Salat. Als Vegetarierin ist das schwierig, daher esse ich dort nicht mehr.
- Als wissenschaftliche Institutionen haben die Hochschulen und Universitäten eine sehr hohe Verantwortung wissenschaftlich belegten Problemstellungen wie bspw. den Klimawandel adäquat zu begegnen und eine Vorreiterrolle einzunehmen. Also ran an die Arbeit, wir haben kaum noch Zeit und brauchen radikale Veränderungen.
- Als öffentliche Einrichtung sollte man meiner Meinung nach bei den Punkten argerechte Tierhaltung und Nachhaltigkeit mit gutem Beispiel voran gehen. Natürlich besteht ein starker Preisdruck, das sollte jedoch nicht zu Lasten der Tiere gehen.
- Alte Mensa war viel besser. Essen hat viel weniger geschmeckt (Immernoch komplett essbar), aber wir könnten ein normalen Studentenpreis zahlen. Was ist das von 6-7EUR zahlen pro Essen immer? Wir sind Studenten nicht Profs, Doktoranten etc. die gezahlt werden.
- Alternativen für Menschen mit Unverträglichkeiten  
Laktoseintoleranz betrifft eine Vielzahl von Menschen weshalb viele gern vegane Alternativen haben. Hier ist man sicher dass keine Milchprodukte enthalten sind die Probleme auslösen.  
Auch eine Alternative für Leute mit Glutenunverträglichkeit wäre schön (Kartoffeln, Reis, quinoa oder eben glutenfreies Brot)
- Alternativen zu Schweinefleisch
- Am Wichtigsten ist mir ein veganes Angebot, also dass man aus MEHREREN veganen Gerichten wählen kann. Das ist auch günstiger als artgerechte Haltung für Fleisch.
- Am besten keine gefrorene Backfisch usw... und mehr frische Fischauswahl (Meeresfrüchte, Tintenfische, Kraken...)
- Am besten max. 1 tierisches Angebot pro Tag, wenn es nicht anders geht. Angebotsverhältnis von vegan zu vegetarisch am besten 3:1 oder max. 2:2.
- Am wichtigsten ist die allgemeine Qualität eurer Gerichte. Man merkt zu sehr, dass an der Qualität der Zutaten gespart wird und es sehr plumpes Großmensa Essen ist. Mensen in anderen Städten wie beispielsweise Freiburg bieten einen grundlegend anderen Standard.
- An manchen Tagen stehen mehrere Fisch- und Fleischgerichte zur Auswahl, aber nur ein veganes Gericht (und kein vegetarisches). Die Essensauswahl ist daher für Vegetarier und Veganer sehr mau, wenn man aufgrund von Allergien nicht alles verträgt oder bestimmte Gerichte nicht mag.  
Die vegetarischen Gerichte sind in der Regel gut, die veganen Gerichte eher langweilig (viele Eintöpfe) und repetitiv (oft Kartoffel/Paprika/Tomate, Suppe/Eintopf)
- An Münchner Hochschulen studieren Menschen aus verschiedensten Orten der Welt. Die Essensauswahl sollte internationaler sein. Es gibt zu viel bayerische Hausmannskost. Bitte mehr Alternativen zu Schweinefleisch.
- An sich finde ich die Bepreisung per Gewicht gut. Allerdings kommt es mir so vor, als wäre die Preisanpassung für vegane Speisen nicht verhältnismäßig gewesen. Während sich die Preise bei allen anderen Gerichten bei gleicher Portion auf etwa das gleiche beziehen, zahle ich bei den veganen Speisen und vor allem den Suppen einiges mehr als vor der Umstellung. Inzwischen ist es so, dass ich für ein veganes Gericht, welches mich sättigt, ungefähr gleichviel zahle, wie für ein vegetarisches Gericht, welches den gleichen Zweck erfüllt. Es ist verständlich, dass die Dichte bei Suppen z.B. um einiges höher ist, als beispielsweise bei einer Nudelspeise. Dies lässt sich jedoch nicht auf die Sättigung übersetzen und auch nicht auf den Preis, da in einer Suppe das meiste Wasser ist, welches viel zum Gewicht, aber wenig zur Sättigung beiträgt. Aus meiner Sicht wäre es angebracht über eine Preisanpassung zumindest für Suppen nachzudenken oder zumindest im Fall, dass dies wirklich den Kosten entspricht (abzüglich Förderungen), dies auch einmal für jeden ersichtlich darlegen. Vielen Dank!
- An sich gibt es immer was für jeden was leckeres in der Mensa, aber man könnte noch mehr Gerichte in die Rotation mit einarbeiten.
- Angabe von Schlüsselinhalten für Menschen welche gezielt mit der Nahrung Aufnahme einen persönlichen Soll gemessen an Leistungsfähigkeit, Konzentration und Preis-Leistungs-Verhältnis zu erfüllen suchen.
- Angebot an vegetarischen und veganen Mahlzeiten bitte deutlich erweitern
- Angebot der Gerichte und vor allem die Qualität sollte überarbeitet werden! Bisher waren die Gerichte oft zerkocht und nicht gewürzt. Insgesamt war die Qualität des Essens eher schlecht. Aber ich finde es großartig, dass das Thema Nachhaltigkeit in Mensen aufgegriffen wird!
- Angebot von leckeren vegetarischen Speisen erhöhen. Das Angebot wiederholt sich zur Zeit immer wieder.
- Angebot: veganes Essen, mehr vegetarisches und weniger mit Fleisch mit regionalem Gemüse/Produkten, aber nicht unbedingt Bio
- Angebote wie Halal und Koscher.
- Anmerkung zu 2.8: Der von mir angegebene Mehrbetrag bezieht sich in meinem Fall nur auf regionale/saisonale pflanzliche Produkte.



Fleisch/Fisch aus artgerechter Haltung wird vermutlich mit höheren Mehrkosten einhergehen, die auch (zumindest zum Teil) auf Konsumenten umgelegt werden können. Als jemand, der kein Fleisch isst, würde ich aber die höheren Kosten für nachhaltige Tierprodukte nur ungern mittragen müssen.

Vielleicht wäre ein "Veggie Day" pro Woche eine gute Idee, um Leuten vegetarische Gerichte näherzubringen und somit Nachhaltigkeit, Tierwohl und Gesundheit zu fördern.

Es wäre außerdem schön, das vegane Angebot in den Mensen zu verbessern. Wenn es beispielsweise 2 vegane Gerichte gäbe, 1 vegetarisches, 1 mit Fisch und 1 mit Fleisch, bestünde eine breit gefächerte Auswahl, und auch Veganer hätten mehr als eine Option. Manch vegetarisches Gericht wäre auch ohne großen Aufwand vegan machbar, wenn zB nur das Fett tierischen Ursprungs ist.

- Artgerechte Haltung und bessere Qualität von Fleisch ist auch ohne steigende Kosten machbar bei gleichzeitigem Rückgang des Gesamtfleischkonsums!!!
- Artgerechte Haltung von Tieren ist eine Frage der Ethik und sollte für jedes intelligent, höherstehendes Wesen eine Selbstverständlichkeit sein.  
Bio im Bezug auf weniger Giftstoffe im Essen, ist eine Frage wie will ich mich vergiften und wann will ich daran sterben.
- As a practising Muslim, I would like to see halal meat offered on the menu, as most of us travel to a bit far for the halal meat options. if offered I would even be willing to pay double the normal amount.
- As i am a muslim i wish to have halal items in the menu like halal meat, dessert
- Auch Resteverwertung ist ein wichtiger Punkt, was die Nachhaltigkeit angeht.  
Damit geht auch die Verschwendung einher. Ich habe häufig beobachtet, dass Mahlzeiten nicht aufgegessen werden. Vielleicht kann man einen Anreiz schaffen sich die richtige Portion auf den Teller zu nehmen, indem es einen kleinen Pfandbetrag zurückgibt? Oder irgendeine andere Belohnung.
- Auch Snacks, Getränke, Verpackungen, .... sollten auf ihre Nachhaltigkeit überdacht werden.  
Vielen Dank und herzliche Grüße
- Auch bei Fisch wäre eine artgerechte Haltung wichtig.
- Auch bei der Lieferung des Essens möglichst wenig Verpackung zu haben  
Die Mensa sollte auf die Lage der Welt achten und da ist der Fischkonsum einfach nicht zu legitimieren, ebenso sollten Fleisch und Milchprodukte reduziert werden, da Studien (aus Oxford) belegen, dass eine vegane Ernährung am besten fürs Klima ist.
- Auch beim Dessert Buffet sollte es ein größeres veganes Angebot geben.  
Es sollte auf Einweg-Verpackung verzichtet werden.
- Auch die Verarbeitung der Produkte ist wichtig. Nicht nur das sie gut hergestellt sind!
- Auch falls das Ergebnis dieser Umfrage sein wird, dass für den Großteil der Befragten Fleisch und Fisch weiterhin sehr wichtig ist, sehe ich es als dringend notwendig, darauf aufmerksam zu machen, dass ein täglicher Fleischkonsum sowohl gesundheitlich und ökologisch nicht nachhaltig und verantwortbar ist.  
Daher verlange ich, dass das langfristige Ziel sein wird, maximal einmal die Woche Fleisch oder Fisch anzubieten. Dass ein sofortiger Wechsel dahin wohl für nicht sehr viel Verständnis sorgen wird, ist klar. Aber es muss jetzt begonnen werden, das vegetarische und vegane Angebot auszubauen und die omnivoren Mahlzeiten langsam aus dem Angebot zu entfernen!
- Auch fast food jedoch mit nachhaltigen Zutaten
- Auch im StuCafe mehr Auswahl an vegetarischen Essen, da der Standort Karlsstraße leider nur ein StuCafe hat
- Auch in Betracht auf den Klimawandel und auch für die eigene Gesundheit muss es nicht jeden Tag Fleisch oder Fisch in der Mensa geben.  
Es kann nicht sein, dass das Schnitzel nur wenig teurer ist, als das Vegane Gericht. Da müssen dann auch die Preise angepasst werden.  
Generell würde es nicht schaden, fleischfreie Mensen Tage einzuführen.
- Auch leckere vegetarische Gerichte, nicht wie oft nur Müll oder Nudeln/Reis mit Tomatensauce
- Auch mal indische oder thailändische Gerichte.
- Auch vegane Optionen, die nicht ein 1€ Eintopf sind, wären sehr schön. Das wird auf die Dauer etwas fad.
- Auch wenn die Pandemie viele Schwierigkeiten darstellt, wäre es schön Müll möglichst zu vermeiden. Derzeit entsteht durch den ToGo-Betrieb leider unglaublich viel Müll...
- Auch, wenn ich gerade in der Lage bin mehr Geld auszugeben sollte es doch immer mindestens eine sehr günstige Mahlzeit geben. Das ist mir deutlich wichtiger als selbst nachhaltige Speisen nachfragen zu können.
- Auf jeden Fall mehr vegane Auswahl und auch bei diesen mehr Kreativität und nicht nur Kohlenhydrate mit Grillgemüse und Tomatensauce.
- Auf jeden Fall mehr vegetarische und vegane Auswahl  
Gibt auch sehr gute fleischersatzprodukte mittlerweile zB vegane „chicken“ nuggets, beyond meat patty etc.
- Aufgrund der Corona-Pandemie und eines Auslandsstudienjahres ist es schon eine Weile her, dass ich die Mensa besucht habe. Die vegetarische und vegane Auswahl gefiel mir gut, könnte aber eventuell noch erweitert werden. Bio-Gerichte gab es meiner Erinnerung nach selten, ich habe sie aber gerne gewählt.
- Aufgrund von Corona konnte ich das Kantinenangebot bisher nicht nutzen, aber würde es gerne zu gegebener Zeit ausprobieren :)

- Aus meiner Sicht muss nicht jeden Tag Fleisch und/oder Fisch angeboten werden.
- Aus meiner Studentenzzeit ist mir noch in Erinnerung, daß oft zwischen den Vorlesungen/Praktika wenig Zeit war. Man war dankbar für eine Möglichkeit, schnell zu einem Kaffee zu kommen incl. einer belegten Semmel. Evt. kann man Brot von der Hopfisterei belegen, das ist Bio, solche belegten Brote gibts z. B. am Hauptbahnhof von einer Hopfistereifiliale (schmeckt gut), Prima ist, wenn man sich von der Hochschule nicht weit entfernen muss, im Sommer essen viele Studenten und auch Mitarbeiter im Innenhof des Stammgeländes, da müsste die Quelle fürs Essen nicht weiter wie 50 m entfernt sein.
- Ausgewogene vegetarische/vegane Angebote wären sehr wünschenswert, danke für Ihre Bemühungen!
- Ausschilderung der Herkunft/ Produktion (Bio ja nein) der Zutaten
- Ausschließlich vegetarisches Essen in der Zukunft. Zumindest sollten vegetarische Gerichte deutlich günstiger sein als Fleischgerichte
- Auswahl an Gerichten ohne Kuhmilchprodukte sollte höher sein, manchmal (wenn auch selten) bleibt nur Salat als Auswahl übrig.
- Auswahl: Billigeres, vegetarisches Essen, Fleischhaltiges Essen artgerecht, bio, regional, und dafür auch teurer.
- Ausweisung der CO2 Bilanz jedes Essens. Aktuell ist der Preisunterschied zwischen vegetarischen und Fleischgerichten zu gering!
- Außerdem werden gesunde Lebensmittel wie Obst oder Salat vergleichsweise zu ungesunden Süßigkeiten teuer angeboten.
- Bitte ketogene/low carb Optionen anbieten. Den Studenten, die sich so ernähren, ist es den Aufpreis wert!
- BOHNEN (GRACH)
- Basis der Hauptgerichte vegan/vegetarisch und Fleisch/Fisch als Zusatz  
Größere Auswahl an Vollkornprodukten
- Beachtung von Schwein als Option. In einigen Religionen ist der Verzehr hiervon verboten. Kennzeichnung von Halal/kosher für unsere muslimischen und jüdischen Studierenden. Ich versuche hier nur für mehr Inklusion einzutreten, gehöre selbst keiner Religion an. Ich bin keine Vegetarierin, esse aber trotzdem kein Schwein, und kenne auch einige Leute die das ähnlich machen.
- Bei 2.3. und 2.7. sind alle Kriterien wichtig meiner Meinung nach aber damit ein Produkt für mich nachhaltig ist müssen nicht alle Kriterien perfekt erfüllt sein.
- Bei 3 Gerichten 1x Vegan, 1x Vegetarisch und 1x "normal". Mit einer veganen Ernährung ist es aktuell schwierig die Mensa zu nutzen.
- Bei Antwort 2.1 habe ich "nicht Nachhaltig" geantwortet aus folgenden Gründen:  
In Zeiten von Corona gibt es aufgrund des Take away Angebotes der Mensa zu viel Einmalgeschirr/-besteck. Jeden Tag wird dadurch so viel Müll produziert. Könnte man hier nicht eine nachhaltigere Lösung finden? ReCap oder jeder bringt seine eigene Tupper-Box mit? Die derzeitige Lösung kann nicht ewig andauern...
- Bei Bio würde ich bis 40 Prozent Zuzahlung zahlen, bei regional/artgerecht 20.  
Leider gehöre ich zur Risikogruppe und nutze das StuBistro aktuell nicht, weil es sehr eng ist bzw. ich im Homeoffice arbeite. Ich habe mir aber vorgenommen, das Abhol-Angebot in der Oettingenstr. ab der nächsten Woche wieder zu nutzen - das Fertigessen von Rewe, Edeka, Lidl & Co. kann ich nach 9 Monaten kaum mehr sehen...
- Bei Fisch sollte darauf geachtet werden, dass die Fischart nicht von Überfischung betroffen ist und bei der Fangart möglichst wenig Beifang
- Bei Fisch wird das MSC Siegel auf den Tafeln gelistet. Für mich ist das ein Grund den Fisch zu kaufen, wäre es nicht dabei, hätte ich seltener zum Fisch gegriffen.
- Bei Fleisch und Fisch sind besonders regionale Bioprodukte interessant. Bei z. B. Gemüse würde ich mich vor allem über saisonalen und regionalen Anbau freuen.
- Bei Fleischgerichten auf Regionalität und Bio achten, ABER nicht auf die Kosten der anderen Gerichte -> Fleischgericht teurer, Rabatt für vegetarische Gerichte
- Bei Fleischgerichten wurde (zumindest im WS 19/20) oft komisch gewürzt sodass mir davon schlecht geworden ist.
- Bei Frage 2.4 hat Option "Sowohl Fisch als auch Fleisch" gefehlt
- Bei Frage 2.4 und 2.5 finde ich die 20%-Schritte seltsam. Also ich finde es gut, wenn es noch weiterhin tierische Angebote gibt, aber es muss nicht jeden Tag ein Fleisch- bzw. Fischgericht angeboten werden. Oder habe ich 20% von 5 Gerichten täglich missverstanden? Es könnte z.B. auch mindestens einen völlig fleisch- bzw. fischfreien Tag geben.
- Bei ToGo-Gerichten wird uns derzeit Plastik-Besteck mitgegeben. Das ist nicht nachhaltig und sollte entweder gestrichen werden, oder durch Holzbesteck ersetzt werden.
- Bei dem aktuellen Aufschlagsystem wird Fleisch und Fisch schon sehr hoch bepreist. Für diesen Preis (von meist 5-6€) sollte in dem sowieso schon subventionierten studentischen Preissegment ein derartiges Angebot sowieso schon möglich sein.
- Bei der Mensaria Schellingstraße, die ich meistens besuche, fand ich das vegetarische Angebot oft enttäuschend. Oft hat man kaum mehr Möglichkeiten, da eine freie Kombination von Beilagen nicht möglich ist (gehört dann zum Fleisch- oder Fischgericht und kann in anderen Kombinationen nicht ausgegeben werden). M.E. sollte die Basis vegetarisch sein, Fleisch oder Fisch dazugewählt werden können.
- Bei der Umfrage fehlt theoretisch noch, wie hoch der Anteil an rein vegetarischen/ veganen Gerichten sein sollte.
- Bei einer technischen Universität von höchstem Niveau, die zukunftsorientiert ausgerichtet ist und massiv Forschungsgelder in die Bekämpfung des Klimawandels steckt, ist es schon arg schizophran, dass 80% der angebotenen Gerichte Fleisch enthalten (Stichwort Methan- und CO2-Ausstoß durch Massentierhaltung).

Es ist schon wirklich absurd: Ich komme mittags aus der Vorlesung, in der wir gerade intensiv die Umweltschäden der Massentierhaltung analysiert haben, nur um direkt im Anschluss die Auswahl zwischen Steak, Dönerteller, Putenschnitzel und einem undefinierbaren veganen Brei zu haben. (Kein Vorwurf an die KöchInnen, das Problem ist ein systemisches.)

- Bei mind. 2 Fleischgerichten: mind. 1 rotes und mind. 1 weißes Fleischgericht

Bei Fleischgerichten wären Halal-Gerichte sehr erfreulich

- Bei veganem Essen nicht immer nur Eintöpfe. Reine Beilagen sollten auch ein wenig günstiger sein, da es komisch ist ein veganes Gericht für 33ct/100g anzubieten, aber blanken Reis oder Broccoli für 75ct/100g
- Bei veganen Gerichten gibt es noch sehr viele Alternativen wie Saitan oder Lupine. Für den klassischen Fleischesser haben die veganen Gerichte noch öfter viel von dem Klischee vegan sei hauptsächlich Beilagen und Tofu, oder eben die klassische Gemüsesuppe oder Nudeln mit Tomatensuppe.  
Wie wäre es zum Beispiel mal mit Lupinengeschneitztem, oder einer veganen Pizza (Hefeschmelz statt Käse, oder eben veganer Käse/Mozarella)?  
Generell finde ich es aber super, dass ihr schon so viel vegane und vegetarische Gerichte anbietet!

- Bei vegetarischen/veganen Gerichten wäre ein ausreichender Eiweiß- und Fettanteil hilfreich für eine ausgewogene Ernährung.
- Bei weniger Fleisch muss meiner Ansicht nach gar kein Fleischersatz verwendet werden; es gibt relativ viele Gerichte, die auch ohne Fleisch gut schmecken und satt machen.
- Beilagen bei Fleischgerichten sollten nicht den gleichen Preis haben, sonst werden Berge an Fleisch aufgeladen ohne Sauce und Gemüse.  
Insgesamt ist regional wesentlich wichtiger als einmal um die Welt geflogenes Bio essen

- Beilagen könnten vielfältiger sein. Bspw. Linsen und Bohnen sind sehr mineralstoffreich und kostengünstig und sättigend und sollten deshalb täglich als Beilage oder Salat oder Suppe angeboten werden. Frische Kräuter im Sommer unbedingt, im Winter eher Sprossen, da auch sehr nährreich und gut vom Körper verwertbar. Salate mit Bulgur oder Couscous oder Reis, im Winter mit Gemüse der Saison wie Karotten, Fenchel, Sellerie.  
Im Winter gerne auch mal die heimischen Kohlsorten wie Grün- oder Schwarzkohl kombiniert mit Karotten und als Beilage gekochte Kartoffeln oder Kartoffelbrei oder Bulgur. Wirsing ist mit Meerrettichsosse und Zitrone sehr schmackhaft. Spinat auch mal ohne Eier zusätzlich in Tomaten-Sossen zu Nudeln. Sauerkraut mit Schupfnudeln mag eigentlich jeder.

- Beim Essen für Einkommensschwache Personen wie Studenten\*innen sollte ein Luxusangebot wie BIO/Vegan/Fairtrade nicht im Vordergrund stehen bzw. maximal als Zusatzleistung angeboten und keinesfalls allen zu höheren Preisen aufgezwungen werden
- Beim Normalbetrieb wieder weg vom Abwiegen und zurück zu den festen Preisen pro Portion.
- Being Muslim it is difficult to find something without meat or meals with fish. Would be good if you increase the number of vegan/vegetarian/ fish dishes.
- Beispiel Veggie Mensa St Paul in Nürnberg. Super Essen zu fairen Preisen.  
[https://www.veganguide-nuernberg.de/detail/150/mensa\\_st.\\_paul\\_veggie\\_zone\\_vegetarisch\\_mit\\_veganem\\_angebot/](https://www.veganguide-nuernberg.de/detail/150/mensa_st._paul_veggie_zone_vegetarisch_mit_veganem_angebot/)

- Berücksichtigung von gluten- und milchfreien Gerichten mit deutlicher Kennzeichnung
- Besonders auf das STuCafe in Weihenstephan bezogen: Es ist unglaublich unnötig die Semmeln und Brezen in individuellen Plastikverpackungen zu verkaufen, an jedem anderen Standort den ich bisher gesehen habe wird das nicht gemacht. Wiso hier? Und weshalb überhaupt, wenn es offensichtlich auch ohne geht?
- Besonders bezüglich des Campus Straubing, der sich die Nachhaltigkeit auf die Fahne geschrieben hat, sehe ich die Mensa und die Uni in der Verantwortung, diese Nachhaltigkeit aktiv umzusetzen. Es ist aufgrund ihrer Umwelt- und Gesundheitswirkung nicht mehr zeitgemäß, jeden Tag Fleischgerichte anzubieten. Für alle angebotenen Gerichte sollte ausgeschrieben sein, wo diese herkommen, wie sie produziert wurden, bei Fleisch die Art der Tierhaltung. Außerdem wäre es teilweise sehr einfach, ein vegetarisches Gericht auch als vegane Variante anzubieten, in dem z.B. Käse separat angeboten wird.

- Besonders für Allergiker sollten Zusatzstoffe sauber ausgewiesen werden. Weitestgehend aus Geschmacksverstärker verzichten und auf den Verzicht von Palmöl und Zucker sowie mehr Bio Anteil am Gemüse, Fleisch und Fisch.
- Besonders in der Mensa Garching sind die Preise nach der Renovierung stark gestiegen. Es gibt zwar immer noch das \*EIN Euro Gericht\* aber andere vegetarische Speisen wie Nudeln und Co die vorher 1.X gekostet haben sind mit 75 Cent/100 Gramm deutlich teurer geworden. Da wäre es fatal die Preise dann wegen Regionalität noch weiter zu erhöhen.
- Besonders wichtig wäre mir, dass weniger mit Fertigprodukten gearbeitet wird. Die vegetarische Auswahl sollte nicht nur als Beilage angeboten werden, die von irgendeiner Dose etc. kommt. Ich würde mir wünschen, dass mehr frisch gekocht wird, z.B. eine Tomatensoße gekocht wird aus Tomaten und nicht aus einem Pulver, das mit Wasser aufgeköcht wird.
- Bessere Erkennung, was genau vegan ist und was nicht, damit man die Köche nicht stören muss (großes grünes V auf den Schildern zb., oder eine separate Sektion für Veganer Essen)

- Besseren Catering-Service/Köche. Nicht nur Grundzutaten kaum deklariert, regelmäßig auch entweder gar nicht oder zu stark gewürzt. Soßen meist zu dünn, Fleisch zu trocken. 1€-Gericht ist liebloser Schlonz.
- Besseres Abrechnungssystem bzgl. Aufschlag.  
Das momentane System unterstützt meiner Meinung nach nur Leute die sehr viel Essen, da dadurch der kg Preis für Sie sinkt. Für Leute die was probieren wollen ist das sehr unfair.  
Bei Fleischgerichten die Fleisch vermischt haben (zb. Wok, Gulasch, usw.) einfach Kilopreis anpassen. Bei Gerichten bei dem man das Fleisch separat auf den Teller auflegt (Hawaischnitzel usw.) einfach pro Fleisch/Wurst einen Aufschlag verlangen.

Ich würde persönlich gerne ab und an noch ein bisschen von anderen Gerichten wie Wok, Gulasch usw. probieren, sehe aber nicht ein für 50 Gramm dann den extra Aufschlag zu zahlen. (50 Cent für das was auf dem Teller ist und dann nochmal 1-1,5€ für den Aufschlag)

Mehrwegverpackungen (gegen Pfand) für to Go anbieten.

- Bewusste Kennzeichnung, wenn das Fleisch aus einer nicht artgerechten Tierhaltung stammt!
- Bio ist nicht automatisch besser, lieber regional. Das Fleisch darf schon mehr kosten, aber doch bitte nicht mit xy€ extra Aufschlag, sondern man kann doch auch einfach den 100g Preis erhöhen, das wäre logischer und auch besser, wenn man mal nur kleine Portionen essen möchte. Leider erweckt der extra Pauschalaufschlag den Eindruck, dass einem das Fleisch essen abgewöhnt werden soll (durch die vergleichsweise absurd höheren Preise), was sehr schade ist!  
Abgesehen davon schmeckt das Essen in der Mensa Leopoldstrasse immer sehr gut!
- Bio ist zwar gut, aber für mich als Student steht ein möglichst günstiger Preis an erster Stelle.  
Die Mensa (Garching) ist auch jetzt schon ziemlich teuer.
- Bio muss bei Gemüse nicht sein, nur bei tierischen Produkten
- Bio umfasst in der Regel eine artgerechte Haltung
- Bio und vegan muss nicht teurer sein
- Bio wäre toll, aber es ist klar dass sich das nicht jede/r leisten kann. Daher wäre es wünschenswert, wenn die Produkte zumindest aus artgerechter Haltung stammen oder nicht um die halbe Welt reisen etc.

Generell wäre mir noch wichtig, dass die to go- Variante, wie sie jetzt gerade üblich ist, zumindest mit recyclebaren Verpackungen ausgegeben wird, ich weiß nicht, ob das der Fall ist (Plastikbesteck, verpacktes Dressing etc. Auch diese Plastikhandschuhe sind ein No-Go, sie sind auch nicht hygienisch, vor allem wenn sie dann überall herumliegen. Hände vorher waschen und desinfizieren sollte Pflicht sein, dann ist das nicht nötig (meine Meinung).

- Bisher gibt es nur ein (eher komisches) veganes Gericht in Garching zum vergünstigten „Umweltpreis“. Eine Zusammenstellung aus veganen Beilagen kostet erheblich mehr, wäre aber vergleichbar umweltfreundlich. Die vegane Essensauswahl ist sehr traurig und sieht einfach nicht appetitlich aus, schmeckt meistens auch so, wie sie aussieht; obwohl es doch so einfach wäre, etwas lecker und günstig vegan zuzubereiten. Als positiv Beispiel möchte ich die vegane Mensa der TU Berlin in der Hardenbergstraße nennen - dort ist das Essen unfassbar lecker, und Menschen mit allen kulinarischen Präferenzen gehen dort essen, weil es schlichtweg einfach lecker ist. Generell ist das vegane Angebot sehr mager in Garching und ganz und gar nicht exzellent.
- Bisher habe ich noch keine Erfahrung mit der Mensa machen können, da ich im 1. Semester nur von zuhause studiere. Gerne sehr viel vegetarisches/veganes Angebot :)
- Bisher war das Essen was ich in meiner Mensa gegessen habe sehr gut und vielfältig  
Es gab vegan vegetarisch und Fleisch und Süßes
- Bitte Fisch mit MSC / ASC Siegel bevorzugen.
- Bitte Halal Gerichte für muslimische Studenten/innen bzw. Mitarbeiter anbieten, da viele Muslime aus diesem Grund nicht zur Mensa gehen.
- Bitte Mensa wieder regulär öffnen.
- Bitte Salz reduzieren. Nachsalzen oder der Zuschlag an Dips/Soßen ist immer möglich. Leider tendiert Mensa Essen häufig zu starker Salzung und Zuckering, um einen gefälligeren Geschmack zu erzeugen.
- Bitte asiatische Gerichte anbieten, z.B. Chinesische Gericht~~~~~
- Bitte auch beim Fisch auf Siegel, Herkunft achten und auf Wildfang verzichten. Es muss nicht jeden Tag Fisch und Fleisch geben. Aber wenn dann mindestens regional, besser auch Bio.
- Bitte besseres qualitatives Essen. Nicht Quantität!! Wenigere Gerichte aber dafür hochwertiger zu bereiten. Und mehr frisches Angebot.
- Bitte bitte viel veganes Essen!  
Danke!
- Bitte bleibt dem Fleisch treu
- Bitte bringen Sie mehr frische vegane Gerichte in ihren Speiseplan. Am besten Whole food plant based! Eintöpfe, Curries, Bowls, Pasta, es gibt super viele kostengünstige Gerichte
- Bitte das vegane Angebot deutlich erhöhen. Da bei diesen sehr einfachen und dementsprechend billigen Produkten der Einkauf auf nicht teuer ist (im Verhältnis zu tierischen Produkten), wäre ich trotzdem bereit auch dem doppelten Preis zu zahlen. Eine Vereinbarung mit guten Bio-Siegeln und einem saisonalen, wie regionalem Einkauf, stellt bei einem doppelt so hohen Preis auch keinerlei Probleme dar. Die TU in Weihenstephan steht für Nachhaltigkeit und Studiengängen, welche fast alle auf eine klimafreundliche, wie neutrale Zukunft abzielen. Dementsprechend sollte ein solcher Maßstab beim Essen in der Kantine losgehen.
- Bitte das vegetarische/vegane Angebot verbessern. Es gibt noch andere Möglichkeiten als Eintopf, z.b. kann man Bolognese auch aus Soja machen oder wenn es Putengeschnetzeltes gibt alternativ auch Sojageschnetzeltes anbieten.  
Es wäre schön, wenn man dieses Angebot auf den neuesten Stand bringt. In den letzten Jahren hat sich das Angebot und die Rezeptauswahl vervielfacht.  
Zudem wäre es wünschenswert, wenn das Angebot ein wenig gesünder gestaltet werden könnte. Hier wird mit sehr viel Fett gekocht, was die Produktivität des Lernens nach dem Essen vermindert.
- Bitte den Fokus auf vegane Ernährung legen, sie ist das einzig artgerechte und nachhaltige.
- Bitte deutlich weniger Fleisch Gerichte und endlich mal eine akzeptable vegane Auswahl.  
Viel mehr vegetarisch und vegan Speisen anbieten die mehr sind als nur irgendein Weizenkeim.  
Fleisch wenn dann Bio.

- Bitte die Anzeige mit der Übersicht der angebotenen Gerichte in der Mensa in Pasing nach 4 Semestern endlich zum Laufen bringen. Und bitte 2 Markierungen oder noch besser Absperrungen für 2 getrennte Schlangen an der Kasse einführen, damit sich nicht so viele an den hinteren 2 Kassen vordrängeln.
  - Bitte eine Kohlenhydrat-haltige Beilage in das vegane Gericht hinzufügen. Nicht nur "Suppe" (Heute zum Beispiel Kürbisragout=Karotte+Kürbis+Wasser)  
Danke =)
  - Bitte eine breitere Auswahl an veganem Essen! Die Eintöpfe sind zwar immer ganz gut aber doch sehr einseitig auf Dauer... & viele vegetarische Gerichte könnten genau so gut vegan zubereitet werden... einfach eine kleine, nicht-Vegane, Zutat weglassen sollte häufig nichts am Gericht ändern, was mir bis jetzt aufgefallen ist...könnte ja optional „vegetarisch gemacht werden“...
  - Bitte erhöhen Sie nicht den Preis des Essens damit sogenannte "nachhaltige" Optionen angeboten werden können. Dieses Vorgehen wird die Welt nicht retten und wird auch nur marginal dazu beitragen die Probleme der Menschheit zu bewältigen. Andererseits gehen die Kosten für uns als Studenten in die Höhe wenn sie die sogenannten "nachhaltigen" Zutaten anbieten. Da Studenten bekanntermaßen nicht besonders viel Geld haben, und erst recht durch die Corona Pandemie, werden die Kosten für uns als Studenten viel höher sein als den erhofften Gewinn bezüglich der Lösung der Probleme der Welt. Deshalb tun Sie etwas wahrhaftig Gutes und bieten Sie qualitativ gutes Essen zum besten Preis-Leistungsverhältnis an. Dadurch hat jeder mehr Geld für sein Studium, und somit auch mehr Ressourcen um die nötige Ausbildung zu erlangen welche die Probleme der Welt potentiell lösen können. Außerdem bleibt mehr Geld übrig um in Technologie und Wissenschaft zu investieren welche die wahrhaftigen Antriebe sein werden, welche die Probleme der Welt lösen werden. Machen Sie kein scheinheiligen Marketing-Stunt, das schadet nur den Studenten und denen mit wenig Geld.
  - Bitte immer Vegetarische und evtl auch vegane Optionen, die nicht nur Reis/Nudeln mit der immer gleichen Gemüsesoße dazu sind. (Kann nur vom Mensaanangebot an der OHM in Nbg sprechen...)
  - Bitte keine Fleischsorten anbieten mit hohem Cholesterin- und Fettgehalt!  
Aktuell sind die Preise sehr hoch; deswegen kann ich auch für ein besseres Essen keine Mehrung akzeptieren. Grundsätzlich würde ich es zustimmen, aber nicht bei den aktuellen Preisen.
  - Bitte keine Produkte mehr aus Massentierhaltung!  
Bitte kein Einweggeschirr!
  - Bitte macht die Beilagen zu Fleisch/Fisch Gerichten (z.B. Knödel) zu eigenem Preis, wenn ich 3 Knödel esse zahle ich immer den Fleischpreis obwohl ich gar keins kaufe. Danke!  
Ausserdem vegane Desserts, Puddings etc.
  - Bitte mehr Beilagen und weniger Fleisch anbieten. Oft sind Nudeln, Knöpfle, Kartoffelvedges o.ä. schon aus, wohingegen beim Fleisch noch reichlich vorhanden ist.
  - Bitte mehr Möglichkeiten Alternativen bei den Menüs auch für Kinder von Studierenden/Mitarbeitern anbieten.  
Gerne auch wenn ein kleiner Aufpreis gezahlt werden müsste, z.B. wenn man nicht nur die Beilage fürs Kind auswählen möchte.
  - Bitte mehr Optionen/Größen bei Mitnehm-Behältern anbieten. Oft braucht man gar keinen so großen Behälter.  
Falls Fisch/Fleisch wirklich sein muss, bitte in kleineren Stückgrößen anbieten.
  - Bitte mehr als ein vegetarisches Angebot, wenn es sich bei diesem um eine Süßspeise handelt. 2-3x die Woche Fisch oder Fleisch wäre deutlich nachhaltiger und auch ausreichend.
  - Bitte mehr grünen Erbseneintopf.
  - Bitte mehr und häufiger größere Auswahl im Salat-Bereich, sehr gerne würden wir gerne öfter Karotten/Brokkoli/Gurken/Mais im Sortiment sehen.  
Gerne auch öfter die Bananen-Schoko-Deserts in der Mensa als Nachspeise.
- Super und danke dass ihr weiterhin auf habt!!
- Bitte mehr vegane Alternativen - die Hochschule muss in allen Aspekten nachhaltiger werden!
  - Bitte mehr vegane Auswahl! Auch bei Beilagen und Desserts
  - Bitte mehr vegane Gerichte!
  - Bitte mehr vegane Gerichte!  
Und die veganen Gerichte bitte mit mehr Eiweiß! (Sonst wird man gar nicht satt davon)
  - Bitte mehr vegane Gerichte!!
  - Bitte mehr vegetarische Gerichte und mehr Möglichkeiten, Vegetarisches und Veganes zu kombinieren.  
Bei Fleischgerichten gibt es oft ein Komplettpaket von Fleisch, Beilage, verschiedene Gemüse und Soßen. Bei vegetarischen oder veganen Sachen oft nur einen Eintopf.  
Bitte das vegetarische/vegane Angebot attraktiver machen.  
Bitte mehr Vielfältigkeit beim vegetarischen/veganen Angebot.
  - Bitte mehr vegetarische Grundgerichte oder Beilagen. Fisch und Fleisch kann man dann immer noch als extra dazu machen (Schnitzel, Bratwurst, whatever) So wäre für jeden was dabei. Fleisch sollte zudem einen merklichen Aufpreis kosten
  - Bitte mehr vegetarische Optionen! Ich gehe auch deshalb seltener zur Mensa weil es meist kaum verschiedene vegetarische Gerichte zur Auswahl gibt, und wenn einem das eine nicht schmeckt hat man Pech.
  - Bitte mehr von Haus aus vegetarische/vegane Gerichte, aber nicht eine vegane Abwandlung für etwas (z.B. vegane Nudeln Carbonara), die dann gar nichts mehr mit dem ursprünglichen Gericht zu tun hat
  - Bitte nicht Fleisch einfach so durch Fisch ersetzen. Die Meere sind im allgemeinen stark überfischt, auch Aquafarming trägt erhebliche

Nachteile mit sich. Dann lieber Fleisch weiterhin nehmen, oder vielleicht mehr Ei benutzen?

- Bitte nicht in jedes Gericht Sellerie und Knoblauch mischen.
- Bitte nicht mehr ganz so viel Einheits-Würzmittel bzw. Mensa-Curry verwenden! Die einzelnen Gerichte schmecken gut, aber wenn man öfters in der Mensa isst, schmeckt jedes Gericht irgendwann fast gleich...
- Bitte nicht so viel Salz bei den Suppen.  
Ich habe das Gefühl, dass die Preise gestiegen sind, seit die Gebäude von der Mensa in der Garching gewechselt hat. Deshalb sind in meinem Fall meine Fleischkonsum gesunken, weil für Ihre Fleischwahl immer extra bezahlen muss. Ich glaube nicht, dass es schlecht ist, aber dass es die Möglichkeit gibt, nur das Fleisch auszuwählen und an anderer Stelle die Beilage.
- Bitte nicht zu viel veganes Hipster-Essen. Ich will satt werden. Ich will Fleisch und Bayerisches Essen.
- Bitte sorgt für mehr und für bessere vegane Gerichte. Meist gibt es nur ein Gericht zur Auswahl und diese ist oft nicht besonders gut. Der Fokus sollte nicht so sehr auf fleischhaltigen Gerichten liegen, sondern eher andere (fleischlose oder sogar vegane Gerichte) attraktiver machen, sodass aus Leute, die zwar Fleisch essen, gerne mal auf die fleischlose Alternative zurückgreifen, da es einfach ein gutes Gericht ist.
- Bitte stellt euer Angebot radikal nach nachhaltigen Kriterien aus, gerade Studierende sind offen dafür und bereit mehr zu zahlen
- Bitte um mehr internationale Gerichte.
- Bitte unbedingt ausgewogene vegetarische Optionen anbieten. Oft sind für Mensen vegetarische Essen fast die gleichen Gerichte ohne Fleisch. Da wird man dann indirekt dazu gezwungen mit Fleisch zu bestellen um ausreichend & ausgewogen zu Essen. Vegetarisches Essen sollte als ganze Mahlzeit mit Hinsicht auf ausgewogene Ernährung (ausreichend Eiweiß & Fett, nicht nur Kohlenhydrate) zusammengestellt werden. Das ist mir sehr wichtig!
- Bitte unbedingt täglich vegane Optionen anbieten!
- Bitte vegane Angebote! Es tut jedem gut.
- Bitte vegetarisches Essen und vegetarische Nudelgerichte auch zum halben Preis anbieten (wie veganes Essen).

Argumentation:

- Verhältnismäßigkeit: Nudeln mit Tomaten- oder Gemüsesoße werden aktuell als Nudelgericht mit normalem Preis gezählt, obwohl Zutaten ähnlich teuer wie bei veganem Eintopf sein dürfen.
- Fleischloses Essen ist im Produktionsaufwand und in den -Kosten meist deutlich billiger (beachte auch Folgen und Auswirkungen), das sollte sich auch in den Mensapreisen widerspiegeln (obwohl und vielleicht auch gerade deswegen auch, weil ein fairer Preis in Supermärkten, etc. so oft missachtet wird).
- Anreizfunktion: Klimaschutz, Tierwohl, Gesundheit, ...

- Bitte weiten Sie das vegane und vegetarische Angebot aus und verzichten Sie an gewissen Tagen bewusst auf Fleisch, sodass auch schlaue Akademiker merken, dass man sich auch OHNE Fleisch gesund und reichhaltig ernähren kann. Mir kommt oft vor, als würden die Garchingener oft auch nur aus Prinzip Fleisch essen.
- Bitte weniger Saucen, oder die Saucen separat.  
Salatbuffet ist super, noch mehr Antipasti wäre toll.  
Generell gern mehr Gemüse, Linsen etc.
- Bitte weniger frittiertes Essen! Mehr dünsten, sautieren etc.  
Weniger Käse, Fett und Sahne, dafür gerne mehr leichtes Essen.  
Gerne mehr Gewürze verwenden.  
Eine "Asiatische Gemüsepfanne" ist keine willkürliche Mischung aus Gemüse, Reis und Sojasoße! Das Gericht grenzt schon fast an eine kulturelle Beleidigung.  
Häufiger Themenwochen wie Köche aus China etc. Wir sind ja eine ziemlich internationale Universität, das kann sich gerne auf dem Speiseplan bemerkbar machen.
- Bitte überdenken Sie auch nochmal das vegetarische Angebot. Hier werden oft sehr spezielle Gerichte angeboten, die nicht immer (der breiten Kundschaft) schmecken. Wenn es stattdessen immer zusätzlich noch einen Klassiker gäbe, wäre sehr weitergeholfen (bspw. Nudeln mit Tomatensauce etc.).

Außerdem ist die Preispolitik momentan absurd. In der Regel zahlt man für das Fleischgericht weniger als für das vegetarische, da rein nach Gericht gegangen wird. Hier müsste der Fleischzuschlag deutlich höher liegen.

- Breiteres vegetarisches Angebot!
- Bringt Geschmack an das Essen! Wie wäre eine Versuchsküche aus Studenten und Gastronomen? Hauptsache das Essen schmeckt mal abwechslungsreich und dem Preis entsprechend
- Chilli sin carne aus dem Zeit Kochbuch! (Sehr lecker und lässt sich gut in großen Mengen machen)
- Consider providing halal food pleas, since I find it hard for me to find halal food too
- Cool, dass diese Umfrage gemacht wird. Ich hoffe auch, dass dann etwas davon umgesetzt wird.
- Coole Umfrage! hätte dazu etwas Meta-Feedback:  
Das Ausfüllen der Umfrage ist etwas schwierig, da nicht klar ist, ob man Corona mit einberechnen soll oder nicht.

Beispiel:

Wie häufig nutzen Sie das Speiseangebot der Hochschulgastronomie?

An sich benutze ich das mehrmals die Woche, allerdings seit März ja nun nicht mehr wegen Corona.

Ich glaube kaum dass Sie so aussagekräftige Ergebnisse bei dieser Umfrage erhalten werden, wenn ein Teil der Teilnehmer hier Corona einpreist und der andere nicht.

Ein andere Problem ist dass die Portionsgrößen nicht explizit festgesetzt sind. 2.8 lässt sich ja nur unter der Annahme beantworten, dass die Portionsgrößen gleich bleiben, es wird jedoch abstrakt von einem "Gericht" gesprochen, was in der Praxis oftmals stark unterschiedliche Portionsgrößen bedeutet.

#### ■ Currywurst

- Da die Fleischproduktion als sehr umweltschädlich gilt, ist es wichtig das Angebot hieran weitestgehend zu reduzieren. Es gibt mittlerweile super vegane Alternativen die man stattdessen anbieten könnte. Auch Fisch ist nicht unbedingt gesundheitsfördernd wenn man an das Mikroplastik denkt, das mittlerweile bei fast jedem Fisch zu finden ist, außerdem sollte man die Überfischung der Meere nicht fördern, da dies weitreichend die Artenvielfalt bedroht (Wale, Bären (Lachs), Vögel etc.)
- Da die Mensa in Weihenstephan momentan geschlossen ist und das StuCafe nur eine geringere Auswahl bietet weiß ich nicht wie die Lage sonst ist, aber ich finde die vegetarischen Gerichte bestehen sehr häufig aus Pasta (besonders mit Tomatensoße). Andere Grundlagen wie Reis, Couscous oder Bulgur würde ich mir häufiger wünschen.
- Da die Preise letztes Jahr schon nach oben gingen für vegetarisches Essen, sollte die Mensa damit in der Lage sein regional und artgerecht Essen zur Verfügung zu stellen, ohne einen weiteren Preisaufschlag.
- Da die vegane Lebensweise immer weiter an Popularität gewinnt und diese am effektivsten zum Umweltschutz beiträgt, würde ich mich sehr über ein (tägliches) veganes Gericht freuen.
- Da durch COVID ein Besuch der Mensen ausgeschlossen ist, hatte ich leider noch nicht die Möglichkeit, in der Mensa zu speisen. Hauptpunkte bei Speisen sind für mich eine gesunde Mischung aus Speisen, nicht zu viel Fleisch, artgerechte Tierhaltung und ein regionales Angebot. Gegenüber Gentechnik bin ich aufgeschlossen, da die Wissenschaft hierzu eine eindeutig positive Meinung hat - bei geringerem Spritzmittelbedarf und weniger Bodenerosion (sowie weiteren Faktoren) ist diese Technologie nachhaltiger als viele "Bio"-optionen.
- Da ich Muslimin bin, muss ich immer entweder Fischgerichte oder vegane Gerichte. Es wäre aber viel besser, wenn die Mensa auch kosher und halal Essen anbieten würde.
- Da ich Veganerin aus Überzeugung bin, kann ich ihnen nur "widersprüchliche" Meinungen zu den Antworten 2.3-2.8 geben. Ich bin immer für Bio, Regional und Artgerecht, aber noch besser ist eine (Bio, regionale und saisonale) PFLANZENBASIERTE Ernährung. Dem Klima, dem Tierwohl, der Gesundheit und der Ethik zuliebe. Und nein, ich missioniere nicht, ich weiß auf Fehlinformation und Mißstände hin. (Warum eine Veganerin ihnen von ihrem Veganismus erzählt? Sie haben danach gefragt.)
- Da ich Veganerin bin, muss es meiner Meinung nach nicht zwingend täglich Fleisch geben.
- Da ich Vegetarier bin, esse ich weder Fisch noch Fleisch und freue mich über vegetarische Auswahl, vor allem Nudeln, Kartoffeln und Süßspeisen.
- Da ich eine Laktoseunverträglichkeit habe, sind viele vegetarische Gerichte eher ungeeignet, da sie Sahne als Zusatz haben oder Milch. Vegane Gerichte sind oft nicht lecker und immer noch Eintopfmäßig, wobei ich auch Fisch, Fleisch und Eier esse. Außerdem ist das Gemüse meist viel zu sehr durchgekocht.
- Da ich mich komplett vegan ernähre, esse ich kein Fleisch. Dennoch finde ich es wichtig, dass Fisch und Fleisch artgerecht und nachhaltig produziert wird.
- Da ich mich vegan ernähre, fände ich eine größere Auswahl an veganen Gerichten sehr gut. Zum Beispiel verstehe ich nicht, warum Nudeln mit Tomatensoße nicht vegan sein können, jeder könnte sich seinen Parmesan doch selbst nehmen. Die Soße wäre zudem vegan günstiger als vegetarisch.
- Da ich unter anderem eine Weizenunverträglichkeit habe wäre es für mich bzw. bestimmt auch für andere Besucher der Mensa mit Unverträglichkeiten super, wenn die Auswahl der Gerichte an einem Tag so gewählt ist, dass es jeden Tag mind ein glutenfreies Gericht z. b. gibt, sodass für jeden immer was dabei ist.

Vielen Dank

- Da sich die Hochschule dem Thema Nachhaltigkeit verschrieben hat, wäre die Reduzierung von tierischen Proteinen schon ein sehr großer Schritt. Ich bin jedoch gegen Belehrungen und Moralapostelverhalten. Ein Thema ist auch gesunde Ernährung: Viel Gemüse und Ballaststoffe.
- Dadurch, dass überhaupt nicht kommuniziert wird wie nachhaltig/regional/saisonal das Angebot der Mensen ist kann ich das nur erahnen. Bitte mehr kommunizieren gegenüber den Gästen der Mensen/StuCafes!
- Danke für die Umfrage. Seit Beginn des Studiums frage ich mich regelmäßig, wie es sein kann, dass es oft mehrere Fleischgerichte gibt aber nur ein Vegetarisches neben dem Eintopf. Als vegane Person bleibt einem nur der Eintopf übrig. Auf Dauer eine Zumutung. Das ist absolut nicht mehr zeitgemäß, angesichts der Klimakrise sollte das Verhältnis eher andersrum sein! Nach dazu, wo Studierende keine großen Ansprüche haben und alles essen, solange es günstiger ist als ein Restaurantbesuch.
- Danke für die Verbesserungen in den letzten Jahren!
- Das Angebot Veganer Speisen ausbauen und das von Fleisch herunterfahren. Leider kommt es mir so vor als gäbe es viel zu viele fleischliche Optionen während die Veganen auf eine Art Eintopf oder Curry beschränkt sind. Was mich besonders daran stört ist, dass viele Leute in der Mensa einfach oft Essen wegschmeißen und ich mir nicht vorstellen kann, dass das Essen das an einem Tag übrig bleibt auch am nächsten Tag erneut ausgegeben wird. Wenn nun mehrere Kilo Fleisch oder Fisch im Mülleimer landen ist das natürlich besonders schade insbesondere um das Leben der Tiere, die dafür geschlachtet wurden. Grundsätzlich ist es in Ordnung Fleisch aufzutischen zumal nicht viele Menschen vegetarisch oder vegan leben. Es sollte jedoch eher das Bewusstsein geschaffen werden, dass es nicht selbstverständlich ist dass jeden Tag fleischliche Kost auf den Speiseplan kommt, sondern ein Luxus. Daher sind höhere Preise auf die nicht vegetarischen/veganen Speisen durchaus gerechtfertigt und sollten durchgesetzt werden. Die Universität ist dazu verpflichtet als

Bildungsinstitut Bewusstsein zu schaffen und auch angemessene Werte zu vertreten. Demnach sollte ausschließlich regionales Biofleisch/fisch von Tieren aus artgerechter Haltung wenn überhaupt auf den Tisch kommen. Es hat sich schließlich auch im Zuge der Corona-Pandemie gezeigt welche gesundheitlichen, sozialen, und wirtschaftlichen Folgen die Unterstützung von großen Massentierhaltungs-Anstalten hat.

- Das Angebot an Bio-Essen ist viel zu gering, es werden viel zu oft Fleischgerichte mit niedriger Qualität gekocht, das Fleisch stammt aus konventioneller und damit unartgerechter Massentierhaltung. Selbst regional produziertes Fleisch stammt von Tieren, die nicht artgerecht gehalten werden.  
Das Angebot an Fleischgerichten ist viel zu groß in der Mensa. Fleischfreie Gerichte sind geschmacklich oft eher mäßig. Die fleischfreien Alternativen müssten qualitativ aufgebessert werden um als Alternative zu Fleischgerichten auch angenommen zu werden von mehr Studenten. Fleischgerichte müssten teurer werden, fleischfreie Alternativen sollten mit den Mehreinnahmen aufgebessert werden.
- Das Angebot an veganen Produkten war vor Corona schon nicht schlecht. Aber mehr vegane Gerichte würden für Veganer einen großen Vorteil bieten, für Allesesser aber keinen Nachteil bedeuten.
- Das Angebot in der Oettingenstr war immer sehr gut:
  - genug vegetarisch
  - lecker
  - abwechslungsreich
  - studentenfreundliche Preise

Jedoch war mir z. B. nicht bekannt, aus welcher Haltung das Fleisch kommt.

- Das Angebot ist bereits gut, und man sollte sich bei Änderungen bewusst machen, dass sich diese in anderen Bereichen negativ auswirken können (Preis; allgemeine Attraktivität, wenn z.B. nicht mehr sicher gestellt ist, das jeden Tag etwas nach seinem Geschmack (!), Geschmack ist nicht Gewohnheit, dabei ist).  
Meine persönliche Meinung - Laie ohne (hochschul-)gastronomischen Hintergrund:  
Bereits ein 20% Aufschlag auf den jetzigen Preis ist bei vielen Studenten (!), vielleicht nicht für die Angestellten etc., eigentlich zu viel - ich kann es mir problemlos leisten, dennoch sprechen wir hier von mind. 0,50 Euro (eher 1 Euro) je Mahlzeit extra. Was eigentlich zu viel ist, da ich das Bild habe, dass Hochschulgastronomie den Studenten abwechslungsreiche (Alternativen für den Studenten im Sinne von nicht jeden Tag Nudeln, Döner, Leberkäsemmel oder andere ToGo-Gerichte) und gesunde (im Sinne von natürlich zubereitet, mit Nachdenken und Anspruch) Ernährung bieten soll zu einem (subventionierten) konkurrenzfähigen Preis (wer ist die "Konkurrenz"? siehe oben). Einseitigkeit vermeiden.  
Wofür fünf Mahlzeiten anbieten? Damit für jeden Geschmack etwas dabei ist? Eher für jede (maßlose) Gewohnheit, z.B. jeden Tag Fleisch, und Auswege aus allen möglichen Lebensmittelallergien.  
Mein Wunsch ist, dass man von "Basis-Gerichten" wie Salat, Nudeln, Pizza etc. wekommt (oder nur bereitstellt, wenn Sie sich tatsächlich selbst tragen, also nicht subventioniert werden müssen). Es bricht auch nicht die Welt zusammen, wenn man tageweise kein Fleisch anbietet. Auch eine Dauerversorgung mit Leberkäsemmeln ist anderweitig gewährleistet. Das freitägliche Weißwurstfrühstück finde ich wiederum erhaltenswert, kann aber auch im Zweiwochenrhythmus stattfinden.  
Machen Sie sich nicht mit zeitgeistigen Ideologien gemein (vegan, halal, Gluten&Laktose), sondern versuchen Sie Abwechslung zu vermitteln. Gehen Sie vielleicht einen Schritt weiter, und überlegen sogar große Kochkurse anzubieten - die Studentenschaft hat es nötig. Oder geben Sie zumindest hin-und-wieder Rezepte zum Nachkochen aus.  
Ich wiederhole das wichtigste: Das Angebot ist bereits gut!
- Das Angebot von aktiv klima- und Umweltschädlichen Gerichten mit Fleisch oder Fisch sollten vollständig aus dem Angebot genommen werden, vegetarische Gerichte langfristig durch vegane Äquivalente ersetzt werden.  
Wer sich nicht klimafreundlich verhalten will, kann ja Zuhause Fleisch oder Fisch essen und dafür einen angemessenen Preis Zahlen, mit perspektivischen CO2-Preis, wird eine Versorgung an der Uni finanziell vor allem für Studenten sowieso unmöglich.
- Das Essen der großen Mensen ist prinzipiell gut. Das Essen der StuBistros dagegen ist durchschnittlich sehr viel schlechter und sollte nicht zu solchen Preisen verkauft werden. Die Gerichte dort sind viel zu oft die gleichen und schmecken nicht gut bis auf wenige Ausnahmen.
- Das Essen in der Karlstraße ist manchmal ungenießbar (z.B. die Nudeln trocken und die Soße zu 50% aus Öl).  
Allerdings ist Angebot an vegetarischem (jeden Tag min. ein Gericht) und Fisch (einmal pro Woche) für mich ausreichend.  
Ich würde mir wünschen genauere Informationen zu der Herkunft der tierischen Produkte (vor allem beim Fleisch) zu bekommen.
- Das Essen in der Mensa ist zu teuer, dafür dass es selten schmeckt. Beilagen (für Vegetarier) sollten deutlich günstiger sein, als Fleischgerichte.
- Das Essen in der Mensa sollte auch ausgewogener sein. Zudem klingt oft der Name des Gerichts sehr lecker, aber auf dem Teller überlegt man dann was man da vor sich hat. Oft hatte ich mit Geschmacksverstärkern überhäuftes Essen bekommen oder Fleisch mit offensichtlich minderer Qualität. Wenn das Sättigungsgefühl nach einer Mahlzeit nur 15 Minuten anhält, ist das nicht gerade förderlich für die Konzentration beim Lernen. Es gibt bereits Studien dazu das minderwertiges Essen die Lernleistung mindert, also muss da dringend was passieren.
- Das Essen in der Oettingenstr. ist nicht schlecht, aber es ist sehr fleischlastig -- trotz eines vegetarischen Angebots täglich. Wenn man das nicht mag oder nicht verträgt (Lebensmittelunverträglichkeiten, zu scharf, zu süß etc.), dann hat man Pech gehabt und muss Salat essen (wenn man das verträgt). Außerdem wird immer noch mit Geschmacksverstärkern, Glutamat, Fertigsoßen, etc. gekocht. Ich weiß das, weil ich eine Unverträglichkeit solchen Stoffen gegenüber habe. Deshalb kann ich so gut wie nichts aus der Kantine dort essen. Sehr, sehr ärgerlich. Meine dringlichste Bitte also wäre: Lasst im Essen endlich die Chemie weg!
- Das Essen ist VIEL VIEL ZU TEUER! Festpreise für Gerichte machen (pro Gericht ein fester Preis, unabhängig vom Gewicht).  
Die Beilagen die gewogen werden sollen, sollten VIEL günstiger sein (es kann doch nicht sein, dass man für nicht Bio-Kartoffeln fast 1 Euro pro 100 Gramm zahlt....sag mal gehts noch?)....es ist noch immer eine Mensa für STUDIERENDE (viele haben sehr wenig Budget) und nicht für REICHE!!!
- Das Essen ist generell schon sehr teuer, dafür dass es nur mäßig gut schmeckt.
- Das Essen ist leider viel zu teuer geworden in der neuen Mensa Garching, deswegen esse ich nur noch sehr selten da.
- Das Essen ist qualitativ nicht auf dem preislichen Niveau. Andere Menden (bspw. LMU Schweinchenbaum) hat qualitativ hochwertige Speisen.
- Das Essen schmeckt nicht. Alles ist lieblos und verwürzt. Meines Erachtens gehört die Konzession schleunigst neu vergeben an einen Dienstleister, dem nicht alles egal ist außer irgendeinem Hygienekonzept. Die meisten Imbissbuden an der Dachauer Straße sind besser.



Dort würde ich mal nach einem neuen Wirt Ausschau halten. Bio, regional, vegetarisch ist sekundär, wenn das Essen nicht schmeckt. Ich stelle mir eher etwas vor wie die Münchner Suppenküche, ein bis zwei Gerichte, vielleicht einmal vegetarisch, einmal mit Fleisch, beides genießbar.

- Das Essen sollte auch schmecken.
- Das Essen wirkt leider sehr häufig lieblos zubereitet.  
z.B. die Tomatensoße bei Nudeln schmeckt alles andere als eine gute Tomatensoße, die Nudeln leider auch butterweich gekocht. Das ähnliche ist bei vielen anderen Gerichten auch der Fall. Hier ist noch viel Luft nach oben und das sollte bei einer Mensa Küche doch machbar sein.? Selbst einfache Gerichte kann man nicht genießen sondern isst sie eher um günstig satt zu werden und weil die Mensa ein Ort ist, an dem man auch zusammenkommen kann.  
Ich verstehe, dass man versucht den Preis studentenfreundlich zu gestalten, jedoch macht es mit den angebotenen Speisen nicht wirklich Freude sein Mittagessen in der Mensa zu sich zu nehmen. Ich bemängle nicht alle Speisen, ein paar Mal hat es auch ganz gut geschmeckt. Das würde ich mir gerne öfter wünschen.
- Das Essen wurde teurer bei gleichbleibender (schlechter) Qualität. Das ist sehr schade...
- Das Essensangebot aktuell finde ich super. Es kann so weitergehen.
- Das Essensangebot auch für muslimische Studenten mitzuberücksichtigen.  
Stichwort: Halal-Schlachtung bei Hähnchen und Rind.  
Alkohol- und Gelatinfrei.

Man möchte ebenfalls in der Gemeinschaft akzeptiert und respektiert werden.  
Das Gemeinschaftliche Essen in Kantinen ist ebenfalls ein Teil des gemeinsamen Austausches. Da muslimische Studenten ebenfalls ein Teil der Gesellschaft sein wollen und gerne die Kantine nutzen wollen, bitte ich Sie diese ebenfalls zu berücksichtigen.  
Aus ihrer Umfrage konnte ich nicht erkennen, dass sie die religiösen Aspekte mitberücksichtigt hätten.

Ich denke, dass betrifft auch viele andere Studenten.

Vielen Dank.

- Das Fisch- und Fleischangebot sollte sehr gering gehalten werden. Vielleicht ein Mal pro Woche, um den Kunden aufzuzeigen, dass es auch ohne sehr gut schmecken kann. Darüber hinaus bin ich für direkte Aufklärung in den Mensen über Tierhaltungsformen, Biolandbau, regionale und saisonale Lebensmittel, um damit den Zusammenhang zum Klimaschutz deutlich zu machen. Das könnte z.B. in Form von Flyern, Plakaten mit Text oder kurzen Filmen geschehen.
- Das Fleisch ist m.E. zu billig angeboten..
- Das Fleischangebot ist deutlich zu groß meiner Meinung nach. Es sollte z.B. auch nicht vegetarisch durch Süßspeise ersetzt werden, sondern trotz Süßspeise noch genug vegetarische Gerichte zur Auswahl geben. Aktuell wird meist der Gerichte mit Fleischanteil beibehalten. Häufig sind auch Nudelgerichte oder Pizzen mit Fleisch und dadurch fallen diese dann auch für Vegetarier weg.  
Wünschenswert wäre ein insgesamt höherer vegetarischer Anteil, dann wären Nudeln mit Fleisch nicht gleich eine Einschränkung für die Auswahl der vegetarischen Gerichte.
- Das Geld sollte auch bei den Bauern landen.
- Das Getränkeangebot (nur Flaschen aus dem Automaten) lässt zu Wünschen übrig. Wenigstens Wasser (mit und ohne CO2) sollte es auch offen geben!
- Das Mensa Essen hat sich die vergangenen Jahre schon stark zum Positiven gewandelt - weiter so! Viel frisches Angebot (Salatbar), auch tolle vegan & vegetarische Angebote; Self-Service super
- Das Speiseangebot sollte sich nach dem Motto richten "Mehr Qualität statt Quantität"; Kriterien wie bio, regional sowie ein breites Angebot an vegetarischen Speisen sollte selbstverständlich sein.
- Das StuCafe in der Connolly Straße (ZHS) sollte deutlich gesünder und auf Sportler angepasst werden.
- Das Veganer Gericht schmeckt immer sehr sehr gut und ist extrem günstig. Das finde ich super.. Davon sollte es mehr geben. Stattdessen keine Fleischgerichte
- Das Vegetarische Angebot am Campus in Straubing ist oft so gering eingeplant, dass es häufig dazu kam, dass Studenten ab halb 1 nur mehr die Option hatten Beilagen zu essen.
- Das Vegetarische Gericht sollte nicht 4 von 6 Tagen Curry oder asiatische Nudeln mit Gemüse sein... Das Essen sollte eher frisches knackigeres Gemüse haben. Oft war das Gemüse verkocht dadurch dass es in den Schalen in einer heißen Sose schon lange lag und wird dadurch geschmacklos und weich
- Das Vegetarische/Vegane Angebot qualitativ, aber v.a. geschmacklich ausbauen hätte für mich größte Priorität! (Eintöpfe sind nunmal auch optisch/konsistenztechnisch nicht immer ansprechend...)
- Das bisherige Mensaessen ist im Grunde genommen eine Zumutung.  
Man könnte sich die Mensa der HFF Hochschule für Film und Fernsehen als Vorbild nehmen. Hier gibt es immer frisches und gesundes/ vollwertiges Essen.
- Das derzeitige Konzept (fixer Aufpreis für Fleischgerichte) finde ich für ungeeignet. Es verleitet z.B. 4 Würste zu nehmen, da dann der Aufpreis nicht so sehr ins Gewicht fällt. Man sieht viele mit einem randvollen Teller Fleisch
- Das eine vollkommene vegetarische Umsetzung in einer Mensa schwer umsetzbar ist, ist klar, jedoch finde ich dass man vegetarische Tage einführen sollte.
- Das einzige Vegetarische Gericht sollte keine Süßspeise sein.
- Das größte aktuelle Problem wurde hier nicht abgefragt. Aktuell wird das Essen in der Mensa in Kunststoffboxen als Takeaway angeboten.

Das ist überhaupt nicht nachhaltig, da alle Boxen verbrannt werden und unnötige CO2 Emissionen sind. Das erste das geändert werden muss ist das einführen von Mehrfachboxen mit Pfandsystem, siehe ReCup oder ähnliche Systeme. Solange Einfachboxen genutzt werden, müssen wir nicht über Nachhaltigkeit reden.

- Das vegane Angebot der Mensa war bisher auf eine sehr kleine Menge an einfachen Speisen (vor Allem Gemüseeintöpfen) beschränkt. Obwohl ich dieses Angebot aufgrund des günstigen Preises befürworte, gibt auch die vegane Küche weit vielfältigeres Angebot her. Auch Nachtische sind nur in den seltensten Fällen vegan. Für Salate gilt bisher der gleiche Preis für vegane und nicht vegane Zusammenstellungen. Eine Unterscheidung wäre hier allein schon aufgrund der niedrigen Einaufpreise von veganen Salatzutaten angebracht.

Kurz: mehr und vielfältigere vegane Speisen in der Mensa

- Das vegane Gericht ist leider häufig gleichzeitig das günstigste, es wäre cool, da etwas mehr zu variieren
- Das vegane Speisenangebot war immer sehr gleich und fantasielos. Im Grunde Kartoffel/Reis/Nudeln mit versalzenem Gemüse. Ich würde mich über vegane Fleischersatzprodukte, vegane Quark/Käsealternativen freuen, sowie Pflanzenmilch in den Cafes. Der vegane Muffin war ein Highlight :)! Für all das würde ich auch entsprechend mehr bezahlen. Das vegane Gericht muss nicht das billigste sein!
- Das vegetarische Angebot ist manchmal ein wenig klein, wenn es z.B. Pizza gibt könnte man z.B. die Hälfte vegetarisch machen
- Das vegetarische und vor allem vegane Angebot sollte vergrößert und attraktiver gestaltet werden (nicht einfach nur eine glibberiger Eintopf).
- Das vegetarische Angebot war in der Vergangenheit interessanter und vielseitiger. Das würde ich mir wieder wünschen.
- Das vielfältige Salat- und Gemüseangebot finde ich toll!
- Das wichtigste ist das es ein einfaches sehr günstiges Gericht gibt, von dem man auf jeden Fall unter 3 Euro satt wird. Und man es ohne schlechtem Gewissen essen können soll.
- Das wichtigste ist dass man schnell und gesund essen kann. Weniger Zutaten aber dafür bessere.
- Dass das vegetarische Gericht nicht durch ein süßes Hauptgericht ersetzt wird

- Dear Sir or Madam,

Many thanks for this survey! I think it's the first time that I see this kind of survey after living in Germany for five years. Secondly I would like to complain about the foods in Mensa, because I pay money for this service but can't use the whole, every time I only can eat some vegetarian foods and fishes, because I am a Muslim.

In German universities especially in Munich (TUM and LMU) there are many Muslim students that they have my concern but there is no official person in universities to be responsible about it.

It's important to say that some American universities care about Muslims and their food, but unfortunately here I didn't find it !

1- I am a Muslim and I care about the Foods, it means that I'm not allowed to eat non-Halal food.

2- Non-Halal foods include any alcoholic drinking/ingredients and non-Halal meat and so on.

3- Having only a halal Logo isn't enough, it means that the meat of cows, calves, lambs, chickens must be slaughtered according to the Islamic rules, fortunately in Germany there are some companies that they are Muslim and issue the Halal certificate according to their views in Slaughterhouse, so buying Halal meat by the Mensa isn't difficult here.

\* Important hints about eating fishes in Islam:

4- In Shia Islam, if a fish with scales is caught alive from water, and it dies thereafter is permissible to eat, however some other Islamic branches (Sunni Islam) can eat whatever from sea, so there are some differences here, but for the meat of cows, calves, lambs, chickens all have the same idea as far as I know.

5- According to my research, in the European Union, killing fishes inside water isn't allowed, so I as a Shia Muslim should only care about the type of fishes if they have scales or not.

\*\*Another important hint is that the cooks must care about their cooking stuff like dishes, ladles, knives and so on. They must not be used in the Halal foods whenever they have already been used for non-Halal foods, of course it's OK after they have been washed.

I hope Halal food option would be accessible in all Mensa of Universities in Germany.

Thanks for the understanding. :)

If you require any further information / assistance, please feel free to contact me.

Best regards,

Ali Gharaee, master's student of Informatics at TUM  
ali.gharaee@tum.de

- Definitiv mehr vegetarisches & veganes Essen in der Mensa Garching. Ich bin selber kein Vegetarier aber finde die Auswahl an vegetarischem Essen meistens absolut erbärmlich.
- Definitiv zu fleischlastig, zu wenig vegane Auswahl, zu viel Plastik
- Den Mitarbeitern der Mensa sollte in einem Seminar die Angst vor Gewürzen und und texturen genommen werden
- Der Campus Mühldorf würde sich über eine Mensa für die wachsende Zahl an Studierenden und Mitarbeitern sicher freuen, denn der Foodtruck vor dem Haus oder Essen aus den Geschäften im Umkreis in Wegwerfboxen ist nicht sehr nachhaltig.
- Der Fisch sollte wild sein und nicht aus Aquakultur gezüchtet. Es soll auch als ganzes und nicht als Lidl tiefgefrorenes Stück. Bzgl. Fleisch: regional kaufen ist schon der richtige Weg, da Bayern gute bis sehr gute Fleischqualität aufweist. Vegane Gerichte: ich ernähre mich zu >60% Vegan also würde ich mir mehr Auswahl wünschen. Schauen Sie doch mal einige griechische Offengerichte (Bohnen (Giganten), Okrahs, gefüllte Tomaten) oder Topfgerichte wie Linsensuppe, grüne Salat Bohnen mit Kartoffeln usw., die müssen auf jeden Fall im Programm sein. :) Grüße
- Der Freistaat Bayern oder die Stadt München sollten die Mensas der Uni mehr unterstützen, damit die Studenten gute Produkte (regionale, artgerechte Fleisch und Fisch waren) zu einem günstigen Preis kaufen können.

- Der Kalorien- und Nährstoffgehalt und die CO<sub>2</sub>-Bilanz der verschiedenen Gerichte wären interessant.

Die vegetarischen und veganen Gerichte sollten viel Gemüse enthalten. Oftmals bestehen auch diese Gerichte hauptsächlich aus Kohlenhydraten.

Mir persönlich wären weniger als 40% Fleischgerichte wichtig. Aber für die allgemeine Akzeptanz sollte es eine ausreichende Menge an Fleischgerichten geben.  
Und ein vegetarisches Gericht, das vielen Leuten schmeckt.

- Der Nachhaltigkeits- und Bio Aspekt ist für mich beim Fisch fast noch wichtiger als beim Fleisch
- Der Preis für vegetarische und vegane Gerichte ist gemessen am Preis für Fleisch und Fisch deutlich zu hoch. Das wäre auch im Sinne der Nachhaltigkeit bzw der artgerechten Haltung.
- Der Zuschlag von 1€ für das Fleisch ist zu hoch und unverhältnismäßig für Studenten.
- Der Zweck einer Mensa ist billige Gerichte den Studierenden anzubieten. Nicht jede Studierende sind habe genügendes Vermögen und bereit sind, wegen die Umweltschutz oder Tierrecht für die Mensa-Gerichten Mehrbetrag zu bezahlen. Anstatt die Preise von alle Angeboten zu steigen, könnten die Mensa breitere Varianten von Gerichte mit verschiedenen Preisstufe anbieten. Wer sich mehr für Tierrecht/ Vegane leisten könnten, dürften dafür natürlich mehr ausgeben. Wer nicht, dürften natürlich den Recht haben, wie immer sich billig bei Mensa zu ernähren.
- Deutlich weniger Glutamat im Essen!!! Am besten keins!!!
- Deziert vegane Gerichte. Ich als Veganer esse gefühlt jedes mal den gleichen Eintopf mit verschiedenem Gemüse und Gewürzen, aber nach dem gleichen Prinzip.
- Die Abrechnung der Gerichte nach Gewicht ist absoluter Blödsinn. Ab und zu würde ich mir auch ein Fleischgericht genehmigen und dafür bin ich gerne bereit das doppelte zu bezahlen. Aber da ich überwiegend vegetarisch esse hab ich keine Lust den Grammpreis von Fleisch für Gemüse oder Nudeln zu zahlen. Wenn Fleisch angemessen bepreist wird regelt sich wahrscheinlich auch die Nachfrage wie viele Gerichte vegetarisch und wie viele Gerichte mit Fleisch angeboten werden.

Was mir bei 5 Gerichten pro Tag viel wichtiger wäre und ich jedesmal wieder zurückmelde bei solchen Umfragen. Mir bringt das Modell des vegetarischen Mittwochs nichts. An dem Tag kann man zwischen zwei vegetarischen Gerichten wählen. Auf sowas kann ich verzichten. Wichtiger wäre mir jeden Tag eine vegetarische, nahrhafte Option zu haben. Es bringt nichts wenn dafür am Freitag das vegetarische Gericht eine Nachspeise ist (namentlich Kirschkuchen, Kaiserschmarrn oder Germknödel.)  
Ich mein schmecken tut das auch gut aber Gesund und ausgewogen ist was anderes.

- Die Aktionstage mit besonderen Gerichten kamen immer gut an!
- Die Auswahl an veganen/vegetarischen Gerichten sollte größer sein als die Auswahl an fleisch-/fischhaltigen Gerichten.
- Die Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten sollte erhöht werden. Ich finde es besonders wichtig, dass vegane und vegetarische Gerichte auch eine Proteinquelle beinhalten. Viele von den angebotenen veganen und vegetarischen Gerichte sind Eintöpfe oder Nudelgerichte, hier wäre gerade bei den veganen Gerichten eine größere Variation schön
- Die Chemiemensa gibt nicht nur unappetitliches "Essen" aus sondern ist auch noch zu klein, um dann dieses sitzend zu verspeisen.
- Die Desserts entsprechen keinem guten Preis-Leistungs-Verhältnis. Sie sehen zwar schön aus sind aber oft eine Enttäuschung und dafür einfach viel zu teuer.
- Die Essensqualität und Menge müsste verbessert werden, zudem das "Abwiegen" abgeschafft werden und größere Teller!
- Die Fleischangebot sollte nicht so teuer sein. Oder es sollte mehrere Fleischangebote geben, mit unterschiedliche Preise.
- Die Fleischgerichten der Mensa in Rosenheim schmecken nicht gut. Auch die Nudel Gerichte schmecken schlecht. Ich würde mir neue Gerichte wünschen, mehr Abwechslung.
- Die Fleischsorten sollten sowohl entsprechend ihrer Inhaltsstoffe und Nährwerte als auch ihrer CO<sub>2</sub> Bilanz ausgewählt werden. Rotes Fleisch sollte so selten auf dem Speiseplan stehen, dass zum Beispiel der Eisenbedarf gedeckt wird, aber gleichzeitig die CO<sub>2</sub> Emissionen reduziert werden. Schweinefleisch hat keinen ernährungsphysiologischen Vorteil gegenüber Geflügel, aber eine schlechtere CO<sub>2</sub> Bilanz, daher sollte seltener Schwein angeboten werden.
- Die Fragen gehen davon aus, dass man ein nachhaltiges Angebot wünscht, was nicht unbedingt der Fall ist.

Die Mensa ist so schon teuer und lebt in Garching nur dadurch, dass sie auf dem Campus fast alternativlos ist.

- Die Gerichte dürfen gerne auch mal etwas stärker gewürzt sein, dass nicht jedes Gericht gleich schmeckt
- Die Kantine des Landwirtschaftsministeriums hat schon vor Jahren das "Bio" immer sehr deutlich, fast schon offensiv kommuniziert - und das hat subjektiv die Wertigkeit der Speisen deutlich erhöht :)
- Die Kennzeichnung fleischfrei ist für Vegetarier sehr verwirrend. Es gab schon oft fleischfreie Gerichte, die dann aber Gelatine (definitiv nicht vegetarisch) enthalten haben. Eine klare vegetarische Kennzeichnung (wie es sie für vegan gibt) wäre wünschenswert!
- Die Kreativität der Veganen Gerichte lässt leider etwas zu wünschen übrig. Zwar gibt es immer vegane Gerichte doch betehen diese die meiste Zeit aus geschmacksarmen Eintöpfen. Vegan heißt nicht gleich langweilig, es gibt auch wirklich tolle vegane Gerichte
- Die Mensa Preise sind enorm gestiegen. Das ist auch der Grund warum ich nur noch selten in die Mensa gehe - es ist einfach zu teuer. Ich finde, dass das Abwiegekonzept wieder rückgängig gemacht werden soll. (Auch im Stucafe. Für mich ist es nicht verständlich, dass am Campus Garching, die Preise von z.B Brezen so stark variieren. Zusätzlich bekommt man im Supermarkt eine Breze für 30 ct, die qualitativ genau so sind wie im Stucafe für 65ct, es sei den die Preise sind wieder gestiegen. Insbesondere hat die Breze im MI im WiSe18/19 50ct gekostet - +15ct in einem Jahr) — ich war seit Corona/Ende letztes WiSe nicht mehr in der Uni. Alle Angaben beziehen sich also auf die Zeit davor.

- Die Mensa bietet leider wenige vegetarischen oder begabten Gerichte an.  
Meiner Meinung nach sollte man höchstens ein Fleischgericht anbieten, welches dann aber teuer und fair ist.
  - Die Mensa braucht mehr vegetarische Gerichte. Ich esse sehr gerne Fleisch, da mir aber bewusst ist, dass die Qualität des Mensafleisches nicht allzu hoch sein kann, verzichte ich immer darauf und bevorzuge vegetarische Gerichte
  - Die Mensa der TH gibt fast immer sehr leckeres Essen für uns Studenten aus. Ich bin mit der Qualität auch sehr zufrieden. Was ich jedoch bemängeln muss: Bei Gerichten wie Schweinebraten oder Schnitzel muss man mehr als überpünktlich die Mensa betreten, um noch einen Teller abzubekommen. Eine Umfrage, welche Gerichte von den Studenten gewünscht sind, wäre sicherlich hilfreich. Damit meine ich vor allem, welche Gerichte bei den Studenten beliebt sind und nicht dass Schuhbeck eingeflogen werden soll.
  - Die Mensa hat einen so großen Umsatz, dass auch ihr Einfluss beim Einkauf sowie bei der Steuerung der Essgewohnheiten der Studierenden recht groß ist. Daher sollte sie gutes Vorbild sein. Eigentlich bin ich komplett gegen den Verzehr tierischer Produkte, aber ich sehe ein, dass das von heute auf morgen wohl nicht umsetzbar ist. Ein begrenztes und teureres tierisches Angebot und reichhaltige vegane Alternativen wären ein guter Schritt. Den bereits vorhandenen Aufpreis für Fleischgerichte finde ich sehr richtig! Wichtig fände ich auch, dass keine Lebensmittel weggeschmissen werden. Da weiß ich aber nicht, was mit übrigen Portionen passiert.
  - Die Mensa in Straubing wurde nicht aufgeführt
  - Die Mensa ist bereits sehr hochpreisig und in den seltensten Fällen reicht dir Portionsgröße für den Hunger. Mehr reichhaltige Beilagen wie Kartoffeln oder Nudeln wären angebracht. An anderen großen Universitäten Deutschland gibt es sättigende Mahlzeiten für kleineres Geld.  
Ein Wort: überteuert.
  - Die Mensa ist einfach nicht lecker... vieles ist versalzen oder hat gar keine Gewürze
  - Die Mensa ist im Vergleich zu anderen Studentenwerken (außerhalb Münchens, z. B. Studentenwerk Oberfranken) so teuer, dass man für den Fleischpreis (für eine Mensa) durchaus schon Bioqualität erwarten könnte.
  - Die Mensa ist in Garching deutlich teurer geworden, aber die Qualität ist gleich. Why?
  - Die Mensa ist jetzt schon unangemessen teuer für meist kleine Portionen, bei weiterem Preisanstieg würde ich garantiert nicht mehr in der Mensa essen
  - Die Mensa ist schon verdammt teuer und dafür nicht mal gut. Wenn ich jetzt 5 Euro für ein normales Essen zahle (exklusive dem Fleischzuschlag), und dank Nachhaltigkeitsoffensive der studentischen Vertretung noch mal x Euro, hole ich mir mein Essen woanders her. Und bin dann auch stark auf die SV angepisst.  
Bio etc. ist ja schön und gut (und das will ich auch), aber in erster Linie bin ich Student, der jetzt schon viel zu viel für sein Essen zahlt.
  - Die Mensa ist teuer und die Qualität zu gering. In anderen Einrichtungen oder auch Firmen läuft das besser. Vielleicht sollten Universitäten mehr investieren
  - Die Mensa ist zu teuer und zudem im letzten Jahr noch deutlich teurer geworden.
  - Die Mensa kostet seit der Umstellung auf Selbstbedienung sowieso schon zu viel!
  - Die Mensa könnte eine Art Festpreis pro Mahlzeit mit Getränk Hauptspeise Salatbar und Nachspeise anbieten. Ich war als Austauschstudent in Jyväskylä Finnland und war begeistert über deren Angebot! Für unter 3€ konnte man das Hauptgericht, ein Glas Wasser, alle möglichen Salate und eine kleine Nachspeise sowie Soßen, Salatkörner und Brot bekommen. Das Essen war sehr lecker, saisonal und gesund. Es wäre schön wenn es so ein Angebot auch in München gäbe!
  - Die Mensa könnte sich mehr Mühe geben bei vegetarischen und veganen Gerichten. Das vegane Gericht besteht z.B. oft nur aus einer Suppe/einem Eintopf.
  - Die Mensa muss günstiger werden. Gerade die Nudelgerichte sind zu teuer. Wenn man große Portionen isst, dann zahlt man zu viel.
  - Die Mensa muss preiswert bleiben! Schon jetzt die Preise für Studenten recht hoch, insbesondere auch im Vergleich zu anderen Kantinen/Mensen an anderen Universitäten. Eine Verschärfung der Herkunftsregeln von Nahrung wird die Preise nur noch weiter erhöhen, und am meisten werden die Studenten darunter leiden.  
Außerdem ist es schön und fair, wenn es jeden Tag Auswahlmöglichkeiten gibt, also dass es immer ein Fleisch-, ein Fisch- und ein vegetarisches Gericht gibt.
  - Die Mensen sind sehr verschieden ausgestattet. Am Campus Geschwister Scholl Platz gibt es zum Beispiel gar keine richtige Mensa, okay aber dann in der Leopoldstrasse eine Station weiter. Aber hier wartet man halt dann auch dementsprechend lang, die Kapazität reicht hier nicht mehr aus. Sitzplätze sind meist auch schwer auffindbar.  
Aber was mich persönlich betrifft ist, dass am Campus der Philologie, Germanistik die Mensa nur meist FastFood Gerichte hat, kein Gemüsebuffet oder Beilagenbuffet, an dem man sich das Gericht selbst auswählen kann, vor allem wenn man nur 2 mal die Woche Fleisch essen will ist es hier im Umkreis auch sehr schwer etwas zu finden. Deshalb plädiere ich auf ein insgesamt einheitliches Konzept des Mensangebots. Zumindest sollte ein Beilagenbuffet immer vorhanden sein. z.B. findet man hier dann Gemüsearten und Beilagen, wie Spätzle, Nudeln, Kartoffeln, Reis usw. das wäre wenig Aufwand für das Personal bei der Ausgabe, weil man es selbst aufnehmen kann. Nun da die Bibliotheken in der Amalienstrasse sowieso aufgelöst wurden, gibt es hier doch geeignete Möglichkeiten und man könnte vergrößern.
- Vielen Dank.
- Die Möglichkeit Gerichte zusammenzustellen wie es in der Mensa Garching bereits möglich ist.
  - Die Möglichkeit halal Fleisch an der Mensa zu essen wäre einfach super!
  - Die Neue Mensa ist besser als die alte Mensa. Sehr viel besser sogar...
  - Die Portionen sind mir meistens zu klein und ich muss zwei Portionen kaufen und dann ist es zu teuer. Dann ist es teurer als die gebratenen Nudeln oder der Döner, die mich aber wenigstens satt machen

- Die Preise für das Essen sind für eine studentische Mensa bereits jetzt schon zu teuer. Es macht preislich fast keinen Unterschied, ob man einen Mittagstisch in einem Restaurant isst, oder in die Mensa geht.
- Die Preise in Rosenheim werden nach Gewicht berechnet. Da kein Unterschied zw. vegetarisch (billiger) und Fleisch (teurer) gemacht wird, sind tendenziell die vegetarischen Gerichte vergleichsweise teurer und Fleischgerichte billiger. Diese Differenz spiegelt nicht die reelle Preissituation (nicht einmal bei schlimmster Massentierhaltung) wieder. Preise für vegetarische Essen sollten demnach billiger sein (was auch die Akzeptanz und deren Konsum steigern könnten) und Fleischgerichte deutlich teurer.
- Die Preise in der Mensa Garching sind teilweise recht hoch
- Die Preise in der Mensa sind viel zu hoch. Damals in meiner Firma hab ich sogar weniger in der firmeneigenen Mensa gezahlt. Die Politik alles wiegen zu müssen ist schlecht. Das vegane Gericht ist preislich das einzige das preislich ok ist, obwohl das immer mit einem Art Geleemittel gestreckt wird. Der Rest ist viel zu überteuert. Für Gemüse, das nicht in dem veganen Gericht dabei ist zahlt mehr als das doppelte. Was einfach keinen Sinn ergibt. Kartoffeln beispielsweise kosten im Anbau 7 Cent und werden in der Mensa, die im allgemeinen nicht auf Profit ausgelegt wird für 70 Cent verkauft. Da ist zu Hause kochen schon fast wieder billiger. Wenn ich solche Preise zahle kann ich gleich in ein Restaurant gehen.
- Die Preise sind im Allgemeinen zu hoch (vgl. Mit anderen Universitätsstandorten)
- Die Preise sind viel zu hoch für die Menge an Essen. In anderen Universitäten kann man für wesentlich weniger Geld entweder genauso gut oder besser essen, wobei dort auch die Menge genauso groß oder größer ist. Die Mensa (speziell in Garching) ist einfach viel zu teuer! Manchmal ist die Differenz zu den Preisen in einem Restaurant nur marginal, das kann doch nicht sein!
- Die Preise werden immer noch höher, besonders bei der letzten Wechsel (ungf vor einem Jahr). Das Waagensystem muss wahrscheinlich verbessert werden. Wir können nicht für Salzkartoffeln oder Spaghetti überbezahlen. Ich schlage die Einführung von mehr Fix-Preis-Gerichten vor.
- Die Preisgestaltung ist wahnsinnig unflexibel. Vorbild an der Mensa der Mediziner wäre toll.
- Die Preissteigerung über die letzten Jahre war relativ hoch. Zu Beginn meines Studiums gab es mich das 1€ Gericht und die meisten Speisen beliefen sich auf 2.00-3.50 (mit Ausnahmen natürlich). Inzwischen hat sich der Preis beinahe verdoppelt und ist teilweise kaum noch Konkurrenz fähig zu anderen Essens Angeboten in der Umgebung.
- Die Qualität der vegetarischen Grundnahrungsmittel sollte besser sein. Kartoffel, Getreide und Hülsenfrüchte sind schmackhaft zubereitbar und günstig sowie nachhaltig sättigend!
- Die Qualität der vegetarischen und veganen Gerichte verbessern und das Angebot vergrößern. Gerne auch einen vegetarischen und/oder veganen Tag pro Woche!
- Die Qualität des Essens in der Mensa ist ZU niedrig für den hohen Preis
- Die Qualität des veganen Essens müsste besser werden und ein größeres Angebot an frischen, veganen Gerichten und Beilagen wäre schön.
- Die Qualität ist auf die letzten Jahre immer schlechter geworden, die Preise immer Top. Mit dem Abwiegen bezahle ich noch mehr. Es muss ein System gefunden werden das ein Fleischpflanzer mit Kartoffelsalat nicht auf 5,50 kommen kann.
- Die Salatbar ist meiner Meinung nach zu teuer
- Die Salatbar noch etwas besser bestücken mit zB Reis, Couscous oder Ähnliches um das Angebot dort ausgewogen gestalten. Dann muss man sich die Kohlenhydrate nicht mehr im Rest der Mensa zusammensuchen
- Die Salatbar sollte billiger werden, damit der Konsum von frischem Gemüse angeregt wird. Weniger Fleisch, weniger Fisch mehr vegetarische und vegane Optionen. Mehr Ballaststoffe bei den Hauptgerichten durch Vollkornprodukte, mehr Gemüse. Weniger Fett und Salz.
- Die Salatbar war immer ganz schön.
- Die Salattheke ist toll!
- Die Sitzplätze außen sind immer sehr dreckig und es gibt ein Taubennest. Schlimm dass da niemand verantwortlich ist
- Die TUM und ihre Studenten sollten aufhören, dafür zu bezahlen, dass intelligente und unschuldige Tiere getötet werden. Alle Mensas sollten nur veganes Essen anbieten.
- Die Umstellung der Mensa auf reine Mitnahme macht das Angebot deutlich weniger attraktiv; Kantinen dürfen nach wie vor öffnen, warum nicht die Mensa?
- Die Uni Bayreuth hat eine tolle Mensa. Vielleicht kann man sich hier etwas abschauen.
- Die Uni soll sich für Klimagerechtigkeit einsetzen!
- Die Universität ist ein Ort, an dem die Wissenschaft im Mittelpunkt steht. Daher sollten Universitäten mit guten Beispiel voran gehen und ihr Gastronomieangebot nach den Forderungen der Wissenschaft nachhaltig gestalten.
- Die Vegane/Vegetarische Alternative ist echt nicht gut. Es gibt auch immer eher Fisch als Fleisch. Wobei der Fisch echt teuer ist. Informationen zur Haltung etc. finde ich sind nicht wirklich sichtbar (Wenn überhaupt?).
- Die Verantwortung zum nachhaltigen Konsum sollte primär bei der anbietenden Organisation liegen und nur sekundär bei den einzelnen Individuen
- Die aktuelle Abrechnung erfolgt über eine Pauschale bei Fleischgerichte. Das motiviert die Zusammenstellung von Gerichten mit hohem

Fleischanteil, da die Pauschale einmalig gezahlt wird. Dieses System sollte überdacht werden.

- Die bisherigen Fleischgerichte empfand ich als sehr teuer durch den Aufschlag, dafür dass es oft unter 100 g Fleisch enthalten hat.
- Die mEnsa sollte erstmal wieder aufmachen in Weihenstephan. Das Angebot am Campus in Freising ist aktuell eine Zumutung!!! Unser gesamter Lehrstuhl ging immer in die Mensa, aktuell kochen wir alle selbst, da es kein vernünftiges Angebot mehr gibt. Das StuCafe hätten sie gar nicht erst öffnen brauchen so überteuert und qualitativ schlecht das Essen dort ist
- Die meisten wünschen sich bio Fleisch, werden es in der Realität aber dann nicht kaufen, wenn sie daneben die billigen Fleischvarianten haben. Dann wird sich das gewisse damit "reingewaschen", dass man als Student ja zu arm dafür wäre. Das vegane Essen ist leider meist dürriger proteinarmer Schlötz. Das muss heutzutage nicht sein, es sollten mehr Hülsenfrüchte, Tofu, Tempeh etc. Als erkennbare Komponenten enthalten sein. Das wäre sättigend & gesund. Dann würden viele Leute vielleicht auch dazu greifen. Eine konsequenter und ethischer Schritt wäre, ausschließlich Biofleisch anzubieten, für diejenigen, die es unbedingt meinen zu brauchen. Biofleischpreise spiegeln wenigstens die echten Kosten wieder. Und als Alternative proteinreiche "Plantbased" Mahlzeiten. Gibt ein tolles neues Kochbuch für günstige einfache Rezepte von einem super Ernährungsberater und Koch: Niko Rittenau & Sebastian Copien: Vegan Low Budget. Da geht es auch viel um Nachhaltigkeit.
- Die neue Mensa in Garching fand ich sehr gut! (bis wegen Corona schließen musste). Bitte nicht verändern, wenn die Mensa wieder öffnen darf!
- Die starke Reduzierung oder Abschaffung von Angeboten, die Tierprodukte enthalten, hätte den größten Nachhaltigkeitseffekt. Pflanzenbasierte Angebote verbrauchen weniger Land, weniger Wasser, und verursachen durch effizientere Nutzung von Ressourcen weniger Treibhausgas (Methan, CO<sub>2</sub>). Die Effizienz wird erhöht, indem z.B. Soja direkt für den menschlichen Verzehr zubereitet wird, anstatt an Tiere verfüttert zu werden, die das Futter im Verhältnis 5:1 in Fleisch umwandeln.
- Die vegane Auswahl in der Mensa Leopoldstraße ist ausgezeichnet! Ich freue mich jeden Tag, dass die Mensa derart progressiv ist und auch mal vegane Wochen umsetzt. Wirklich toll! Danke dafür - als Veganerin macht mich das sehr glücklich für das Tierwohl und die Umwelt. :-)
- Die vegane Woche Anfang November fand ich super - leider war sie in der Umsetzung dann wegen des neuerlichen Lockdowns verständlicherweise zurückgefallen und von einem veganen Dessertangebot pro Tag konnte zumindest in der Mensa Arcisstraße nicht die Sprache sein. Ich würde mich freuen, wenn Sie so etwas wieder einmal anbieten, zu normalen Zeiten.
- Die vegane Woche Anfang November war super toll! Schade, dass die Mensa dann ab Mittwoch zu machen musste (bzw. nur noch ein reduziertes Angebot). Würde mich von daher super freuen, wenn diese demnächst nochmal nachgeholt werden könnte.
- Die vegane Woche war sehr sehr lecker und die Würzung außerordentlich gut. Die Verpackung aus Papier und den 2 geteilten Boxen war bisher die beste und praktischste. Trotzdem ist die Situation zum Essen sehr sehr schwer und ungemütlich. Dass Gerichte nun kombiniert werden können ist sehr angenehm, schlägt sich aber auch im Preis nieder.
- Die veganen Gerichte, die es zur Zeit gibt, schmecken furchtbar!
- Die veganen Suppen sind jetzt schon viel zu teuer.

Das Prinzip, einen fixen Aufpreis für Fleisch zu verlangen führt in meinen Augen dazu, dass man wenn dann viel Fleisch nimmt. Besser fände ich es, diesen fixen Aufpreis in einen gewichtsbasierten Aufpreis umzuwandeln. So überlegt man es sich genauer, ob man wirklich zwei Steaks braucht oder eines plus mehr Beilage (dann auf extra Teller) nicht auch reicht.

Bio macht nur dann Sinn, wenn es regionales Bio ist. Lieber regionales Nicht-Bio als weitgereistes Bio

- Die vegetarisch/veganen Gerichte sollten auch qualitativ verbessert werden. Dann steigt auch deren Nachfrage und man kann sich daneben auf wenige qualitativ hochwertige Fleischgerichte konzentrieren.
- Die vegetarische /vegane Auswahl ist meistens sehr begrenzt, und bei beliebten Sachen (welche es nicht sehr oft gibt), wie Spinatknödel, sehr schnell weg, was mir als Vegetarier Probleme bereitet. Außerdem ist es auffällig, wie viel Aufwand in die Fleisch/Fisch Gerichte gesteckt werden im Vergleich zu den Veganen und oftmals auch vegetarischen. Mir ist es auch schon mehr als einmal passiert, dass wenn man ein bisschen später in die Mensa kommt, es meist keine vegetarischen Gerichte mehr gibt. An den Tagen, wo das "vegetarische Gericht" eine Süßspeise ist, gibt es oftmals nur die vegane Speise als Auswahl für die Vegetarierer/Veganer, wenn man mittags lieber etwas herzhaftes essen möchte. Auch in dieser Umfrage ist allein nach der gewünschten Menge der Fleisch/ Fisch Gerichte gefragt... Ich würde mir wünschen, dass es in Zukunft mehr vegetarische/vegane Auswahl gibt. Herzlichen Dank
- Die vegetarische Alternative sollte in jedem Fall günstiger sein als Fisch/Fleisch
- Die vegetarische und vegane Auswahl ist das Wichtigste, vor allem mit genug Protein!
- Die vegetarischen Gerichte schmecken leider oft relativ ähnlich und das Gemüse ist oft verkocht, hier sehe ich einiges an Luft nach oben.
- Die vegetarischen/veganen Angebote sollten ausgewogen sein, sodass man damit auch gut seinen Proteinbedarf etc. decken kann.
- Die Mensa in Weihenstephan wird meiner Meinung nach nicht mehr Studenten anlocken, nur weil sie vielleicht mehr auf Regionalität oder das Tierwohl eingeht. Das PreisLeistungsverhältnis stimmt absolut nicht. Die Portionen sind grad so gestaltet, dass man von einem Mittagsgeschicht nicht satt wird. Und als dann wegen Corona nur das untere Stucafe Mittagessen ausgegeben hat, waren die Portionen viel kleiner als normal aber doppelt so teuer! Wie kann das sein? Andere Kantinen bekommen es auch hin, preiswertes Essen, das schmeckt zu kochen und dabei noch auf Nachhaltigkeit zu achten! Deshalb bin ich froh, dass es noch andere Gastronomiebetriebe am Campus gibt und man nicht so abhängig von dem "Mensafräß" ist, gerade auch weil Weihenstephan ziemlich abseits liegt. Dann zahle ich lieber etwas mehr für mein Mittagessen. Das schmeckt dann aber auch und macht satt! In München ist die Mensa übrigens um Welten besser.
- Diese Themen werden schon z.B. von einigen Industriekantinen recht erfolgreich vorgelebt. Die Frische der Produkte ist zudem auch noch ein entscheidender Faktor. Bei einigen Gerichten in der Mensa war das Geschmackserlebnis leider von einer Dosensuppe nicht allzu weit entfernt.

- Die Auswahl an frischen Produkten sollte grösser sein, nicht 2x hintereinander aufgewärmtes Essen. Und bitte keine Geschmacksverstärker.
- Donnerstag: Burgertag
- Durch Corona hatte ich noch keine Möglichkeit bei Ihnen zu essen, hoffe aber auf täglich veganes Angebot aus regionalen und bio Speisen.
- Durch das Abwiegen des Essens sind vegetarische Gerichte in dem Verhältnis zu den Fleischangeboten überbeuert. Wenn ich satt werden möchte von einem vegetarischen Gericht muss ich durchschnittlich 6-7 € ausgeben. Dies ist mir zu teuer und daher meide ich die Mensa zur Zeit.
- Durch das Umstellen auf Self-Service Kassen sind die Einnahmen des Studentenwerkes vermutlich ausreichend gestiegen um 2.7 finanzieren zu können.
- Durch den starken Preisanstieg in der Mensa Garching im Vergleich zur alten Mensa, fällt mein persönlicher Mehrbeitrag wesentlich geringer aus. Auch wundere ich mich, wo dieser starke Preisanstieg (bei meiner Meinung nach eher schlechterer Qualität) zu begründen ist.
- Durch die Gewichtsabrechnung mit lediglich zwei Preisstufen sind vegetarische Gerichte, z.B. Nudeln mit Soße, oft teurer als Fleisch. Das setzt perverse Anreize fleischlastig zu essen.
- Durch eine allgemeine Reduzierung des Fleischanteils sollten die Preise sogar im Schnitt geringer ausfallen, bei gleichzeitig höherer Lebensmittelqualität.
- Egal ob Fisch oder Fleisch, bitte etwas ohne Zucker, schlechte Kohlenhydrate und Öl machen, Leute, die gesund ernähren wollen, können in Mensa nur Salat und Joghurt nehmen:(
- Eier sollten ebenfalls aus artgerechter Tierhaltung stammen.
- Eig ist die Mensa eh schon zu teuer... vergleicht das mal mit anderen Hochschulstädten in Deutschland, da kostet das Essen nur die Hälfte oder weniger
- Ein abwechslungsreicheres Veganer Essen wäre sehr gut, es gibt sehr häufig Eintopf. Dies würde auch mehr nicht veganer motivieren öfter vegan zu essen
- Ein Angebot an nachhaltigen Speisen wird wieder uninteressant wenn es signifikant teurer wird, da sich das viele nicht leisten können. Aktuell zahle ich schon ca 4,5-5€ pro Tag und das ohne Getränke oder Nachspeise, mehr sollte es nicht werden.

Mein Vorschlag wäre die Mehrkosten durch effizientere Arbeitsabläufe auszugleichen, da ist (wie so oft beim STWM) viel Potential. Die Selbstbedienungskassen und das selbst portionieren sind da erste Schritte in die richtige Richtung.

- Ein Angebot von frischem Obst im Ganzen wie Apfel, Birne, Banane, Mandarine, Kiwi wäre schön
- Ein Angebot, das bio und regional ist, und außerdem eine Artgerechte Haltung besonders beachtet wird wohl sehr teuer sein. Gerade die Mensa sollte aber Studierenden eine günstige Alternative zu teuren Restaurants oder ungesundem Fastfood bieten. Ein Kompromiss muss her. Mein Vorschlag: Günstige, auf überwiegend pflanzlichen Zutaten basierende Gerichte sollten durch teurere Fleischgerichte, bei denen unbedingt auf eine gute Haltungsform geachtet wird, ergänzt werden. Pro Tag sollte es jeweils mindestens ein Fleischgericht, ein Fischgericht, ein veganes und ein vegetarisches Gericht geben wobei das fünfte Gericht wechselnd alle verschiedenen Arten abdeckt. So sollte jede/r Student/in etwas finden was ihm/ihr schmeckt, denn eine Mensa braucht viel Kundschaft um dauerhaft günstige Preise anbieten zu können. Außerdem werden durch den Preisunterschied vegetarische/vegane Gerichte im Vergleich zu Fleischgerichten attraktiver gemacht, was Umwelt-, Klima- und Tierschutz unterstützt.
- Ein Ausbau der veganen Angebote wäre sehr wünschenswert!
- Ein Fitnessgericht
- Ein Gericht ohne Tomaten in der Auswahl
- Ein Gericht pro Tag, das keine typische Allergene enthält wäre schön. Glutenfreie/Weizenfreie Gerichte bitte jeden Tag anbieten. Wenn möglich auch bei Milchprodukten.
- Ein Tag kein Fleisch.  
Zum Beispiel am Freitag.
- Ein breiteres Angebot an veganem und vegetarischem Essen.
- Ein fleischnurtag in der Woche wäre eine tolle Option für alle!
- Ein großes Problem ist meiner Meinung nach, dass als fleischnur gekennzeichnetes Essen nicht vegetarisch ist. Es kann bspw. Fischsauce und Gelatine enthalten sein, was definitiv nicht vegetarisch ist. Als Vegetarier bleiben einem somit nur die veganen Optionen. Das finde ich unglaublich schade!!
- Ein gutes Konzept für nachhaltiges Essen ist das Konzept 'House of Foods' aus Kopenhagen. Das ist nachhaltiges Essen ohne Mehrkosten!
- Ein inspiriertes vegetarisches Angebot, das nicht einfach Fleisch oder Fisch durch "Tofuschnitzel" ersetzt ist für ein nachhaltiges Speisenangebot unerlässlich
- Ein nachhaltiges Angebot sollte der Standard sein. Damit bräuchte man keinen Aufpreis, sondern hebt einfach alle Preise an. Bei nicht nachhaltigen Lebensmitteln sollte gezielt darauf hingewiesen werden, woher der günstigere Preis dann kommt.
- Ein regionales, vegetarisches Bio Angebot ist in der heutigen Zeit unerlässlich, angesichts des Klimawandels und der Tier- und Menschenrechtsverletzungen in der Produktion unserer Lebensmittel!

- Ein rein/überwiegend pflanzliches Angebot, würde viele Vorteile mit sich bringen.  
Zum einen zählt die vegane Ernährung zu den nachhaltigsten aller Ernährungsformen womit so auch ein Beitrag zum Umweltschutz gewährleistet werden kann.  
Gleichzeitig kann aber auch zum Tierschutz beigetragen werden, wenn keine tierischen Produkte angeboten werden.  
Auch zum Schutz unserer Gesundheit kann die pflanzliche Ernährung beitragen.
  - Ein veganer und ein vegetarischer Tag sollten absolute Minimumkriterien einer grünen/nachhaltigen/modernen Uni sein
  - Ein veganes Gericht pro Tag bitte beibehalten.  
Schön wären auch vegane Nachspeisen (außer Salat), z.B. den Pudding oder Muffin
  - Ein vollwertiges und vielfältiges tägliches Angebot an vegetarischen und veganen Menüs wäre zeitgemäß und würde der aktuellen studentischen Nachfrage entgegenkommen.
  - Eine Anmerkungen: Ich bin dafür, dass "nachhaltiges" Fleisch (bzw Fisch) angeboten wird und zahle dafür prinzipiell auch mehr. Dann sollte aber auch die Qualität des restlichen Essen dazupassen. Als erfundenes Beispiel: Ein super Bio-Fleisch aus der Region zusammen mit Billig-Soße und verkochten Nudeln passt aus meiner Sicht nicht gut zusammen.
  - Eine Ausgabe in eigene Schalen und Dosen wäre wünschenswert, um Verpackungsmüll zu reduzieren. Infektionsschutztechnisch sollte das unproblematisch sein, da ohnehin nur die Hand für die Kellen einen Handschuh trägt.
  - Eine Auswahl an vegetarischen Gerichten
  - Eine Einführung von beispielsweise 2 KOMPLETT fleischlosen Tagen in ALLEN Münchner Hochschulmensen würde enorm viel Fleisch, somit Kosten und Energie einsparen. So könnte man ziemlich leicht und mit einer meiner Meinung nach für alle Studenten und Mitarbeiter vertretbaren Maßnahme einen enormen Beitrag zum Senken des Fleischkonsums, Steigern der Nachhaltigkeit und dem Klimaschutz liefern.  
Ich würde mich sehr freuen, wenn dieser Vorschlag zur Diskussion aufgenommen werden würde.
  - Eine Erweiterung des veganen Angebots würde mich sehr freuen. Immer mehr Menschen in Deutschland entscheiden sich für eine vegane Ernährung, ich bin mir ziemlich sicher, dass auch an unserer Uni die Nachfrage groß ist. Es ist schon super, dass es täglich ein veganes Gericht zum sehr fairen Preis gibt, vielleicht könnte man bei der Gerichtsauswahl aber etwas mehr Kreativität zulassen (nicht immer nur Eintöpfe).
  - Eine Nachhaltige Ernährung, die unseren Planeten und seine Bewohner schützt sollte kein Wohlstandprivileg sein. Deshalb ist es gerade in einer Mensa, die viel von Menschen genutzt wird, die sich nicht leisten können in ein Biorestaurant zu gehen, wichtig nachhaltige Ernährung OHNE Aufpreis möglich zu machen.
  - Eine abwechslungsreichere Salatbar wäre wünschenswert, z.B. Nudelsalat, Couscoussalat, große weiße Bohnen, Kartoffelsalat, kleine Frühlingssrollen - gerne mit wöchentlich wechselnden Angeboten
  - Eine ausgewogene Salatauswahl ist ebenso wichtig.
  - Eine ausgewogenere vegetarische Auswahl, mehr abwechslungs. Lieber hohe Qualität von Fleisch/Fisch als kleine Portionen und dafür mehr Gemüse und Salat sesional und regional. Kreatives Kochen.
  - Eine breite Auswahl an "attraktiven" vegetarischen/veganen Angeboten, wenn möglich auch zu geringeren Preisen als Fisch- oder Fleischmahlzeiten, würde wahrscheinlich automatisch dazu führen, dass mehr Leute sich für diese entscheiden. Nachdem Nutztierhaltung einer der größten Klimafaktoren darstellt, den man jeden Tag selber beeinflussen kann, wäre das meiner Meinung nach eine sehr gute Strategie bzw. ein großer Schritt in die richtige Richtung.  
Alternativ wären auch einzelne Klimatage, zb immer donnerstags, eine Option, an denen ausschließlich möglichst klimaneutrale Mahlzeiten angeboten werden, eine Option, um sich dieser Thematik verantwortungsvoll zu widmen.
  - Eine direkte Zusammenarbeit mit regionalen Anbietern würde sich bei vielen Lebensmitteln anbieten und wäre sicher realisierbar. Dadurch wird auch die saisonalität der Produkte indirekt schon gegeben.
  - Eine gesunde und ausgewogene Ernährung ist wichtiger als der Preis.
  - Eine größere Auswahl an veganem Essen wäre sehr willkommen
  - Eine größere Auswahl an vegetarischen/veganen Gerichten wäre gut. Nicht nur Eintöpfe und Beilagen.
  - Eine größere vegane Auswahl
  - Eine größere vegetarische/vegane Auswahl läge mir sehr am Herzen. Außerdem wäre es schön, wenn so oft wie möglich auf Konservierungsstoffe etc. verzichtet werden könnte.
  - Eine günstige vegane Alternative täglich, wie in der alten Mensa Garching wäre sehr wichtig.
  - Eine günstige vegane Option 0,33€ und eine etwas bessere vegane Option 0,66€ an jeden Tag würde ich mir wünschen
  - Eine klare Kennzeichnung der Gerichte, zB ob es sich um Biofleisch oder vegane Gerichte handelt.
  - Eine komplett vegane/vegetarische Mensa wäre eigentlich am zeitgemäßesten - wer unbedingt Fleisch braucht, kann es sich auch zuhause machen.
  - Eine liebevollere Zubereitung der Speisen und eine etwas größere Auswahl würde schon einen großen Unterschied machen.
  - Eine ständige Auswahl von zwei vegetarischen Gerichten, statt zwei Fleischgerichten.  
Freitags gibt es oft aufgrund der Süßspeise keine angemessene vegetarische Auswahl
  - Eine stärkere Staffelung der Preise für Fleisch/kein Fleisch wäre besser, der Pauschalpreis ist so nicht sinnvoll.
- Eine solidarische Preisgestaltung wäre fair, d.h. dass z.B. Studierende freiwillig mehr zahlen können oder weniger je nach ihrer finanziellen



Situation (z.B. mit Standardpreis in der Mitte, man kann dann selber entscheiden ob man einen geringeren oder höheren Preis wählt).

- Eine tägliche Auswahl zwischen z.B. Bio Fleischgericht und nur regionalem Fleischgericht mit jeweils angepassten Preisen
  - Eine vegane Ernährung ist die nachhaltigste Form der Ernährung!  
In der Mensa der Universität Augsburg gibt es eine Theke mit verschiedenem gebratenen Gemüse, die gerne genutzt wird - vielleicht wäre ein ähnliches Angebot ja umsetzbar?
  - Eine vegetarische / vegane Mensa wäre ein toller Beitrag zum Klimawandel. Gerade als Universität sollten wir berücksichtigen, dass das Essen von Tieren maßgeblich zum Klimawandel und zur Entstehung von Pandemien beiträgt. Der Fischbestand der Weltmeere wird immer geringer. Es sollte daher gar kein Fisch mehr angeboten werden.
  - Einen veganen Tag jede Woche einzuführen würde die Hochschulgastronomie real ein Stückweit nachhaltiger machen und mit entsprechenden vielfältigen Angeboten jeden zeigen wie einfach es sein kann nachhaltiger zu konsumieren.
  - Einfach UND Gut, lieber Gemüse, Nudeln gut abschmecken und nicht tot kochen als teure, ausgefallene Gerichte/Fleisch. Vielen Dank für Ihr Engagement!
  - Einfach bitte nur maximal einmal Fleisch bzw. Fisch in der Woche. Ist doch wirklich nicht notwendig. Außerdem sollten vegetarisch und vegan viel günstiger sein als das Fleischangebot.
  - Einfach etwas abwechslungsreich, muss nicht immer genau 2-3 Fleisch, 1 Fisch, 1-2 vegetarische Gerichte etc. sein.
  - Einfach gescheitertes Essen, wir sind keine Tiere
  - Einfachere Gerichte bei denen man selbst die Komponenten zusammenstellen kann würde ich bevorzugen. Es muss auch gar kein Fleisch sein. Der Preis ist mir nicht so wichtig Hauptsache es schmeckt. Zudem sollte die Organisation der Ausgabe besser sein. Am besten von weitem sehen was es wo gibt. Für was gibt es denn die großen Monitore? Feste Warteschlangen wären wünschenswert. Der Free-Flow-Schalter ist zwar nett gemeint, aber total unkontrolliert.
  - Einfachste (und für die Studis günstigste) Option ist meiner Meinung nach das Vegane/vegetarische Menü zu erweitern!
  - Einführung eines Veggie Day!
  - Erweiterung der vegetarischen/veganen Auswahl, dafür weniger Angebote mit Fleisch generell längere Öffnungszeiten
  - Es braucht auf keinen Fall jeden Tag Fisch oder Fleisch, lieber sollte der Fokus auf der Qualität der Lebensmittel liegen.
  - Es gab (vor Corona) oft viel zu viel Fleisch angeboten. Mehrere Fisch- und Fleischgerichte jeden Tag sind nicht nötig, dann lieber mehr vegetarische Angebote.
  - Es geht nicht nur um die Produkte sondern auch um die VORBEREITUNG. Zu viel Butter, Sahne, frittiert. Sehr wenig Auswahl an frische Salatgemüse.
  - Es gibt Tage, an denen gar keine vegetarischen oder veganen Gerichte angeboten werden. Dies sollte geändert werden, vielleicht sollten sogar mehrere Gerichte dieser Art zur Verfügung stehen.
  - Es gibt fast jeden Tag Nudeln und Reis, das ist gut, allerdings bitte nicht ausschließlich fisch-/fleischhaltige Nudelsoupe anbieten! Bei veganen Beilagen wie Nudeln, Reis usw. bitte zulassen, dass diese auch als vegan günstiger abgerechnet werden dürfen. Momentan darf die offensichtlich vegane Kombination Nudeln+Veganes Gericht (als Ersatz für oftmals nicht vegetarische/vegane Nudelsoupe) nicht als vegan abgerechnet werden, das ist absurd.
- Hat eine Hochschulgastronomie als Instanz einer Bildungsinstitution nicht eine Vorbildrolle für nachhaltige Ernährung? Jeden Tag mehrere Fleischgerichte anzubieten, sendet meines Erachtens ein völlig falsches Signal! Fisch ist kein "einfach nachhaltiger" und erst recht kein vegetarischer Fleischersatz. Mehr und bessere "vollwertige"/kreative vegetarische/vegane Gerichte könnten Kunden zum Nachmachen anregen. Das aktuelle "vegane Gericht" ist leider viel zu oft nur Brühe mit Verdickungsmittel, etwas Gemüse und einem von Reis, Couscous, Polenta etc., das Spektrum könnte viel größer sein.
- Es gibt fast jeden Tag abwechslungsreiche Fleisch und Fischgerichte. Diese gehen vom Schweinebraten bis hin zu Asia Nudeln mit Hähnchenstreifen. Die vegetarischen Gerichte werden meistens wie Beilagen behandelt. Und wenn man erst mal die veganen Gerichte betrachtet, gibt es meistens nur Hirse oder Couscous. Wenn jemand lust auf deftige Speisen hat, wird er selten etwas finden. Im Vergleich zu den Fleisch und Fischgerichten stehen diese nicht in Relation. Und das meistens für den gleichen Preis oder mit einem kleinen Aufschlag. An Kreativität im Bezug auf vegetarische und veganen Gerichten fehlt es enorm. Im Vergleich bietet die HFF-Mensa trotz geringer Auswahl viel mehr für einen geringeren Preis. Leider gibt es auch oft nicht die Gerichte der Onlinespeisekarte.
  - Es gibt immer die gleichen vegetarischen und veganen Gerichte
  - Es gibt jeden Tag Pommes. Das finde ich fruchtbar, denn ich will ja nicht jeden Tag Pommes essen. Einmal die Woche finde ich gut, aber dann an den anderen Tagen doch was anderes.
  - Es gibt oft drei oder vier Fleischgerichte pro Tag, und jeweils nur ein veganes Gericht. Meiner Meinung nach sollte man die Fleischgerichte reduzieren und die veganen erhöhen. Bei den veganen Gerichten könnte man auch auf eine bessere Verteilung der Makronährstoffe achten. Häufig besteht das vegane Essen nämlich nur aus Couscous oder Reis und damit fast ausschließlich aus Kohlenhydraten. Mehr Eiweiß und gesunde Fette in den veganen Gerichten würden deren Attraktivität deutlich steigern. Die Mehrkosten dafür könnte man dann auch mit einem leicht gesteigerten Preis kompensieren.
  - Es gibt so viel einfache Lebensmittel, die regional, gesund, günstig sind und wahnsinnig toll zubereitet werden können!!!  
Weg von den gepanschten Konzernwaren!!!
  - Es gibt viel zu viel Soße. Lieber weniger und dafür nicht so wässrig und andgedickt
  - Es ist absolut nicht notwendig Fleisch oder Fisch in einer Mensa der Universität anzubieten. Wer sich gerne so ernährt kann sich auch

anderswo Fleisch oder Fisch kaufen. Wichtig wäre es vegetarische und vegane Vielfalt regional und saisonal anzubieten, damit alle BesucherInnen der Mensa volle Auswahl haben. Die Universität sollte da eine gesellschaftliche Vorbild und Vorreiterrolle einnehmen.

- Es ist absurd, dass es heutzutage immer noch so ist, dass die Gerichte mit Fleisch die Regel und in der Mehrheit sind. Es ist hinlänglich belegt, dass Fleischkonsum einer der großen Faktoren der Erderwärmung ist. Außerdem ist Fleischkonsum in den Mengen wie in den Mensen angeboten erwiesenermaßen ungesund.  
Zu den Preisen: gerade die Bio Gerichte sind teuer genug. Es kann nicht sein, dass in einer Uni bewusste Ernährung an den Geldbeutel gebunden ist.
- Es ist ein großes, aber unübersichtlich in Theken aufgestelltes Angebot - zumindest mir hat sich das System dahinter noch nicht erschlossen. Zumindest mir als Vegar\*in fällt es schwer, den Überblick zu bekommen, welche Theken ich gar nicht erst besuchen muss, weil nichts vegan ist und wo sich doch noch der eine oder andere vegane Leckerbissen als Beilage versteckt. Sollten die Theken eigentlich bereits gut sortiert sein, wäre eine offensichtlichere Beschilderung wünschenswert. Vielen Dank!
- Es ist einfach inakzeptabel, dass im Campus Pasing nicht mal die Möglichkeit um einen Kaffee oder Wasser zu holen gibt. Als Student bezahle ich mein ganzes Beitrag und habe nichts davon. Die Bedürfnisse der Studenten wird nicht berücksichtigt. Die Hochschule soll die aktuelle Situation berücksichtigen. Man könnte auch am Tag davor das Essen vorauswählen.
- Es ist extrem wichtig, dass die Mensa mehr vertretbare vegane Gerichte zur Auswahl stellt! Das ist die einflussreichste, größte und stärkste Option für mehr Nachhaltigkeit. Ob der Fisch oder das Fleisch regional und Bio sind, hat so eine minimale Auswirkung, es ist quasi irrelevant.  
Folgende Kriterien müssen die pflanzlichen Gerichte erfüllen:  
1. SIE MACHEN SATT. Bitte, bitte nicht den Eiweißgehalt vernachlässigen!! Bio-nudeln mit bio-tomaten-sauce oder paprika-kartoffel-gulasch sind \*KEINE\* angemessenen Eiweißquellen. Linsen, Bohnen, Kichererbsen, Erbsen, Soja, Tofu sind super und sehr billig (Tofu vltt nicht, aber der Rest)!! Dazu variiertes Gemüse, vielleicht (Vollkorn-)getreide, Kartoffeln etc. wären gute Grundlagen für ein sattmachendes Gericht.  
  
2. Ansprechend und lecker, so dass es keine Notfalllösung für die veganen Studenten ist, sondern etwas, was jeder gerne aussuchen würde. Dafür würde ich die in 2.8 angegebenen 100% mehr sehr gerne ausgeben. Ich bin auch absolut bereit extra für veganen Fleisch-/Fischersatz/Sojaprodukte auszugeben! Das wäre bestimmt auch für viele Fleischessende Studenten attraktiver als nudeln mit tomatensauce.
- Es ist leider viel zu teuer geworden. Jeder Imbiss ist billiger und größtenteils besser
- Es ist logisch, dass man hochwertiges Bio-Fleisch/Fisch nicht zu Mensapreisen anbieten kann. Daher wäre es viel wichtiger auf leckere, gesunde vegetarische oder auch vegan Alternativen zu setzen.
- Es ist mir wichtiger, dass die Gerichte so billig wie möglich sind (unter 3 € oder höchstens 4 €), als dass sie nachhaltig sind. Wenn das Angebot nachhaltiger aber teurer würde, könnte ich es mir nicht mehr leisten und würde zuhause kochen. Vor der Pandemie habe ich meistens Gerichte unter 3 € ausgesucht und hatte deswegen eine sehr geringe Auswahl. Fast nur die veganen und vegetarischen Gerichte waren so billig.
- Es ist nicht möglich bei einem Preis der gewichtsabhängig ist zu sagen, wie viel mehr gezahlt werden kann.
- Es ist nicht nachvollziehbar, wie der Preis pro 100g bei einem Fleischgericht und einem vegetarischen Gericht gleich sein kann. Ich denke, dass die Fleischgerichte mehr kosten sollten und die vegetarischen/veganen weniger.
- Es ist nicht umsetzbar, regionales und/oder Biofleisch anzubieten, ohne die Preise zu erhöhen. Daher nehme ich das in Kauf.
- Es ist noch wichtig, dass Fleisch und Fisch auf gesunde Weise zubereitet wird. Bio Bratwurst nützt mir nichts. Es ist grundsätzlich ungesund.  
Man muss auch richtige Öle zum Braten nehmen (auch für Gemüse)
- Es ist ohnehin viel teurer geworden seit der selbstbedienung ( Essen einlegen und wiegen), da zwar die Preise für 100g angezeigt werden, wie viel man dann aber wirklich hat kommt erst später raus.  
+ Beilagen werden in das gleiche Behältnis gelegt, um Platz und Müll einzusparen, dass dann aber der Preis ansteigt wird nicht berücksichtigt.
- Es ist okay, dass es ab und an Fisch oder Fleisch gibt, aber es muss nicht jeden Tag sein und vegetarische Gerichte sollten die Mehrheit bilden
- Es ist super, dass es jeden Tag ein veganes Gericht gibt, danke dafür. Aber bitte, bitte mehr Variation darunter, nicht immer nur Eintopf! :)
- Es ist wahrscheinlich schwierig, regionale Nahrungsmittel nur zu einem geringfügig höheren Preis als bisher zu verkaufen. Jedoch finde ich, dass die Mensapreise in der letzten Zeit ohnehin schon (grundlos?) gestiegen sind. Für Studenten sollte das Essen in der Mensa wieder erschwinglicher sein, als sich etwas im Restaurant/Imbiss zu kaufen.
- Es ist wichtig Studierende auf die Nachhaltigkeit des Fleischkonsums aufmerksam zu machen.
- Es kann echt nicht sein, dass in der Mensa Arcisstraße an einigen Tagen bereits ab Öffnung der Mensa das einzige vegetarische Essen zugleich das vegane Essen ist. Es sollte keinen Aufschlag auf vegetarische Gerichte geben, nur auf Fleisch. Generell ist das Konzept Aufschlag seltsam, warum wird nicht die Einführung einer weiteren Preisstufe bevorzugt? z.B. Unterteilung in Preisstufen "vegan" (33ct) / "vegetarisch" / "Fleischgericht". Das ist gerechter für alle die wenig essen oder nur eine kleine Menge von einem Fleischgericht wollen, für die bis zu 2€ Aufschlag unproportional viel ist...
- Es kann nicht sein, dass an einer Hochschulmensa im Jahr 2020 fast ausschließlich Gerichte mit Fleisch angeboten werden und sich die Auswahl der vegetarischen und veganen "Gerichte" auf Nudeln oder Reis mit irgendwas bzw. Salat beschränkt. Jemand, der sich ohne tierische Produkte ernährt will, erhält kein ausgewogenes Nahrungsangebot in der Mensa. Sogar die Pizza ist 90% der Zeit mit Fleisch. Muss das wirklich sein? Denken Sie niemand isst die Pizza, wenn nicht zumindest Salami darauf ist?  
Zudem ist heute und vor dem Hintergrund vorangegangener Skandale (siehe z.B. Tönnies) super wichtig den eigenen Fleischkonsum und das Herstellungsumfeld und Haltungsumfeld aus dem das Fleisch kommt kritisch zu hinterfragen. Regionales, aus artgerechter Haltung stammendes Fleisch wird teurer sein, aber vielleicht merkt man, wenn man es sich nicht mehr täglich leisten kann, dass man nicht täglich Fleisch konsumieren muss. Klar ist es eine Mensa für Studenten, die tendenziell weniger Geld haben, dennoch dürfen Nachhaltigkeit und zeitgemäße Ernährungsgewohnheiten darunter nicht leiden.

- Es könnte einen größeren Fokus auf Gemüse geben  
Man könnte mehr Infos zu Inhalten im Essen oder Herkunft oder Ähnliches geben entweder vor Ort oder in der App
- Es muss m. M. n. in einer mensa keine fleischgerichte wie schweinshaxe oder rinderrouladen geben. Dafür lieber bessere und gesunde vegetarische Angebote
- Es muss nicht jeden Tag ein Angebot mit Fleisch dabei sein. 1-2x die Woche für nicht-Vegetarier würde völlig reichen
- Es müssen definitiv mehr vegetarische und vegane Mahlzeiten angeboten werden. Der Preis für Fleisch - und Fischgerichte sollte deutlich höher sein, um mehr Bewusstsein für das zu schaffen, was da auf dem Teller liegt. Teilweise sind aber vegetarische Gerichte teurer.  
Außerdem empfinde ich die Preise als sehr intransparent, z.B. kostet das vegane Gerichte ja i.d.R. ca. 0,33 € / 100g. Manchmal ist das z. B. eine Reispfanne mit ein wenig Gemüse. Gibt es dann normalen Reis als Beilage zu den anderen Gerichten zu kaufen, kostet dieser oft 0,66 € / 100 g. Das ist als Kunde super unverständlich.  
Es ist super schade zu sehen, dass die Mensa im Moment das Essen nur aus Wegwerfartikeln vertreibt. Das ist ein Grund für mich, das Angebot im Moment nicht zu nutzen. Hier sollte ein Pfandsystem in Betracht gezogen werden.  
Und manche Gerichte (v.a. das vegane) haben oft den gleichen typischen "Mensa-Geschmack". Hier sollte über eine 2. Gewürzmischung nachgedacht werden ;)  
Die Umstellung mit den Salatbars und dem erweiterten Gemüsebeilagen finde ich ganz gut, hier gab es in den letzten Jahren eine deutliche Verbesserung.
- Es müsste auch nicht jeden Tag zwingend Fleisch angeboten werden.
- Es soll immer gedacht werden, dass viele Studierende nicht finanziell in der Lage sind, um noch mehr für Lebensmittel zu bezahlen.
- Es sollte Freitags auch ein Fleischgericht geben. Dafür kann es auch mal an anderen Wochentagen ein Fischgericht geben nicht nur Freitags.  
Wichtig sind bezahlbare Preise für die Studenten in der Mensa. Durch die Eröffnung der neuen Mensa in Garching sind die Preise eh schon deutlich gestiegen. Ich war seit 2015 mindestens dreimal die Woche in der Mensa. Im alten Gebäude mit Preisen je Gericht habe ich für mein Mittagessen zwischen 2,50 und 5€ gezahlt. Seit der Preis je Gewicht sind es so 4€ bis 8€. Bei 7,50€ pro Kilogramm Nudeln mit Tomatensoße ist das halt viel zu teuer, wenn man an der Salatbar für ebenso für 7,50€ pro kg theoretisch puren Thunfisch oder ne Schüssel Pinienkerne holen kann. Passt halt 0 zu den Einkaufspreisen.
- Das jetzt mehr fleischlose Gerichte im Angebot sind, ist für die allermeisten wahrscheinlich kein Problem. Viele wollen nicht jeden Tag Fleisch essen, aber ab und zu schon. Das Angebot in der Mensa sorgt häufig aber indirekt dazu, dass man sich meistens für das Fleischgericht entscheidet. Es liegt nicht an der Anzahl der Angebote veganer oder vegetarischer Natur, sondern daran dass die Gerichte häufig geschmacklich eher fade sind. Da das Gemüse meist nicht bissfest ist und zuwenig gewürzt ist (bis auf Salz das passt meistens, manchmal eher zu viel). Gerade bei den Currys und Chillis ist die "asiatische" Würze ein Großteil des Gesamtgeschmacks des Gerichts. Das liegt natürlich auch an den Umständen das in großen Mengen gekocht werden muss und warmgehalten werden muss. Aber wäre halt schön wenn das irgendwie besser werden könnte.  
Wären Gewürzstreuer zum selber nachwürzen machbar? (nicht bloß Salz und Pfeffer)
- Es sollte Tage mit vollständig vegetarischem/ veganem Angebot geben.
- Es sollte auch bei Fleisch Halal Produkte für muslimische Studenten angeboten werden
- Es sollte auf jeden Fall jeden Tag vegane Gerichte geben und sollte nicht jeden Tag Fleisch geben. Angesichts der Klimakatastrophe ist es unverantwortlich einen der stärksten Klimawandeltreiber so massiv zu unterstützen. Bei einem Vollzeitstudium mit Nebenjob bleibt oft keine Zeit mehr sich um einen Ernährungsplan zu kümmern und das Mittagessen zu Hause vorzubereiten. Eine gesunde, klimaverträgliche Ernährung ist beim aktuellen Angebot der Mensa nur mit erheblichen Mehraufwand möglich. Gäbe es jeden Tag ein ausgewogenes veganes Angebot, könnten viel mehr Studierende zumindest teilweise teilsteigen, ohne dass das Problem individualisiert wird.
- Es sollte bei den Angeboten dabei stehen, woher das Fleisch/Gemüse/Fisch kommt. Ebenfalls sollten Allergene und unverträgliche Stoffe gut sichtbar da stehen, also ob Laktose, Gluten oder Nüsse etc. in dem Essen sind. Die Angebote zum mitnehmen sollten nicht in Plastik verpackt werden. Und die Angaben (Herkunft, Haltung, etc.) sollten auch an den Waren zum mitnehmen stehen. Und man könnte Einwegkaffeebecher komplett weglassen (man kann auch mit Tasse in die VL). Und es wäre auch schön zu wissen, woher zb der Kaffee kommt, oder was für ein Kaffee das ist.
- Es sollte bei der zwingenden Auswahl zwischen mehreren der oben genannten Kriterien dem Umweltschutz hohe Priorität gegeben werden.
- Es sollte beide Arten von Angebot geben. Zum einen Nachhaltiges Essen zum anderen sehr günstiges jedoch weniger qualitativ hochwertig. Für mich persönlich ist es wichtig, dass ich für 5 Euro satt werde.
- Es sollte dementsprechend gut lesbar ausgeschildert sein
- Es sollte deutlich mehr und attraktivere Auswahl bei veganen/vegetarischen Gerichten geben. Bislang gab es hauptsächlich verschieden Variationen von "Gemüsepfanne" und Beilagen, erstere ist nicht sehr attraktiv und von letzteres ist keine ausgewogene Mahlzeit.
- Es sollte ein größerer finanzieller Anreiz bestehen, sich entsprechend des jeweiligen CO<sub>2</sub>-Ausstoßes optimiert zu ernähren; d.h. insbesondere sollte ein Fleischgericht substantiell teurer sein als das vegetarische Pendant.
- Es sollte eine Nachhaltigkeitsampel an den Menüs geben.
- Es sollte einfach frisches Essen geben! Es kann ja auch ganz einfach sein: Risotto, Nudeln mit Gemüsesoße, Curry... Und hauptsächlich vegan! Fleisch zu essen ist in jederlei Hinsicht schlecht, das ist ja nichts neues mehr und wenn man es unbedingt will kann man es immer in seiner Freizeit essen.
- Es sollte immer eine vegetarische/vegane Grundoption gegeben sein, wo Fleisch/Fisch zusätzlich ergänzt werden kann. Nicht andersrum. Heißt jedes angebotene Gericht ist vegetarisch/vegan, aber Fleisch/Fisch kann optional zu manchen Gerichten ergänzt werden.

- Es sollte klar erkennbar sein ob die Tierprodukte eines Gerichts aus artgerechter Haltung kommen.  
Außerdem: mehr exotisches Essen bitte! Insbesondere beim Veganen ist zB indisch, thai etc. viel attraktiver als deutsche Küche.
  - Es sollte mehr Gerichte für Allergiker wie Laktosefreie oder Glutenfreie Gerichte angeboten werden und auch gekennzeichnet werden. Ich habe eine Glutenallergie und kann meisten nur Beilagen und Salat essen.
  - Es sollte mehr vegetarisches geben als die billige 1€ Matsche und Beilagen, die es zumindest vor Corona jeden Tag gab. Mindestens eine richtige Hauptspeise sollte vegetarisch sein.
  - Es sollte neben dem veganen Menü auch immer eine vegetarische Option geben (außer Beilagen essen)
  - Es sollte nicht teurer sein weil etwas explizit bio/vegan/artgerecht ist, sondern grundsätzlich darauf geachtet werden und daran allgemein den Preis ausrichten.  
Ich wünsche mir mehr Auswahl aus vegetarischen/veganen Gerichten pro Tag
  - Es sollte unbedingt wenigstens ein vegetarisches sowie ein Veganer Angebot geben und hier eben nicht nur Nudeln mit Tomatensauce
  - Es sollte viel größerer Fokus auf vegetarisches Essen gelegt werden. Ich persönlich vermeide es Fleisch in der Mensa zu essen, da zu diesem Preis in den Massen kein gutes Produkt/ Fleisch serviert werden kann.  
Warum kann es nicht eine große Auswahl an vegetarischen Gerichten geben und nicht nur Beilagen. Dies ist auch preislich interessant. Auch freut man sich, wenn das Essen nicht schon mehrere Stunden unter einer Wärmelampe eintrocknet
  - Es sollte viel mehr Gemüse und vegetarische Angebote geben, die keine Süßspeisen sind. Zu dem finde ich oft die Preise für die vegetarische Variante zu hoch, vor allem wenn ihn mit der Fleischvrainate vergleicht.
  - Es sollten bei veganen Gerichten mehr Eiweißquellen enthalten sein, da nur Reis und Gemüse nicht ausreicht, möglich sind etwa: Tofu, Seitan, Hülsenfrüchte aller Art.
  - Es sollten weniger Gerichte angeboten werden, die unter stundenlangem Warmhalten leiden, z.B. Nudeln, frittierte Speisen etc. Das Essen schmeckt meist fad gewürzt, man könnte zumindest ein Gericht in der Auswahl etwas pikanter würzen... Der Gemüseanteil könnte höher sein und der Anteil der Sättigungsbeilage geringer.
  - Es sollten weniger Gerichte mit Fleisch angeboten werden. Dafür sollte die vegane Auswahl ausgebaut werden.
  - Es stimmt mich hoffnungsvoll, dass Themen der Nachhaltigkeit (unter anderem durch die aktuelle Klimakrise) mehr in den Fokus Ihrer Betrachtung rücken. Ich denke jedoch, dass in diesen Diskurs auch die moralischen und ethischen Aspekte unserer Ernährungsweise aufgenommen werden müssen; einer Ernährungsweise, die, enthalte sie Produkte tierischen Ursprungs, nicht auf den geschönten Bildern, die sich in unseren Köpfen zeichnen, wenn wir "Bio", "Regional" und "Artgerechte Haltung" lesen, basiert, sondern die auf der Annahme fußt, das Leben (der meisten) nicht menschlichen Lebewesen sei irrelevant und rein auf die Befriedigung unserer Bedürfnisse ausgerichtet: Ich spreche hierbei von der Frage nach ethischer Verantwortbarkeit des Konsums tierischer Produkte. Während ein Mittagessen innerhalb von ca. 15 Minuten verspeist wird und wir uns meist nicht einmal mehr an das Mittagessen von vorgestern erinnern können, kostet das dabei achtlos verspeiste Steak ein fühlendes Lebewesen, das leben möchte, seine gesamte Existenz. Ich denke, dass wir als Menschen, die sich unter allen Lebewesen dieser Erde mit ihrem ausgesprochen scharfen Verstand, ihrer Empathie, ihrer Kultur, ihren Wissenschaften rühmen, ebenso eine moralische Verantwortung für die von uns erschaffenen Systeme und die, die wir darin ausbeuten, tragen. Von einer Mensa einer Einrichtung des Wissens und der Verantwortung, wie es unsere Universität ist, wünsche ich mir eine klarere und verantwortungsvollere Positionierung, indem weniger bis gar keine tierischen Produkte dort angeboten werden.
  - Es wäre super sein, Halal Fleisch zu haben,
  - Es werden zwar die Allergene mehr oder weniger klar kommuniziert, jedoch ist anscheinend die Kontamination im Zu- und Aufbereitungsbereich so hoch bzw. in Gewürzen, Bindemitteln etc. soviel an Gluten versteckt, dass es mir nicht mehr möglich ist, die angebotenen Gerichte zu essen. Trotz des ausschließlichen Verzehr von als glutenfreien Speisen gekennzeichneten Gerichten, erhöhte sich der maßgebliche Gliadinwert bei mir dramatisch (des Weiteren keine Gastronomiebesuche ausser der Mensa, ausschließlich strenge glutenfreie Ernährung privat). Diese normalisierten sich sofort nach Beendigung des Speisenverzehr in der Mensa.
  - Es wird nicht gefragt, wie oft in der Woche es Fleisch geben soll. Das wäre auch eine gute Frage.
  - Es wollten nicht mehr Fleischgerichte als vegetarische Gerichte angeboten werden.
  - Es wäre ein starkes Zeichen, wenn Fleisch-/Fischgerichte nur noch in Bio und/oder artgerecht gibt. Ein entsprechender Aufpreis macht das Essen dann auch wertiger (funktioniert nicht, wenn parallel günstig Gerichte mit Fisch/Fleisch aus konventioneller Haltung gibt).
  - Es wäre gut auch überall Mikrowellen zur Verfügung zu stellen, damit man vom zu Hause mit gebrachtes Essen aufwärmen kann und dieses mit einem Salat aus der Mensa essen kann.
  - Es wäre gut, wenn die vergünstigten Veganen Gerichte eine gleichpreisige günstige Beilage haben. Oftmals gibt es beispielsweise veganes Chili für den "veganen" Preis, aber Reis oder Nudeln, die man als Beilage gerne essen würde, kostet mehr. Dies ist sehr nervig, da mehr Teller verwendet werden und gerade während Corona zwei Mitnahmeschalen verwendet werden müssen.  
  
Zudem denke ich, dass ein veganes Tagesgericht, dass nicht nur aus Gemüse, sondern auch aus Eiweiß und Kohlenhydratlieferanten besteht, besser wäre. Beispielsweise indisches Dhal mit Gemüse, Linsen und Reis anstelle von gedämpften Gemüse.
  - Es wäre hilfreich, wenn besonders bei Fleisch die Herkunft und Haltung der Tiere angegeben wäre
  - Es wäre nett von Ihnen, wenn Sie Halal- bzw. kosher-Essen anbieten. Damit wird ein große Herausforderung beim Essen für sowohl die muslimischen Studenten als auch die jüdischen Studenten gelöst werden.
- Liebe Grüße.
- Es wäre nett, wenn laktosefreie Gerichte markiert sind und auch im Angebot sind. Bin mir aber nicht sicher, ob es schon da ist, da ich noch wegen Corona noch nie am Campus war.

- Es wäre schade, wenn das Essen noch teurer werden würde. Schon jetzt zahle ich teilweise 8 Euro für eine normale Portion eines Fleischgerichts. Für den Preis brauche ich nicht das Mensaessen, welches einen sowieso nie vom Hocker haut.
- Es wäre schön zu sehen, woher das Essen, welches man im Begriff ist zu kaufen, stammt und zubereitet wurde.
- Es wäre schön, wenn das vegan/vegetarische Gericht nicht immer Hülsenfrüchte enthalten würde.
- Es wäre schön, wenn das vegane Gericht mehr Variation hätte.
- Es wäre schön, wenn es beibehalten wird, dass man auch unter Corona seine Portionen selbst wählen kann. Das war ja eine Zeit lang nicht so, und das war gerade als Vegetarier etwas nervig, da die Portionen teils viel zu groß waren.
- Es wäre schön, wenn es freitags ein vegetarisches Gericht gäbe, das nicht immer eine Süßspeise ist.
- Es wäre schön, wenn es jeden Tag wenigstens ein veganes und ein vegetarisches Gericht gäbe
- Es wäre schön, wenn es mehr Vollkornprodukte in der Mensa gäbe (z. B. Nudeln, Reis, etc.)
- Es wäre sehr schön, wenn halal Fleisch für die muslimische Gemeinschaft mindestens einmal pro Woche geben.
- Es wäre sehr schön, wenn mehr Angebote in der Stubistros angeboten wären.
- Es wäre sehr wünschenswert, wenn die Herkunft des Fleisches eine Rolle spielen würde. Gerade Haltung / Bio wäre mir sehr wichtig, die Regionalität ist immer ein schönes "Beiwerk" und eben nachhaltiger
- Es wäre sinnvoll, wenn man sein eigenes Box mitnehmen benutzen konnte. Jetzt geht es halt nur Take Away in der Mensa, und halt jedes mal so ein papier box mit plastic und so mitzunehmen ist halt sehr viel Müll.
- Es wäre super, wenn das Essen wie in anderen Uni Städten auch stärker subventioniert wäre. Das Angebot der Mensa ist sehr gut, doch haben viele Studierende nur wenig Geld zur Verfügung.
- Es wäre super, wenn die Auswahl an Gemüse größer wäre
- Es wäre toll wenn die Mensa vollständig vegetarisch und z.T. vegan wäre und vor allem regionale und ökologisch angebaute Produkte verwendet würde. Als Hochschule sollten wir als Beispiel vorangehen und einen Schritt in die klimaschonende Zukunft gehen. Auch dann, wenn einige Studenten den Fleischverzicht als negativen Einschnitt empfinden werden. Auch aus der Kostenperspektive erscheint eine vegetarische Ernährung durchaus sinnvoll, um die Preise trotz nachhaltigerer Produktauswahl relativ günstig zu halten.
- Es wäre toll, wenn vegane Gerichte öfter auch glutenfrei wären, um eine größere Gruppe anzusprechen. Und allgemein mehr vegane Gerichte wären toll!
- Es wäre wahnsinnig toll, wenn sich in der Auswahl und Zusammensetzung der Gerichte die Empfehlungen der "Planetary Health Diet" (Eat Lancet) widerspiegeln würden!
- Es wäre wünschenswert, wenn der Speiseplan auch mit dem übereinstimmt, was man in der Mensa bekommt. Wenn ein Veganes Essen im Speiseplan steht, in der Mensa dann jedoch keines ausgegeben wird ist das Scheiße.
- Essen aus verschiedenen Ländern bitte
- Essen das uebrig bleibt soll auch einem regulierten Kreislauf unterliegen, sodass moeglisht keine offenen Enden bleiben . Das gleiche gilt mit jeglichen Utensilien, wie Becher, Besteck usw.
- Essen ist viel zu teuer! Ich bin knapp 2m groß und muss dementsprechend viel essen. Nur bei den Preisen gehe ich ungern in die Mensa. Da werd ich wo anders mehr satt für den delben Preis. Aus dem Grund esse ich auch nur veganes Essen in der Mensa. Das ist nämlich im Verhältnis billig.
- Essen mit Wiegen zu teuer
- Essen mit wenig oder keinen Zusatzstoffen
- Essen muss trotzdem bezahlbar bleiben für uns Studenten
- Essen soll billiger werden
- EsvBfVC
- Everything good but for the meat dishes halal or kosher option should be there. The meat can easily be bought from any turkish or jewish stuff selling store.
- Exklusiven Vertrag mit Landwirten schließen.
- Experiment einer 100% veganen Mensa in München
- Fachkräfte die tatsächlich kochen können, würden dazu beitragen das das Essen nicht immer so verkocht und übergart ist.
- Fair Trade Kaffee
- Fall es mehr internationale spezielle Gerichte in der Mensa gibt(z.B. Chinesisch, Koreanisch oder Japanisch), waere es besser fuer internationale Studenten! :)
- Falls Fisch, sollte er frisch sein da Tiefkühlware nicht schmeckt wenn sie eh noch nichtmal vor Ort gekocht wird. Die Fleischqualität war bis auf einige sehr erfreuliche Ausnahmen in der Vergangenheit eine Katastrophe. Besonders schlecht sind die Soßen.

Die Ein-Euro Gerichte sind überwiegend nicht verzehrbar. Eigentlich gibt es einen abwechslungsreichen Speiseplan und die Gerichte hören sich immer lecker an, aber irgendeine Zutat (vielleicht Verdickungsmittel, Soßenbinder, keine Ahnung?) ist fast in jedem Gericht enthalten die das Essen grauenvoll macht. Ich glaube viele Probleme würden sich erledigen, wenn wieder vor Ort gekocht werden würde. Beispielsweise empfinde ich die Mensa in der Leopoldstraße "besser" als die in der Lothstraße oder die alte Mensa in Garching. Ich hab in jedem Krankenhaus in München in der Kantine gegessen aber nirgends war das Essen so schlecht wie in den Hochschulmensen. Ok außer Krankenhaus Harlaching, das ist wirklich schlecht. Besonders die Fleischqualität ist verbesserungswürdig.

- Falls Fleisch dann gutes Fleisch und bei Fisch genauso. Mehr vegane Alternativen.
- Finde die Auswahl in der neuen Mensa schon deutlich besser. Es schmeckt besser und es ist viel leichter möglich sich "Gesund" zu ernähren, egal ob es ausgewogene Mahlzeiten sind, oder man die Möglichkeit hat, sich Diät-freundliche Gerichte (low-carb, low-calorie, high protein, viel Gemüse) zusammenzustellen.  
Ich finde in Garching die räumliche Strukturierung der Mensa schlecht, weil kein System bei der Essensausgabe zur Menschenführung bedacht wurde.  
Es sollten von Haus aus mehr vegetarische Gerichte auf dem Menu stehen, als Statement, dass nicht zu jedem Hauptgericht Fleisch dabei sein muss, sondern es auch gute Veggie Alternativen gibt.  
Zu Fisch kann ich nicht viel sagen weil ich persönlich kein Fan bin, heißt aber nicht, dass es nicht anderen schon schmeckt.
- Finde die Umfrage sehr oberflächlich und teils ungeeignet gestellt. Als Bsp. Frage 2.5 und 2.6 Nach meinem Verständnis handelt es sich in erster Linie um Gerichte mit Fisch/Fleisch als Hauptbestandteil, 20% stellt diesbezüglich bereits einen signifikanten Anteil dar, was wenn man sich z.B. 3x pro Woche Fisch/Fleisch vorstellen kann?  
Kriterien für Fischeinkauf?  
Bzgl. Aufpreis: stark vom Gericht abhängig, zudem wird die Verarbeitung gar nicht angesprochen. Für ein gut zubereitetes Bioschnitzel zahle ich gerne den doppelten Preis, wenn die Zubereitung nicht passt aber nicht.
- Finde es gut, dass es die Auswahl eines vegetarische Gerichts gibt. Ich wünschte mir dennoch ein reichhaltigeres vegetarisches/ veganes Angebot. Häufig wirkt dieses etwas "lieblos" im Vergleich zum Fleischgericht. Möglicherweise könnte es auch zwei fleischlose Gerichte pro Tag geben.  
Ich denke, dass immer mehr Studenten das Angebot veganer/ vegetarischer Mahlzeiten nutzen würden, wenn diese etwas ansprechender wären. Das Bewusstsein dafür wächst definitiv an den Schulen.  
  
Vielen Dank dass sie sich um dieses wichtige Thema kümmern.
- Finde es schon super, dass es immer ein veganes und ein vegetarisches Gericht gibt (in der Leopoldstraße). Gerne weniger Fleisch.
- Fisch bitte glutenfrei
- Fisch gerne, aber auch nur frisch/hier gezüchtet. Nichts was erstmal durch halb Europa fahren muss. Auf keinen Fall TK. Wenn dann wirklich was Gutes, keine halbherzigen Sachen. Fleisch auch lieber gute Qualität, artgerechte Haltung und fachgerecht zerlegt vom Metzger. Kein Industriefleisch
- Fisch in der Mensa ist leider häufig nicht mehr als Fisch zu erkennen weil Pressfisch welcher paniert und frittiert ist.
- Fisch ist meines Erachtens nach Fleisch. Daher empfinde ich die Differenzierung in dieser Umfrage unsachgemäß. Wichtiger ist die Frage vom Verhältnis von Fleisch haltigen und Fleisch losen Gerichten.
- Fisch ist meistens nicht sehr nachhaltig, dann doch lieber regionale Nutztiere. Auch Muss es nicht immer Bio sein, sondern kurze Transportwege haben. Also Fleisch und Gemüse aus dem Umkreis 100km.
- Fisch maximal alle zwei Wochen fände ich gut. Auch seltener möglich, da man Fisch eigentlich nur einmal im Monat essen "kann", wenn einem das Thema Überfischung der Meere am Herzen liegt.  
Mit dem Geld, welches man bei mehr vegetarisch/veganen Gerichten evtl sparen könnte, könnte man bei Fleisch/Fisch auf strenge Zertifizierungen achten.
- Fisch ohne Panade ist besser
- Fisch sollte nur angeboten wenn auch dieser aus nachhaltiger Fischerei kommt!
- Fisch und Fleisch ist viel zu teuer in der Mensa. 2,60 € für Schnitzel mit Pommes oder Gulasch mit Spätzle waren angebracht.
- Fish is important, but fresh food is always better than frozen, so in that sense more than 1 fish dish might not be sustainable. Regional choices are best if good quality is available, otherwise you might have to go a bit further, but I do believe many things should be available in the EU at least.
- Fish should also be ethically and sustainably sourced wherever possible.
- Fleisch am besten aus dem Sortiment nehmen. Qualitativ hochwertiges Fleisch ist sehr teuer und sollte eher außerhalb der Mensa bezogen werden. Weiterhin aus Rücksicht ggüber. einigen Religionen (Judentum, Islam) und Lebenseinstellungen (Vegane Lebensweisen, etc.) sollte auf Fleisch verzichtet werden.
- Fleisch für alle die Fleisch wollen.
- Fleisch gehört zu einer ausgewogenen, sättigenden und gesunden Ernährung dazu. Billigfleisch in Discounterqualität ist allerdings weder nachhaltig noch moralisch vertretbar. Insofern: Lieber weniger Fleisch, dafür aber von guter Herkunft und in angemessener Zubereitungsqualität - gerne auch für höheren Preis bei Fleischgerichten.
- Fleisch in der Mensa zu servieren, führt zu mehr Hunger in der dritten Welt und in der Zukunft. Das ist ungerecht und passt nicht zu einer exzellenten Universität.
- Fleisch ist aktuell in der Preisgestaltung viel zu günstig. Sie animiert dazu wenn der Aufpreis eh bezahlt wird möglichst viel Fleisch aufzuladen.  
Außerdem ist das vegane Angebot viel zu schlecht/wenig. Nudeln mit Soße sollte doch nicht so schwer sein günstiger als selbe Menge Fleisch +1€ anzubieten. Das verhöhnt eigentlich jeden, der vegan essen möchte um auf Fleisch zu verzichten zum Tierwohl.

- Fleisch ist kein Muss in der täglichen Ernährung und ich finde angesichts der Fakten, die zeigen welche Belastung Fleisch- und Fischkonsum für die Umwelt ist, dass es dringend nötig ist das Angebot von Fleisch und Fisch auf ein Minimum zu reduzieren. Eine so renommierte Hochschule wie die TUM könnte somit sehr gut auch ein Zeichen zum Einsatz gegen den Klimawandel setzen und dadurch für einen nachhaltigeren Konsum von Lebensmitteln plädieren! Natürlich gibt es die Leute, die nicht auf Fleisch verzichten wollen, aber dann sollte das Angebot der Hochschulen ihnen qualitativ hochwertiges anbieten - regional, artgerecht und am besten auch bio - die Leute die Fleisch essen wollen können sich dann entscheiden, ob sie auch den entsprechenden Preis für Qualität und Tierwohl zahlen wollen. Das Angebot steuert hier auch extrem die Nachfrage: solange in so großen Mengen Fleisch angeboten wird essen die Leute es auch. Den allermeisten geht es nicht ab, wenn sie stattdessen eine gute vegetarische oder vegane Alternative bekommen. Eine Idee wäre z.B. nur noch einmal pro Woche Fleisch anzubieten und dafür eben was gutes. Seefisch sollte eigtl aufgrund der Meeresüberfischung und den Transportwegen gar keinen Platz mehr auf dem Teller finden. Stattdessen gibt es regionale und artgerechte Fischzuchten, mit denen man vielleicht auch alle paar Wochen nachhaltigeren Fisch zu Essen anbieten könnte.
  - Fleisch kommt für mich infrage, wenn die Qualität wirklich stimmt. Ich präferiere lieber weniger Gerichte mit minderer Fleischqualität und mehr vegetarische Gerichte, die dafür auch hochwertig sind. Beispielsweise kann man sehr viele Linsengerichte machen (Indische Daals, etc.), hierfür Bio-Linsen nehmen, die preislich genauso teuer sind wie qualitativ schlechtes Fleisch.
  - Fleisch mit besserer Qualität
  - Fleisch oder Fisch nicht immer als Hauptbestandteil eines Gerichtes auffassen. Toll wäre eine größere Auswahl and vegetarisch (und veganen) Gericht die über Nudeln mit Tomatensoße hinaus gehen. Außerdem sollte sich der „wahre“ Preis in den Gerichten wiederfinden. Gemüse kann nicht teurer sein als Fleisch ... mit
  - Fleisch reduzieren und durch gute vegetarische Mahlzeiten ersetzen
  - Fleisch sollte ein Luxus sein und keine normale Mahlzeit. Um mit dem Geist der Zeit zu gehen sollte mehr auf vegan/vegetarische Alternative umgeschwenkt werden.
  - Fleisch sollte mehr kosten. Wenn Studenten sich teurere Fleischgerichte nicht leisten können, sollen sie gezwungen sein auf günstigere vegetarische Gerichte umzusteigen.
  - Fleisch sollte nicht die Regel sein, sondern eine Ausnahme
  - Fleisch sollte nur selten angeboten werden, und wenn, dann bitte nur mit den entsprechenden Kriterien.
- Generell sollte auch so regional wie möglich eingekauft werden, die Produkte sollten nicht über hunderte Kilometer mit dem LKW transportiert werden müssen.
- Fleisch sollte separat berechnet werden und nicht nur ein pauschaler Aufschlag von 75ct. Es kann nicht sein, dass gekochter Reis und Fleisch doch nur durch den Aufschlag preislich unterscheiden
  - Fleisch sollte vor allem regional und aus artgerechter Haltung kommen. Bio und saisonal ist bei allen Gerichten wünschenswert. Dies bringt auch eine größere Vielfalt in die Gerichte. Mindestens 1 veganes und 1 vegetarisches Gericht pro Tag (besser) mehr finde ich gut um den generellen Fleischüberschuss zu reduzieren. (Erinnerung an die letzten Jahre (2011-heute): meist min. 2 Fleischgerichte pro Tag, wenig Abwechslung bei vegetarischen Gerichten, kaum vegane Sachen).
  - Fleisch sollte weniger Angeboten werden und dafür sollte am vegetischen Angebot getüffelt werden. Fleisch soll was besonderes sein, das man sich 1,2 mal die Woche gönnen kann. Dann ist man auch bereit einen Preisaufschlag zu bezahlen dem Geschmack, der Umwelt und dem Tier zu liebe. Gutes Beispiel war die Allianz Kantine in Schwabing, falls ihr da mal reinschauen dürft ;)
  - Fleisch und Fisch Angebot ist kein Muss, ein Extra gute Vegetarische Angebote können doch alle ansprechen :)
  - Fleisch und Fisch ist nicht nötig für eine gute Küche für Studenten\_innen. Die Qualität der Vegetarischen Gericht solle sich deutlich verbessern und Fisch/Fleisch nur sehr selten als Ausnahme angeboten werden.
  - Fleisch und Fisch sind in Ordnung, wenn Co2-Neutralität oder sogar -Positivität dabei besteht
  - Fleisch und Fisch sind nicht nötig.
  - Fleisch und Fisch sollte es nicht jeden Tag geben, sondern nur an bestimmten Tagen in der Woche (bspw. Di & Do Fleisch und Fr Fisch). Fleisch aus artgerechter Biohaltung (was nichts besonderes sein sollte, sondern die Norm) kann sich kaum ein Student jeden Tag leisten. Mal ganz davon abgesehen, das man nach der Roullade/Krautwickeln/Schweinebraten am Mittag den restlichen Tag im wesentlichen mit Verdauen verbringt und nicht mit Exzellenz ;) For the record: bin 25 männlich und esse gern ein gutes Steak.
  - Fleisch und Fisch sollte möglichst nachhaltig und zudem auch teuer sein. Dafür sollte es verhältnismäßig sehr günstige, gesunde Angebote im veganen und vegetarischen Sortiment geben. So wird weniger Fleisch gegessen und für Bio-Qualität bei tierischen Produkten sensibilisiert.
  - Fleisch und Fischgerichte jeweils nur bei hoher Qualität. Lieber mal einen Tag aussetzen und eine hochwertige Fleisch- oder Fischmahlzeit über den Verkauf günstigerer vegetarischer Alternativen quersubventionieren. Kein Einsatz von Hack in Mischgerichten, in denen Hack im Wesentlichen aus Gewohnheit/als Träger von Fett hinzugefügt wird. Insbesondere in Aufläufen und Pfannen ist in der Vergangenheit oft Fleisch eingesetzt worden, welches meiner Meinung nach nicht zum Geschmackserlebnis beigetragen hat, jedoch sowohl Preis, als auch Fettanteil der Gerichte negativ beeinflusst haben sollte. Schweinefleisch sollte seltener angeboten werden als Geflügel. Insgesamt wähle ich oft nur deshalb die Fleischgerichte, weil sie in Summe ihrer Nährwerte besser ausbalanciert sind, als die häufig zu kohlehydrathaltigen vegetarischen Gerichte (insbesondere zu viel Kartoffeln/Reis). In diesem Zusammenhang würde ich mir bessere vegetarische Alternativen wünschen. Hier kann der Fett- und Proteingehalt zum Teil sogar noch höher ausfallen als bisher, um typischen "Fleischfressern" äquivalente Alternativen zu bieten. Einen größeren Einsatz von Hülsenfrüchten würde ich deshalb begrüßen. Würden häufiger/täglich Fischgerichte angeboten, ließen sich die genannten Ziele auch gut unter einen Hut bringen. Allerdings befürworte ich - insbesondere bei Edelfischen wie Zander - falls möglich gebratenen Fisch, da die Garschränke bei diesen Fischarten für mein Empfinden zu "labberige" Ergebnisse produzieren. Der Lachs ist in der Regel sehr lecker und wird meine Beobachtung nach auch gut angenommen. Frittierte Fische als "Mensaklassiker" können möglicherweise eine Brücke für viele Studierende bauen, die Fisch normalerweise nicht so sehr gewohnt sind.

- Fleisch und Fischgerichte könnten teurer sein wenn sie denn die genannten Kriterien erfüllen. Billige vegetarische Gerichte sollte es in größerer Auswahl geben
- Fleisch und tierische Produkte sollten teuer sein, und damit günstige vegetarische/vegane Produkte mitfinanzieren. So kann sich jeder bio und fair leisten.
- Fleisch und Fisch nur noch aus nachhaltiger Tierhaltung, dann gerne auch zu einem höheren Preis.
- Fleisch, vor allem Rindfleisch, ist sehr belastend für die Umwelt. Man könnte enorm viele CO2 Emissionen ersparen, wenn man auf Fleisch verzichtet, vor allem Rindfleisch. :)
- Fleisch-/Fischhaltige Gerichte sollten nicht billiger sein, als vegetarische Gerichte.  
Damit meine ich vor allem den relativen Preis (pro Gewichtseinheit).  
Fleisch-/Fischhaltige Gerichte sind sowieso schon sättigender. Allein deshalb müsste der Preis höher sein (200g Fleisch macht mehr satt als 200g Salat).  
Die 1€ Aufpreis bei fleisch-/fischhaltigen Gerichten hat zu absurden Konstellationen geführt in der in einer Gruppe eine Person das Fleisch für alle gekauft hat um den Aufpreis nur ein mal zahlen zu müssen (mehrfach beobachtet).
- Fleischersatzprodukte anbieten
- Fleischersatzprodukte können gerne das normale Fleisch ersetzen
- Fleischfreie Tage anbieten, gerade in Online-Zeiten, in denen man nicht vor Ort essen darf, bitte dringst (!) mehrfach verwendbare Alternativen zu den Plastikbehältern finden.
- Fleischfreier Tag als Idee.  
1€ Gerichte sind eine gute Idee, aber oft zu kreativ, um mit den geringen Mitteln zu schmecken. Lieber Nudeln mit Tomatensoße als Polentabrei mit Kreuzkümmel.
- Fleischgerichte sollte im Verhältnis zu vegetarischen Gerichten viel teurer werden.
- Fleischgerichte und vegane/vegetarische Gerichte preislich trennen
- Fleischkonsum schädigt das Klima, und als wissenschaftliche Einrichtung sollten alle Universitäten ein möglichst nachhaltiges Essensangebot anbieten. Dabei muss nicht immer ein "vegan-" oder "vegetarisch-Stempel" auf den Gerichten sein, es kann auch einfach eine Gemüselasagne geben, ohne dass sich Menschen abgeschreckt fühlen, weil das Gericht vielleicht vegan ist. Ohne den Stempel würde es vielen Menschen gar nicht auffallen.
- Fleischlos kochen ist keine Astrophysik, das geht sehr gut sehr lecker.
- Fleischlose/einfache Gerichte sollten die Mehrheit sein und dann auch entsprechend günstiger! Die Preise sind gestiegen, während die Auswahl wesentlich kleiner geworden ist (Stand vor der Pandemie)
- Food should be cheaper.
- Frage 2.1 und 2.2 sind derzeit aufgrund des Lockdowns eigentlich nicht zu beantworten...
- Frage ergibt keinen Sinn. Warum sollte ich als Veganer dazu bereit sein, mehr zu bezahlen, wenn kein Fleisch mehr angeboten wird?
- Freies Trinkwasser in Mensa zur Verfügung
- Fresh fish over frozen processed and later fried fish.
- Frisch zubereitete Gemüsegerichte MIT GESCHMACK wären schön, nicht nur zu Tode gekochtes. Die fernöstliche Küche bietet hier Vieles.  
Mehr Vegetarisches: 2 vegetarische und 1 Fleischgericht statt 2 Fleisch- und ein vegetarisches Gericht(e).
- Frische Produkte,  
Keine Tiefkühlware
- Frische Sachen wie Gemüse auch bissfest kochen, ebenso Nudeln, Couscous etc. und keine Matschepampe.
- Frisches Gemüse
- Frisches Gemüse, gut gewürzt und frisch gekocht
- Früher habe ich mehrmals pro Woche in der Mensa gegessen, durch die aktuelle Pandemie komme ich derzeit leider sehr selten in die Mensa.  
Zu der Frage mit dem Mehrbetrag: Ja, ich wäre bereit bis zu 40% mehr zu bezahlen, kann mir das aber NICHT täglich oder mehrmals die Woche leisten. Deshalb habe ich 20% angegeben.
- Funktionierender Pizzeria
- Fände eine große vegane Auswahl toll :)
- Für Fleisch ist mir und andere muslimische Studierende das Kriterium Halal sehr sehr wichtig!
- Für Fleisch würde ich mehr zahlen- ich halte allerdings den Preis für Beilagen wie Reis oder Salat für etwas zu teuer
- Für Frage 2.8: Die 60% sind aus meiner früheren "Mischköstler-Brille". Da ich inzwischen vegan lebe, wäre "Nein" die treffendere Antwort, meine Antwort soll aber nicht zu denjenigen, die sagen "Bio ja, aber bitte zum gleichen Preis", dazugezählt werden.
- Für Süßspeisen mit Sauce bitte tiefe Teller erlauben!



- Für Vegetarier mehr Auswahl und nicht nur eher Beilagen.
- Für mich bräuchte man weder das Fleisch- noch das Fischangebot ausbauen. Vegetarische Aufläufe und ein vielfältiges Salatbuffet wären toll
- Für mich ist das Salatbuffet sehr wichtig!
- Gemüse und Beilagen sollten generell bio sein
- Genauere Auskunft woher die Produkte stammen um so auf Nachhaltigkeit, artgerechte Tierhaltung, Saisonalität etc. aufmerksam zu machen und zu hinterfragen.
- Generell Fleisch + Fisch wenig und wenn dann Bio + regional + artgerecht, es soll etwas Besonderes auf dem Teller bleiben! Darf dann auch mehr kosten, dafür ein weitaus größeres Angebot an vegetarischen + veganen Gerichten, so werden alle an einen fleischreduzierten Konsum akklimatisiert, was sich hoffentlich auch ins Privatleben überträgt. So könnten die Universitäten + Hochschulen einen wesentlichen Beitrag zur langsamen Ernährungsumstellung der Gesellschaft beitragen und zeigen, wie gut, lecker und vielseitig fleischlose Gerichte sein können!
- Generell bin ich für ein regionales Fleisch- und Fischangebot. Auch gerne Wild und beim Fisch muss es nicht immer Lachs sein. Und natürlich am Liebsten nichts, was erst aufgetaut werden muss...
- Generell eine größere vegane/vegetarische Auswahl und diese Gerichte nicht nur als ein Gericht anbieten was die hohen Ausgaben für die Fleischgerichte senkt.
- Generell finde ich, dass die Universität viel mehr vegane und vegetarische Angebote ausweiten sollten.
- Generell geringere Preise. Immer eine Beilage zum Hauptgericht ohne zusätzliche Kosten anbieten. Es gibt sehr gute Beispiele, wie gute Universitätsküche funktionieren kann, vgl Göttingen
- Generell hätte ich gerne mehr Proteine für eine Sportlertaugliche Ernährung. Es gibt salzige gepellte Eier und überbackene Nudeln mit Käse. Ist okay, aber wenn man auf Kohlenhydrate verzichten will, wirds schon eng... Ich sag ja nicht, dass jeden Tag Hühnchen mit Reis stehen muss, aber generell Kohlenhydratearm und trotzdem Proteinreich wäre ein Traumchen.
- Generell ist das Essen in der Mensa immer extrem Fett, es wäre nett wenn das nicht immer der Fall wäre.
- Generell mehr Auswahl bei vegetarischen Gerichten, dabei darauf achten, dass diese auch sättigen...
- Generell mehr gesunde und leichte Kost und keinen Schweinsbraten. Ist auch für die Konzentration förderlicher.
- Generell mehr und abwechslungsreichere vegetarische/vegane Kost..
- Generell mehr vegetarische/vegane Gerichte und Auswahl
- Generell reichen mir 1-2 mal die Woche Fleisch und alle 2 Wochen 1-2 Mal Fisch
- Generell sollte das Angebot der Mensa vegetarisch-/veganfreundlich werden. Dabei sollte auch auf Regionalität, Bio und Artgerechte Haltung geachtet werden. Bei einer so großen Anzahl an bewirteten Personen müsste an dieser Stelle ein Zeichen gesetzt werden. Wenn dies bedeutet, dass mehr bezahlt werden muss für ein Essen, dann sollten dies alle tragen.
- Generell sollte doch die Default Option eine nachhaltige und gesunde sein. Salate die satt machen (Bohnen, Kartoffelsalat, Nudelsalat) sind ja nicht teuer. Ich würde mir wünschen, dass solche Gerichte häufig angeboten werden und günstig sind.
- Generell sollte weniger Fleisch-lastiges Essen, sondern gut gemachte und gewürzte vegane und vegetarische Gerichte angeboten werden. Der Linseneintopf oder das Curry sind gute Beispiele. Davon braucht es mehr.
- Generell statt 2 Fleischgerichten, mehr vegetarische Auswahl. In Garching schaffen die das schließlich auch, dass man sich aus den ganzen vegetarischen Beilagen ein Gericht zusammenstellen kann und danach satt wird. Ich finde es nicht ok, wenn ich für über 3 € mehr zahle, als für das Fleischgericht und weniger dafür bekomme. Ich zahle gerne mehr für etwas, was hochwertiger ist, allerdings erwarte ich auch größere Portionen für Vegetarier. Nur weil man kein Fleisch ist, heißt das nicht, dass man nicht viel Hunger haben kann. Außerdem bin ich der Meinung, dass man nicht unbedingt Bio-Nudeln anbieten muss. Da zahlt man relativ viel für etwas, was sehr wenig Aufwand macht. Da esse ich lieber "normale" Nudeln (kein Bio) und zahle weniger.
- Gerade beim Fleisch bin ich mir meist unsicher, ob es günstig ist, weil es ein bisschen subventioniert wird, oder weil es weniger gute Qualität hat. Ich wäre also bereit, für Fleischgerichte guter Qualität ca. 100 - 150 % des derzeitigen Preis zu bezahlen. Vielleicht besitzt das Fleisch aber auch schon gute Qualität und es wird nur nicht beworben. Dann wäre ich dafür, damit stärker zu werben.
- Gerade die öffentlich teilfinanzierte Systemgastronomie sollte ausschließlich Bio Lebensmittel einsetzen, zum Schutz der Umwelt und der jungen Menschen. Die meisten können sich Discounterernährung leisten, Wenige aber die Biologische Ernährung. Mit Ihrer Struktur können Sie Preise aber auch nachhaltige Aspekte viel besser nachvollziehen und optimieren und werden so auch zum Dienstleister einer hürdelosen ökologischen Ernährung.
- Gerade eine Hochschule muss bei diesem Thema ein klares Zeichen für eine nachhaltige Zukunft setzen!
- Gerade in Garching könnte man sich in der Mensa mehr Mühe geben. Man merkt bei der Qualität der Speisen schon, dass es an einer direkten Konkurrenz im Umfeld mangelt und daher die Monopolstellung in Bezug auf Preise und Qualität doch ausgenutzt wird.
- Gerade in Weihenstephan lassen die Veganen Gerichte zu wünschen übrig. Häufig gibt es tomate mit irgendeiner art von kohlenhydrat... Sehr un kreativ! Man kann so tolle vegane gerichte kochen! Currys/chilliscarne/auberginenod. Sellerie Schnitzel/falaffel/gemüse lasagne mit veganer bechamelsauce/ und vieles mehr  
Auch würde ich mir zusätzlich immer noch eine Vegetarische Sache wünschen.  
Finde aber die Maßgabe dass das günstigste Gericht Vegan ist sehr wichtig und richtig!  
Darüber hinaus würde ich mir einen grundsätzlich höheren Anspruch an die Mahlzeiten wünschen. Man merkt doch das sehr viel aus der Massenindustrieproduktion kommt. (Kartoffelsalat, tomatengerichte, nachspeisen). Lässt sich sicherlich teils gut begründen, aber man merkt eben den einheitsgeschmack schon!

Vielen Dank aber dass sie diese Umfrage machen!

Meine Grundsätzliche Meinung zum Thema Fleisch in der Mensa wäre seitens des Einkaufs das Beste bereitzustellen was moralisch vertretbar ist (haltung, pestizide, antibiotikum) diesen Preis festzusetzen. Wem es dass Geld dann nicht Wert ist muss auch kein Fleisch essen. Darüber hinaus fände ich einen fleischfreien Tag auch sehr cool!

- Gerade in den StuCafés (zumindest in Weihenstephan) gibt es Leberkäs- und Schnitzelsemmel als immer verfügbare Standardgerichte. Es sollte aber auch mind. ein vegetarisches Standardgericht geben. Fleischessende haben damit immer die Auswahl zwischen den beiden Standardgerichten und dem Tagesgericht. Vegetarisch Essende haben keine Auswahl, sondern können nur das vegetarische Tagesgericht wählen. Ist dies ausverkauft, gibt es keine warmen Alternativen. Die belegten Semmel sind häufig auch fleischhaltig. Vegetarische Gerichte sollten nicht durch einen erhöhten Preis, die Fleischgerichte querfinanzieren.
- Gerichte aus anderen Kulturen anbieten
- Gerichte der Saison entsprechend anbieten
- Gerichte deutlicher kennzeichnen, Auswahl auch Online bzw. in der App aktualisieren
- Gerichte mit Fleisch oder Fisch sollten deutlich mehr kosten als vegetarische bzw. vegane Gerichte
- Gerichte nach dem Planetary Health Diet Plan.
- Gerne auch Wild!
- Gerne auch mal Meeresfrüchte. Gibt es leider nie
- Gerne auch mehr vegane Nachspeisen :)
- Gerne auch mehr vegetarisches Angebot.
- Gerne auch mit Fleischalternativen kochen, diese sind in Masse nicht unbedingt teurer, ich bin sicher die Studentenschaft würde sich auf "beyond Meat" artige Bürger stürzen.
- Gerne das Angebot mit weniger Zwiebeln und Knoblauch, bei Klientenkontakt finde ich das sehr unangenehm, wenn man selber danach riecht.
- Gerne eher mehr Gemüse und weniger, aber dafür hochwertiges Fleisch.
- Gerne eine größere vegan Auswahl
- Gerne esse ich auch rein vegetarische Gerichte, diese sollten aber wenigstens genau so gut schmecken, wie die Fleischgerichte. Für mich ist die Essensauswahl hauptsächlich eine Geschmacksfrage. Ich bin bereit auch für vegetarisches Essen mehr zu zahlen, wenn es dafür besser und regional ist.
- Gerne mehr Abwechslungen bei den Veganen Speisen. Bitte auch mal schauen, ob ein veganer Nachtisch realisierbar ist.
- Gerne mehr Vegane Alternativen wie Z. B. Vegane Spätzle, veganes Schnitzel, vegane fischstäbchen, veganes Gyros, vegane Pizza etc. Anstatt dem etwas fad anzuschauenden veganen Eintopf
- Gerne mehr billige vegane Gerichte mit mehr Gemüse
- Gerne mehr biologisches Fleisch, aber dennoch auf den Preis schauen, da die Mensa ja nach Gericht schon mal fast so teuer wie Gerichte im Restaurant ist. Auswahl ansonsten top bei der Mensa in der Innenstadt
- Gerne mehr vegetarische und Veganer Gerichte!
- Gerne mit Inhaltsangabe, vegetarisch ist nicht immer vegetarisch. Zum Beispiel wird Käse oftmals mit tierischen on hergestellt.
- Gerne weiterhin eine große Frischtheke mit Salat etc. Kommt super an!
- Gerne weiterhin je ein veganes und vegetarisches Gericht anbieten
- Gerne weniger Fleisch Gerichte und dafür eine größere Auswahl an saisonalen veganen/vegetarischen Gerichten
- Geschlachtet Fleisch für Juden und Muslime
- Gesund UND leckeres Essen
- Gesund kochen, ohne Fertiggerichte und Fertigsoßen
- Gesunde Ernährung ist vielen Leuten ein Fremdwort!
- Gesundes Essen, Buffet, abwechslungsreich und saisonal! Keine Geschmacksverstärker, nicht so viel fettiges und nicht nur Kartoffelgerichte als Beilage (gerade in Weihenstephan gibt es kaum wirklich gesundes Essen)
- Gesundheitlichen Aspekt mehr beachten
- Gesünderes Essen  
Mehr Vegetarische, nicht-vegane Alternativen (oft ist das einzige vegetarische Gericht vegan. Für nicht-Veganer, aber Vegetarier, die keine Nahrungsergänzungsmittel nehmen und vorwiegend in der Mensa essen, besteht dadurch die Gefahr einer Mangelernährung!)
- Gesünderes Essen mit mehr Gemüse

- Getränke auffüllen
- Gewünscht wäre low-carb oder sogar ketogene Ernährung mit viel Gemüse und wenig Kohlenhydraten
- Gewürze nicht in kleinen Tütchen - es produziert verhältnismäßig viel Müll und die Inhaltsmengen passen überhaupt nicht: Salz ist mir immer zu viel (für alle Teller) und Pfeffer brauche ich immer mehrere Tüten (pro Teller) dass man etwas merkt
- Gibt es vl die Möglichkeit auch halal Optionen bzw. halalfreundliche Optionen anzubieten? Vorallem im Sinne von Veganen/vegetarischen Fleischersatzrn, welche oft sogar deutlich günstiger sind als echtes Fleisch.  
Danke
- Glad about the survey. Would be nice to see cheap, local produce on offer. More cheaper veggie options preferred over meat...
- Gleichzeitig sollten vegetarische Gerichte billiger sein um einen Anreiz zu setzen
- Gluten free dishes
- Gluten-free options!
- Glutenfrei
- Glutenfrei und keine geschmackverstärker
- Glutenfreie Optionen
- Glutenfreies Angebot
- Glutenfreies Ernährung
- Grill mit frisch zubereitetem Essen und keine Fertiggerichte. Vor allem die Nachspeisen schmecken nach Pulver und Wasser
- Groessere Auswahl an schmackhaftem Gemuese (z. B. mit Curry-Gewuerzen)
- Grundsätzlich begrüße ich natürlich alle Bestrebungen, bei der Auswahl der Zutaten auf die Herstellungsbedingungen und Qualität Wert zu legen. Ich habe diesbezüglich allerdings recht zurückhaltend geantwortet, weil für mich persönlich zwei andere Aspekte wesentlich für den Mensabesuch sind:
  1. Geschwindigkeit: Ein großer Vorteil der Mensen ist die unmittelbare Verfügbarkeit des Essens ohne nennenswerte Zubereitungs- und Wartezeiten, d.h. einfache Gerichte, die sich gut warmhalten lassen. In etwas platt: Was hilft mir mein handgestreicheltes Kobe-Rind, wenn es danach aus logistischen Gründen eine Stunde im Wärmebehälter vor sich hin ziehen muss? Ohne die hervorragende Arbeit der Mensaleute schmälern zu wollen, erwarte ich schlicht keine Spitzengastronomie.
  2. Preis: Ganz ehrlich ist mir in der Mensa am wichtigsten, dass ich für sehr kleines Geld ein warmes Mittagessen erhalten kann und die Rechnung dabei nicht zu einem Restaurantbesuch ausartet. Es mögen sich die wohlhabenden Studierenden gerne an erlesenen Zutaten und jeder Menge Bio-Siegel erfreuen, wenn es mir weiterhin möglich ist, ein einfaches, erschwingliches Nudelgericht zu erhalten, bei dem mir der FairTrade-Character meiner Fusilli eher weniger wichtig ist.
- Grundsätzlich biete es auch an, das min. Gleich viel vegetarisch/vegan angeboten wird wie Fleisch. Da der Konsum von Fleisch weniger gut für die Umwelt ist als von vegetarischen Gerichten.  
Dennoch sollte natürlich weiterhin Fleisch und Fisch angeboten werden, damit jeder wählen kann was er will. Dennoch sollte man auch als Vegetarier/Veganer nicht die ganze Woche das gleiche essen müssen ;-)  
Und ggf würde eine größere Auswahl an vegetarischen essen auch die Wahl der Studenten zu fleischlosen essen positiv beeinflussen
- Grundsätzlich finde ich ich gut, dass stets vegetarische und Bio-Alternativen angeboten werden und bin ein Fan des großen Salatbuffets. Nur dass man oft mehr für einen großen, selbst zusammengestellten Salat zahlt als man für das Fleischgericht gezahlt hätte finde ich immer wieder mal schade, da es meiner Meinung nach umgekehrt sein sollte (hochwertiges Fleisch, dass entsprechend seinen Preis hat).
- Grundsätzlich mehr vegetarische Angebote, evtl Tage ohne Fleisch
- Grundsätzlich sollten mehr Informationen für jeden zugänglich sein, bspw. an der Salatbar.  
Bio oder nicht, wo kommt es her, saisonal, ...?  
  
während der Pandemiezeiten: die Behälter aus Pappe sind zu loben, wengleich diese auch sehr gut für Salat verwendet werden können.  
Warum sind diese aus Plastik  
  
Eine Möglichkeit seine eigenen Behälter mitbringen zu können wäre schon: Barcode mit Masse des Behälter an Unterseite angebracht  
  
Fleischgerichte sollten etwas Besonderes sein und nicht wie in der Vergangenheit die Regel (aktuell schaut das ja schon besser aus, aber ich weiß nicht, ob das so bleibt)  
  
Was passiert eigentlich mit dem restlichen Essen? -> Informationen wären auch hier ein Anfang!  
  
Was spricht denn in einem universitären Umfeld gegen eine Integration von Wissenschaftlern aus diesem Fachgebiet; Dr. Karl von Körber lehrt glaube ich noch immer an der TUM
- Grundsätzlich sollten tierische Produkte zu einem deutlich höheren Preis angeboten werden
- Grössere Auswahl an vegetarischen& veganen Gerichten, gerne bitte Sessional. Weniger Fleisch und wenn Demter auch Milchprodukte müssen diesen Standart haben. Mehr Betrag muss im Verhältnis stehen. Nicht das Vegetarische oder Vegane Mahlzeiten die Fleischgerichte mitfinanzieren.
- Größere Auswahl an Vegetarischen/Veganen Hauptgerichten (nicht nur Beilagen)
- Größere Auswahl an guten vegetarischen und veganen Gerichten
- Größere Auswahl für Veganes

- Größere Portionen
- Größere Portionen bei den Veganen Gerichten, die machen nicht satt.
- Größere Portionen wären toll!
- Größere Variation bei den vegetarischen Gerichten, oftmals wird gleich gewürzt und es schmeckt sehr ähnlich.
- Größere Auswahl an veganen Speisen
- Größere biologische Auswahl sowie mehr vegetarische Gerichte
- Größere vegane Auswahl in jeder Mensa
- Größere vegetarische / vegane Auswahl, insbesondere die veganen Gerichte waren meistens lediglich Eintöpfe.
- Größeres Angebot für Allergiker und bessere Deklaration der Allergene (z.B. Gluten), weniger Fertigsoßen, weniger Zucker
- Größeres und diverseres Angebot von veganen und vegetarischen Gerichten.
- Gute Qualität beim Fleisch wenn möglich, die Fleischgerichte bis jetzt waren meistens nicht lecker wegen der eher schlechteren Qualität. Deswegen wäre es super wenn es mehr vegetarische Optionen gäbe.
- Have a variety of healthy meals, low in fat and no sugars added. Lots of vegetables
- Hab seit Covid-19 keine Präsenzveranstaltungen, dementsprechend ist die 2.1 so beantwortet wie es vor der Pandemie war
- Habe nur in meiner Zeit als Bachelor- und Masterstudent in der Mensa Lothstraße gegessen. Mit den günstigen Ein-Euro-Gerichten (überwiegend Nudeln) und den Suppen (für ca. 50,- Cent) war ich immer zufrieden. Fleisch kann natürlich nicht zu solchen Preisen angeboten werden - und das ist auch gut so.
- Habe vor Corona immer gerne in der Mensa gegessen! Danke für den großen Einsatz! :)
- Haben sie in Betracht gezogen Kombidämpfer von Rational für die Zubereitung der Speisen zu verwenden? Damit könnte man die heimische Wirtschaft unterstützen
- Halal Fleisch
- Halal fleisch angebote :)
- Halal meat for Muslim students should be offered. Such meat is usually preferred by students from Pakistan, Turkey, Muslim students from India, Syria, Afghanistan, Jordan, Uzbekistan, Yemen and Muslim African countries.
- Halal oder Kosher Fleisch wäre sehr lieb, da überwiegend Muslimische oder Jüdische Studenten somit nicht viel an den verfügbaren Menüs sich beteiligen können, könnten sie somit in der Zukunft sich auch an der Mensa etwas holen anstatt wo anders
- Halal optionen
- Halal options
- Halal und Kosher Gerichte einbinden
- Halal und koscheres Fleisch in die Speisekarte aufzunehmen
- Halal-Essen
- Halal-Fleisch; bisher esse ich nur vegan und vegetarisch. Da finde ich das Angebot groß genug. Kalorienangabe bei den Mahlzeiten ist mir sehr wichtig und würde meine Wahl maßgeblich beeinflussen. Freitags bin ich fast nie in der Mensa, deshalb verpasse ich oft das Fischangebot. Würde es auch unter der Woche angeboten, würde ich es öfter wählen.
- Hallo, ich habe bei 2.2 mit "etwas nachhaltig" geantwortet, da ich das Essensangebot durchaus vielfältig und die Preise gerecht finde, aber... ich finde das jetzige Ausgabesystem sehr gegensätzlich zu ein "nachhaltiges Angebot". Ich denke, dass sich, auch mit Einhaltung von Corona bedingte Hygiene Regeln, eine weniger Müll-produzierende Lösung finden lässt und würde es sehr begrüßen, wenn Sie sich darüber Gedanken machen würden. Sonst, wie angemerkt, finde ich das Angebot durchaus nachhaltig und finde es durchaus sehr lobenswert und fortschrittlich, dass Sie darauf Wert legen. Dankeschön!
- Hauptsache jeden Tag mehrere, leckere, vegane Auswahlmöglichkeiten.  
Eine einzige "Veggie" (Vegan ODER Vegetarisch) - Alternative pro Tag reicht bei weitem nicht aus.
- Healthier options, stop using palm oil, and make the food less oily will draw my attention.
- Hochwertige und teure Gerichte für andere Zielgruppe
- Holzbesteck!
- Häufig ist das vegetarische Angebot etwas süßes. Vielleicht kann man dies als allgemein süßes machen und stets etwas deftiges vegetarischen zur Auswahl haben.
- Höhere Essens-Qualität.

Vegane Gerichte sind oft eine Pampe, die nach wenig schmeckt. Nudeln sind oft verkocht.

Pizza ist meist ganz gut und das Salatangebot ist auch gut. Vor allem aber bei vegetarischen/veganen Gerichten sollte etwas mehr Qualität angeboten werden.

Zum Beispiel: Es ist sinnvoll ein günstiges Gericht für Studenten anzubieten und dann kann auch nicht so viel erwartet werden. Allerdings wäre eine höherqualitative vegane, dementsprechend auch teurere, Option möglich.

- Höherer Gemüseanteil, geringere Garzeit. Leider ist das Gemüse oft verkocht.
- Höherer Preisaufschlag für Fleisch/Fisch, dafür Preis bei veganen Gerichten gering halten
- Höherwertigeres Essen, mehr vegetarische Gerichte, mehr regionale und saisonale Angebote
- Hülsenfrucht-Gerichte sind super schmackhaft, nachhaltig, sättigend und gesund, z.B. eine Linsensuppe oder ein Kichererbsencurry.  
+ gut zubereitbar für große Mengen.  
-> nur so als Vorschläge ;)
- I Would really appreciate lesser consumption of meat as it has huge carbon footprint.
- I am sorry students especially in general don't have so much money to play 'Sustainable', rather encourage good behaviour such as waste recycling. Better discourage smoking, its a bad habit. Its time that Germans learn this, saw this too much. People are 'vegan' and stuff but still smoke on street with children and other people nearby. I think its hypocritical. Air pollution counts too.
- I am willing to pay more ONLY if the dishes are cooked better. The food in Mensa Weihenstephan is simply awful !!!!
- I believe a discount would be better for most students.
- I can't have meat/poultry unless it's slaughtered under the classification of being "Halal". Which is why vegetarian/fish are my only options even though I do enjoy eating meat more.
- I do not see a great link between bio/organic food being more sustainable.
- I don't really eat meat that much in the mensa (mostly because I'm worried about the quality), but I'd much rather like to see a larger variety of vegan and vegetarian dishes. In the previous months the vegan options have been barely edible honestly.  
As for question 2.8, the mensa is already overpriced as it is. It's literally more cost efficient to go to the Indian place in Garching.
- I don't really have an opinion on these criteria. I more wish for a rather cheap, compared to restaurants outside but still nutritious meal.
- I have a suggestion that we Muslims prefer to eat halal meat and it is available at shops so maybe you can use that meat.
- I have not tried out the mensa yet since i'm a new student and mostly at home. Not sure if Halal meat options are present, but would definitely love to have some options which can include halal meat.
- I prefer chicken over fish due to overfishing in many parts of the world. I prefer chicken over beef due to significantly lower carbon emissions of the former.
- I prefer lower prices than sustainability.
- I really like Mensa. But i have a small suggestion. I don't know how many Muslims eat in Mensa but as a Muslim, I kindly suggest you to offer halal meat sometimes. Some Muslims do not care if it is halal or not but me and many friends care. We can only eat fish as meat in this current situation. Thank you in advance
- I recently started not eating meat, so I would appreciate good vegetarian options. I cannot eat any fish, so I cannot say much. I also need food low on lactose. In my opinion, meat should be limited, expensive (organic/local) and good, or no at all.
- I recommend to add 'Halal' and 'Kosher' meat to daily dishes.
- I think it's very good that there's always a vegan option at a good price in order to promote vegetable consumption and decrease meat/fish consumption. I think healthier options for dessert would be a plus.
- I think only two meat/fish dishes should be offered, to incentivate students and staff to eat more vegetarian and vegan food. Their price should also be higher than other dishes.
- I think some Halal meat should be considered too !
- I would encourage a move away from meat and dairy all together. Such as instead of using beef mince, please use soy mince or lab grown mince. Similarly, instead of dairy yogurt, I would recommend soy yogurt. I am NOT a vegetarian or a vegan. I do eat meat on occasion, but only if the alternatives are not available. The reason I don't usually eat at Mensa is because they never have meat supplement dishes. They either have vegetarian food or meat food. But never food that is in between the two category.  
I also find the variety of vegetarian food is limited when compared to non-vegetarian options.  
I would also encourage the use of more foreign food to cater for international students with Indian curries, Chinese stir-fry or Singaporean Laksa. Lack of variety is cosmopolitan variety is another reason why I prefer to bring my own lunch. But if the variety of international cuisines increase, I am more likely to purchase at the Mensa.
- I would like to have halal food (halal meat, either beef or chicken). I cannot eat meat at mensa as it is not halal, that's why I go fo vegetarian or vegan food (which doesn't contain pork fats or wine). I would prefer to have more Halal options, which I am willing to pay more for it.

Thank you :)

- I would like to have more healthy vegetarian (less fried, more variety) and vegan options for a reasonable price, as I am a student.
- I would like to try some more German food!
- I would suggest adding halal food options for muslim students. I think it would be great even one dish from the menu has halal option. I know its hard but just a suggestion :)

- I would suggest including halal and kocher dishes
- I'm vegetarian so would love to have decent choices!
- Ich Ernährung mich vegetarisch und habe keinen Bedarf an Fisch- oder Fleischgerichten. Wenn Fisch oder Fleisch angeboten wird, sollte dieses möglichst bio, regional und artgerecht gehalten sein. Mit einem entsprechend erhöhtem Preis könnte, das Konsumverhalten hin zu einem stärker vegetarisch/vegane Verhalten geändert werden.
- Ich benutze oft der Service an StuCafe Maschinenwesen Garching, und ich finde normalerweise nur Schnitzel. Einmal gab es auch noch Bürger. Wenig Vielfalt.
- Ich bin Muslimin und kann deshalb leider in der Mensa kein Fleisch essen. Ich würde mich sehr freuen, wenn es ab und zu mal Halal-Fleisch Angebote gibt.
- Ich bin Vegetarier, deswegen ist mir auch das Vegetarische und Vegane Angebot wichtig. Dabei sollte es mehr als ein Gericht zur Auswahl geben. Das vegetarische ist meist gut (nachhaltig trotzdem ausbaubar), während die Auswahl des Veganen noch abwechslungsreicher sein könnte
- Ich bin Vegetarier. Mir wäre es schon lieb, wenn es besseres vegetarisches Essen gäbe. Ich empfinde es als sehr uninspiriert und daher ist der Mensabesuch nur die Notlösung, wenn ich im Ort nichts besseres finde.
- Ich bin bereits großer Fan von der Mensa in der Leopoldsstraße, da ich der Ansicht bin, dass bereits viel für Nachhaltigkeit gemacht wird. Ein kleiner Verbesserungsvorschlag wäre: abwechslungsreichere vegane Gerichte.
- Ich bin gerne bereit mehr zu zahlen, aber meiner Meinung nach sollten entsprechende Förderungen es möglich machen regionale & artgerechte Produkte in die Mensa zu bringen, so dass Student\*innen sie sich noch gut leisten können.
- Ich bin sehr dankbar dass es immer ein veganes Gericht gibt.
- Ich bin zwar bereit, eine Mehrbetrag für veganes essen zu Zahlen, finde aber dass es eigentlich preisgünstiger als die Fleischangernote sein sollte. Zudem wären Muschelgerichte wünschenswert, da diese einen geringen Klima Fußabdruck haben.
- Ich bin zwar keine Vegetarierin, esse aber nur selten Fleisch; und wenn, dann am liebsten eher in hoher Qualität und selbst zubereitet. Aus diesem Grund würde ich mir wünschen, dass es noch deutlich mehr vegetarische (oder gar vegane) Gerichte gibt. Ich finde gut, dass es in der Regel in der Mensa Lothstraße täglich ein vegetarisches Gericht gibt, das auch zu einem sehr guten Preis angeboten wird. Allerdings wird dies stets etwas sehr breiartig / flüssig in einer Schüssel / Schale serviert - wir nennen es daher nur das "Napfgericht". Hier könnte man noch mehr auf Konsistenz und Präsentation achten, denn "das Auge isst mit". Und sich auch trauen, "raffiniertere" vegetarische Gerichte anzubieten, um dadurch auch "eingefleischten" Essern Appetit auf vegetarisches zu machen - z. B. mit eher einfachen Standard-Mensa-Gerichten wie Käse- und Spinatpätzle, ... über Bowls bis hin zu fein abgeschmeckten Curry-Variationen.
- Ich denke dass Gerichte sollten einfach gesunder sein. Vegetarische- un Fleischgerichte haben einfach zu viel Salz, öl, usw. Qualität sollte besser sein und dann könnt man über Nachhaltige Gerichte reden weil die Kunden mehr dazu bezahlen würden.
- Ich denke, dass auch das gastronomische Angebot nachhaltiger werden muss. Das bedeutet für mich, dass wesentlich stärker auch Bio und Regional und bewusster Einkauf, sowie die komplette Verwendung des Einkaufs geachtet werden sollte. Ein Einkauf nur im Großhandel ist zu einseitig. Daher sollte verstärkt darauf geachtet werden, das Produzenten aus der Region die Waren liefern.
- Ich denke, dass der größte Hebel darin liegt weniger Fisch/Fleisch zu verbrauchen. Man könnte ja für jede Woche ein Abstimmung machen, welche Fleisch/Fisch Gerichte am gefragtsten sind und diese dann nach Beliebtheit anbieten.
- Ich denke, die Universität und dazu zähle ich im weiteren Kreis auch die dazugehörige fünf Mensen, haben auch eine "Erziehungs-" oder "Vorbilds-"Pflicht. Wen nicht die Universitäten, wer dann sollte die Klimakrise ernstnehmen und Nachhaltigkeit (vor) leben. Abgesehen davon habe ich mir selbst in den ersten Semester weniger Gedanken gemacht über diese Themen aber habe schnell gemerkt, wie viel fitter und leistungsfähiger ich mit einer weniger fleischlastigen- und Fertigsoßen Ernährung ich mich fühle.
- Ich denke, es würde hilfreich sein, wenn es etwas wie ein "Rating-System" für die Gerichte gibt. Man konnte einfach Punkte/Sterne zu jedem Gericht, den er gegessen hat, geben. Dann könnten Sie wissen, welche Gerichte populär/lecker waren und dadurch ein besseres Angebot stellen. Manchmal in der Mensa passiert mir, dass manche Gerichte wirklich gut sind und manche schmeckt wirklich schlecht. Ich bewunderte mich immer wie ist das möglich.
- Ich empfinde das vegetarische/vegane Angebot als sehr gut. Besonders den geringen Preis des veganen Gerichts als Anreiz für den Verzicht auf Fleisch begrüße ich sehr.
- Ich empfinde es sind keine Fleisch- und Fischgerichte notwendig. Wenn doch, dann nur ein Gericht pro Tag oder sogar nur an zwei Tagen in der Woche. Ich bin Allesesser, jedoch habe und verzichte ich in der Mensa immer auf Fleischgerichte, da ich weiß, dass es für diesen Preis und in dieser Menge kein nachhaltiges und "gutes" Fleisch ist. Ich würde zur einer vegetarischen Mensa tendieren und nur Fleischgerichte in der Art von Leberkäss-, Wiener-, Schnitzelsemmel usw. anbieten.
- Ich ernähre mich privat vegan und finde es bedauerlich, dass es für Veganer allenfalls eine Option gibt (seit der Pandemie entfällt diese sogar meist total). Daher bitte: Viel mehr vegane Gerichte, gerne einfach mal mehrere Tage NUR vegan. Nur das ist WIRKLICH nachhaltig. Die Lösung ist meines Erachtens daher natürlich auch nicht Biofleisch aus der Region zu beziehen sondern gar keine tierischen Produkte mehr anzubieten.
- Ich ernähre mich vegan und finde es super, dass es in der Mensa Weihenstephan jeden Tag ein veganes Gericht gibt. Oft besteht dieses leider nur aus einem einfach Gemüseeintopf der kaum satt macht. Das hängt wahrscheinlich auch mit dem niedrigen Preis zusammen. Oft gab es allerdings auch Gerichte wie einen Mexikanischen Eintopf wo die Bohnen (viele Kalorien, hoher Proteinanteil) sehr zum Sättigungsgefühl beigetragen haben. Ich und auch andere Kommilitonen würden sich sehr freuen, wenn es mehr solcher sättigendere vegane Gerichte gibt. Denn Gemüse ist super aber nur Gemüse macht auch nicht satt.
- Ich ess kein Fleisch in der Mensa. Häufig gibt es jedoch nur ein bis zwei vegetarische Gerichte (weniger als 50 % vom Gesamtangebot). Ich würde mir deshalb ein verstärkt vegetarisches Angebot wünschen.

Aufgrund der Corona-Pandemie und des Lockdowns wird das Essen aktuell nur in Pappe-/Plastikbehälter ausgegeben. Das finde ich wenig nachhaltig. Ich fände es gut, wenn man sich das Essen auch in selbst mitgebrachten Behältern abholen könnte. Ich esse aus genannten Grund aktuell kaum noch in der Mensa, sondern nehme mir von daheim Essen mit.

- Ich esse sehr gerne Fleisch, versuche privat aber, vor allem regionales Fleisch vom Metzger zu holen. Wenn die Mensa in eine ähnliche Richtung gehen würde würde ich mich freuen :)
- Ich esse ab und zu in der Mensa des Klinikum Rechts der Isar. Leider ist die Essensauswahl fuer Veganer extrem schlecht und meist gar nicht vorhanden. Dafuer gibt es jeden Tag minderwertige Fleischgerichte zum anschauen. In der Regel bringe ich mir selbst etwas zu essen mit.  
Ich habe den Vorschlag Kontakt mit den Mensenverantwortlichen in Potsdam aufzunehmen. Dort habe ich deutlich hoehere Lebensmittelqualitaet erfahren duerfen, jeden Tag mindestens 1 veganes und 1 vegetarisches Gericht. Fuer Studenten sogar fuer einen extrem guenstigen Preis von 2 Eur.
- Ich esse auf Grund meiner Religion kein Schwein
- Ich esse eh kein Fleisch, aber nachhaltiges Fleisch zu verkaufen ist mir lieber, als guenstiges Fleisch aufzutischen. Dafuer finde ich es auch nur gerechtfertigt, wenn es teurer ist.
- Ich esse kein Fleisch und Fisch, deswegen meine Antworten
- Ich esse sehr viel veganes und muss sagen dass hier die Mensa nicht sehr einfallsreich ist. Meistens gibt es Eintopf, der auch normalerweise gut schmeckt aber ein bisschen Abwechslung wuerde auch gut tun.
- Ich esse selten Fleisch und woehle daher in der Mensa meist vegetarische Gerichte. Die Beilagen der Fleischgerichte sind jedoch oft gut. Frueher konnte man frei kombinieren, in der neuen Mensa geht dies nicht mehr. Waere toll, wenn das wieder ermöglicht wuerde.
- Ich esse ungerne rote Fleisch (Schwein, Rind) und wuerde mich daher freuen, wenn es oeffter Gefluegel gaebel! Oder Fisch!
- Ich fand es schwer den Preis einzuschuetzen da es mich als Vegetarierin nicht wirklich betrifft. Finde aber dass es der Nachhaltigkeit zugute kommt wenn grundsätzlich weniger Menschen Fleisch essen, sei es durch Erhoehung der Preise..und dafuer auf die Auswahl ausgeglichene Vegetarische Mahlzeiten geachtet wird. Fleisch Gerichte ist dann eine Koestlichkeit die man sich ab und zu mal goennt.
- Ich finde 5 Gerichte sehr viel, beschränkt man sich auf 3 Gerichte (1x Süßes Gericht, 1x Fleisch oder Fisch, 1x vegan herzhaft) dann werden die Gerichte mehr nach gefragt. Dadurch kann man in größeren Mengen einkaufen (Mengenrabatt) und ist guenstig wodurch man mehr auf bio achten kann.
- Ich finde Fleisch und Fisch sollte nur angeboten werden, wenn es moeglich ist, gute Qualität und nachhaltige, artgerechte Ware anzubieten. Die Menge an Speisen, die insgesamt in allen Mensen/Bistros etc ausgegeben wird, ist sehr groß. Wenn man hier also mehr auf Nachhaltigkeit, artgerechte Haltung, regionale, saisonale Angebote und Bio achten wuerde, koennte man einen sehr großen Beitrag fuer die Umwelt und unser Klima leisten. Ich finde, dass sich die Universität bzw das Studentenwerk dieser Verantwortung bewusst sein muss und wo es nur geht zum Umweltschutz beitragen sollte (auch wenn dies eventuell mit mehr Aufwand/Kosten verbunden ist).
- Ich finde Preise von Mensa Garching besonders hoch fuer die durchschnittliche Qualität vom Essen. Es ist einfach schade, dass man dort keine andere vergleichbare Alternative hat.
- Ich finde Regionalität viel wichtiger als Bio oder Artgerechte Haltung
- Ich finde das Angebot der Mensa eigentlich sehr gut, mir ist allerdings wichtig, dass eine Süßspeise nicht ein vegetarisches/veganes Gericht ersetzt!
- Ich finde das Angebot von Fleisch und/oder Fisch sollte zugunsten vegetarischer bzw. veganer Gerichte drastisch gesenkt werden. Allein diese Maßnahme wuerde einen großen Schritt zu mehr Nachhaltigkeit bedeuten.
- Ich finde das Essen bei uns in Rosenheim wirklich recht gut - es gibt immer einen schönen Salatauswahl dazu und die MitarbeiterInnen sind meistens lieb. Danke dass wenigstens die Mensa noch zu mindest zum mitnehmen offen hat, sonst hätte man echt gar keine menschlichen Kontakte bis auf beim Einkaufen... es ist langsam furchtbar- dieses ständige alleine zuhause rum sitzen und alleine versuchen sich zu motivieren! Da ist die Mensa schon ein kleiner Event!
- Ich finde das Preisniveau fuer die vegetarischen Mahlzeiten deutlich zu hoch.
- Ich finde das Selbstbedienungskonzept super! Man kann sein Essen selbst zusammenstellen nach Lust und Laune und die Menge bestimmen. Seltsam ist nur, dass das Brot abgewogen werden muss. Aktionsgerichte sollten besser zu sehen sein, manchmal lese ich ueber die Webseite was und finde es dann in der Mensa kaum.
- Ich finde die Mensa im Uniklinikum MRI verbesserungswuerdig und wuerde mir dort erstmal eine Anhebung auf der Niveau der anderen TU Mensen wuenschen. Wahrscheinlich geht das nicht da die Mensa vom Klinikum organisiert wird, aber das finde ich unfair, letztendlich sind wir Medizinstudenten ja auch Teil der tum und sollten die gleichen Vorzuege wie andere tu Studenten bekommen.
- Ich finde die Mensa in Pasing sehr gut, die in der Lothstraße hingegen sehr schlecht. Ich wuerde mich sehr freuen wenn die Mensa in der Lothstraße deswegen das gleiche Konzept wie in Pasing mit dem Gewicht hätte, da in der Lothstraße das Essen erstens weniger gut schmeckt und zweitens die Portionen zu klein fuer mich sind.
- Ich finde die Mensa super und gehe zur Zeit nur wegen Corona nicht mehr hin.
- Ich finde diese Umfrage ist ne gute Idee.  
Ich finde es muss nicht immer eine riesige Auswahl geben an verschiedenen Speisen. Lieber weniger, und dafuer diese nachhaltig. Und eine Anmerkung zu den Kartoffeln (ganze, gekochte Salzkartoffeln): die haben i.d.R., wie ich finde, keinen guten Geschmack.
- Ich finde es ehrlich gesagt sehr erstaunlich wie teuer die Studentenmensen sind. In Kliniken - wo teils hochverdienendes Personal arbeitet bzw. jeder Mitarbeiter bezahlt wird im Ggs. zu Studenten - zahlt man i. d. R. bedeutend weniger bzw. bekommt deutlich mehr fuer gleiches Geld. Ich verstehe nicht, wie das in Ordnung sein kann, dass wir als Studenten - die regulär nichts verdienen und zeitlich nur sehr wenig Möglichkeiten haben unseren Unterhalt ueberhaupt zu finanzieren - mehr fuer unser Essen müssen als Arbeitende in Unternehmen (bspw. Ärzte in Kliniken).

- Ich finde es ganz klasse, dass immer mindestens ein veganes Gericht angeboten wird. Dass das vegane Gericht billiger ist hilft meiner Meinung nach auch, mehrere Leute für die nachhaltige Variante zu begeistern.
- Ich finde es gut, dass die vegane Auswahl die günstigste ist. Ich hoffe, das bleibt sie auch.
- Ich finde es gut, dass es in der Mensa Leopoldsstraße immer ein veganes Gericht gibt. Es wäre wünschenswert wenn das in anderen Mensen auch eingeführt werden könnte
- Ich finde es nicht in Ordnung, dass die Fleischgerichte fast billiger sind wie die vegetarischen. Die Leute die Fleisch essen wollen, sollten auch bereit dazu sein mehr zu zahlen, damit im Einkauf auch auf eine artgerechte Haltung sowie Schlachtung geachtet werden kann.
- Ich finde es schade, dass durch Corona alles in Plastik verpackt ausgegeben wird, selbst das warme Essen. Danach wird die Verpackung dann in die normalen Mülleimer am Campus geworfen, das Plastik kann also auch nicht recycled werden. Könnte man da nicht eine Art Pfandsystem organisieren?
- Ich finde es sehr gut, dass Nachhaltigkeit in dieser Form thematisiert wird! Vielen Dank!
- Ich finde es sehr gut, dass bereits je mindestens eine vegane/vegetarische Alternative angeboten wird, allerdings ist gerade das vegane Gericht oftmals eher langweilig (zb Eintopf oä). Ich würde mich sehr freuen, wenn es noch mehr veganes Angebot gibt und dabei auch die Möglichkeit in Betracht gezogen wird, dass es mehr vegane Gerichte als Eintopf oä. gibt. Zum Beispiel könnte man auch öfter mal vegane Fleischalternativen anbieten oder Nudeln mit einer "Käsesosse", die zb aus Cashews gemacht wird, auch der Einsatz veganer Milchalternativen, wie Sojasahne wären meiner Meinung nach eine Bereicherung, die bestenfalls auch Fleischesser gerne wählen.
- Ich finde es sehr gut, dass inzwischen schon mindestens einmal in der Woche ein veganes Gericht angeboten wird. Nicht gut finde ich, dass seit einigen Wochen keine normalen Teller mehr ausgegeben werden. Alles nur noch in Einweggeschirr.
- Ich finde es super, dass die vegetarischen/veganen Gerichte in der Mensa Weihenstephan deutlich billiger sind als Fleisch oder Fisch (was leider nicht selbstverständlich ist), trotzdem ist die Mensa meiner Meinung nach insgesamt immer noch recht fleischlastig. Wieso nicht den ein oder anderen fleischlosen Tag einführen? :)
- Ich finde es super, dass es mittlerweile eine Auswahl an veganen Gerichten gibt! Die Nudeln mit Cashews und Erbsen in der veganen Woche waren das leckerste, was ich jemals in der Mensa gegessen hab :)
- Ich finde es toll, dass es immer mindestens ein veganes Gericht gibt. Mehr Angebot wäre aber in dieser Hinsicht trotzdem wünschenswert.
- Ich finde frage 2.8 sollte keine Frage sein!?!? Wir befinden uns an einer Universität - die Rechnung, dass billiges Fleisch auf Kosten anderer (Tiere, Umwelt, Menschen in der Fleischverarbeitung) geht sollte 2020 keine Neuigkeit mehr sein. Demzufolge MUSS Fleisch so viel kosten wie es in nachhaltiger Produktion kostet - und wer sich das nicht leisten will oder kann bekommt damit Anreize mehr und mehr auf vegetarische Ernährung umzustellen - was ohnehin das langfristige Ziel sein sollte. Dabei ist ein Angebot von VOLLWERTIGEM vegetarischen Essen, das auch wirklich als Nahrung bezeichnet werden kann. (≠ schlappe Nudeln mit 1mg pesto) UNABDINGBAR.
- Ich finde generell sollte nicht jeden Tag Fleisch und Fisch im Angebot sein. 1 Tag Fleisch mit einem Gericht und ein Tag Fisch würde mir persönlich auch vollkommend reichen.
- Ich finde man könnte sehr gut zum Beispiel Fleisch nur am Freitag anbieten und Fisch am Mittwoch oder so was in der Art. Wenn es aber jeden Tag ein Fleisch gericht geben "muss", würden sich viele Leute über ein Regionales und Artgerechtes halten von den Tieren freuen! Vor allem unter Studentin/innen ist nachhaltigkeit ein sehr großes Thema, und die Mensa könnte durch ein nachhaltiges angebot (Regional!!!!) viel bewirken. Es wäre auch suuuuper wenn man eine art "nachhaltigkeits-score" (auf einer skala von A++-D z.B) machen würde, wo man auf einem Blick sehen kann wie nachhaltig ein Gericht ist! Durch Beobachtung wie viel von jedem Gericht genommen wird könnte man sehr gut bestimmen, wie wichtig Nachhaltigkeit für die besucher der Mensa ist. Was in dieser Umfrage noch nicht angesprochen wurde, was ich aber für sehr wichtig empfinde, ist Essens Müll. Es wäre super wenn man zu diesem Thema mehr erfahren würde...wie viel wirft die Mensa denn jeden Tag weg?
- Ich finde maximal ein Fleisch/Fischgericht angemessen. Der Rest der Gerichte sollte vegetarisch/vegan sein.
- Ich finde mehr veganes und vegetarisches Angebot gut. Studierende, die Fleisch essen, haben genau so viele Optionen wie zuvor und Vegetarier\*innen und Veganer\*innen haben mehr Auswahl.
- Ich finde sehr gut, dass saisonal gekocht wird.  
Verbesserungsvorschlag zum Aufbau der Mensa: 1 Extra-Theke nur für Beilagen (z.B. für Vegetarier), um lange Schlangen beim Fleisch umgehen zu können, wäre toll.
- Ich finde, dass 5 Gerichte fast zu viel Auswahl wäre. Bei falscher Kalkulation würde viel weggeworfen werden, was bei nachhaltigen Produkten schade wäre. Ich persönlich muss nicht jeden Tag Fleisch essen. Am sinnvollsten fände ich Max. 2 Gerichte pro Tag. An 2 Tagen gibts Alternativen mit Fleisch, an einem anderen mit Fisch, sonst kann das gern ausschließlich Vegetarisch sein.
- Ich finde, dass Essen nicht pro Gramm, sondern pro Gericht bezahlt werden sollte, so wie es auch in anderen Mensa ist. Man könnte Essens Deals machen, wie beispielsweise eine Hauptspeise mit einem Nachtisch oder Salat für xx€. In der Kölner Mensa gibt es z.B. Spagetti Bolognese mit Salat als Beilage für 2,70€.
- Ich finde, dass die Durchführung dieser Umfrage an sich einfach eine gute Idee ist! Danke :)
- Ich freu mich auf die Zeit, um regelmäßig in der Mensa essen zu können.
- Ich fände die Einführung eines vegetarischen Tages pro Woche, so wie es in der Öffentlichkeit vor ein paar Jahren diskutiert wurde, sehr sinnvoll und wichtig. Aber bitte nicht freitags, weil an diesem Tag weniger Menschen in die Mensa gehen.
- Ich fände es besser frischeres und qualitativ hochwertigeres essen zu essen und bin auch bereit dafür einen Mehrbetrag, der sich im Rahmen hält zu bezahlen
- Ich fände es gut, wenn Mehrkosten auf alle gleich verteilt werden würden, da nachhaltiges Essen uns alle etwas angeht. Am besten wäre es, wenn "unnachhaltige" Gerichte teurer wären ;)



- Ich fände es gut, wenn es zum veganen Tagesgericht immer eine Kohlenhydrat-Komponente/-Beilage gäbe. Beispielsweise ist ein Karotten-Kürbis-Ragout zwar gut, aber für mich nicht sättigend. Die nicht-veganen Beilagen (mit höherem Preis pro Gewicht) sind mir bekannt, bedürfen aber zum Wiegen eines zweiten Behältnisses. Das ist bei dem jetzigen To-Go-Zwang nicht nur unpraktisch, sondern auch verpackungsintensiv.
- Ich fände es gut, wenn man ein Fleisch und/oder ein Fischgericht in der Woche anbieten würde und sonst nur Gerichte, die vegan oder vegetarisch sind, da es eine ausgewogenere Ernährung ist und auch noch besser für Natur. Mensch und Tier
- Ich fände es schön wenn die Ernährung in der Mensa sich an Umwelt- und Gesundheitsaspekten orientiert, um den Studenten nachhaltige, ausgewogene Ernährung näher zu bringen.  
Beispielsweise regional, saisonal, mehr vegetarisch pro Woche, CO2-arme Gerichte.
- Ich fände es sehr gut, wenn es gute vegetarische und vegane alternativen gäbe. Mit weniger Zusatzstoffen und künstlichen Aromen. Zudem eine größere und günstigere Salatauswahl. Man sollte gesunde Ernährung fördern.
- Ich fände es sehr lobenswert, wenn das Studentenwerk in den nächsten Jahren darauf hinarbeitet, alle Gerichte zu 100 % aus ökologischer Erzeugung und so weit wie möglich von regionalen / bayerischen Herstellern anzubieten (also auch die Fischgerichte). Damit würde das Studentenwerk einen wichtigen Beitrag zum gesetzten Ziel des Volksbegehrens Artenvielfalt von 2019 leisten, den Anteil ökologisch erzeugter Produkte in Bayern bis 2030 auf 30 % zu steigern.  
Außerdem wünsche ich mir, dass täglich mindestens ein vegetarisches und ein veganes Gericht angeboten wird.
- Ich fände es wichtig, die fleisch- und fischlosen Gerichte auszubauen. Dort ist es leichter, mit wenig Geld ein wirklich gesundes und leckeres Essen zuzubereiten und es gibt auch weniger Komplikationen in Bezug auf verschiedene Religionen etc.
- Ich fände es wichtig, wenn es pro Tag nur 1 Gericht mit Fleisch gäbe, und 1 mit Fisch. Ich war immer sehr begeistert von den meist sehr elckeren vegetarischen und veganen Gerichten! Da die meisten Menschen ja jedoch noch Fleisch und Fisch essen, wäre es wichtig, dabei dann wenigstens auf möglichst hohes Tierwohl und möglichst geringe Umweltbelastung (regional) zu achten.
- Ich fände es wichtiger, mehr vegetarische (40%) und auch ein veganes Gericht (20%) pro Tag zu etablieren. Häufig gibt es nur ein vegetarisches Gericht oder zu Corona-Zeiten gar keines.
- Ich fände es wünschenswert, dass es nur an einem Tag pro Woche Fleisch oder Fisch gibt, noch besser wäre ein komplett vegetarisches/veganes Angebot.
- Ich fülle den Fragebogen so aus, wie meine Essgewohnheiten im Semester vor Corona war. Aktuell gehe ich gar nicht in die Mensa.

- Ich fürchte kein Fleisch anzubieten, würde viele Studierende eher abschrecken und dazu führen, dass weniger Studis in der Mensa essen. Daher sollte ein Mindestabgebot wohl stattfinden - allerdings spreche ich hier nicht für mich, in konsumiere kein Fleisch.  
Falls dazu keine Frage mehr kommt - ja, ich finde es wünschenswert dass die Mensa regionale/saisonale Gerichte abbietet, in der Hoffnung, diese wären Nachhaltiger. Wichtiger finde ich durch die Rolle des Studierendenwerks als Mensabetreiber allerdings, dass die Preise für Studis bezahlbar sind und dass es vor allem für finanziell nicht so gut gestellt Studis verträglich ist. Ich finde das Essen in der Mensa sollte so gut wie billigste Möglichkeit sein, für Studis an ne warme Mahlzeit zu kommen.
- Ich gehe schon seit vielen Jahren sehr gerne zur Mensa Weihenstephan. Mir gefällt das abwechslungsreiche Angebot sehr gut. Allerdings finde ich, dass die Portionen manchmal sehr klein sind und nicht immer in Relation zum Preis stehen. Ich würde mir ein größeres Angebot an einfachen veganen oder vegetarischen Gerichten mit größeren Portionen zu besseren Preisen wünschen.

Vor allem die Größe der Portionen im StuCafe am Weihenstephaner Berg sind mehr als unbefriedigend. Ich habe mich diesbezüglich bereits bei den Mitarbeitern beschwert. Sie sagten mir, die Portionsgröße werde vom Studentenwerk vorgegeben.  
Ich esse nicht übermäßig viel, bin aber ein erwachsener Mann mit entsprechendem Hunger. Für mich sind die winzigen Portionen ein Grund, nicht mehr dort essen zu gehen.

- Ich gehe täglich zur Mensa... aber gerade nicht, natürlich nur außer Corona-Situation!

Es wurde nirgendwo die "Nährstoffebalanz" erwähnt... Ich mache viel Sport und koche jeden Tag, um meine Nutrition gut kontrollieren zu können. Es ist mir also wichtig, dass das Essen nicht unnötig hoch in Kalorien ist, und natürlich dass es die richtige Quantitäten von Makro- und Mikronährstoffen enthält, um eine gesunde Nutrition zu haben. Mindestens sollte es irgendwo eine Approximation der verschiedenen Nährstoffen und Kalorien geschrieben sein, genau wie bei jedem Produkt in einem Supermarkt. (Sicherlich achtet jemand daran schon, wollte das einfach irgendwo erwähnt haben)

Sry für den evtl.en Fehler, bin kein Muttersprachler.

- Ich glaube ich würde nach langer Zeit mal wieder die Mensa besuchen, wenn eine nachhaltige und vielseitige Überarbeitung des Angebotes stattfinden würde!  
Sobald, das passiert ist, sehr gerne mehr Informationen! Auch die Mitteilung von Nährwertangaben und Inhaltsstoffe wären eine wunderbare Ergänzung zu dem Essensplan!
- Ich habe Allergie gegen Fisch; obwohl ich Fleisch esse, ich hätte gerne mehr Gemüse und Früchte in Mensa
- Ich habe eine Laktoseintoleranz und z.B. vegane Nachspeisen würde ich mir sehr wünschen.  
Und damit meine ich nicht Obst und Obstsalat (das gibt es ja schon), sondern z.B. auch vegane Desserts wie Pudding, Creme, Kuchen, etc.
- Ich habe in den letzten Jahren nur selten in der Mensa gegessen, während meines Studiums aber täglich. Bio-Nudeln mit Bio-Tomatensoße für 2,40€ empfand ich immer als große Frechheit.
- Ich habe in den letzten Wochen schon gemerkt, dass es mehr vegane und vegetarische Gerichte gibt. Klasse!  
Habe eben den zweiten Teil der Umfrage entdeckt, bei dem es unter Anderem darum geht, aber ich lasse es hier trotzdem mal stehen.  
In der aktuellen Situation ist ja nur Mitnahme möglich und es sammelt sich extrem viel Verpackungsmüll an. Vielleicht ginge es, zusätzlich Mensa "Tupper" Boxen anzubieten, die man sich einmal für beispielsweise 5€ kaufen kann. Das fixe Gewicht kann man dann an der Kasse abziehen. Man könnte es so gestalten, dass es am Eingang die Möglichkeit gibt, seine dreckige Box vom Vortag gegen eine frisch gespülte zu tauschen.  
Ein ähnliches Prinzip gibt es meines Wissens nach schon in anderen Einrichtungen.  
Der Preis müsse natürlich angepasst werden an die Fertigungskosten und auch wie viel Studenten bereit wären zu zahlen. Ggf könnte man einen kleinen Rabatt einführen, so dass man pro Essen 20ct oder so spart, wenn man eine Mehrwegbox nutzt.

- Ich halte es für sehr wichtig, dass es immer eine vegane und eine vegetarische Auswahl gibt. Das Angebot von Fleisch und Fisch sollte im allgemeinen reduziert werden und darauf geachtet werden, dass es möglichst wenig Tierleid beinhaltet. -> kein billiges Fleisch aus der Massentierhaltung!
  - Ich hatte in der Zeit, als ich noch regelmäßig die Mensa besucht habe das Gefühl, dass die Fleischqualität deutlich abnahm, sobald frittiert/paniert wurde (z.B. die Schnitzel). Ich würde mir wünschen, dass auch solche "Presspampe"-Produkte ebenfalls durch hochwertigere Alternativen ersetzt werden. Wäre auch bereit dafür mehr zu zahlen. Auch würde ich gerne noch zu den Hauptzeiten eine große Auswahl haben. Ich habe nämlich (vor Corona bereits) die Mensa nur noch selten besucht, weil an den Tagen, an denen es mir zeitlich gepasst hat, viel zu viel los war, und dann um 13.00 Uhr bereits fast nichts mehr da war und über das ganze Semester hinweg nicht auf diesen Ansturm reagiert wurde. Mir ist aber auch bewusst, dass man nicht zu viel am Ende wegschmeißen will, aber es war in diesem Fall eindeutig mehr Nachfrage vorhanden.
  - Ich hätte gerne mehr Informationen zu der Herkunft des Fleisches.
  - Ich hätte gerne mehr vegetarische Optionen, da ich versuche meinen Fleischkonsum zu reduzieren aber meistens alles bis auf eine Sache Fleisch ist. Außerdem wäre es umweltfreundlicher. Man könnte auch einen Tag pro Woche einführen, an dem nur vegetarische Gerichte verkauft werden.
  - Ich kann bei der Mensa kein Fleisch essen, da es kein Halal geschlachtetes Fleisch ist und deswegen würde ich mich über Halal Angebote freuen oder mehr Fisch im Sortiment
  - Ich kann verstehen, dass es schwer sein muss, täglich ein günstiges, nachhaltiges Gericht anzubieten, dass allen hier erwähnten nachhaltigen Kategorien entspricht. Und es ist vielleicht auch utopisch, zu denken, dass der Großteil der Konsumenten in der Mensa komplett auf Fleisch verzichten würden, deshalb wäre meiner Meinung nach der beste nächste Schritt, ausschließlich veganen Nachtisch anzubieten. Damit würden große Emissionsmengen eingespart und Süßes verführt ;) lieben Gruß!
  - Ich könnte mir auch vorstellen, dass man z.B. sagt, dass einmal die Woche nur Vegan gekocht wird und einmal die Woche Fleisch angeboten wird oder so in die Richtung.
  - Ich möchte die Preisgestaltung der Gerichte in der Mensa Garching kritisieren. Dort kommt es häufiger vor, dass obwohl ein Gericht vegan ist, nicht der vergünstigte Preis abgerechnet wird, weil es noch ein weiteres Veganer Gericht gibt. Auch für Beilagen wird der volle Preis abgerechnet, was ich nicht gerechtfertigt finde.
  - Ich möchte gern Hähnchen oder Kalbfleisch finden. Letzte mal habe ich nur Vegan-Essen gefunden und dafür interessiere ich mich nicht
  - Ich möchte gerne Halal Fleisch essen, oder Koscher Essen. Wenn es Hackfleisch gibt, dann bitte lassen Sie das nicht mit Schwein Fleisch gemischt sein.
  - Ich möchte mit Nachdruck darauf hinweisen, wie eng der Fleischkonsum mit dem Klimawandel verknüpft ist. Die Hochschulgastronomie ist hinreichend groß, um mit einer Änderung im Angebot wirklich etwas zu bewirken. Fleischgerichte nicht mehr als die "Standardauswahl" zu führen, ist ein wichtiger Schritt in die Zukunft, und sicherlich auch PR-wirksam!
  - Ich nutze das Angebot der Mensa sehr ungern, da ich jetzt seit drei Jahren nur schlechte Erfahrungen gemacht habe. Ich habe mehrere Unverträglichkeiten Ei, Kuhmilch, Schweinefleisch, Gluten, Weizen....  
Wenn es einen Fisch gibt, liegt ein Speck/Bacon oben drauf...  
Wenn es Fisch gibt, dann kommt meistens eine Buttersoße hinzu  
Wenn es Fleisch gibt, ist Sahne und Gluten in der Soße...
- Als eierfreie asiatische Nudeln auf dem Gericht ausgeschrieben wurden, waren eierhaltige Spaghetti in der Soße... (zu der Zeit als ich noch Weizen/Gluten essen konnte). Mir wurde gesagt die Lieferung kam nicht... jedoch kam die Lieferung nie als es das Gericht gab und es waren immer Spaghetti drinnen.
- Ich finde es sehr schade, dass so mit Essen und Gerichten umgegangen wird. Immer mehr Menschen vertragen keine Kuhmilchprodukte/Hühnereier/Schweinefleisch/Gluten und Weizen. Das ist kein Trend sondern eine Maßnahme um die Gesundheit, das Wohlbefinden und die Vitalität aufrecht zu erhalten... somit beeinflusst das Essen auch den Studienverlauf!
- Ich würde mich freuen wenn sich die Denke der zuständigen Personen auch ändert!
- Ich zahle für eine Portion Salat mit Kartoffelsalat mehr und mehr als das doppelte im Vergleich zu zwei Stücke Rinderbraten mit Kartoffelknödel und Soße...  
Ist das Verhältnismäßig?
- Ich nutze aus diesen aufgeführten Gründen die Mensa bis dato nicht mehr....
- Ich koche sehr gerne und das auch im Professionellen Bereich (Gastro) und habe über 10 Jahre Kocherfahrung.
- Ich persönlich finde ehrlicherweise die Preisunterschiede in der Mensa zwischen vegetarischen und Fleischgerichten nur schwer nachvollziehbar. In meinen Augen sind die Fleischgerichte zu preiswert angeboten, im Vergleich zu den fleischlosen Optionen.  
Darüber hinaus finde ich es sehr schade, dass die tagtäglichen vegetarischen und veganen Gerichte innerhalb einer Woche etwas einfalllos zusammengestellt sind. Ich denke es gibt mehr Optionen als Pasta, Couscous etc. mit immer wieder Tomatensauce. Da sollte doch etwas mehr Abwechslung und Fantasie möglich sein. Stattdessen sind die eher ausgefallenen Gerichte der Aktionswochen dagegen wieder unverhältnismäßig teuer.
  - Ich persönlich finde pauschale Preise (zB in der Lothstraße) besser als Gewichtspreise (zB Mensa Arcisstraße). Man kann so den Endbetrag besser abschätzen und sich einfach eine zweite Portion holen, wenn eine nicht reicht. Und die Schlangen sind kleiner.
  - Ich persönlich fände es sehr gut, wenn man mehr klassische Gerichte anbieten könnte, vor allem die bekannten aus Bayern. Da viele angebotene Gerichte sehr ausgefallen sind und unpassende Beilagen haben wie z.B die Currywurst mit dem Honig-Ingwer Ketchup.
  - Ich schätze das Angebot eines stark vergünstigten veganen Tagesgerichtes sehr. Ich halte es außerdem für sinnvoll und richtig, dass Fleisch/Fisch-Gerichte einen Aufpreis erhalten.

- Ich sehe es Sinnvoller an 2 Vegane/Vegetarische gerichte anzubieten und nur eins mit Fleisch. Fleischesser können auch vegetarisch essen aber andersherum ist es schwer.
- Ich und meine Kohorte (noch aus dem Bachelorstudiengang) haben festgestellt, dass viel zu viel Essen weg geworfen wird. Wäre es da möglich, entweder weniger anzubieten oder weiter zu geben (Too Good To Go). Das wäre mir ein sehr großes Anliegen.
- Ich vermisse die Möglichkeit glutenfreies Essen (für Zöliakie-Betroffene) zu erhalten, für Zöliakiebetroffene. (Bin keiner, habe dies jedoch im Umfeld und finde die Problematik schon schwierig.)
- Ich versuche, meinen Fleischkonsum zu reduzieren. Wenn ich mir dann mal ein Stück Fleisch "gönne", dann möchte ich das mit möglichst gutem Gewissen tun können. Dafür ist für mich die artgerechte Haltung der Tiere am wichtigsten, gefolgt von den anderen von mir ausgewählten Optionen. Wichtig wäre zudem, dass es auch klar ersichtlich ist, ob das Fleisch, welches Sie anbieten, aus artgerechter Haltung etc. stammt oder nicht!
- Ich war bisher mit der Auswahl an Gerichten (Fisch, Fleisch, vegetarisch, vegan) in der Mensa immer sehr zufrieden. Ich denke, man muss diesbezüglich eigentlich nicht mehr viel ändern. Auch mit der Nachhaltigkeit bin ich sehr zufrieden. Das einzige, was schlecht gelöst ist, ist das Gebäudekonzept der Mensa Garching. Vor der Pandemie waren sehr lange Warteschlangen tägliche Normalität.
- Ich war bisher noch in keiner eurer mensas, da ich im ersten Semester bin und momentan dieses ja online stattfindet. Nur zur Info:)
- Ich war dadurch, dass momentan kein Präsenzunterricht stattfindet, noch nie in der Mensa, würde mir aber wünschen, dass gekennzeichnet wird, was in einem Produkt/Gericht enthalten ist (das zum Beispiel eine Liste ausliegt). Mir als Muslima ist vor allem wichtig, dass gekennzeichnet ist, welche tierischen Produkte enthalten sind, aber ich denke, ich kann auch für Vegetarier/Veganer oder andere Personen mit einer besonderen Ernährungsweise sprechen.
- Ich werde gerne Ihnen bitten, dass größere Plastikschaale zur Verfügung gestellt sind. Ich esse große Portionen von Salaten und darum finde ich große Schalen(Schüsseln) sehr nutzvoll.
- Ich will eher mehr Rindfleisch-Möglichkeiten als Schwein. Es gibt sehr viele internationale Studenten und "Schwein essen" kann nicht so beliebt sein. Ich bevorzuge nur Rindfleisch zum Beispiel.
- Ich will endlich mal ein nices, geiles Schnitzel mit Pommes. Das wäre sau nice.
- Ich will nur die beste Ware in meinem Magen
- Ich wäre auch bereit einen weiteren Mehrbetrag auf mich zu nehmen, wenn das Essen schmackhafter wäre.
- Ich wäre auch bereit mehr Geld zu bezahlen, wenn ich bewusst Gerichte wählen könnte bei denen Eier von solchen Höfen verwendet werden, bei denen keine männlichen Küken geschreddert werden.
- Ich wäre generell bereit für regionales Essen mehr zu bezahlen. Natürlich muss die Mensa preislich im Rahmen bleiben um jedem ein gesundes Mittagessen zu bieten. Meiner Meinung sind die Tage des billigsten Fleisch um Fleisch täglich anzubieten vorbei.
- Ich wäre sehr erfreut, wenn sich die Vielfalt an Vegetarischen Gerichten (insbesondere Fisch) vergrößern würde.
- Ich wünsche mir einfallsreichere Gerichte. Das vegane Angebot ist sehr klein.
- Ich wünsche mir mehr vegane Bio-Gerichte und frischgespresste Säfte aus Bio-Obst und Bio-Gemüse.
- Ich wünsche mir, dass es manchmal mehr als nur 1 veganes Hauptgericht gibt. Vor allem finde ich es schade, dass die vegane Option (fast) immer die günstigste ist. Ich habe das Gefühl, dass die Küche bei dem veganen Gericht keine „ausgefalleneren“ Zutaten, wie Tofu/ Tempeh oder Fleischalternativen, einsetzen kann, da der Preis sonst „zu hoch“ wird, und dann nicht mehr als günstigstes Gericht angeboten werden kann. Ich zahle SEHR GERNÉ 2€ mehr und bekomme dafür ein leckeres/ regionales & VEGANES Essen, dass nicht nur aus einfachen Getreide mit Gemüse & Andickungsmittel besteht... Außerdem finde ich, dass unser Klima ein oder zwei fleisch- & fischfreie Tage gut gebrauchen kann! Ich kenn einige Fleischesser, die überhaupt kein Problem damit haben, ab und zu eine vegetarische Fleischalternative zu probieren.
- Ich würde definitiv viel in der Mensa essen, wenn sie nachhaltiger und besser wäre, aber selbst als ich nicht in München wohnte und gependelt bin und es die einzige Möglichkeit war um etwas zu essen, habe ich lieber nichts gegessen statt dort. Die Portionen waren zu klein sofern man nicht selbst sich auf tun durfte und der Preis für das Angebot zu hoch. Es sieht oft eher aus wie irgendwas zusammengewerktes von vorgestern als ein Gericht, ganz abgesehen vom Fleisch, das ich onehin nicht esse dort, da es nicht nach fleisch schmeckt und definitiv nicht den ANSchein macht, regional/ artgerecht oder bio zu sein.
- Ich würde es begrüßen, wenn mehrere vegane warme Mahlzeiten vorhanden wären (Lothstr., Cafeteria FK14), da jeder diese essen kann. Andersrum (Fleischgerichte, vegetarisch) ist dies nicht der Fall. Außerdem finde ich, dass im Jahr 2020 keine tierischen Produkte nötig sind, um ein leckeres Essen zuzubereiten. Des Weiteren würde ich es gut finden, wenn mehrere vegane Milchalternativen für z.B. eine heiße Schokolade zur Verfügung stehen würden (am besten wäre es natürlich, Milch komplett durch vegane Alternativen zu ersetzen) :)
- Ich würde es schätzen, wenn die vegetarische Gerichte attraktiver gestaltet werden. bisher hat man nur langweilige Gerichte angeboten wie zB. Ratatouille mit Reis oder Nudeln mit einer einfachen Tomatensauce. Diese sind langweilig und schmecken langweilig. Würde man mehr Abwechslung im Vegetarischen Bereich haben so würde ich persönlich (und viele andere Studenten) öfters auf die Fleischgerichte verzichten.
- Ich würde es sehr begrüßen wenn generell auf die Nährstoffe geachtet werden würde. Viel Eiweiß, gesunde Fette, Ballaststoffe, etc.
- Ich würde lieber weniger Fleisch/Fisch im Angebot haben, als "Tönnies"-Fleisch. Wenn, sollte Biofleisch aus der Region mit artgerechter Haltung verwendet werden (was bei Biofleisch ja per se der Fall sein sollte). Solche Fleischgerichte dürfen dann auch mehr kosten. Dann steigt auch das Bewusstsein, dass Fleisch etwas wertvolles ist. Und, es gibt sehr leckere vegetarische Gerichte, so dass Fleisch in dem Umfang nicht nötig sein sollte.
- Ich würde mich freuen, wenn Informationen dazu, wo die Produkte jeweils herkommen, leicht zugänglich ausgeschrieben werden

- Ich würde mich freuen, wenn es auch in den kleineren Stubistros (zB Schellingstraße), die idR zwei Gerichte anbieten, öfter die Kombination aus einem vegetarischen und einem veganen Gericht gibt, anstatt der üblichen Kombination aus einem Fleisch-/Fischgericht und einem vegetarisch/veganem Gericht.
- Ich würde mich gerade in Rosenheim sehr über eine Ausweitung der veganen Alternativen freuen, bisher gibt es nur 1 vegetarisches Gericht und 2 Fleischgerichte und manchmal ist das vegetarische vegan. Da würde ich lieber 2 vegane und ein "normales" Gericht anbieten, dann ist auch für die Vegetarier was dabei und die die unbedingt Fleisch brauchen, sollen es haben. Aber mit veganem Essen schont man die Umwelt, hilft auch zB laktoseintoleranten Leuten und und und. Würde mich wirklich sehr freuen!
- Ich würde mich sehr freuen, wenn es mehr Auswahl an veganen Gerichten gäbe. Das ist mir sehr wichtig.
- Ich würde mich sehr über eine breite Auswahl an veganen Gerichten freuen - der Vorteil für alle Studierenden liegt hier auch darin, dass die Gerichte meist weniger fettig und dafür gesünder sind und somit zu einem besseren Konzentrationsgefühl nach dem Mittagessen führen :)
- Ich würde mich wirklich über einerseits Biofleisch Gerichte freuen, aber insgesamt über überwiegend vegetarische Gerichte.
- Ich würde mich über eine Auswahl von 5 Gerichten mit gesunden und frischen Zutaten freuen, sowie einer Auswahl an verschiedenen Beilagen. Weiterhin freue ich mich dass es in der neuen Mensa endlich Teller gibt und man nicht mehr direkt vom Tablett essen muss.
- Ich würde mich über eine größere Auswahl an vegetarischen/veganen Gerichten freuen.
- Ich würde mich über mehr vegetarische und vegane Gerichte freuen. Oft enthalten 2/3 oder sogar mehr Gerichte Fleisch, was einfach zu viel ist.
- Ich würde mich über vegetarische Alternative am Imbiss-Stand freuen. Ich persönlich liebe zwar die klassische Leberkäsemmel, aber wenn es vegetarische Möglichkeiten gäbe, die genau so günstig sind, würde ich diese definitiv nutzen.
- Ich würde mir eine größere und kreativere Auswahl an vegetarischen Gerichten wünschen -> oft reine Beilagenverwertung
- Ich würde mir mehr gesunde vegane Gerichte wünschen, bei denen auch auf Unverträglichkeiten wie z.B. einer Glutenunverträglichkeit geachtet wird.  
Auch werden jeden Tag so viele Lebensmittel von Supermärkten weggeworfen. Daher fände ich eine Kooperation zwischen den Hochschulen und den Supermärkten sinnvoll, bei der übrig gebliebene Lebensmittel von den Mensen "gerettet" und zubereitet werden. Der Umstieg auf ein rein veganes Angebot in Mensen wäre ein sehr vorbildlicher Schritt in Richtung Umwelt-, Klima- und Tierschutz und könnte den Gästen die Vielfalt einer solchen Ernährungsweise zeigen. Außerdem wäre das sohar noch günstiger, wodurch sich die Mensen viel Geld sparen könnten. ;)
- Ich würde mir mehr vitaminreiche Gemüserohkost wünschen, z. B. rote Paprika, Karotten, statt nur Blattsalat. Bei den "Sättigungsbeilagen" fände ich Vollkornnudeln, Vollkornreis und Hülsenfrüchte besser als Weißmehlnudeln und Basmatireis.  
Vielen Dank für Ihre Bemühungen.
- Ich würde mir noch weniger Verpackung wünschen.
- Ich würde mir weniger Plastikverpckung, v.a. für einzelne Semmeln/ Brezen o.ä. wünschen.
- Ich würde mir wirklich sehr zu jedem Gericht den Co2 Fußabdruck wünschen! Evtl auch als ampelsystem. Dies habe ich mal in einer kantine gesehen und finde es einen großartigen schritt zur selbstkontrolle der nachhaltigkeit und des fleischkonsums.
- Ich würde mir wünschen, dass das vegane Angebot ausgebaut wird. Ich bin zwar nicht veganerin, aber bin sehr vorsichtig welche tierischen Produkte ich außerhaus esse. Das vegane Angebot der Mensa empfinde ich als eher uninspiriert und die Auswahl ist nicht besonders groß.
- Ich würde mir wünschen, dass regelmäßig Pommes/Country Potatoes/Kroketten angeboten werden. Es muss noch unbedingt jede Woche mind. 1x sein, aber jede 2. Woche wäre cool!
- Ich würde sehr gerne in der Mensa essen. Ein paar Jahre habe ich dies regelmäßig getan, dann aber bemerkt, dass es mir kurz nach dem Essen nicht wirklich gut ging. Ich habe dann nur noch in den Sommermonaten Salat gegessen und dann irgendwann ganz aufgehört. Das ist sehr schade. Schade ist auch, dass man keinen vernünftigen Kaffee bekommt. Da die Lounge34 in der Lothstraße aufgelöst wurde, wäre es eine schöne Sache, wenn es nach überstandener Pandemie auch mal die Möglichkeit gäbe, sich mit Kollegen gemütlich auf einen Kaffee zu treffen - dazu müsste die Räumlichkeit evtl. auch etwas umgestaltet werden.
- Ich würde sehr gerne viel öfter Vegatarisch in der Mensa essen, aber leider gibt es meistens nur 1 Menü zur Auswahl, was nicht sonderlich lecker schmeckt...
- Ich zahle gerne mehr für eine bessere Qualität von Fleisch und Fisch
- Ich zahle sehr gerne einen Mehrbetrag von 100%, wenn die oben genannten Pkte. (Fleisch: bio, regional, artgerecht) auch erfüllt werden.
- If possible, you should take into account Muslim students which require halal-certified meat. I believe the strength of Muslim student in these universities is quite substantial and they ger limited to just vegetarian options.  
  
Thank you for considering the request
- Im Endeffekt muss es einfach schmecken. Da ist der Preis solange er im Rahmen bleibt (<6€) nebensächlich
- Im Falle von Veganem Angebot würde ich mir auch Alternativen zu Soja wünschen und allgemein nach Möglichkeit frisch verarbeitetes Gemüse (kein TK). Eine tägliche Auswahl an frischem Obst zusätzlich zum Salatbuffet wäre ebenfalls eine Überlegung wert.
- Im Gegensatz zur alten Mensa Garching hat sich die neue wirklich gut entwickelt. Früher bin ich nur zum Burger-Tag ins StuCafe über der alten Mensa gegangen, als die neue eröffnet hat bin ich mehrmals pro Woche dort essen gegangen, weil es eine besser Auswahl gibt & es veeeeel besser schmeckt - Daumen hoch ;)
- Im Moment finde ich es besonders gut, dass die veganen Gerichte günstiger sind, da dadurch mehr Leute danach greifen. Meiner Meinung nach, sollten vegetarische Gerichte auch günstiger sein, als Fleischgerichte.

- Im Moment ist das Essen in den Mensen viel zu teuer, vor allem was Salat und Obst angeht.
- Im Moment lese ich viel von der Planetary Health Diet. Es wäre toll, wenn die Hochschulgastronomie nach diesen Richtlinien aufgebaut werden könnte
- Im StuCafe werden kleine Kaffeesahnepäckchen verwendet, um einen Kaffee mit Milch zu haben, muss man 3-4 Päckchen verwenden. Eine unglaubliche Müllproduktion. Ich wünsche mir Milchpackungen mit Veganer Alternative. Zudem sollte es während Corona möglich sein, eine eigene Tupperbox mitzunehmen, um den Müll zu reduzieren. Dies habe ich versucht, ist leider jedoch bisher nicht möglich.
- Im Vergleich zu Hochschulmensen in anderen Städten, finde ich die Mensa Arcisstraße zu teuer. Die Qualität des Angebots befindet sich im Durchschnitt. Es wird dafür aber ein zu hoher Preis verlangt. Gerade vegetarisches Essen ist, wenn den Inhalt betrachtet wird, unverhältnismäßig teuer (z.B. Gemüse, Suppen oder Nudeln). Dabei ist der Inhalt kaum anders als im veganen Essen. Das vegane Essen könnte ohne großen Aufwand besser gestaltet werden. Häufig ist es nur eine Beilage.
- Im Zuge eines Austausches konnte ich die Mensen der Universität Jyväskylä in Finnland kennenlernen und war sehr beeindruckt von deren Konzept und den Preisen. Ich kann Ihnen sehr empfehlen sich das Angebot einmal anzusehen.
- Im allgemeinen ist das Angebot zu teuer für seine Qualität, insbesondere für Auslandsstudenten
- Im winter Suppe, Nachtisch der nicht nach Schleim ausstiegt  
Das Kantinenessen ist für die gebotene Qualität (Geschmack, Konsistenz, Frische) im Moment zu teuer. Für 5-10 Euro kann man in Geschäften und Restaurants um die Uni schon gutes Essen bekommen, dabei hat man die Auswahl auf was man gerade appetit hat und meistens ist auch ein Getränk im Mittagsangebot mit eingeschlossen.  
Insgesamt wirkt das Essen in der Kantine meist etwas lieblos und es gibt auch keinen Spielraum. Wenn man z.B. ein Fleischgericht ohne Fleisch als Vegetarier möchte, ist das zwar möglich, ich zahle aber den gleichen Preis obwohl ich weniger bekomme und habe nicht einmal die Möglichkeit mehr Beilagen zuzubekommen anstatt Fleisch (z.B. einen zweiten Knödel) weil das nicht vorgesehen ist.  
Ich persönlich esse in der Kantine überhaupt kein Fleisch ohne das ich Vegetarier bin, weil ich es unappetitlich finde. Inzwischen und mit Corona verzichte ich ganz auf das Essen in der Uni und nehme mir von zu Hause etwas mit wenn es planbar ist.  
Das Pizzaangebot ist eine echte Bereicherung und bietet definitiv Ausbaupotential.
- Immer 1-2. vegetarische Gerichte. Dabei aber gern auch tierische Produkte wie Eier, Käse o.Ä einbinden
- Immer Fleisch Optionen und auch nicht immer gebratene Beilage
- In Garching zahlt man 1 € Fleischaufschlag, egal wieviel Fleisch man sich nimmt. Dies führt regelmäßig dazu, dass Leute sich besonders viel Fleisch drauf packen, damit sich der Aufschlag auch lohnt - kontraproduktiv. Fleisch müsste auf einen extra Teller und extra gewogen werden.
- In München sind die Lebenshaltungskosten hoch genug, die Preise in der Mensa sollte möglichst niedrig sein. Gesundes bezahlbares Essen sollte im Vordergrund stehen, nicht das Aufzwingen von Veganismus (der nachweislich, gar nicht so gesund ist).
- In Rosenheim in der Mensa werden oftmals im gleichen Turnus die Gerichte die angeboten werden wiederholt angeboten. Hier wäre ein Wechsel eine gute Option um z.B. nicht alle zwei Wochen dienstags das gleiche Angebot zu haben.
- In besonders vielen StuBistros kriegt man wirklich jeden Tag nur Fisch. Das ist ärgerlich für Leute, die dort oft essen und nur dasselbe finden, oder Fisch nicht gerne essen...
- In den StuCafés gibt es bisher eher selten vegane Essensoptionen, es wäre toll, wenn sich das ändert.  
Und vegane Milchalternativen (am liebsten Hafermilch) bei den Kaffeeautomaten wären toll und zeitgemäß. :)
- In den großen Mensen gibt es immer ein sehr großes vegetarisches und veganes Angebot. Das finde ich (als Vegetarierin) sehr gut. Im StuCafe (Hauptgebäude) gibt es manchmal leider kein/wenig Vegetarisches.
- In der E-Mail zu dieser Umfrage wäre ein Hinweis zur Corona Situation angebracht. Sollen Studenten, die ein Online-Semester haben die Umfrage überhaupt beantworten? Die Mensa Garching ist derzeit geschlossen, welche Auswirkungen hat die Umfrage? All sowas sollte vielleicht in der E-Mail stehen... :)
- In der Mensa Weihenstephan würde ich mich über eine Auswahl an vegetarischen Speisen freuen, also nicht nur eine Speise am Tag. Ich finde die Einrichtung des Salatbars sehr gut, obwohl die Auswahl im Vergleich mit der Mensa Garching, die ich selten auch besuche, eher beschränkt ist. Ich würde eine mehr saisonale Auswahl von Speisen bevorzugen, z.B. im Frühling und Sommer mehr Gemüse und leichtere Speisen, im Winter dagegen mehr satte Speisen.
- In der Studenten-Mensa erwarte ich nicht die Mega Auswahl oder die exquisiten Speisen. Es soll schmecken und das ohne Geschmacksverstärker, es soll satt machen und in der heutigen Zeit eher gesund sein. Lieber mehr Kartoffeln als Kohlenhydrate Beilage, als Klöße aus der Tüte.  
Lieber einmal mehr auf Fleischgerichte mit Kloß und Soße verzichten (das kann man Sonntags bei Mutti essen), dafür mehr einfache Essen, wie Nudeln mit drei verschiedenen Soßen. Das wäre für mich wünschenswert, dass ein Gericht von den 3 zur Auswahl immer eines mit Nudeln und verschiedenen Soßen oder einfachem Pesto ist.  
Manchmal gibt es drei verschiedene Essen und keines davon würde man sich je Zuhause selber kochen.
- In erster Linie könnten die Preise besser gefördert und niedriger sein, dann zahlt man auch gerne mehr für bio/regional etc. Man muss es sich auch leisten können als Student. Natürlich gibt es der Einkauf vllt nicht her, aber dann sollte die Uni der Mensa finanziell beistehen um Qualität zu bieten
- In jedem StuCafe bzw. Mensa sollte es eine gute Salatbar geben
- In meinen Augen dürfen Gerichte mit Fleisch überhaupt nicht subventioniert werden, besonders, wenn es aus Massentierhaltung stammt: Wenn das Schnitzel genauso viel kostet wie Nudeln mit Tomatensoße, dann steht das nicht im Verhältnis zu den Erzeugungskosten...  
Es sollte jede Woche mindestens einen komplett fleisch/fischfreie Tage geben -- Fleisch ist in einer ausgewogenen Ernährung eine Beilage, kein Hauptgericht bzw. kein Hauptnahrungsmittel und somit sollte es für alle akzeptabel sein, eine einzige Mahlzeit pro Woche in der Kantine kein Fleisch zu essen.

- In vegetarian dish (other than salad), it mostly consists of different types of potatoes only. It would be nice to have some other vegetarian dishes like hummus with pita, mixed vegetables (paprika, spring-onion, lentils and broccoli), etc. For the new vegetarian dishes, I would be willing to pay 20 to 40 percent more than the current price.
- Increase of money is not practical for students
- Increase the vegan options might be a very effective way to increase the sustainability of the offering, perhaps they can be made more nutritious to attract more people
- Indian Breakfast meals like Idly with sambar (easy to produce in large quantities). I can guarantee all Indian students will walk in for it. And also it's not spicy and super healthy so German friends will also like it

Idly - <https://youtu.be/iQprwTotKFE>

Sambar - <https://youtu.be/0FtPlivlsdw>

These are to basic economic breakfast that can fill the hunger of all Indian living here

-thank you for your survey

Wishing you good health

- Insbesondere die Versorgung in den Mensen der Krankenhäuser fehlt in Ihrer Auflistung. Dort gibt es häufig nur eine Süßspeise als vegetarische Option.
- Insgesamt bei tierischen Produkten auf biologischen Anbau/ regionale Produktion achten (wobei letzteres tierungerechte Haltung nicht ausschließt)
- Insgesamt ist der Preis nach der Einführung der SB-Theken ziemlich gestiegen. Früher hatte ich für ein Hauptgericht mit Nachspeise zwischen 4,50 und 5€ gezahlt. Heute zahl ich das locker ohne Nachspeise. Auch die Nachspeisen an sich sind zu teuer...1,40€...für eine Quarkspeise? Früher lagen man hier bei um die 80cent.
- Insgesamt weniger Fett auch an vegetarischen Gerichten (Kartoffeln, Nudeln...).
- Insgesamt weniger Fleischgerichte und dafür mehr Auswahl und v.a. verfügbare Menge an vegetarischen oder veganen Gerichten - und das sage ich als "Fleisshesser"!
- It would be good to have regional dishes like indian dishes
- It would be great if you consider indicating "Halal" food (especially meat), as there is an increasing number of students with Islamic background.
- It would be great to have stilles Wasser from tap available at Mensa.
- It would be nice to have Halal meat options from time to time.
- It would benefit many students if more vegetarian options were available. Or even Halal/kosher meat for the students who follow those restrictions.
- Ja, bitte, eher kein Fleisch bevor man Fleisch minderer Qualität anbietet und das meine ich besonders auch bezüglich "zäh und fettig".....!!!! Teilweise ist das Fleisch hart wie Beton und ganz furchtbar!
- Je größer das vegane Angebot ist (welches keine Ersatzprodukte enthält) umso nachhaltiger und kostengünstiger wird das Gesamte Angebot.
- Je nach Standort der Mensa könnte z.B. ein langfristiger Vertrag mit einem regionalen Lieferanten von Fleisch, etc. sogar günstiger sein als der klassische Einkauf über Großhandel und co.
- Jeden Tag Pizza wie in der innenstadt als permanente Alternative. Viele Reisgerichte sind zu trocken.
- Jeden Tag Schnitzel!
- Jeden Tag auch ein sicher glutenfreies Gericht wäre toll
- Jeden Tag eine vegane Mahlzeit verpflichtend, auch während Corona!
- Jeden Tag sollte ein Veganes Gericht zur Auswahl stehen! Es ist wirklich traurig, dass die TUM hier so sehr hinterher ist!!
- Jeden Tag zwei verschiedene Nudelgerichte. Häufiger Spetzel.
- KEIN FLEISCH!!
- Kassenzettel per Mail oder auf kompostierbarem Papier!
- Kein Einheitsbrei
- Kein Fleisch!!!! Vegetarische und vegan!
- Kein Meeresfisch. Der Nachhaltigste Fisch ist der von hiesiger Aquakultur. Zum Beispiel der Karpfen. Dann lieber gar keine Fisch als nicht Nachhaltigen. Das selbe gilt für Fleisch, das wirklich regional und artgerecht produziert wird.
- Kein Mehrbetrag bei vegetarischen und veganen Gerichten. Jedoch begrüße ich einen Mehrbetrag bei Fleisch und Fisch!

- Kein Mehrbetrag, weil Fleisch/Fisch das teuerste sein sollte.  
Mensa Arcisstraße hat manchmal mehr Fleisch als Vegetarisches, das kann in der aktuellen Klimasituation gerade an einer wissenschaftlichen Einrichtung nicht gut geheißen werden.
  - Kein Plastikgeschirr bei Spülmaschinenausfall
  - Kein Schweinefleisch eher Rind oder Geflügel. Schweinefleisch ist nicht gerade sonderlich gesund, wird in vielen anderen Kulturen und bei bestimmten Erkrankungen gar nicht verzehrt.
  - Kein Tier sollte leiden müssen!!!!
  - Kein oder weniger Tiefkühlgemüse wäre schön.
  - Kein plastikbesteck
  - Keine 7€ für einen Teller Tortellini.
  - Keine Einmal-Verpackungen mehr verwenden.
  - Keine Geschmacksverstärker und keine Konservierungsstoffe im Essen achten!  
Davon habe ich Verdauungsbeschwerden bekommen und koche jetzt lieber selbst oder esse außerhalb von Einrichtungen des Studentenwerks.  
Zudem sind Mahlzeiten in vergleichbarer Größe und besserer Qualität woanders billiger. Darum ist mir das Essen auf Dauer im Studentenwerk zu teuer gewesen.
  - Keine Geschmacksverstärker und sonstigen Zusätze.
  - Keine Geschmacksverstärker uä. im Essen
  - Keine Plastikdeckel auf den to go Behältern
  - Keine Plastikhandschuhe in der Mensa.
  - Keine Plastikschrälchen oder andere Verpackungen aus Plastik
  - Keine Polenta mehr bitte.
  - Keine Soßen
  - Keine tierischen Lebensmittel .  
FÜR die Umwelt, die Tiere, die Gesundheit und jeden Menschen.  
GEGEN Ausbeutung, unvorstellbares Leid für Milliarden fühlende Lebewesen jedes Jahr, Ressourcenverschwendung, Hungersnot für 800 Millionen Menschen, vermeidbare Krankheiten und Todesfälle.  
Vielen Dank!
- PS: Es gibt keine „artgerechte Haltung“ (da am Ende immer die ungewollte frühzeitige Beendigung des Lebens steht)  
PPS: leben und Leben das leben will leben lassen.
- Kennzeichnen von Bio, regional, artgerechter haltung, etc.
  - Kennzeichnung der Lebensmittel mit bio, regional und artgerechte Haltung ist sinnvoll, damit ein Aufpreis nachvollziehbar ist
  - Kennzeichnung der Lebensmittel woher sie kommen (lückenlose Rückverfolgung)
  - Kennzeichnung der Produkte (Haltung, Herkunft), tierische Produkte aus Massentierhaltung/nicht-artgerechter Haltung sollten an staatlichen Kantinen nicht angeboten bzw. gefördert werden. Das Angebot an vegetarischen speisen sollte deutlich ausgebaut werden (meistens nur ein Gericht, Mittags 13Uhr meist bereits ausverkauft)
  - Kennzeichnung pflanzlicher Lebensmittel, sehr gut wäre die CO2-Bilanz der verschiedenen Essen
  - Ketchup sollte immer vorhanden und kostenlos sein
  - Ketogenic (very low carb)
  - Kindly offer more vegetarian or vegan choices apart from just the salads. I know you guys are striving hard to include all possible varieties but as a vegetarian, I find it increasingly difficult to have a full course meal in mensa which is partly the reason why I seldom visit it regularly. Another suggestion is to have a separate small vegetarian alone section in all the busy canteens. That way you can encourage more vegetarians or vegans as well to use the facilities even more.Thanks.
  - Klare Beschriftung, welche Besonderheit auf welche Zutaten zutreffen. Jedes bisschen Regionalität freut mich (nicht nur das regionale Fleischangebot).  
Vielen Dank für die Durchführung der Umfrage!
  - Klasse statt Masse! Lieber ein geiles Fleischangebot als viele eklige.
- Fisch muss meiner Meinung nach in Bayern - einem Bundesland , das nicht am Meer grenzt und dessen Seen kaum verwertbaren Fischbestand aufweisen - nicht angeboten werden. Die wertvollen Bestandteile in Fisch - aka die Fette - kriegt man auch durch Leinsamen, Kerne usw. Das muss man aber den Studenten erklären
- Klein aber feine Mensa
  - Kochen ohne Geschmacksverstärker

- Kohlenhydratarme Ernährung
- Konsum von Fisch und Fleisch sind mit Nachhaltigkeit nicht zu vereinbaren. Der Hebel hier ist sehr groß, denn was seit 2006 mit dem Bericht „Livestock's Long Shadow“ von der UN Food and Agriculture Organization (FAO) bekannt ist, findet jetzt in einer neuen Untersuchung der New York Universität <https://www.mdr.de/wissen/wenig-fleisch-klimawandel-co-zwei-reduktion-100.html> eine eindeutige Aussage.  
Der Verzicht auf Fleisch kann das Klima retten. Sinnvolle Nebeneffekte wie Beendigung von unnötigen Brandrodungen des Urwalds, Beendigung der Tierquälerei durch Massentierhaltung und Tiertransporte und die Verbesserung der Wasserqualität durch weniger Belastung mit Nitrat sind zusätzliche Punkte, die mit einer fleischlosen Ernährung einher gehen würden. Eingriffe in die persönliche Wahlfreiheit seh ich dabei nicht. Grundsätzlich gibt 'Freiheit' einen Interpretationsspielraum vor und ganz pragmatisch gesehen: Am Abend und am Wochenende ist eher noch frei zu entscheiden, was er/sie isst.  
Unite behind the science - in allen Aspekten - auch beim Zusammenhang von Klima & Ernährung.
- Korrekte Kennzeichnung von Allergenen. Jeden Tag ein TATSÄCHLICH glutenfreies Gericht.  
Für Menschen mit Zöliakie findet man eigentlich in ganz Garching Forschungszentrum nichts zu essen.
- Koscher- bzw. Halalspeisen wären sehr wünschenswert. Abseits dessen bin ich mit der Mensa (Arcisstraße) durchaus zufrieden, auch wenn ich den Service coronabedingt derzeit weniger in Anspruch nehme. Haben Sie vielen Dank.
- Kosher/Halal-Angebot erweitern  
besser auf Hygiene achten
- Kosten sind fuer Studenten ein wichtiger Faktor!
- Kosten von höherwertigen Produkten nicht auf Studenten (mit geringerem Budget) abwälzen.  
Lieber gar kein Fleisch als billiges, nicht-nachhaltiges Fleisch.  
Allgemeines Angebot an stärkehaltigen Produkten erhöhen bzw. vielfältiger machen, um dauerhafte & kostengünstige Sättigung zu ermöglichen.
- Kostenlose Wasserspender, an denen man seine Flasche auffüllen kann, irgendwo in der Essenausgabe oder im Essbereich, damit man nicht extra im Klo seine Flasche auffüllen muss oder überteuerte Wasserflaschen kaufen muss - Stichwort Nachhaltigkeit.
- Lactose free
- Lasagna
- Leckere Gerichte gehen schnell weg, kann man das nicht besserr planen? Einfache Gerichte kommen oft besser an, weil hier die Chance geringer ist ein schlechtschmeckendes Gericht zu bekommen
- Leider bin ich aktuell noch nie in den Genuss der Mensa gekommen. Studiere aktuell nur online. Generell finde ich aber das Mensaessen gesund und frisch sein sollte. Wenn man das Bedürfnis nach fettigem Fleisch und anderen ungesunden FastFoodfreunden hat, findet man das an jeder Ecke. Sich allerdings bewusst und gesund zu ernähren im Rahmen des stressigen Alltags....das ist schon schwieriger und hier finde ich können Kantinen einen großen Beitrag leisten.  
Vielen Dank für ihre Umfrage!
- Leider ist das Essen eh schon recht teuer, gerade im Vergleich mit anderen Unis (zb Uni Mannheim) sodass ich wesentlich seltener kommen werde, wenn es teurer wird
- Leider ist die allgemeine Qualität und frische des essens durch die hektischen Mittagsstunden sehr schwer umzusetzen und zu halten. Nudeln sind beispielsweise oft verkocht. Hier ist sehe ich die Schuld aber nicht bei den Mitarbeitern sondern an den Abläufen. Darüber hinaus gibt es sehr günstige und nachhaltige Angebote in der näheren Umgebung der TUM und LMU. Außerdem sit die Würzung oft sehr dürrftig, hier sollte an den Rezepten gefeilt werden.
- Leider muss ich immer wieder lesen und hören, daß Esoterische Methoden gerade bei Nachhaltigem oder gar Bio Betrieb angewandt werden. Esoterische Gedanken haben - insbesondere auch noch hier an der UNI - keine Daseinsberechtigung und machen alle andern Bestrebungen (Nachhaltigkeit, Artgerechte Haltung etc...) zu Nichte.  
Leider bedeutet Bio schon fast zwingend Eso (siehe Einsatz von Homöopathie), deswegen habe ich das nicht angekreuzt.  
  
So etwas hat an einer Uni Nichts zu suchen. Bitte achten sie darauf.
- Leider muss ich sagen das das Fischangebot der Mensa eine Zumutung ist. Dabei esse ich Fisch sehr gerne.  
Daher eventuell darauf verzichten und andere Gerichte besser anbieten.  
Was nicht wirklich betrachtet wird, ist das hauptsächlich Studenten die Mensa in Anspruch nehmen und daher der preisliche Aspekt eine große Rolle spielt.  
Ich bin kein Vegetarier aber ich will günstig und gut essen und verzichte daher häufig auf Fleisch in der Mensa. Daher wäre eine Erweiterung der günstigeren vegetarischen Gerichte eine wirkliche Verbesserung.
- Leider waren bei den Nudelgerichten die Nudeln immer verkocht, da die Nudeln lange in der Soße liegen. Besser wäre es die Nudeln und die Soße separat vor dem servieren auf den Teller aufzubewahren.
- Lieber Kartoffeln als Süßkartoffeln; regionales & saisonales Gemüse; Gesundere Desserts (Obstsalat statt Mousse au Chocolat etc); Fettreduziertere Speisen (Wildreis statt Bratkartoffeln zB)
- Lieber als Standard vegetarisch, mit Fleisch/Fisch als „Besonderheit“.
- Lieber besseres Essen als nachhaltigeres Essen
- Lieber eine weniger breit gefächerte Auswahl und dafür gutes und nachhaltiges Essen.
- Lieber mehr Wert auf Regionalität und Artgerechte Haltung als Bio. Wie "Bio" ist mein Fleisch noch, wenn es hunderte Kilometer transportiert wird?
- Lieber mehr vegetarische Produkte als mit Fleisch/Fisch. Ich esse selbst Fleisch, kann theoretisch aber auch vegetarisch und vegan essen, das gilt für Veganer und Vegetarier aber nicht.



- Lieber mehr verschiedenes Veganer/vegetarisches wie besseres Fleisch
- Lieber seltener Pizza etc. Dafür öfter attraktive vegetarische Gerichte.
- Lieber simples/vegetarisches Essen in guter Qualität und Bio als jeden Tag verschiedene Fleisch und Fisch sorten in mittlerer Qualität
- Lieber vegetarisch und bio & regional als nicht-bio Fleisch/Fisch
- Lieber vermehrt Geflügel anstatt von Schwein oder Rind
- Lieber wenig aber nachhaltig als alles nachhaltig  
Kein fleisch ist das nachhaltigste fleisch
- Lieber weniger Auswahl, aber dafür hohe Qualität
- Lieber weniger Fleisch, dafür eine tolle Qualität um auch entsprechende Anreize an die Erzeuger zu setzen.  
Weg von den grossen Schlachtbetrieben hin zu den regionalen Erzeugern.
- Lieber weniger tierische Produkte und dafür richtig (!) regional und bio (nicht nur EU-Siegel!)
- Lieber weniger und seltener Fleisch, dafür aber artgerecht gehalten. Es muss kein Bio sein, aber die Qualität bestimmt die Haltung. Mir ist Qualität wichtiger als der Preis. Privat kaufe ich wenig Fleisch, wenn dann aber überwiegend (leider nicht immer transparent) aus artgerechter Haltung (z.B. nach dem neuem Tierwohl Siegel Stufe 4). Würde an der Mensa Theke angegeben sein, um welche Art der Haltung es sich beim angebotenen Fleisch handelt, wäre das für mich mit kaufentscheidend.
- Lieber zahle ich mehr, aber habe dafür auch gute Qualität. Wenn ich mal nicht so viel ausgeben will, muss ich nicht unbedingt Fleisch oder Fisch haben, sondern es reichen Nudeln/ Reis etc.
- Lob: Ich finde die 0,33€-Gerichte sehr gut und wünsche mir dass dieses Angebot beibehalten wird. Auch wenn vielleicht nicht die große Masse an Studis darauf zurückgreift, für diejenigen die darauf angewiesen sind ist es umso wichtiger und sollte deshalb unbedingt weiter beibehalten werden.

Anregung: Trotzdem würde ich mir manchmal auch ein weiteres veganes Gericht als Alternative wünschen. Könnte mir auch gut vorstellen, dass ein hochwertigeres veganes Gericht auch gut angenommen wird - wenn man mehr als einen Eintopf will muss man leider oft Fisch/ Fleisch nehmen.

Kritik: Die Preisberechnung für manche Beilagen passt überhaupt nicht. Pauschal 75ct für die Beilagen zu nehmen ist bei Sachen wie Reis, Knödel oder Kartoffeln völlig übersteuert und das war auch in der alten Mensa definitiv nicht so teuer.

- Looking at Number and percentage of Indian students, at least two Indian food should be included in weekly plan. Sell of Mensa will increase by at least 30%
- Low Carb möglichkeiten
- Low carb und High protein für sportler
- Längere Öffnungszeiten, besonders in Garching und wenn auf irgendeiner Weise möglich ein Abendessen Angebot (nichts besonders, nur dass man irgendwas als Angebot hat...)
- Magere Kost
- Make it a little cheaper!
- Man könnte noch nachschauen, wieviele Lebensmittel in den Müll landen (falls dies der Fall sein sollte) und diesen Anteil möglichst reduzieren
- Man merkt einen starken Unterschied beim Niveau des Mensaessens in Weihenstephan und Garching. Vorallem das Essen in Garching schmeckt frisch und nicht als wäre es seit Tagen davor zubereitet worden
- Man merkt in vielen Mensen, dass sich bewusst für vegetarische Alternativen und Bio-Haltung entschieden wird - das schätze ich sehr wert! Vielen Dank!
- Man sollte grundsätzlich artgerechte Tierhaltung und regionale Zutaten bevorzugen ohne dafür extra Aufpreis zahlen zu müssen. Dann lieber alles etwas teurer.
- Man zahlt mehr fürs Fleisch, wenn auch eine mind Menge vorhanden ist, und man die sein Geld was bekommt. Bei uns gibt es Tüten essen. Das von frisko ist i, da kommt das Fleisch aus China, ekelhaft!!
- Manchmal eine andere vegane Auswahl als immer nur Eintopf :)  
(Was nicht heisst der Eintopf wäre schlecht im Gegenteil)
- Manchmal scheint das Essen in der Mensa (Schelling 3) großteils aus Fertiggerichten (Tütensaucen, viele unnötige Zusatzstoffe etc.) zu bestehen. Frischer und gesünder wäre wirklich toll, dann würde ich es definitiv häufiger nutzen. Aktuell ist die Mensa für die Qualität des Essens von der Preis-Leistung her nicht so attraktiv. Dafür bekommt man in den umliegenden Restaurants besser / frischere (Mittags-) Angebote. Oft nur für 1-2 € mehr als in der Mensa, dafür frischer und zu größeren Portionen, die dem Preis aber auch gerecht werden. Die Portionen der Mensa in der Schellingstrasse sind oft eher klein und das Essen scheint nicht sonderlich gesund. Die Salatbar ist leider zu teuer, um satt zu werden.
- Mandelmilch für Kaffe
- Many times the food tastes like it has been made from ready-made packets which are not nice.
- Maxi Tacos

- Meat is not necessary for a week meal plan
- Meat should be of good quality, regional, and not overcooked. Else it's just a waste for the students, the restaurant, and the planet. Concerning the Vegan/Vegetarian options, that should be an option amongst the 5 dishes offered at the Mensa. Overall, the offer everyday should be varied enough with different enough dishes. It already happened that because of my allergies to peas I couldn't eat 3 of the 5 dishes that day, because there were too similar. I can imagine the same situation happening to several people everyday. I don't know how it works behind the scenes but maybe one could create an application to help the chef in designing a selection of dishes that convenes to enough people with respect to allergies, religions, choices, beliefs, etc.

Also, please create an application that allows students to view the state of their account and charge it directly on their phone with bank or credit card. I've had such a system in France (name Izly if you want to look it up). It reduces all problems linked to not having enough money on the card, queues for the automats, not having money on yourself, etc. That also replaces paper receipts that you print everytime and that everyone just throws directly into trash. It's more convenient for everyone and an easy way to help the planet.

- Mehr (attraktive) vegane, ggfs. vegetarische Gerichte, kein Fleisch/kein Fisch.  
Bitte ausschließlich Mehrweggeschirr und Pfandflaschen  
Bioprodukte in allen Bereichen  
Regionale Hersteller, frische Produkte/keine Konserven verwenden
- Mehr Abwechslung  
Weniger Fertigprodukte
- Mehr Abwechslung bei den veganen Gerichten
- Mehr Abwechslung bei den veganen und vegetarischen Gerichten wäre schön
- Mehr Abwechslung im Gerichte-Angebot, nicht nur die Beilagen ändern, auch das Hauptgericht!
- Mehr Allergie-gerechte Gerichte (z.B. ohne Milch/ohne Nüsse)...
- Mehr Angebote in StuCafés und Automaten, die weniger kohlenhydratlastig sind
- Mehr Aufklärungsarbeit schaffen.
- Mehr Auswahl an Veganen Gerichten  
Bessere Ausschilderung welche Inhaltsstoffe sich im essen befinden
- Mehr Auswahl bei vegetarisch, also weder Fisch noch Fleisch
- Mehr Auswahl/Vielfalt in vegetarischem Essen
- Mehr Beilagen, Soßen etc. einzeln zum Kombinieren als ein ganzes Gericht
- Mehr Beilagen, die man gut mischen kann
- Mehr Blaubeerpfannkuchen
- Mehr Fleisch!
- Mehr Fokus auf Nahrungsmittelunverträglichkeiten.  
Also momentan ist das ja egal, weil alles remote stattfindet. Aber: damals, als man noch in der Uni war, musste ich mir mindestens für 3 von 5 Tagen eine Brotzeit einpacken, weil einfach nichts dabei war, was ich essen konnte ohne Hautausschlag, Durchfall oder sonstiges zu bekommen. Und wenn's etwas gab, dann waren das meistens nur Beilagen. Ich weiß auch, dass man nicht immer auf Menschen Rücksicht nehmen kann, die großes Pech bei ihrer Allergieausstattung haben, weil das unpraktisch und unrentabel ist und das ist auch ok für mich. Ich bin dann einfach so dreist und setzte mich mit der Brotzeitbox in die Mensa, auch wenn mich alle so anschauen, als könnte ich mir kein Mensaessen leisten, da steh ich drüber...Ich will halt auch nicht alleine essen. Das Ganze hat den positiven Nebeneffekt, dass ich mich immer sehr darüber freue, wenn mal was Gescheites dabei ist, was ich auch ohne nachträgliche Beschwerden essen kann. Mich regt es aber manchmal einfach auf, wenn so unwahrscheinlich viel Rücksicht darauf genommen wird, wenn sich irgendwer einbildet er möchte jetzt aus moralischen, ideologischen oder sonstigen Gründen X und Y nicht essen und das Angebot wird dann dementsprechend angepasst. Das sind überwiegend ökonomische Faktoren, das ist mir schon klar.
- Ganz abgesehen davon zum Thema: Nachhaltigkeit gut, Regional fast noch wichtiger, konventionelle Tierhaltung wird in den Medien machmal auch schlechter dargestellt als sie meine Erfahrung nach ist. GQB habt ihr ja eh schon.  
Außerdem Fisch ist sehr lecker, esse ich gerne.  
Wenn die Soße nicht mit Mehl verdickt wird, kann ich den sogar essen.  
Nichts für ungut, wenn ich keine Allergien hätte fänd ich das Mensa Angebot spitze!
- Mehr Frische, höherer Gemüseanteil der veganen/vegetarischen Gerichte
- Mehr Gemüse  
Mehr veganes Angebot
- Mehr Gemüse in den täglichen Gerichten
- Mehr Gemüse!!!  
Größere Portionen!!!!
- Mehr Gerichte OHNE Milchprodukte
- Mehr Gerichte ohne indische/asiatische/zu scharfe Gewürze; mehr diätetisch (diabetische) Gerichte
- Mehr Hülsenfrüchte und eine günstigere Salatbar
- Mehr Hülsenfrüchte wie Linsen, Kichererbsen etc

- Mehr Informationen zur Herkunft der Zutaten und Schätzung der CO2 Bilanz der Gerichte auf Anzeigetafel (z.B. im Ampelformat)
- Mehr Informationen über angebotene Produkte auf Bezug Herkunft, Haltung, etc.
- Mehr Maultaschen und Pizza
- Mehr Mehlspeisen
- Mehr Nachtisch und definitive weniger !! Bio/Vegan Nachtische schmecken einfach nur grauenhaft
- Mehr Quali- statt Quantität. Lieber nur drei Gerichte. Eins vegan, eins vegetarisch und eins Fleisch/Fisch. Mehr Frisches als abgepacktes.
- Mehr Rind und Haehnchen
- Mehr Rindfleisch-Angebote als Schweineisch
- Mehr Salatbuffet, frischer
- Mehr Schweinebraten, ansonsten bin ich echt zufrieden
- Mehr Self Service und eine größere Salatbar wären gut
- Mehr Sitzplätze, Mehr exotische und exzellente Pflanzendekorationen für den Speisesaal, exzellente Toppings, Bällebad gegebenen falls mit Welpen
- Mehr Suppen. Ich finde immer sehr wenige Suppen. Türkische Gerichte sind auch empfehlenswert.
- Mehr Variationen an Gewürzen!
- Mehr Vegane Auswahl (2 Nennungen)
- Mehr Vegane Gerichte
- Mehr Vegane Gerichte anbieten (nicht immer nur Eintopf)  
Die Fleisch und Fisch Gerichte deutlich teuer machen, damit die Veganen gewählt werden
- Mehr Vegane Gerichte für alle, das Angebot an Fleisch zu minimieren (Weniger Menge von solche Gerichte anbieten, eine Bestimmte menge am Tag anbieten, so dass wenn es kein Fleisch mehr gibt, die Leute zum Veganen oder Vegetarischen wechseln müssen.
- Mehr Vegane/vegetarische Auswahl
- Mehr Veganer Gerichte
- Mehr Veganes Essen!
- Mehr Veganes! Vegan kann auch billig sein
- Mehr Vegetarisch und Vegan
- Mehr Vegetarische Auswahl
- Mehr Vegetarische/Vegane Gerichte
- Mehr Vegetarisches essen
- Mehr Vielfalt bei Süßigkeiten und Obst
- Mehr Wert auf gesundes Essen wäre super. Wenig Fett, wenig Zucker. Gute Mischung aus Gemüse, Proteinen und Ballaststoffen
- Mehr als "nur" einen Euro aufschlag für Fleisch. Veganes stark vergünstigen.
- Mehr als ein veganes Gericht und noch mehr vegetarische Auswahl, statt so vielen Fleischoptionen
- Mehr ausgewogene Nahrung
- Mehr explizite Gerichte als nur ein Eintopf.  
Gerichte werden fälschlicherweise als vegan ausgedeutet. Ich hab das auch schon öfter angemerkt. Und es kann einfach nicht sein, dass eine Mahlzeit, die rein aus Fleisch bestehend, billiger ist als nur Nudeln oder Reis ohne Soße!
- Mehr frische Kräuter verwenden  
Nicht alles mit industriellen Suppenpulver verwürzen
- Mehr gesunde Snacks zum mitnehmen
- Mehr gesunde Snacks, wenn man mal wenig/keine Zeit für ein Mittagessen hat, wären schön.
- Mehr gesunde, leckere Sachen wären toll - z. B. Safranreis mit Brokkoli, Gemüsebowl, Gemüsecurry,...
- Mehr gesunde, nährwertreiche Nahrung, weniger Bratensoße
- Mehr gute Vegetarische Alternativen

- Mehr leckere Vegane Gerichte bitte. Es ist auch ok wenn der Teller dann etwas teurer ist.  
Es gibt häufig ganz gute Sachen, aber geschmackloser Kartoffelschleim mit drei Kidneybohnen für 1 Euro ist nicht so das wahre
- Mehr leckeres Vegetarisches und Veganes Essen in der Mensa. Nicht immer nur den gleichen veganen Einheitsbrei. Vegan und vegetarisch kann daheim auch so lecker sein. Das sollte die Mensa auch hinbekommen.
- Mehr proteinreiche vegetarische Kost (Ei, Käse, Soja,...)
- Mehr unterschiedliche vegetarische Gerichte wären toll
- Mehr vegan!
- Mehr vegan!! Auch mal Tofu, Seitan, Tempeh usw.. Dann gerne auch ein höherer Preis.  
Bitte auch vegan und bio gleichzeitig!!  
Außerdem fände ich Hafermilch im Stucafé toll :)
- Mehr vegane Auswahl (2 Nennungen)
- Mehr vegane Auswahl (die ist meiner Erfahrung nach immer relativ schnell weg)  
Mehr Gemüse
- Mehr vegane Auswahl wäre schön, besonders wichtig wäre vor allem interessanteres veganes Essen als immer nur ein anderer Eintopf jeden Tag
- Mehr vegane Auswahl, Beilagen wie Reis nicht unnötig teuer machen
- Mehr vegane Gerichte mit regionalen Zutaten
- Mehr vegane Gerichte wären schön. Aber Grundsätzlich bin ich schon sehr froh, dass es die veganen Gerichte gibt!! :)
- Mehr vegane Gerichte, bzw. tägliche vegane Gerichte würde ich mir wünschen.
- Mehr vegane Gerichte, da sie meist gesünder und nachhaltiger sind
- Mehr vegane Gerichte, nur maximal einmal pro Woche Fleisch, was deutlich, also mindestens 3mal so teuer ist wie das vegane Angebot.  
Am besten gar kein Fleisch
- Mehr vegane Gerichte, weniger Fleischgerichte. Zusätzlich bei veganen Gerichten auch mehr Angebot das sich an der Qualität der Fleischgerichte orientiert (nicht nur Eintopf etc)
- Mehr vegane Mahlzeiten , vegane Nachspeisen (Auch z.b. Muffins, anderes Gebäck)
- Mehr vegane Nachspeisen
- Mehr vegane Optionen (2 Nennungen)
- Mehr vegane Optionen!
- Mehr vegane Optionen, nachhaltiger, bio. Fleisch sollte viel teurer sein!
- Mehr vegane Speisen bitte, auch mit Fleischersatzprodukten, mehr Tofu etc.
- Mehr vegane Speisen. Oft ist vom veganen Angebot nichts mehr übrig, wenn man es nicht früh in die Mensa schafft, da auch nicht-Veganer vegane Speisen essen. Als Veganer kann man aber wiederum nicht auf nicht-vegane Optionen zurückgreifen. Auch ist die Auswahl und Qualität der veganen Speisen oft nicht besonders hoch.
- Mehr vegane alternativen ohne Aufpreis
- Mehr vegane un vegetarische Möglichkeiten:)
- Mehr vegane und vegetarische Gerichte  
Auch gern Varianten der Fleischgerichte mit veganen und vegetarischen Ersatzprodukten
- Mehr vegane und vegetarische Gerichte bitte! Das wäre super. Als öffentliche Einrichtung muss man mit gutem Beispiel voran gehen & Fleischkonsum ist nicht nachhaltig.
- Mehr vegane und vegetarische Gerichte sollten angeboten werden. Und da meine ich nicht „Gemüse“-Risotto, wo 2 Prozent Gemüseanteil vorhanden ist. Gemüse ist längst nicht mehr als Beilage zu verstehen, sondern als Hauptgericht! Sie vorzubereiten kostet am Anfang mehr Zeit, aber es gibt Dutzende Rezepte, Ideen und Visionen wie das super klappen kann. Man muss dabei lediglich andere Städte und Länder anschauen und sich inspirieren lassen. Ich finde es toll, dass die Mensa langsam auf die vegane Kost sich umstellt, doch die Fleischprodukte sind immer noch eine Massenabfertigung und einfach zu billig. So kauft die jeder. Wenn die Politik Fleisch- und Milchprodukte nicht mit nur 9% Mehrwertsteuer sondern mit 19% wie Gemüse und Obst besteuern würde, dann würden die „armen“ Studenten auch mal überlegen müssen wo ihr essen herkommt.
- Mehr vegane/ vegetarische Auswahl... In der Mensa Garching gibt es lediglich Eintopf/ Suppe mit minimal abgeänderten Variationen von Zutaten
- Mehr vegane/ vegetarische Gerichte, weniger verkrochen, nicht nur ein einzelnes Stück Fleisch oder Fisch als Hauptgericht auf dem Teller, vegetarische und vegane Gerichte verbilligen um noch mehr Anreiz zum Kauf zu bieten. Preis-leistungs-verhältnis oft nicht gegeben (für das was man bekommt ist preis zu hoch)
- Mehr vegane/vegetarische Gerichte als Auswahl bitte. Weniger Industriezucker. Bitte Salatbar beibehalten + warme Getränke falls machbar? Z.Bsp heißes Wasser und dazu Teebeutel

- Mehr veganes Angebot nötig.  
Auch Tage an denen es einfach mal gar kein Fleisch (und Fisch - das ist auch ein Tier und damit eigentlich auch Fleisch) gibt. Und nicht als extra angekündigten Donnerstagfleischfreitag, sondern öfter mal in der Woche kein Fleisch anbieten.
- Mehr veganes Angebot, weniger Fleisch. Vegetarische Gerichte veganisieren.
- Mehr veganes Essen bitte, bzw. mehr Abwechslung, nicht jede Woche das gleiche (nur an anderen Tagen). Und bitte, die Tomatensauce mit Getreidegerichte auswechseln, die schmecken alle gleich.
- Mehr veganes Essen und vegetarisches Essen.
- Mehr veganes Essen, dies ist deutlich nachhaltiger (gut für das Klima und die Umwelt)
- Mehr veganes essen! Nicht nur Eintöpfe!
- Mehr veganes und vegetarisches essen.  
Weniger fleischangebote
- Mehr vegetarische und Veganer Gerichte .
- Mehr vegetarische Alternative und jeden Tag die gleichen Vegane Alternative (Curry,Linsen Brei) anbieten ist auch keine Lösung
- Mehr vegetarische Angebote
- Mehr vegetarische Gerichte (3 Nennungen)
- Mehr vegetarische Gerichte und bedeutend weniger Fleisch wäre sehr lobenswert
- Mehr vegetarische Gerichte und weniger Fleischgerichte fände ich schön. Wenn Fleisch dann am besten regional und aus artgerechter Haltung auch wenn das wahrscheinlich schwierig ist in großen Mengen. Dies würde wieder für mehr vegetarische Gerichte sprechen
- Mehr vegetarische Gerichte wären super
- Mehr vegetarische Gerichte zum kleinen Preis. Zum Beispiel den Baustellenteller in vegetarisch oder vegan.
- Mehr vegetarische Gerichte, die auch gesund und vielfältig sind!
- Mehr vegetarische Gerichte, vegetarische Gerichte günstiger, Fleischgerichte mit höherem Gewichtspreis statt Fixpreiskomponente
- Mehr vegetarische Gerichte. Es gibt zwar immer ein veganes Gericht, aber für Menschen, die gerne vegetarisch essen, aber nicht unbedingt vegan gibt es selten eine vegetarische Option außer der veganen
- Mehr vegetarische Optionen
- Mehr vegetarische Optionen bitte! Das vegane Essen ist oft sehr ähnlich leider
- Mehr vegetarische Optionen, weniger Fleisch. Wenn Fleisch, sollte nicht die Massenhaltung unterstützt werden
- Mehr vegetarische essen
- Mehr vegetarische und Vegane Optionen generell
- Mehr vegetarische und eventuell vegane Gerichts Auswahl. Soja/Hafermilch oder ähnliches als Milchalternativen im StuCafe. Keine Takeaway Plastikverpackungen!!! ganz schlimm gerade aktuell in der Coronazeit!!! Lieber sowas wie ReCup oder selbst eigene Tupperware mitbringen.
- Mehr vegetarische und v.a. vegane Auswahl.
- Mehr vegetarische und vegane Gerichte (2 Nennungen)
- Mehr vegetarische und vegane Gerichte zur Auswahl. Oft (vor Pandemie) gibt es 3 Fleischgerichte und dann 1 Suppe und 1 vegetarisches/veganes Hauptgericht. Zusätzlich sind die Fleischgericht nur 1€ teurer pro 100g als Vegetarische Gerichte. Das ist aus meiner Sicht nicht verständlich, da Fleisch deutlich teurer sein sollte als Gemüse
- Mehr vegetarische und vegane Möglichkeiten, Fleisch/Fischgerichte in Bio
- Mehr vegetarische und vegane gerichte zur auswahl.
- Mehr vegetarische/ vegane Auswahl
- Mehr vegetarische/vegane Angebote, reduziertes Fleischangebot, Fleisch ist im Vergleich zu den Beilagen viel zu billig, reine Beilagenteller und vegetarische Essen sollten in Relation deutlich billiger sein
- Mehr vegetarische/vegane Auswahl. Abwechslung vom veganen/vegetarischem Eintopf.
- Mehr vegetarische/vegane Gerichte
- Mehr vegetarisches Angebot
- Mehr vegetarisches Angebote, und auch genügend Portionen vorhanden, um1 gibt es manchmal keine vegetarischen Gerichte mehr.  
Lieber mehr Veggie als Fleisch!
- Mehr vegetarisches essen. Fisch und Fleisch könnte man als Zusatzoption dazu anbieten. Beispielsweise Gemüseeintopf, wer möchte,

kann Fisch und Fleisch hinzufügen.

- Mehr vegetarisches und veganer Gerichte als Fleisch produkte.
  - Mehr vegetarisches, auch kaltspeisen  
Es ist sehr traurig, dass es kaum schlichtes Obst gibt und dann kostet ein populärer Apfel WÄHREND der Saison (wenn sie gefühlt an jedem zweiten Apfelbaum in Deutschland verfaulen) 60 ct...  
Wie wäre es damit auf den weiten, großen, ungenutzten, zugepflasterten Flächen in Garching ein paar Obstbäume zu pflanzen... wenn das zu viel Arbeit ist vielleicht als Studierenden-Projekt
  - Mehr vegetarisches/veganes Angebot wäre gut. Oder sogar halal/kosher Fleisch. Danke!
  - Mehr/Öfter Süßspeisen bitte!!!!!!
  - Mehrere Gemüse Optionen außer Salat, gekochte Brokkoli und Karotten
  - Meine Antworten beziehen sich darauf: ich esse in der Mensa weder Fleisch- noch Fischgerichte. Grundsätzlich finde ich das Fleisch- und Fischgerichte natürlich angeboten werden dürfen (ich bin aber dankbar für vegane/vegetarische Alternativen). Bei fünf Gerichten ein Fisch- und ein oder von mir aus auch zwei Fleischgerichte finde ich in Ordnung, dann ist es mir aber wichtig, dass das Fleisch biozertifiziert, regional und artgerecht gehalten ist und auch der Fisch bio, artgerecht gehalten und ohne Überfischung gefangen wurde. Auch wenn ich das Gericht nicht selber esse.
  - Meine Eingaben spiegeln mein normales Verhalten wieder (als gäbe es kein Corona). Aufgrund von Corona esse ich seit März nicht mehr an der Uni, da ich nie dort bin.
  - Meine Kommilitonen und ich wünschen uns eine Mensa am Campus Mühldorf der TH Rosenheim.
  - Meiner Meinung nach ist es für eine ausgewogene Ernährung nicht nötig, Fleisch oder Fisch in der Mensa anzubieten. Diese Nahrungsmittel können auch im privaten Umfeld konsumiert werden. Das Angebot wäre so deutlich nachhaltiger tier- und klimafreundlicher.
  - Meiner Meinung nach kann man nicht sagen dass Bio besser oder schlechter ist als nicht Bio, es ist einfach was anderes.  
Das Ziel von Bio war gesündere Lebensmittel zu produzieren und diese auch nachhaltiger anzubauen. Zwar haben Bio Lebensmittel einen höheren Antioxidantien Gehalt (Baranski;2014), jedoch wie viel diese bringen ist ungeklärt. Von anderen Nährstoffen konnten geringe Unterschiede kenntlich gemacht werden, wohingegen andere keine Nachweisen konnten (Dangour;2009). Bio Pestizide sind sogar schädlicher für den Menschen als andere nicht Bio Pestizide (European Parliament;2015). Was Umweltfreundlichkeit angeht ist keine Methode der anderen überlegen, Bio verbraucht weniger Energie, produziert jedoch ähnlich viele Treibhausgase, Bio hat weniger Pestizide aber benötigt mehr Fläche (Ritchie,OWDI;2017) & (Landquist;2016).  
Zusammengefasst kann man nicht sagen was besser ist, beide Arten haben ihre Vor- und Nachteile, wobei Bio von der Politik zu sehr in den Himmel gelobt wird. Dahingegen sollte man beides Anbauen und je nachdem die Vorteile abwägen. Viel wichtiger dabei ist, dass die Produkte regional sind, ausgenommen der Aufwand ist im gesamten Höhe Bananen in Bayern zu züchten als sie her zu schiffen. Es sollte somit mehr an der Logistik gearbeitet werden um die Transportwege so effizient wie möglich zu gestalten.
  - Meiner Meinung nach müssten nicht immer ausgefallene oder sehr aufwendige Gerichte angeboten werden. Es ist klar, dass z.B. Rouladen nicht in guter Qualität zum Mensapreis angeboten werden können. Ich persönlich esse sehr gerne Fleisch, finde die Fleischqualität in der Mensa aber sehr schlecht, sodass ich hier ausschließlich vegetarisch esse. Es gibt viele einfache Gerichte (z.B. Nudeln mit Soße) die günstig und trotzdem qualitativ hochwertig angeboten werden können.
  - Meiner Meinung nach sollte das Angebot vor allem vegetarisch und vegan sein. FALLS Fisch oder Fleisch verkauft wird, dann zu einem höheren Preis, um bessere Qualität zu gewährleisten und dass man sich zweimal überlegt, ob man wirklich Fleisch essen muss.
  - Meiner Meinung nach sollte die Mensa weit weniger Nudelgerichte bereiten. Nudeln macht sich doch schon jedermann selbst daheim. In der Mensa sollten eher Speisen bereitet werden, die man sich zu Hause nicht unbedingt selbst macht.
  - Meinung: Es besteht keine Notwendigkeit für eine Differenzierung zwischen Fleisch und Fisch, da: "public class Fisch extends Fleisch"
- Wünsche:
1. Die Mensa soll ihre Ausrichtung weg vom Konzept der festen Tagesgerichte hin zu einem Konzept der Selbstbaugerichte ändern. Das heißt, es sollen jeweils getrennte Selbstbedienungs-Essensausgaben für Fleisch, Veganer Fleischersatz, Soßen und Beilagen existieren.  
Vorteile:
    - Studierende bzw. das Hochschulpersonal nehmen ausschließlich diejenigen Speisekombinationen, die sie auch wirklich restlos essen => Zurückgehende Speisereste (und damit Müll) wird vermieden
    - Progressiv eingestellte Studierende bzw. Hochschulpersonal können jeden Tag neue Kombinationen probieren, insbesondere solche Kombinationen, welche vorher undenkbar gewesen wären (Keine Kombination ist so seltsam, dass es nicht mindestens eine Person gibt, die genau diese Kombination super findet)
    - Konservativ eingestellte Studierende bzw. Hochschulpersonal können die Speisekombinationen weiterhin nach Vorgabe zusammenstellen
    - Sowohl herbivore, als auch karnivore Studierende bzw. Hochschulpersonal haben eine große Auswahl an möglichen Speisen, ohne die omnivoren Studierenden bzw. Hochschulpersonal in ihrer Auswahl einzuschränken. Insbesondere für die karnivore Gruppe wären Ideen wie ein Veggiday nicht artgerecht => Besseres Angebot für alle
    - Es fallen keine nennenswerten Mehrausgaben für den Mensabetreiber an, da Fleisch, Soßen und Beilagen unverändert zubereitet werden. Ausschließlich der letzte Schritt (Kombinieren der Speisenbestandteile) entfällt.
  2. Die jeweilig angebotenen Gericht-Bestandteile sollen klar und in einfacher Sprache deklariert sein. Zum Beispiel wissen viele Deutsche Studierende bzw. Hochschulpersonal nicht unbedingt, was unter Čevapčići genau zu verstehen ist, während viele ausländische Studierende bzw. Hochschulpersonal mit dem Begriff Jägerschnitzel wenig anfangen können. Die Zusätze "Hackfleischröllchen" bzw. "Paniertes Schweinefleisch mit Pilzsoße" könnten deutlich zum Verständnis und zur Meinungsbildung bezüglich der Essensauswahl beitragen. Auch hier fallen keine nennenswerten Mehrausgaben für den Mensabetreiber an.
- Mengenkalkulation (->Müll) ist auch sehr wichtig. Daher finde ich es nicht sehr schlimm, wenn ich z.B. eine halbe Stunde vor Mensaschluss keine volle Auswahl mehr habe.  
Das "kleinere Brotzeitangebot" darf gern auch mehr Elemente jenseits der Leberkassemel haben.
  - Mensa Garching ist eh schon teuer genug.

- Mensa Hatching ist 100 mal besser als die auf der Arcisstraße
- Mensa München ist teuer genug (gerade da man sich mit dem Selbstbedienungssystem leicht überschätzt wie groß der Hunger wirklich ist). Ich erwarte kein Preisniveau wie an der Düsseldorfer Heinrich-Heine-Universität, aber nicht jeder Student in München hat reiche Eltern, viele von uns kämpfen schon genug mit Miete etc....
- Mensa der TUM Campus Straubing mit einbinden ;) Wir haben hier leider eine unfassbar kleine Mensa für viel zu viele Studenten (welche zukünftig noch mehr werden sollen) > schlechte/kleine Auswahl & auf Nachhaltigkeit wird wenig geachtet. Veganer kommen komplett zu kurz & für Vegetarier gibt es nur 1 Gericht zur Auswahl. Für "den Campus der Nachhaltigkeit" ein kompletter Witz
- Mensa esseb MUSS günstig sein damit Studierende es sich leisten können
- Mensa ist jetzt schon zu teuer. Bitte tut uns Studenten einen Gefallen, und macht nichts, was die Preise erhöht.
- Mensa muss in erster Linie bezahlbar sein, auch für den großen Hunger. Durch die Preisentwicklung der letzten Jahre (von 2-3 € pro Mittagessen auf 6-9 €) bin ich gezwungen, selber zu kochen und mein Essen mitzunehmen, statt täglich in die Mensa zu gehen.

Wie funktioniert nun preiswertes Essen, das trotzdem nachhaltig hergestellt wird? Durch Rückbesinnung auf regionale und saisonale Grundnahrungsmittel: Kartoffeln, Nudeln, Kraut. Wenig Fleisch, keine exotischen Zutaten, dennoch leckere Zubereitung mit Gewürzen, Butter etc.

Und keine übertriebene Auswahl. Mensa kann und soll keine Konkurrenz zur Gastronomie rundum (Bäcker, Döner, Gaststätten, ...) sein, sondern muss sich durch akzeptable Qualität bei geringem Preis abheben.

Für Menschen, die mittags drei vegane Salatblätter essen, mag die Preisgestaltung vorteilhaft sein. Für Studenten aus den Ingenieursrichtungen, die ein Kilo Nudeln benötigen, sind 7,50 € dafür nicht angemessen. Das rechtfertigen weder der Materialwert der Pasta, noch die karge Soße, die man zuhause für 50 Cent selber köcheln kann.

Lieber drei bodenständige, nahrhafte und bezahlbare Gerichte (vegan, vegetarisch und abwechselnd Fleisch/Fisch) als acht ausgefallene, überbeuerte Experimente. Tierisches selbstverständlich artgerecht gehalten, dafür gerne mit Aufpreis. Aber die täglich wechselnde Pizza gibts auch beim Italiener nebenan, und dort schmeckts besser.

- Mensa vergleichsweise sehr teuer
- Mich verwundert, dass zwischen artgerechter Haltung und Bio unterschieden wird. Mir wären Bio-Siegel wichtig, die auch die artgerechte Haltung einschließen.
- Mich würde es freuen, wenn es mehr fettreich-kohlenhydratenarme Gerichte im Speiseplan stünden.
- Mikrowellen in der Mensa wären klasse, um mitgebrachtes Essen aufzuwärmen (siehe z.B. Mensa LMU Klinikum)
- Milchalternativen sollten angeboten werden und mehr Optionen für alternative Ernährung (wie Vegan, Glutenfrei, Laktosefrei, Vegetarisch...)
- Mindestens 1 Fleisch, ein Fisch, ein vegetarisches und ein Veganes Gericht.
- Mindestens ein veganes Gericht pro Tag und vegane Desserts!
- Mindestens einen veggie Tag pro Woche
- Mindestens eines der täglichen Gerichte sollte Vegan sein. Ich konnte bereits eine positive Erfahrung mit veganen Gerichten in einer Kantine machen. Oft waren viele Mitarbeiter überrascht dass es sich um ein veganes Gericht gehandelt hat.

Ein Vegetarier wird auch eine vegane Mahlzeit gutheißen, dies gilt aber nicht umgekehrt. Aus diesem Grund kann man mit einem veganen Gericht mehr Menschen ansprechen.

- Mir egal wie viel Fleisch/Fischgericht es gibt, es sollte aber sehr viel mehr Auswahl für vegetarier/veganer geben, was sich auch leicht mit den fleisch gerichten vereinbaren lässt, wenn die nicht immer zusammengeschmissen werden würden.

zB kann man doch einfach von allen soßen die es gibt, auch eine vegetarische version machen, vor Allem zB bei Nudelgerichten die tomatensaucen.

(Natürlich funktioniert das nicht immer, besonders wenn es vegan sein sollte, aber bis jetzt gab es diese option überhaupt nicht, sondern nur ein mini futzelchen extra in dem veganen bereich. Hat eindeutig verbesserungsbedarf)

- Mir fällt oft in Mensen unterschiedlicher Hochschulen auf, dass die Vielfalt vegetarischer/veganer Menüs sehr gering ist, wobei es weltweit eine Mehrzahl unterschiedlicher vegetarischer/veganer Speisen gibt als mit Fleisch. Oft ist Fleisch lediglich eine Beilage und kann weggelassen werden ohne die Qualität der Speise zu mindern. In Mensen kommt es mir jedoch vor, dass das Fleisch einen zentralen Beitrag zu jeder Speise ist, dass das Weglassen des Fleisches oder Fisches zu einem nicht mehr zu einer allzu begehrenswerten Speise führt.
- Mir gefällt das Essensangebot sehr gut. Es gibt viel Gemüse, welches gut gewürzt ist. Verschiedene Angebote und Themen. Große Salatbar. Insgesamt hat mir das Mensaessen immer sehr gut geschmeckt
- Mir gefällt das jetzige Modell, dass jedes Fleisch- und Fischgericht einen Aufpreis kriegt im Vergleich zu den Veganen und Vegetarischen Gerichten.
- Mir gefällt, dass es in letzter Zeit mehr vvegane Gerichte zur Auswahl gibt. Das ist meiner Meinung nach die beste Möglichkeit, um sich nachhaltig zu ernähren.
- Mir ist Bio sehr wichtig. Als Pescetarier esse ich meist vegetarisch, daher würde ich mich über ein vielfältiges vegetarisches bzw. veganes Angebot freuen.
- Mir ist artgerechte Haltung sehr wichtig! Ich esse eigentlich gerne Fleisch, aber esse es nur, wenn ich weiß, dass es aus artgerechter Haltung kommt. Da es in der Mensa Rosenheim kein Fleisch aus artgerechter Haltung gibt (Stand vor Corona), esse ich, wenn ich mir

selbst nichts mitgenommen habe, vegetarisch, wobei die Eier in den Gerichte oder die Milchprodukte ja auch nicht aus artgerechter Haltung stammen. Das darf sich gerne ändern. Ich bin auch bereit dafür mehr zu bezahlen!

- Mir ist es lieber einen hohen Preis für regionale, artgerechte Fleischgerichte zu zahlen, als billiges Fleisch mit ethischen Makeln zu essen. Ist der Preis hoch (also ähnliches Niveau wie in Restaurants), dann esse ich eben seltener ein solches Gericht. Ich glaube, wenn man die Qualität des Essens schmeckt, ist man auch bereit, mehr zu zahlen. Viele Studierende holen sich auch mal Pizza oder gehen zu McDonalds oder sonstwohin, wo man auch schnell mehr als 5 € los wird. Da nimmt man auch höhere Preise hin als in der Mensa.
- Mir sind die Fragen in bestimmten Bereichen nicht differenziert genug. Die Gastronomien der Hochschulen und Universitäten sollten meiner Meinung nach eine Vorbildrolle für die gesellschaftlichen Essensgewohnheiten einnehmen und diese nicht nur spiegeln. An dieser Stelle wäre eine Frage zum wöchentlichen Speiseplan und dessen Bestandteile (Fisch, Fleisch, vegetarisch) förderlich. Die Gastronomien sollten also nicht nur als Dienstleister sondern auch als Ort und Möglichkeit der Bildung gesehen werden. Eventuell gibt es ja sogar die Möglichkeit für studentische Projekte aus themenverwandten Studiengängen.  
Groß und danke für die Umfrage
- Mir wäre wichtig, dass das Angebot für vegetarische und vegane Alternativen ausgeweitet wird und mehr Wert auf eine gesundheitlich wertvolle Nahrung gelegt wird. Außerdem sollte das Angebot nachhaltiger gestaltet werden. Ich will gar nicht wissen, wie viel Fleisch in den Mensen weggeworfen wird...
- Mittlerweile weiß jeder, dass Ernährung auf Basis von Tierischen Produkten die Welt und ihre Einwohner enorm schadet. Das sagen vor allem Wissenschaftler. Es kann also nicht sein, dass gerade die Mensen in den Instituten, die den Weg zum Fortschritt zeigen sollten, so zurückgeblieben gestaltet werden.  
Für private Menschen, ist es schwierig, die Angewohnheiten anzupassen, und die Ernährung besser zu gestalten. Deswegen sollten die Mensen Zentral herausfinden, wie man gesunde und leckere Ernährung ohne tierische Produkte anbieten kann, und bessere Ernährung für alle Studierende und Mitarbeiter ermöglichen.
- Momentan werden die Fleischgerichte in großen Teilen quersubventioniert durch überbeuerte vegane oder vegetarische Alternativen, die oft relativ lieblos sind. Es ist für die Veganer\*innen nicht einzusehen, für ein paar Kartoffeln mit TK-Spinat den vollen Preis zu zahlen (die Beilagen kosten ja genauso viel wie alles andere). Der Preisunterschied zwischen vegan-vegetarischen Gerichten und Fleisch/Fischgerichten sollte grundsätzlich deutlich größer sein, das ist mit Sicherheit auch Auftrag einer öffentlichen Kantine im 21. Jahrhundert (meine Meinung). Falls dann Menschen unbedingt noch die Currywurst mittags brauchen, müssen diese unbedingt einen stark erhöhten Preis zahlen (es muss richtig weh tun).

Abgesehen davon ist das vegane Angebot immer noch sehr dürftig, auch wenn es vereinzelt Verbesserungen gibt. So gibt es vereinzelt vegane Nachspeisen, z.B. auf Sojajoghurt-Basis. Auch das Salat-Buffer verbessert vieles. Weiterhin gibt es jedoch häufig nur ein veganes Gericht pro Tag, das dann in der Regel entweder viel zu flüssig oder zu trocken ist.

- More Vegan and Vegetarian food would be greatly appreciated
- More asia dishes...
- More chicken, less beef, don't over cook the pasta,
- More desserts varieties.
- More vegetables
- More vegetarian and halal choices in Canteen
- Most of the food in Mensa contains too much SALT !!!, This is very dangerous to the health of students and academia in the long run.
- Möglichkeit, eigene Tupperware mitzubringen, um den Müll zu reduzieren  
Dafür vlt kleinen Rabatt oder einen Riegel
- Möglichst müllsparend einkaufen und kochen, Reste verschenken an Tafeln/Obdachlose  
Mehr vegane Auswahl und nicht immer nur Gemüse mit Bulgur/Couscous, sondern etwas kreativer
- Möglichst viel vegetarische und vegane Gerichte wären super oder wo Fleisch/Fisch Beilage ist und man es einfach weglassen/ersetzen kann :)
- Münchner Leitungswasser sollte im Angebot sein
- N/A
- NA
- NICHT immer das vegane Essen flüssig machen. Mehr feste vegane Speisen. Mehr Grünanteil im Essen. Das vegane Essen bitte so machen, sodass man sich nicht immer noch extra feste Beilagen dazunehmen muss.
- Nach guten Start reduzierte sich das vegetarische Angebot in der Mensa Rosenheim auf das bloße Aufwärmen der immergleichen Fertigprodukte (dann matschig oder trocken) ohne wenigstens abgestimmte frische Gemüsebeilagen oder zumindest die Ergänzung durch abwechselnde Soßen o.ä.  
Der sichtbare Abstand zu den deutlich abwechslungsreicheren Fleischangeboten hat mich verärgert.  
Das Fisch-Angebot ist m.E. aus ökologischen Gründen noch kritischer zu sehen als Fleisch. Es beschränkte sich bisher ebenfalls hpts. auf panierte Fertigware.
- Nachhaltig Fisch zu konsumieren, klappt heutzutage eher selten bis gar nicht. Die allermeisten Siegel sind gekauft und im Sinne der Nachhaltigkeit absolut nichts wert (siehe MSC). Das Fischangebot sollte wenn überhaupt vermehrt auf regionale Süßwasserarten zurückgreifen (Forelle, Lachsforelle, Saibling etc). Sogar Bio Fisch ist mitunter kaum nachhaltig.  
Es wäre allgemein wünschenswerter, wenn man zu einem Großteil auf Pflanzenproteine zurückgreift. Eine proteintreiche Ernährung ist gesund und es wäre wünschenswert, wenn vegetarisch/vegan nicht gleich bedeutet, dass man nur noch leere Kalorien wie weißes Mehl, Reis oder Kartoffeln zu Auswahl hat. Eine proteinreiche Mahlzeit als Fleischersatz ist ohne weiteres mit der Unmenge an verschiedenen



Hülsenfrüchten, Tofu etc möglich.

Zuckerfreie Backwaren oder Vollkornprodukte würden sich ebenso ohne weiteres realisieren lassen. Im Zuge des Zeitgeists könnte man sich noch überlegen, ob man eine Smoothie/Proteinshake (pflanzlich) Bar einbindet.

- Nachhaltig wäre es in der Mensa zu essen und nicht 5000 plastikbehälter über den Campus zu verteilen
  - Nachhaltig wäre schon, aber die Kosten des Essens in den Mensen wie die Dinge liegen sind schon relativ hoch
  - Nachhaltige Ernährung muss auch bei den jetzigen Preisen darstellbar sein.
  - Nachhaltigkeit geht nur durch eine vegetarische bzw vegane Ernährung. Alles andere ist Augenwischerei!  
Und einen Aufpreis für das vegane Essen zu bezahlen wäre eine Frechheit!
  - Nachhaltigkeit ist wichtig und es sollte Fisch, Fleisch und vegetarische Gerichte immer zur Auswahl geben. Das in Pasing sehr gut umgesetzt.
  - Nachhaltigkeit muss auch "hinter den Kulissen" umgesetzt werden, also sowohl in der Zubereitung, als auch in der Lieferung
  - Nachhaltigkeit sollte meiner Meinung nach bei allen Lebensmittel und nicht nur bei Fleisch und Fisch berücksichtigt werden. Ich finde auch z.B. bei Eiern gibt es große Unterschiede - für mich sind Eier aus Bodenhaltung etwas anderes als welche aus Bio-Haltung.
  - Nachhaltigkeit sollte nach dem Geschmack kommen, dann allerdings doch beachtet werden.
  - Nachhaltigkeit spiegelt sich ja nicht nur in der Produktion der Lebensmittel, sondern auch im Umgang mit übriggebliebenen Lebensmitteln wieder. Das sollte meiner Meinung nach auch unbedingt mit bedacht werden bei einem Nachhaltigkeitskonzept.
  - Naja der Mensapreis sollte am Ende immer noch günstiger sein wie ein Besuch in einem Restaurant. Teilweise bekommt man in einem Restaurant für 8€ mehr wie in einer Mensa (München ist der Preis allg. etwas höher aber das liegt an der Miete die eine Mensa nicht hat)
  - Neben den Bezugsquellen sollten auch die Gerichte selbst überdacht werden. Häufig ist die vegetarische Variante die Beilagen der Fleisch/ Fischgerichte. Es gibt mittlerweile sehr ausgewogene vegetarische und vegane Rezepte die über Nudeln mit Tomatensoße hinausgehen
  - Neben einer artgerechten Tierhaltung ist es mir außerdem wichtig dass die Tiere in keiner Massentierschlachtereie getötet werden.
  - Neben guten, nachhaltigen Produkten wäre es mE wichtig, auch ein (sehr) günstiges Gericht anzubieten. Nicht jede\*r kann hochwertiges Essen bezahlen.
  - Neben nachhaltiger Auswahl sollte auch auf Geschmack und Frische gesetzt werden. Das jetzige Angebot ist kaum genießbar!
  - Negativ: Gemüse das nach Badesatz schmeckt, Nudeln und Reis erst kochen und dann wieder eintrocknen lassen.  
Positiv: Lustiges Personal, Beilagen meist essbar
  - Nein (8 Nennungen)
  - Nein.
  - Nett gemeint aber das essen kostet im Moment jetzt schon 6 Euro für eine normale Portion die mich satt macht. Ab 8 Euro kann ich auch in einem Restaurant bestellen. Leute die auf bio und ko bestehen besuchen die Mensa sowieso nicht
  - New recipies
  - Nicht alle Studenten in München haben Bonzeneltern, Mensa ist eh schon nicht wirklich günstig
  - Nicht jedem Trend (vegan, Bio ...) hinterherlaufen: Lieber solide Mahlzeiten im Angebot. Ich halte nichts von "fleischfreien" Tagen: Ein Mensch der täglich höchstleistung bringt, körperlich wie geistig, hat dementsprechende Anforderungen an seinen Energiehaushalt. Zudem ist Bio nicht unbedingt gleich nachhaltig - lieber regional!
- Vormittags/Brotzeitverkauf: Es wäre schön, wenn, wie z.B. in einer Backerei, fertig belegte Semmeln (Käse, Wurst, Ei) frisch zubereitet und verkauft werden würden. Die abgepackten Semmeln sind zum Einen zu teuer und zum Anderen nicht besonders gut.
- Öffnungszeiten: Da ich oft schon ab 6:30 Uhr an der Hochschule bin, wäre es gut, wenn man vor der Vorlesung (z.B. 7:30 Uhr) bereits die ersten Sachen (Semmel/Bretze) kaufen könnte. Zusätzlich wird am Nachmittag teils schon sehr früh geschlossen. In der Zwischenpause um 15:15 -15:30 Uhr bekommt man oft schon nichts mehr was satt macht. Ideal wäre, wenn es bis mind. 17:00 Uhr zumindest noch Bretzen und andere Dinge zu kaufen gibt. Z.B. ist das an der TUM in Garching (Gebäude Informatik/Maschinenbau) möglich.
- Nicht jeder Student hat das nötige Geld, bitte beachten Sie das in Ihrer Bewertung
  - Nicht mehr auf Nestle Produkte setzen!
  - Nicht nur Gerichte ohne Fleisch, sondern auch Gerichte die statt Fleisch einen Fleischersatz beinhalten z.b. beyond meat ...
  - Nicht nur auf artgerechte Haltung, sondern auch auf artgerechte Schlachtung achten
  - Nicht nur regionales Fleischangebot, sondern auch regionales Obst & Gemüse (u.U. auch Bio)
  - Nicht so viel Gelatine/Andicker in den Soßen/Suppen  
Online aufladen der Mensa Karte oder per Kontoeinzug ohne Unterschrift
  - Niedrige Preise für Vegetarier, um den Fisch- / Fleischkonsum zu vermindern, denn Fleisch bzw. Fisch sind Luxusgüter
  - No further suggestions, but I feel that the aforementioned options would have great impact.
  - No waste pollicies could be applied

- No, thank you.
- Noch mehr und abwechslungsreichere vegane Gerichte wären schön. Beratung zu diesem Thema und dessen Umsetzung in Großküchen gibt es vom veganen Koch Björn Moschinski. Am besten einladen.
- Noch vor regionalem und saisonalem Essen (was auch gut ist), hat eine rein pflanzliche/vegane Ernährung den größten Einfluss auf den CO2-Abdruck, Wasserverbrauch und Landverbrauch. Zitat aus einem Artikel des Spiegel: "Eine vegane Ernährung ist der wahrscheinlich größte Hebel, um den eigenen ökologischen Fußabdruck zu verringern", sagte Poore dem SPIEGEL (siehe <https://www.spiegel.de/wissenschaft/mensch/vegane-sparen-jaehrlich-zwei-tonnen-treibhausgase-a-1264577.html> oder das dort verlinkte Paper). Deshalb schlage ich vor, dass wenn eine Nachhaltige Ernährung gewünscht ist, der Fokus auf vegane Gerichte gelegt wird.
- Noch wichtiger wie Nachhaltigkeit ist eine qualitativ hochwertige Zubereitung des Essens.
- Not only the combination of meat counts, but the combination of different vegetables is important.
- Nudelgewürz bitte weglassen, da ich gerne Nudeln esse, aber finde mit diesem Gewürz schmecken die nicht mehr so gut
- Nudeln al dente!  
Mehr kreative Rezepte
- Nudeln, Reis und andere Beilagen sollen als vegetarisch/vegan anerkannt werden.  
  
Als Student benötige ich Essen, das für möglichst wenig Geld möglichst satt macht.
- Nun, ich bin der Meinung dass nicht unbedingt das gesamte Essen allen Kriterien entsprechen muss. In einem langwierigen Prozess hin zu mehr Nachhaltigkeit, Tierschutz usw. halte ich es für wichtig, beispielsweise klar zu kennzeichnen, welche Essen nachhaltig etc. sind (auch teurer u.U.) und welche nicht. Das können ja zu Beginn vielleicht 50% sein und dann je nach Akzeptanz mehr werden. So behält man die Freiheit, auch mal weniger zu bezahlen und weniger nachhaltig zu essen, aber hat genügend Auswahl, das Gegenteil zu tun.
- Nur einen Tag pro Woche jeweils ein Fleisch- und jeweils ein Fischgericht, dann kommen Fleisch/Fischesser auch auf ihre Kosten, es wird so zu etwas besonderem "nicht alltäglichem" und gesünder sowie günstiger ist es sowieso.
- Nur noch veganes Essen bitte danke
- Nährwertangaben zu den einzelnen Gerichten (Kalorien, Makronährstoffe) wären hilfreich
- Objektiv betrachtet gibt es keine nachhaltigere Ernährung als die Vegane. Ferner sollte man sich mehr in diese Richtung entwickeln. Biosiegel vor allem bei Fleisch sind ein Supply Chain Problem und auch Betriebswirtschaftlich nicht im Sinne der Mensa. (Auf Essenpreise bezogen)
- Offengelegt Informationen zu Inhaltsstoffen z.B. in Salatsaucen  
Vollkorn-Angebote, z.B. Nudeln
- Offer more fish and chicken instead of meat (beef), hopefully this satisfies the meat-eater, while offering food with less water usage etc.
- Oft ist zB in Nudelgerichten schon Fleisch enthalten. Es wäre schön, wenn man dies zumindest nur optional zufügen könnte und damit eine weitere vegetarische/vegane Auswahl zur Verfügung hätte. Oft ist diese nämlich sonst sehr beschränkt.
- Oft leiden Gerichte an der Qualität der Soße und nicht unbedingt an der Qualität des Fleisches/Fisches. Wobei man manchmal auch das Gefühl hat, ein lederartiges Schnitzel wird versucht durch Soße etwas einzuweichen...
- Oft sind Beilagen und einfaches Essen durch den Preis nach Gewicht teurer - bitte ändern
- Oft sind die einfacheren/weniger experimentellen Gerichte (Erbseneintopf, Käsespätzle) die besten!
- On price, more vegetarian and vegan options can help decrease the price while increasing the quality. Vegetarian and vegan options should be cheaper than meat options, reflecting the true environmental costs. Given the large state subsidies involved in school dining, the state can be an entrepreneur in nudging here.
- Optionen für jeden Geldbeutel. Ethik und Wirtschaftlichkeit im Bezug auf den studentischen Geldbeutel stehen in enger Correlation.  
  
Um Essensverschwendung z.B. durch zu große Optionen zu vermeiden, kann wie in der Grundschule das Essen durch einen Essensplan vorbestellt werden. Nicht alle aber die großen Hauptspeisen. Es können zusätzlich natürlich Hauptspeisen bestellt werden.
- Organic doesn't matter to me as much as knowing that the animals were raised outside rather than in cramped conditions, but I don't like the use of anti-biotics. I checked regional because I don't want to eat meat that was raised because forests were cleared to graze them.
- Orientiert euch bezüglich Gerichte/Rezepte mal daran, was normale Leute auch zuhause essen würden ;)
- Papier statt Plastik bei den derzeitigen ToGo-Verpackungen.
- Pizza Hawaii dauerhaft im Angebot
- Pizza hat ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis! Leider gibt es sie nicht jeden Tag an meinem Mensastandort. Und Fleisch sollte keinen Festpreis haben, weil dann die Leute dazu angehalten werden, entweder sehr viel Fleisch auf einmal zu essen oder gar nichts. Das gefällt mir nicht.
- Plastikbeutel für Teebeutel sind nicht nur ökologisch fragwürdig, sondern neue Studien haben gezeigt, dass man damit viel Mikroplastik in sich aufnimmt.
- Plastikreduzierung im Einkauf
- Plastikverpackungen in StuCafé usw. vermeiden, da besteht noch Nachholbedarf

- Please a bit cheaper
  - Please add option of Halal meat in the menu.
  - Please do not introduce fees for international students its a grave mistake
  - Please increase the amount of dairy-free meals. I cannot eat cheese and sometimes have a hard time in Mensa Garching.
  - Please provide halal options
  - Please provide vegan food.
  - Please, be mindful of serving all kinds of foods (especially; meat) with "Halal Certificate" for Muslim costumers.
  - Please, if you will eat meat (as last resource) guarantee the best conditions as possible for the lives of the cows and calfs.
  - Please, think of making its nutrition better. It should not be so that if you're vegan, you can only eat pasta with tomatoes, which is carbs plus carbs. Beans is cheap and easy option, tofu is also not so expensive. Thanks!
  - Pollo-Pescetarian options
  - Porzellan wäre natürlich schöner  
eher mehr vegetarische als fleischlastige Angebote bei drei Angeboten  
manchmal gibt es Nudelsalat im Salatbuffet, solche oder ähnlichen Angebote finde ich gut  
in einer Berufsschule habe ich mal Krüge mit Leitungswasser in der Mensa gesehen, das fand ich toll
  - Positiv zu bemerken ist, dass das Angebot sehr abwechslungsreich und auch von der internationalen Küche inspiriert ist. Wären jetzt noch alle Zutaten bio-zertifiziert und möglichst regional und saisonal, so bliebe nichts zu wünschen übrig. Öffentliche Einrichtungen sollten in puncto Nachhaltigkeit mit gutem Beispiel vorangehen!
  - Preis entscheidender Faktor. 1€-Gericht oder "Billig-Gericht" weiter anbieten. Dann kann man sich mal was Qualitatives gönnen und mal auf den Preis schauen.
  - Preis ist alles und dieser muss billig sein.
  - Preise für vegetarische und vegane Gerichte sind sehr gut und regen mich selber dazu an, öfters auf Gerichte mit Fleisch zu verzichten. Jedoch würde ich mir wünschen, dass zB die veganen Gerichte etwas abwechslungsreicher sind. Häufig gibt es bei der veganen Alternative bspw nämlich nur Couscous oder Beilagen o.Ä. was etwas monoton und langweilig ist. Ansonsten bin ich sehr zufrieden.
  - Preise sollten sich am Angebot der umliegenden Gastronomie richten. Sollten die Preise höher werden als zum Beispiel der Döner um die Ecke verliert die Mensa vermutlich am Attraktivität
  - Preise zwischen vegetarischen, veganen und Fleischgerichten anpassen. Wenn Fleisch- und vegetarische Gerichte gleich teuer sind, werden sich die vegetarischen Gerichte schlechter verkaufen.
  - Preisfrage: Welche Tier möchte artgerecht umgebracht werden? Bitte mehr vegan. Es ist fast 2021. Der Planet brennt. Danke ;-)
  - Preiswerte Vegetarische und Vegane Gerichte , und teurere Fisch und Fleischgerichte , so wie es schon immer war.  
Mehr Vegetarische und Vegane Gerichte , als Fisch und Fleischgerichte anbieten. ( von 5 Gerichten, 1 Fisch, 1 Fleisch , 3 Vegetarisch / Vegan)
  - Prices are high except for the vegan stuff, that is quite limited. I would first of all reduce prices, or offer more things at a low price. And hopefully more fish. And personally no meat at all is needed.
  - Produkte bitte direkt vom Landwirt kaufen und NICHT über Großhandel, damit das Geld auch wirklich beim Landwirt ankommt. Sonst macht dieser ganze Kram von wegen artgerecht, bio, bla bla keinen Sinn weil, den Landwirten die Mittel fehlen, das geforderte auch umzusetzen
  - Proteinreiche Ernährung für Sportler, gerne auch vegan :)
  - Qualität bei Huhn ist auch wichtig!
  - Qualität der vegetarischen/veganen Gerichte sollte verbessert werden.
  - Qualität statt Quantität  
keine exotischen Experimente, sondern regionales Denken  
weniger ist meistens mehr
- Umfragethema ist gut - Danke!
- REGARDING VEGGIE FOOD: The Mensa usually offers a lot of vegetarian/vegan friendly options in the form of side dishes (Beilagen) to meat-based main courses.
- It would be awesome for vegetarians if they offered side dishes separate from main dishes. Otherwise vegetarians have to wait in the line of several meat-based dishes to get only the side dishes.
- Example:  
steak (main) + cooked vegetables (side dish)  
vegetarians have to wait in line for this dish only to get cooked vegetables! (and do the same for other dishes) -> specially true in Mensa Garching where the lines are huuge.
- Recup Becher einführen  
Keine To Go Becher mehr  
Inhaltsangaben, Allergene schon vorher auf die Website schreiben

Falls Fleisch oder Fisch: angeben woher das kommt  
Bei Gemüse und Obst: angeben ob es regional ist

- Reduktion der Schweinefleisch-Gerichte
- Reduktion von Verpackungsmaterialien und anfallendem Müll
- Regarding meat, more consideration for people of other backgrounds should be thought of.
- Regional , Bio and vegan/vegetarian menu everyday
- Regional aus nachhaltigem Anbau/Aufzucht wären mMn Sinnvoll. Bio ist leider oft ein gekauftes Sigel und mir deshalb nicht wichtig.
- Regional is the most important for me.
- Regional saisonal vegan
- Regional und Saisonale Gerichte - Demnach muss es nicht immer teurer sein.
- Regional und saisonal als Hauptaugenmerk
- Regionale Anbieter bevorzugen, Frisch kochen
- Regionale Herkunft und artgerechte Haltung (im besten Fall auch Bio) sollten eigentlich bei allen in der Mensa/ in den StuCafés angebotenen Produkten gewährleistet werden. Nur so bleiben wir (die Studenten, die Uni an sich) glaubhaft angesichts der heutigen Herausforderungen... Nur wenn die gesamte Produktpalette diese Kriterien 7 Tage die Woche erfüllt, werden wir alle mit der Herkunft unserer Lebensmittel konfrontiert. Sich darüber Gedanken zu machen kann sich nur so zu einer Selbstverständlichkeit in jedem von uns verankern.  
Vielen Dank für den gut formulierten Fragebogen! Ich drücke die Daumen, dass Veränderungen (in die richtige Richtung;) gelingen! :)
- Regionale Produkte sind mir am wichtigsten. Bio wäre schön, ist aber wahrscheinlich aus Kostengründen nicht so einfach umzusetzen. Ich bin sehr zufrieden mit dem Personal und auch die vegetarische Küche ist gut. Schön, dass Sie die Meinung der Benutzer abfragen. Danke!
- Rein vegan/vegetarische Mensa wünschenswert
- Rein vegetarische Gerichte sollten günstiger als Fleisch- und Fischgerichte sein
- Rezepte der Gerichte online stellen, damit man diese auch mal zuhause nachkochen kann
- Rücksichtnahme auf Allergien wie Zöliakie wäre meiner Meinung nach wichtig
- Saison regional bio und Tierfreunde sollte günstiger sein, niemals teurer.
- Saisonale Küche
- Saisonalität ist einer der billigsten und effektivsten Wege, das Essen nachhaltig zu gestalten, deswegen ist mir das sehr wichtig
- Salatbar erweitern
- Salatbar ist das Beste an den Mensen, Ausbau wäre toll! Vllt mit Nüssen, Körnern, Variationen.
- Salatbar mit viel Auswahl. Martinsried ist in der Hinsicht gut. Mehr Gemüseauswahl. Vegetarische Gerichte, die nicht nur aus leeren Kohlenhydraten bestehen.
- Salatbar sollte günstiger sein als Fleischgerichte
- Salate sind oft sehr teuer
- Salattheke etwas besser ausstatten
- Salzstreuer statt einzeln verpackte Papiertütchen.
- Schlechte Fragestellungen.  
Frage 2.7 fehlt „kein Fleisch“ als Antwort.  
Statistik wird dadurch verfälscht!
- Schon die Reduktion von Fleisch- und Fischangebot erhöht die Nachhaltigkeit in vielerlei Hinsicht.  
Darum mehrere vegetarische/vegane Gerichte zur Auswahl und Fleisch-/Fischgericht als Option. (und nicht umgekehrt!!)
- Schweinebraten!!!
- Schwer verdauerliches Fleisch wechseln. Mehr Lahm-, Rind-, Huhnfleisch anstatt Schwein
- Sehr geehrte Damen und Herren,  
mehrmals (!) beobachtete ich Asiaten bei stehlen von Nachtischen und Desserts. Was gedenken Sie dagegen zu Tunfisch?
- Liebe Grüße  
Ihr Merkeltreuer Stasinostalgier.
- Sehr gerne eine interessante vegane/vegetarische Auswahl (oft couscous Gemüse) oder Reste - die leider nicht sehr gut gewürzt sind oder schmecken. SalatBuffet ist klasse!

- Sehr schön, dass sie diese Umfrage machen!
- Seid die Mensa auf das self service System umgestellt wurde die Preise immens gestiegen, die Qualität des Essens aber nicht. Für mich stimmt daher Preis /Leistung nichtmehr überein. Ich finde die Preise für einfache vegetarische/vegane Gerichte sollten wieder gesenkt werden, hingegen die Preise für Fleisch und Fisch steigen, um den Konsum zu reduzieren. Außerdem ist das Veganer Gericht meist langweilig und unattraktiver gebratener Reis o.ä. Mit attraktiveren Gerichten würden sich bestimmt mehr Leute für das Gericht ohne tierische Produkte entscheiden.
- Seit 2009 war ich bisher dreimal in der Mensa. Beim ersten Mal war ich vollkommen entsetzt von der Konsistenz des Essens, beim zweiten Mal hat mich die Beilage und der Nachtisch erwischt und beim dritten Mal, war ich mit der Erfahrung, die ich gesammelt hatte, in der Lage ein passables Gericht zusammen zu stellen. Jetzt verstehe ich natürlich, dass Nudeln, die lang vorgehalten werden, weiter durchgaren, aber es beschreibt auch so ein bisschen mein Problem mit dem Essen. Ja, das Essen ist günstig und muss es vermutlich auch sein, aber ich würde auch mehr für das Essen bezahlen, und das Essen tatsächlich auch essen, wenn es eine tatsächliche Alternative zu den Restaurants und Imbissbuden drum herum in Sachen Konsistenz und Geschmack wäre.
- Seit die Mensa in Garching vor einem Jahr erneuert wurde bin ich von dem Angebot absolut begeistert. Das Personal ist freundlich, das Angebot ist groß und die Gerichte sind köstlich.
- Self service ist ein großer Dreck. Bitte schafft ihn ab.
- Semmeln usw bitte NICHT in Plastikfolie einpacken  
Angebot ab Hafer/Sojamilch etc wäre super
- Should make it more diverse such as Asian food or Mexican food.
- Sich selbst an einem buffet schöpfen können statt eine (viel zu große) Portion serviert zu bekommen könnte Food waste Reduzieren
- Sie können gerne diverse Veggie-Tage einführen, an denen es nur vegetarische Speisen gibt!  
  
Bieten Sie bitte unbedingt wieder Sitzplätze an! Gerade im Winter ist es total unpraktisch die Speisen to go abzuholen, dann mit Fahrrad zurück zum Uni-Gebäude zu fahren und dann in einem engen Seminarraum die inzwischen kalten Speisen zu essen! Lassen Sie alle Studierenden eine Petition an den Landtag unterzeichnen, dass Mensen systemkritisch sind und von allen Corona-Schließungen ausgenommen werden müssen!
- Sie sollen mir der Firma Hello Fresh Zusammenarbeiten!
- Since students dine..cheaper vegetarian and dessert option could help
- So lange etwas nicht verkocht ist, wird es schon schmecken. :)
- Sofern möglich kleinere (traditionelle) Höfe fordern
- Solange die Fleischgerichte zusammen mit den Beilagen und Soßen abgewogen werden, bezahlt man für eine ausgewogene Kombination von Fleisch und Beilagen genausoviel, wie jemand, der den ganzen Teller mit Fleisch und kaum Beilagen vollgeladen hat. Das setzt falsche Anreize und ist weder ökonomisch, noch ökologisch nachhaltig.
- Solange die Portionsgröße immer noch stimmt (z.B. bei Fleischgerichten die Beilagen übbiger gestalten und das preislich irgendwie teilen) bin ich d'accord damit, dass das Essen ein wenig teurer würde.
- Solange es gutes Schnitzel mit Pommes gibt, ist alles gut!
- Sollte nicht zu teuer werden
- Sollten Änderungen im Sinne von "weniger Fleisch/Fisch, mehr Bio/regional" eingeführt werden, könnte man dies auch bewerben/ begründen, z.b. auf Infotafeln zu gesunder Ernährung / Auswirkungen der Lebensmittelbranche auf den Klimawandel etc. Dies würde ggf die Akzeptanz erhöhen, zumindest aber die Awareness
- Some Halal food will be really appreciate it
- Sometimes the vegetarian options are very few, maybe even just 1 dish a day.
- Sowohl Fleisch als auch Fisch sind gern auf dem Speiseplan gesehen, müssen aber nicht jeden Tag zubereitet werden, sondern dürfen auch gerne etwas besonderes sein.
- Spricht etwas dagegen Halal-Fleisch anzubieten?
- Staffelung des Preises, z.B:  
vegan --> 2 €  
vegetarisch --> 2,60€  
mit Fleisch/Fisch --> 3,20€
- Statt Fleisch und Fisch gerne auch mehr pflanzliches
- Statt Pommes etc. sollte es mehr frisches Gemüse geben.
- StuBistro Schillerstraße
- StuCafe Garching (Maschinenwesen): Gerichte und Salatboxen to go gehen für die Menge an Mitarbeiter und Studierenden zu schnell aus.
- Studenten erhalten in der Nähe der Uni für dasselbe Geld ein Mittagessen das meist denselben Preis hat oder billiger ist.

- Studenten sind arm!!!
- Super, dass das Thema berücksichtigt wird!
- Suppen - gerne weinger Geschmacksverstärker
- Sustainable = no meat, including fish. There nothing like sustainable meat, sustainable fish.
- TUM and bavaria as a whole as a growing international community especially african and asian, i think there should be options for african and asian foods. In as much as it seems the idea is to promote bavarian cuisine, there will be more people at the canteen if there are certain days for foods they are used to. Makes integration and interaction easier and more enjoyable.
- Teilweise werden
  - vegane Gerichte als vegetarisch deklariert (einige Gerichte in der veganen Woche)
  - bei veganen Gerichten. die online als solche ausgeschrieben sind, Milch oder Eier reingemischt und werden dann vegetarisch (z.B. Currynudeln)
  - vegetarische Gerichte als vegan gekennzeichnet (z.B. diese Woche der Rahmspinat)
- Die Mitarbeiter können nur selten Auskunft hierüber geben...
- Tendenziell sollte mehr Wert auf die Qualität der Fleischprodukte gelegt werden. Anstatt jeden Tag ein Fleischgericht mit schlechter Qualität (wie es leider sehr häufig der Fall ist, bspw. ungenießbares Züricher Geschnetzeltes welches mit lauter Knorpel, Sehnen und Fett eher Schlachtabfällen ähnelt), könnten weniger, dafür qualitativ hochwertigere Fleischgerichte querfinanziert werden. Kurz: Weniger Fleisch, bessere Qualität, leicht höherer Preis vertretbar (< 5,50 €).
- Thank you for the survey.  
If different kinds of food are present from people with different cultures and religions (Halal, fish,...), it would be so much appreciated. I am not yet present in Munich so if that already exists then great!
- The cuts of meat are way more important. We don't want scrap cuts
- The dishes are already too expensive for the poor quality!
- The dishes should be neutral seasoned with salt and pepper, and then the options to be available for additional seasonings per taste. I often find vegan/vegetarian options to be some try of Indian curry, that is always overpower with spices and barely edible. Just cook with salt and pepper and let people add the spices they want to eat. Also, a lot of people are allergic to cumin or some other spice and then they end up not being able to eat. I know it is not that complicated to cook large quantities of good, tasty food. I have eaten in countless Mensas in Balkan countries, and it was always very satisfying.
- The food are too salty, WHY???  
every dishes is too less.  
pls offer more asia food, and please improve your rice quality, quit bad for us  
  
prolong open time for other people who have meeting can not go to mensa on time, thank you.  
and the mensa don't update their payment system, so you can see a looooooooot of people will stand in a line like a robot !
- The most important thing for me is sustainability
- The quality of the food seems kind of low for the current prices, however it may be understandable in the current situation (e.g. economic problems because of corona). I would like that the vegetables used at the salat bar have a higher quality. I like to have a low carb diet and sometimes I do not have too many options to choose from that meet my criteria.
- The taste of vegan dish in Mensa is way worse than the taste of other dishes. Add to this a limited choice (1 dish or 2 if you are lucky + salad in pre-corona times).  
One the other hand meat and fish dishes are way to underpriced. Especially if we take sustainability into account, because sustainable diet should ideally exclude meat and fish. Yet, every time I went to mensa with colleagues they took meat/fish dishes.
- The way of cooking is also very important. Steaming, boiling, roasting should be used more often instead of frying and grilling.
- There are a lot of Muslim students on campus. Providing halal food would make their life much easier. Their options with the current version are quite limited.
- There is no such thing as sustainable fish.
- There should be an English version of the Menu(both in the Mensa and the Website). There are so many students who don't speak German.
- There should be more Chinese food.
- Tierische Milch sollte bei vegetarischen Gerichten möglichst durch pflanzliche Milch ersetzt werden, da die Verträglichkeit der Tiermilch meist geringer ist als die der pflanzlichen Milch. Einige bekommen durch Tiermilch Blähungen oder gar Akne. Zusätzlich werden viele Gerichte, deren einziger tierischer Bestandteil Tiermilch ist, automatisch vegan und sind für alle vier Ernährungstypen, Fleischesser, Pescetarier, Vegetarier und Veganer, als Hauptgericht oder Beilage interessant.
- Tische öfter abwischen.
- Toll wäre, Plastik und Müll zu vermeiden. Das ist zur Zeit schwierig durch die Pandemie. Einen Hinweis für Tupperware oder wiederverwendbare Pizzakartons (mit Pfandsystem) wären gut.
- Traditionelle Fleischgerichte wie Schweinebraten, Hirschgulasch und Co. gehören zu unserer regionalen Küche, allerdings sollte das Angebot solcher Gerichte sparsam ausfallen, als Respekt vor dem Tier und der Umwelt. Dann sind auch evtl. Mehrkosten durch bio/regional/artgerecht kein Problem mehr.
- Transparentere Preisgestaltung... Die Kosten für etwas Reis in den Mensen sind schon ziemlich hoch.

- **Transparenz und Aufklärung über die Nachhaltigkeit des Essens wäre bei Preiserhöhung ein Muss!**
- **Trotz allem sollte der Preis nicht zu hoch werden, weil ein Hauptgrund zur Mensa zu gehen der niedrige Preis ist (es sollte möglich sein als Student mehrmals die Woche dorthin essen gehen zu können, ohne Restaurant-Preise zahlen zu müssen). Im Bistro im MI Gebäude in Garching sind die Preise zum Beispiel sehr hoch und die Portionen eher klein. Deswegen mag ich die Mensa lieber, weil man dort seine Portion selber aussuchen kann und der Preis niedrig ist. Teilweise war der Aufpreis von Fleisch und Fisch im Verhältnis zum Gericht (Menge, Geschmack, Qualität) vollkommen in Ordnung, aber manchmal war es sogar zu hoch (im Gulasch waren teilweise nur ganz kleine Stückchen vom Fleisch drin gewesen, mehr Fett als Fleisch, ...).**
- **Täglicher Fleischkonsum ist nicht nachhaltig. Als Bildungselite sollten wir mit gutem Beispiel vegan oder zumindest vegetarisch vorangehen.**
- **Um die Umstellung zu beschleunigen, könnte für jedes Gericht der CO<sub>2</sub>-Fußabdruck gut sichtbar präsentiert werden - somit kann jeder eine bessere Entscheidung über die eigene Gerichtwahl treffen.**
- **Um konkurrenzfähig gegenüber unimachen Imbissen zu sein, hat ein Essen für 5-7€ zu schmecken, nach modernen Maßstäben der Ernährungswissenschaft ausgewogen zu sein und gänzlich zu sättigen.**
- **Umweltfreundliche Verpackung für Take-Out Speisen in der Coronazeit, zentrale Sammelstelle für gebrauchte Plastikhandschuh und Plastikbesteck und co.**
- **Umweltfreundliche to go Verpackung!**
- **Unabhängig von den genannten Kriterien wäre die Fleischqualität ein wichtiger Punkt: Manche Zuschnitte/Verarbeitungen in der Mensa sind leider wirklich kein Tierleben wert. Bessere Zubereitung könnte in vielen Bereichen einiges verbessern: Wenn vegetarische/vegane Gerichte mit mehr Geschmack und Kochkunst zubereitet werden zB**
- **Unbedingt Fleisch und Fisch reduzieren. Jeder kann privat zu Hause Fleisch und Fischen essen, aber um das Angebot in der Mensa für jeden zugänglich zu machen (auch Vegetarier und Veganer) fände ich ein fleischloses und fischloses Angebot passender. Zudem wäre es billiger.**
- **Unbedingt eine Vegane Option, Fleisch sehr reduzieren, nur 1-2 mal die Woche eine Gerichtsoption mit Fleisch**
- **Unbedingt eine visuelle Übersicht / Bild der Gerichte sowie ein Lagerplan der Essensausgabe. Es herrscht immer Chaos, da jeder Besucher der Mensa zunächst alle Essensausgaben anschaut und anschließend entscheidet was er isst.**
- **Unsere Uni besitzt ein StuBistro. Die Essensauswahl ist immer das Gleiche. Das Essen ist oft geschmackslos und wässrig und die Portionen sind viel zu klein. Alles in allem wird das angebotene Essen kaum nachgefragt und wir, Studenten würden uns wünschen dass sich das ändert**
- **Vegan**
- **Vegan food must be part of the menu,**
- **Vegan, vegetarisch ist nicht teurer. Z.b. Kartoffeln POMMES TÄGLICH !!!!!**
- **Vegane Angebote könnten einfach schmackhafter gemacht werden. Man kann nicht nur tierische Produkte verteuern und reduzieren, man muss auch die Alternativen leckerer machen und mehr Auswahl bieten. Es wäre außerdem schön, wenn das Gericht dann nicht nach Glutamat schmecken würde.**
- **Vegane Auswahl erweitern**
- **Vegane Auswahl, schmeckt jedweden und der Preis kann niedrig gehalten werden. :-)**
- **Vegane Gerichte**
- **Vegane Gerichte hochwertiger machen. Nicht nur halbflüssige Gerichte, sondern, dass man zum Beispiel Reis sich extra nehmen kann. Nudeln mit Tomatensoße für 75 ct/100g finde ich zu teuer. Sollte ebenfalls 33 ct/100g kosten**
- **Vegane Gerichte, die nicht nach Matsch schmecken**
- **Vegane Speisen müssen nicht teurer sein, als konventionelle Menüs. Von daher sollte diese Option auch in Mensen nicht teurer sein. Sind spezielle Lebensmittel enthalten, die grundsätzlich mehr kosten, ist ein höherer Preis i. O.**
- **Vegane speisen können höchst erschwinglich produziert werden und dennoch nachhaltig sein. Vegane Bolognese, linseneintopf, gegartes Gemüse mit Hummus, Chili sin carne und pizzabrot zählen dazu, curries mit Vollkorn Reis oder Kartoffeln etc sind dafür günstige Varianten. Auch vegane Sandwiches stellen unkompliziert herzustellende kühle Alternativen dar**
- **Vegane und vegetarische Angebote weiter erhöhen wäre super, damit man nicht vorrangig an der Salatbar oder Beilagen landet.**
- **Vegane und vegetarische Gerichte müssen im Prinzip kaum teurer sein als Gerichte mit billigem Fleisch. Die Fleischgerichte sollten aber etwas teurer sein - auch im Vergleich. Mir fehlt sehr oft die Proteinquelle bei Vegetarischen oder Veganen Gerichten. Das könnte ausgewogener sein (Tofu, Hülsenfrüchte, Kichererbsen, Fleischersatz...)**
- **Vegane und vegetarische Kost sollten die Basis bieten. Fleisch könnte als "Topping" oder Zusatz bestellt werden und würde dann auch mehr kosten.**
- **Vegane, simple und gesunde Gerichte. Kein Fleischersatz oder ähnliches, da man sich das alles auch selber zu Hause machen kann. Vielleicht einmal in der Woche ein Currywurst/"Schnipo"-Tag mit Bio Fleisch**
- **Vegane/Vegetarische Gerichte sind auch interessant, aber die wir haben kein Geschmack und daher wähle ich die Fleischgerichte**

- Vegane/Vegetarische Produkte fördern, fleischlose Gerichte rückbauen
- Vegane/vegetarische Tage in der Woche einführen
- Veganer Ersatz als alternative zu Fleisch, Joghurt und Fisch.
- Veganer können sich in der Mensa nicht ausgewogen ernähren. Darum nehme ich das Angebot nur sehr selten wahr wobei ich täglich in der Mensa mit Studienkollegen sitze und mich auch gerne an den Theken bedienen würde.
- Veganes Essen ist das günstigste, nachhaltigste, gesündeste. Vegane Optionen müssen immer die günstigsten bleiben.
- Veganes Essen sollte vielfältiger sein und nicht nur das 1 Euro Essen
- Veganes Gericht von ca 2018 wieder anbieten. Auch für Nichtveganer war dies eine preiswerte und hungerstillende Beilage
- Veganes essen nicht immer nur in flüssiger Breiform
- Vegetarian options are nearly less. Vegan is a dream
- Vegetarisch als Standard, dort mehr Angebote als bei Fleischgerichten
- Vegetarisch sollte nicht nur mehr von der Beilage bedeuten, denn sonst sind nur die typischen Fleischgerichte eine realistische Option.
- Vegetarische Alternative zur Leberkassemmel (2 Nennungen)
- Vegetarische Angebote
- Vegetarische Auswahl sollte am größten sein und Fleisch eher die Ausnahme, aber dann teuer aber richtig gutes Fleisch! Ekelhaft trockenes Fleisch, dass zum Großteil am Ende weggeworfen wird ist die pure Verschwendung und das Gegenteil von dem was sein sollte!
- Vegetarische Gerichte sind im Vergleich zu Fleischgerichten zu teuer, da der gleiche Grundpreis (0,75€/100g) zu Grunde liegt. Der extra 1€ für Fleisch ist nicht ausreichend, um realistische Preise zu erzielen. Somit zahlen Vegetarier für Fleischesser mit. Günstig herzustellende Gerichte wie Nudeln mit Tomatensoße dürften nicht denselben Grundpreis haben wie teure Gerichte wie z. B. Zwiebelrostbraten.
- Vegetarische Gerichte sind viel zu teuer.  
Auch Beilagen wie Reis z.B
- Vegetarische Gerichte sollten auch nahrhaft sein und nicht nur aus Kartoffeln und Gemüse bestehen..  
Zum Beispiel asiatische Gerichte mit vernünftigem Tofu.
- Vegetarische Speisen nicht teurer machen als Vegane. Die Salatbar besteht aus der viel begabten und wird übertrieben teuer als vegetarisch verkauft
- Vegetarische oder gar vegane Tage würde ich willkommen heißen!
- Vegetarische und Vegane Gerichte sollten generell günstiger angeboten werden als Gerichte mit Fleisch und Fisch. Das erzeugt Anreize weniger Fleisch und Fisch zu konsumieren, was wohl nachhaltiger ist als jedes Tier aus artgerechter Bio oder regionaler Haltung. Und damit meine ich nicht den aktuellen Pauschalbetrag von 1€ extra auf Fleischgerichte, welcher Fleischesser eher dazu verleitet sich direkt mehrere Stücke zu nehmen.
- Vegetarische und Vegane Gerichte sollten immer günstiger sein als z.B. 0,75€ pro 100 g, genauso wie es schon bei einem Veganen Gericht ist.  
Es sollten also die Externalitäten in den Preis des Gerichtes direkt eingerechnet sein (CO2, Landnutzung, Zerstörung der Biosphäre)
- Vegetarische und insbesondere Vegane Angebote sind nicht vielfältig. Es gibt meist Nudeln o.ä.  
Für Veganer ist das Angebot echt nicht zumutbar. Ab und zu gibt es Leckeres, wie Falaffel. Meist jedoch irgendein Brei... Obwohl es eigentlich so leckere und verschiedene vegane Gerichte gibt. Es kommt mit so vor, als würde man sich so viel Mühe für die Fleischgerichte machen, weil diese so erstklassig aussehen. Vegane Gerichte sehen sehr oft nichtmal appetitlich aus und man isst gefühlt immer dasselbe.
- Vegetarische und vegane Gerichte müssen günstiger werden, Fleisch und Fischgerichte können teurer bleiben. Generell empfinde ich die Preise aber als sehr hoch!
- Vegetarische und vegane Gerichte sind oft günstiger und gesünder. Billiges Fleisch oder billiger Fisch sind geschmacklich sowieso nicht attraktiv. Wenn man auf günstiges Essen aus ist sollte man eher vegetarische Kost essen. Das minimiert die Kosten für den Koch und die Konsumenten.
- Vegetarisches Angebot ist zu klein, in der Mensa Garching muss man sich (bei normalem Betrieb) die vegetarischen Beilagen bei den Hauptgerichten zusammen suchen und sich jedes Mal neu in der Schlange anstellen. Aus diesem Grund besuche ich die Mensa Garching seit dem Umbau sehr selten.
- Vegetarisches Essen Billiger, Essen mit Fleisch/Fisch Teurer
- Vegetarisches Essen ist vielfältiger als das was man normalerweise in der Mensa so bekommt
- Vegetarisches aber Proteinreiches Mittagessen
- Vegetarisches und Veganes Angebot sollte den Hauptanteil des Angebotes ausmachen. Entwäge vorübergehende Fleisch oder FischAngebote sollten zusätzliche, in sich kostendenkende Zusatzangebote werden. Es ist nicht einzusehen, dass Preise für Vegetarische Gerichte das Angebot an Fleisch mitfinanzieren.
- Vegetarisch bzw. Vegan sollte keinen Mehrbetrag benötigen da im Regelfall nicht teurer als Fleischgerichte. Auf vegetarische / vegane Gerichte sollten Proteine enthalten und nicht nur einfach Gemüse etc. sein.



- Veggie-Tage sind meiner Meinung nach Bullshit. Aber die Mensakarte könnte beim Bezahlen z.B. nur 2-3 Fleischgerichte pro Woche zulassen, sodass man es sich flexibel einteilen kann. Dazu deutlich höhere Preise für das Fleisch, die die tatsächlichen Kosten widerspiegeln.  
Aber ganu ehrlich: Dazu müsste die Qualität des vegetarischen Essens MASSIV ansteigen. Bildet Eure Köche im Bereich vegetarischer Gerichte weiter! Mit dem aktuellen SCHEISSfraß, der als vegetarisches Gericht verkauft wird, muss man quasi Fleisch essen. Vegetarische Gerichte können super sein, aber die Köche müssen es eben kochen können.  
Außerdem: Kein Glutamat! Bringt den Köchen bei, ohne Glutamat zu kochen. Nach aktuellen Schätzungen haben ca. 20% zumindest eine leichte Unverträglichkeit gegenüber Glutamat. Ich gehöre dazu. Nach Verzehr einer typischen Mensa-Soße werde ich - männlich mit Bart - regelmäßig gefragt, ob ich schwanger sei.
  - Verbesserung der Abläufe und des Schlangen-Managements in der Mensa Garching dringend nötig (z.B. Anstellen von beiden Seiten nur mit symmetrischen Buffets möglich).
  - Vergabe
  - Vermeidung des Einsatzes von Geschmacksverstärkern und ggf. Konservierungs- und Farbstoffen
  - Vermutlich nicht möglich aber bessere Möglichkeiten für die ganzen Einweg Behälter zum Mitnehmen vlt standardisierte Box einmal verkaufen die dann immer verwendet werden kann
  - Verpackungen sollten aus Nachhaltigkeitsgründen auch berücksichtigt werden.
  - Verpackungen sparen
  - Verschiedene Fleischsorten wären wichtig, da einige Leute aufgrund ihrer Religion/Kultur bestimmte Sorten nicht essen dürfen
  - Verzicht auf "kompliziert" gekochtes, leichtere Varianten (ok Systemgastronomie, aber müssen Goulasch oder Suppen immer so schwer sein?), mehr Bausteine vor allem vegetarisch, z.B. mehr gegarte Gemüse ohne weitere Kondimente um sich selber was zusammen zu mischen, Verzicht auf fettige Saucen bzw. gesondert anbieten, wenig frittiertes bzw. Schnitzel ok, aber Fleisch auch einfach gegrillt z.B.
  - Verzicht auf Fleisch und Geschmacks Verstärker, stattdessen eine nachhaltige Küche mit regionalen und saisonalen Produkten.
  - Verzicht auf Konservierungsstoffe, Verzicht auf Fertiggerichte, Verzicht auf Farbstoffe, Nachspeisen ohne Laktose, mehr Reisgerichte (z.B. aus dem Wok) wären wünschenswert, eiskalter Kartoffelsalat aus dem Eimer geht gar nicht, Verzicht auf Glutamat; mit den Händen ohne Handschuhe das Essen anfassen (Koch); Tische in der Mensa müssten öfters abgewischt werden,
  - Viel Gemüse , dadurch wird man auch durch normale Portionen besser satt  
Es sollte auf wenig Fertigprodukte geachtet werden ,so natürlich wie möglich
  - Viel mehr vegetarische und vegane Gerichte, Fleisch und Fisch für einen angemessenen Preis, also teurer als bisher und dafür bessere Qualität
  - Viel mehr vegetarische und vegane Gerichte, die schmecken.
  - Viel vegetarisch und vegan wäre toll
  - Viel weniger Fleisch!
  - Viel weniger Fleisch. Auch die Zubereitung ist mehr als verbesserungswürdig, deswegen gehe ich kaum in die Mensa weil es einfach richtig schlecht schmeckt.
  - Viel wichtiger als Fleisch und Fisch ist, dass die Grundnahrungsmitteln wie Nudeln sowie Reis deutlich günstiger angeboten werden! Das ist zum momentanen Zeitpunkt ABSOLUT NICHT der Fall!
  - Viel wichtiger wäre mir ein frisch gekochtes Essen, keines das schon Stunden warmgehalten wird und dann immer nur lauwarm ist. Die Nudeln vom langen warmhalten dann nur noch aus einer Pampe bestehen. Mögen Sie eine kalte bis maximal lauwarme Suppe? Ich nicht! Fisch nicht immer nur am Freitag sonder auch einmal unter der Woche wäre schön.
  - Viel zu wenig vegane Angebote. Mitarbeiter können zudem nicht sagen ob Sachen vegan sind oder nicht.
  - Viele Leute essen an die Mensa weil es günstig und praktisch ist. Wir sollten diese Gelegenheit benutzen um Leute zu zeigen das vegetarisches und umweltschonendes Essen auch lecker und günstig sein kann.
  - Viele wissen nicht, wie gut auch vegetarisches Essen sein kann. Damit meine ich nicht Tofu/ andere Ersatze sonder einfach Gemüse...
  - Vielen Dank für Ihren tollen Einsatz.
  - Vielen Dank für die Initiative für diese Umfrage. Ich esse gerne in der Mensa aber manchmal ist das Fleischangebot überproportional zu den vegetarisch-/veganen Gerichten.
  - Vielfältigere vegetarische oder vegane Gerichte
  - Vielleicht auch ein SOS-Gericht anbieten:  
das wäre dann ohne "Salt", "Oil", "Sugar" :)))
  - Vielleicht die Studenten informieren woher ihr Fleisch kommt oder eventuell bei jedem Essen dazuschreiben wie hoch der CO2-Abdruck ungefähr ist. Auf jeden Fall regionales, biologisches Fleisch mit artgerechter Haltung empfinde ich als wichtig, da man mit der Wahl des Essens schon einen guten Beitrag zum Klimaschutz leisten kann.
- Bei den Veganen Gerichten fände ich es sehr gut, wenn immer eine Proteinquelle und ein hoher Gemüseanteil enthalten wäre.
- Vielleicht eine Art Ampelsystem für Nachhaltigkeit/Gesundheit eines Gerichtes  
Vielleicht deutlichere Kennzeichnung von vegetarischen/veganen Gerichten

- Vielleicht gibt es in naher Zukunft eine Lösung für den momentan extrem hohen Verpackungsmüll. Vlt ist ein Pfandsystem oder ähnliches möglich.  
Konkret: in der Arcisstraße gibt es momentan Salatdressing aus der Tüte. Ein Spender ist sicher nicht viel unhygienischer aber um einiges Müllsparender und man kann selber die Menge an Dressing wählen.

Sehr nachhaltig ist zum Beispiel das Selbstbedienungskonzept. Super!

- Vielleicht könnten Salate den gleichen Preis wie vegane Gerichte bekommen
- Vielleicht könnten auch Gelder der Exzellenzinitiative in die Subventionierung des Mensa-Essens fließen? Denn nach Elite-Uni fühlt sich da gar nichts an. Bisher gibt es sehr geringe Qualität zu hohen Preisen - vielleicht wäre auch ein Anbieterwechsel ratsam. Andere Hochschulen bekommen das jedenfalls besser hin. Beispielsweise die TU Berlin. Mit mehreren Auszeichnungen für die Kantine könnte hierbei auch die Europa-Uni Viadrina erwähnt werden.
- Vielleicht sind das die teureren Lebensmittelpreise, aber das Essen in der Mensa ist kapper Durchschnitt, kostet aber circa ein Drittel mehr als zum Beispiel in Lüneburg...
- Vielseitige vegetarische Auswahl, weniger Fleisch
- Vollwertigere Gerichtsauswahl, Fokus auf gesündere Gerichte
- Von 5 Gerichten zur Auswahl: 1x Fleisch, 1x Fisch, 1x Vegetarisch, 1x Vegan, 1x Variabel (z.B. eins der Vorherigen oder saisonal oder regional oder glutenfrei)
- Vor allem Preise, die die tatsächlichen Preise berücksichtigen und sodass etwas vegetarisches/ Veganer nicht gleich viel oder sogar mehr kostet als Fleisch, sondern deutlich günstiger als dieses ist
- Vor allem sollte das Essen auch besser schmecken. Auch wenn das zu einem höheren Preis führt. Selbst die Köche schauen manchmal traurig auf ihr eigenes Essen....
- Vor allem vegetarische und vegane Gerichte lassen sich kostengünstig mit Produkten aus der Region realisieren (Curry, Eintopf, andere Hülsenfrüchte-Gerichte). Den festen Zuschlag für Fleischgerichte finde ich sehr gut!  
In den Mensen des Studentenwerks werden viele Tausend Essen jeden Tag serviert. Es heißt so oft, der Verbraucher muss durch seine Kaufentscheidung etwas verändern. Das Studentenwerk als sehr großer Einkäufer hat sicherlich dementsprechend einen großen Einfluss.
- Vor der Pandemie war ich mehrmals in der Woche in der Mensa essen. Wäre im Moment Präsenzuni würde ich vermutlich mehrmals die Woche in der Mensa essen (wie früher)
- Vorschlag: Falls bei ToGo Kaffee oder Essen kein eigener Becher oder Box mitgebracht wird ein Aufpreis.

Bei Kaffee im StuCafe statt den Mini Kaffee Sahne Packungen in Plastik eine Karaffe mit Milch oder ähnliches neben die Kasse stellen. Schmeckt besser und es ist nicht so ein Plastikverbrauch. (Weihenstephan macht das bereits, StusCafes an der LMU nicht wurde mir gesagt..)

- Vorschlag: Jeden Tag/jede Woche ein wechselndes Gericht aus der Kategorie "regional & natürlich"?
- Warum gibt es Salz und Pfeffer einzeln verpackt? Jetzt während der Pandemie ist die Mensa eh geschlossen. Hygiene ist also kein Argument für die Einzelverpackung von Salz, Pfeffer, Ketchup etc. Ich würde mir wünschen das auch auf die Reduzierung von Verpackungsmüll geachtet wird...
- Warum gibt es das vegetarische Gericht immer als "Ausnahme"? Ein Gericht ohne Fleisch, zwei andere mit Fleisch, es wäre schön, da mehr Auswahl zu haben, ein Fleischesser tut sich ja auch nicht weh wenn er mal fleischlos isst und kann das vegetarische Angebot auch annehmen. Nur umgekehrt ist das halt schwierig.
- Warum gibt es keine Halal Variante (Fleisch) für Muslime?
- Was mir besonders gut an der neuen Mensa in Garching gefällt, ist dass es immer auch gebratenes, leckeres Gemüse (vegan, also ohne Butter) als Beilage gibt. Sollte einem die vegane/vegetarische Auswahl nicht schmecken, konnte ich mir immer noch ein gutes, veganes und gesundes Essen zusammenstellen dass nicht viel gekostet hat. Ich hoffe das bleibt so :)
- Was passiert mit übrigen Speisen? Wo stammen die Zutaten her? Mehr Transparenz bitte.
- Was soll die Hippie-Befragung?? Sind wir jetzt alle Hippies?
- Wasser Spender umsonst, all you can drink flat rate, Filterkaffee zum Mittag günstiger Preis
- Wasserspender statt Plastikflaschen einrichten
- Wegen Corona bin ich nicht mehr oft in der Uni und esse daher auch nie in der Mensa. Normalerweise bin ich dort aber Stammgast.
- Weiterhin Plastik zu vermeiden finde ich ebenfalls wichtig.
- Weiterhin so viele leckere vegane Sachen
- Weitestgehend auf Glutamat bzw. Geschmacksverstärker verzichten.
- Wen interessiert in einer Mensa die Nachhaltigkeit?!

Es wäre alleine mal schön nach 7 Jahren was anderes als bisher im Stucafe (Garching wurde nicht aufgeführt, ist aber sehr gut besucht) zu essen. Und hier meine ich nicht am gleichen Wochentag jeder Woche das selbe anzubieten und nur 5 verschiedene wiederkehrende Hauptgerichte auf der Karte zu haben.

Auch die Preise für die Qualität die hier geliefert wird ist lächerlich!

Diese Umfrage hätten Sie vor 5 Jahren schon machen müssen. Aber schön wenn Sie jetzt wenigstens was ändern. Nur ändern Sie es bitte nachhaltig!

- Wenig fleisch und gute günstige vegetarische produkte. Als student würde ich gerne öfter gutes fleisch essen. Es ist aber zu teuer und das ist auch nicht schlimm!  
Gute vegetarische gerichte sollten nicht all zu teuer sein und obendrein sind sie gut für mensch tier und umwelt
- Wenig, aber wenn dann gutes Fleisch, dann muss es halt teurer sein.
- Weniger Auswahl anbieten. Dafür ordentliche Qualität.
- Weniger Auswahl, dafür bessere Qualität
- Weniger Fett... das Essen in der Karlstraße ist voll davon. Gesunde Ernährung geht hier nur über den Salat.
- Weniger Fleisch und Fisch, dafür aus Artgerechter und regionaler Haltung.
- Weniger Fleisch, Mehr vegane und vegetarische Gerichte
- Weniger Fleisch, dafür teurer und bessere Qualität. Billiges Fleisch schmeckt sowieso nicht.
- Weniger Fleisch- und Fischgerichte sind die nachhaltigste Option. Eine Erweiterung des veganen/vegetarischen Angebots auf mehr als ein Gericht (inklusive der geringeren Preise, die dies mit sich bringt) wäre wünschenswert.
- Weniger Fleischgerichte und diese in einer höheren Qualität anzubieten fände ich die beste Lösung. Zudem sollte darauf hingewiesen werden, woher Fleisch und Fisch bezogen werden. Ich habe keine Ahnung wo es aktuell herkommt, vielleicht wird schon sehr auf Regionalität, Nachhaltigkeit und artgerechte Haltung geachtet. Auf das BIO Siegel achte ich persönlich nicht so sehr, da es sehr gute Lebensmittelproduzenten gibt, für die sich eine Bio Zertifizierung einfach nicht lohnt.
- Weniger Gerichte dafür mehr Qualität, simple Curries, indische Köche anstellen, die wissen wie man gesund für viele Menschen kocht. Weniger Zucker und Billigfleisch, weniger Konservierungsstoffe, weniger leere Kohlenhydrate und oxidierte Salate
- Weniger Gerichte mit Fleisch würde auch Budget ermöglichen, um Gemüse und andere Zutaten hochwertig und aus regionalem Anbau zu finanzieren.
- Weniger Kohlenhydrat lastiges Angebot generell wäre nett; mehr Gemüse stattdessen :Ü™
- Weniger Plastik Verpackungen
- Weniger Plastikverpackungen und Plastiktrinkflaschen bei den Sachen, die man sich selbst nehmen kann, auch hier Alternativen (Bsp. Papier (unbeschichtet) oder dass man selbst eine Dose/Box mitbringen kann)
- Weniger Reste am Ende des Tages wegschmeißen, aber das habt ihr schon x mal gehört und mir fällt auch keine gute Lösung ein :(
- Weniger Tütensoßen, etc (Essen ist oft sehr schwer bekömmlich)  
Geschmacklich ist es ok.  
Sehr freundliches Personal  
Sehr gut, dass man die Portionsgröße selbst bestimmt! (Nur das Zahlen, was man isst, weniger Reste!)
- Weniger Verpackungsmüll. Die Mülleimer bei der Mensa in der Arcisstraße gehen über mit den vorgesehenen Einwegboxen der Mensa. (Mitgebrachte Boxen, die befüllt werden, wären vlt eine Option)
- Weniger Zusatzstoffe, weniger Salz
- Weniger fleisch
- Weniger panierte- und TK-Gerichte; mehr Vollkorn-Produkte
- Weniger salzen (Salz kann man danach immer noch draufstreuen, aber nicht mehr entfernen); dafür vielleicht mehr würzen; Auch weniger fettige und müde machende Gerichte anbieten; Man soll danach ja noch studieren können...
- Weniger Öl/Butter (v.a für veganer) und Salz. Mehr gedünstetes Gemüse usw...
- Weniger „trockene“ Gerichte als Hauptgericht, Soßen dazu!
- Wenn Fisch oder Fleisch, dann weniger fettig und nicht paniert. Gute Qualität muss man nicht panieren, damit es gut schmeckt. Und wenn das preislich nicht umsetzbar ist, dann lieber mehr auf vegane/vegetarische Essen setzen.
- Wenn Fleisch angeboten wird, muss da Bio sein und aus Artgerechter Haltung. Alles andere finde ich nicht ok. Der Preis sollte die Menschen auf jeden Fall zum Vegetarischen und Veganen Essen anregen
- Wenn Sie Halal und Kosher anbieten würden, wäre es perfekt
- Wenn auf nachhaltiges Angebot gesetzt wird, dann würde ich Erläuterungen/ Informationen dazu gut und hilfreich finden.  
Informationen, woher das Essen kommt und unter welchen Bedingungen die Tiere gehalten werden oder unter welchen die Ernte erfolgt, wie lang die Transportwege sind usw. - diese tragen dann sicher auch dazu bei, dass eine höhere Bereitschaft dafür da ist, einen höheren Betrag für ein regionales und artgerechtes Gericht zu zahlen.  
Ich glaube vielen Menschen ist die Herkunft und Saisonalität der meisten Lebensmittel nicht bewusst.
- Wenn das essen schmecken würde, würde ich auch sehr gerne mehr bezahlen. Jedoch ist die letzte Preisänderung mit diesen Aufschlägen zu eine Frechheit, dass ich sowieso täglich überlege, überhaupt noch in die Mensa zu gehen. Der Geschmack und die Auswahl wurden zwar kurz nach dieser unverschämten Preiserhöhung besser, jetzt ist sie aber so schlecht wie vor Jahren und das kann ja wohl nicht an der Pandemie liegen. Da hätten sie doch noch viel mehr Zeit anständig zu kochen und regional einzukaufen, da man nicht

mehr sooo viel Essen gleichzeitig braucht.

- Wenn die Ware regional geliefert wird, müsste der Preis nicht gleich oder billiger werden?
- Wenn die Zubereitung schlecht ist, dann ist man natürlich nicht mehr bereit den Aufpreis zu zahlen
- Wenn es bei uns fleischloses Essen gibt, dann ist es zu 80% Convenience-Food, sprich Kartoffeltaschen oder Frühlingsrolle. Es gibt keine guten fleischlosen Alternativen. Die Herkunft des Fleisches, das angeboten wird, ist mehr als zweifelhaft. Ich kann es nicht mehr essen, obwohl ich kein Veganer oder Vegetarier bin.  
Lieber nur 1x pro Woche Fleisch und dafür sehr gutes Fleisch und den Rest der Woche gesunde und selbst gekochte Alternativen. Hier besteht dringend Handlungsbedarf. Der Essensplan in Rosenheim ist wenig abwechslungsreich, es gibt viel zu viel Fleisch und Convenience-Produkte. Das ist nicht mehr zeitgemäß. Die Studierenden nutzen die Mensa immer weniger, das Angebot passt nicht zu einem gesunden Lebensstil.
- Wenn es drei Gerichte zur Auswahl gibt und zwei davon nicht vegetarisch sind, sollte das dritte vegetarische Gericht nicht ein süßes Gericht sein (süße Gerichte entsprechen meiner Meinung nach kein gutes Mittagessen).
- Wenn es jeden Tag fünf verschiedene Gerichte gibt, sollte maximal eines davon mit Fleisch oder mit Fisch sein. Also nicht eins mit Fleisch und eins mit Fisch und nur drei vegetarische/vegane Gerichte. Wichtig fände ich, die Fleisch/Fisch Gerichte auch preislich anzuheben, damit auch die leidenschaftlichsten Fleischessenden vielleicht statt 5x Fleisch in fünf Tagen nur 2-3x ein Fleischgericht kaufen würden.
- Wenn es möglich wäre Halales Fleisch anzubieten für die muslimischen Studenten/innen
- Wenn ich aktuell in die Mensa gehe ist es so, dass es vielleicht sechs Gerichte gibt. Davon sind dann vier mit Fleisch und eins vegetarisch und eins vegan. Die beiden fleischlosen Gerichte sind immer richtig lieblos, wie zum Beispiel irgendwelche Eintöpfe, die mehr an Brei erinnern! Da braucht man sich dann nicht wundern, wenn sich alle tonnenweise Fleisch in der Mensa reinziehen. Ich würde mir für die Zukunft wünschen, dass es ein ausgewogeneres Verhältnis zwischen fleischfreien Optionen und Optionen mit Fleisch gibt. Auch wäre es wünschenswert, dass die fleischlosen Gerichte mit genausoviel Mühe zubereitet werden, wie die Gerichte mit Fleisch. Das Thema regt mich schon einige Jahre auf! Danke für die Umfrage.
- Wenn jemand Fleisch, Fisch oder andere energieineffiziente Nahrungsmittel zu sich nehmen möchte, wird er/sie das im Privaten zu Genüge tun. Mir persönlich sind dabei z.B. regionale und saisonale Produkte mit guten Haltungsstandards extrem wichtig. Diese Standards wird eine Mensa -bitte korrigieren Sie mich, falls Sie nicht einverstanden sind- nicht erfüllen können. Seien Sie bitte ein Vorbild und verkaufen daher so wenig Fleisch/Fisch wie nötig. Ein gutes, günstiges und klimafreundliches vegetarisches Menü kann dabei übrigens mehr als nur viel Käse auf alles. Ein gutes veganes mehr als Couscous, Chili oder was es sonst so standardmäßig gibt. Vielen Dank für diese Umfrage.
- Wenn man Hunger hat und mal ne größere Portion nimmt, dann nähert man sich schnell 10€ an, was irgendwie zu viel ist
- Wenn man in einer eh schon teuren Mensa mehr zahlen muss sodass die Qualität gut wird mach ich das gerne, ich würde allerdings erwarten dass sich die vegetarischen Gerichte nicht nur optisch sondern auch geschmacklich unterscheiden. Das bisherige Menü war sein Geld leider nie wert.
- Wenn man sich vegan ernährt, aber Beilagen nimmt (z.B. nur eine Schüssel Reis), welche bei einem Fleischgericht dabei sind - warum darf man das dann nicht als vegan abrechnen?!
- Wenn nach Gewicht verkauft wird: Kleinere Teller nudgen die Besucher dazu, weniger aufzuladen und dann eher nochmal Essen zu holen - anstatt zu viel aufzuladen und das Essen dann wegzuzwerfen. Dazu gibt es auch eine Studie, die ich hier leider nicht zitieren kann, vergessen
- Wenn schon ein Mehrbetrag für Fleisch gefordert wird, sollte es auch in einer angemessenen Qualität sein. Vom Küchenchef in Garching wurde mir gesagt, dass das Kalbfleisch "das billigste vom billigen ist" und so sah es auch so. Dann verzichte ich lieber auf Fleisch.
- Werde Schweinsbraten, Leberkas und Weißwürscht jedem Detoxeintopf vorziehen.
- Wichtig ist auch, dass die Gerichte ordentlich zubereitet werden. Es nützt nichts, gutes Bio-Gemüse und Bio-Fleisch anzubieten, wenn diese dann zerkocht oder falsch gewürzt werden, dass diese kaum noch Vitamine enthalten und nicht schmecken.
- Wichtig wäre ein Verbot von Produkten aus Massentierhaltung. Die TUM muss hier ihrem Exzellenzanspruch gerecht werden und ein Beispiel setzen.
- Wichtiger als Fisch wäre ein gutes, abwechslungsreiches vegetarisches Angebot! Nach Ernährungsrichtlinien sollten von 5 Malzeiten dann höchstens eine mit Fleisch sein und 4 vegetarisch! Vegetarische Gerichte können nachhaltig und regional sein und dabei günstig bleiben!
- Wie in Pasing die Möglichkeit, sich die portionsgröße selbst zu wählen, da so weniger Essen verschwendet wird
- Wie in der Innenstadt Mensa die Gerichte so einzeln ausgeben, dass man durch nehmen eines Teil eines Gerichts etwas veganes haben kann.
- Wie wird mit Lebensmittelresten umgegangen? Könnte nicht in der letzten halben Stunde der Öffnungszeiten der Rest zum halben Preis ausgegeben werden? Oder gar verschenkt werden? Ich habe oft große Tonnen in der Küche gesehen nach Ende der Öffnungszeiten.
- Wie wäre es, mehrere Tage in der Woche nur Vegetarisch anzubieten? Ein täglicher Fleischkonsum ist zum einen gesundheitlich sehr bedenklich und zum anderen könnte durch fleisch- und fischlose Mensatage ein sehr hoher Beitrag zum Umweltschutz beigetragen werden. Zudem können die Studenten und Mitarbeiter erkennen, wie vielfältig eine Vegetarische (oder auch Vegane) Ernährung sein kann.
- Wieder Tellerpreise statt Abwiegen, man zahlt jetzt für das gleiche Essen viel mehr.
- Wieso kommt die Umfrage gerade jetzt? Es geht doch zurzeit niemand in die Mensa? Bzw. die Mensa ist doch aktuell geschlossen? Ich habe die Frage 2.1 jetzt auf das Semester vor Corona angewendet, wo Ich mehrmals pro Woche in die Mensa gegangen bin
- Wir brauchen umweltfreundliches und klimafreundliches Essen. Wir brauchen veganes Angebot. Es kann nicht sein, dass an der TU Billigfleisch en masse serviert wird!

- Wir sind Studenten. Wir haben kein Geld. Hauptsache es ist günstig, gesund und schmeckt gut.  
Bitte kein Bio oder so.
- Wir sind eine Universität die in allen Bereichen auf höchstem Niveau forscht, jedoch bei Ernährung zählt der Hunger und, dass das Steak nur 2€ kostet. Wieso bekommt man es nicht hin, ein regionales, halbwegs gut schmeckendes, nachhaltiges (auf Stand der Wissenschaft, dass heißt vielleicht nur zwei mal die Woche Fleisch anbieten) Mittagessen zusammen zustellen. Man kann sogar Ernährungswissenschaften an den Universitäten studieren.  
Natürlich will man es so billig und dadurch sozial verträglich wie möglich zu gestalten, jedoch sind 5€ nicht zuviel verlangt. Jeder Student gibt regelmäßig 8€ für eine Pizza oder einen Döner in München aus, und bei der Miete von 760€ für ein Einzimmerappartement fällt das auch nicht ins Gewicht. Ich meine, es geht ja "nur" um die Gesundheit...  
Das ganze Thema kann man von wissenschaftlicher Seite aufziehen, da braucht man keine Meinungen zu hören, die auf bayrischer Seite eh mit traditionellen Voreingenommenheit belastet sind...
- Wird durchaus schon umgesetzt, es gibt immer mal ein Biogericht und dann steht das dabei. Leider gibt es immer nur ein vegetarisches ODER veganes Gericht, das sich meist dadurch auszeichnet dass es Suppe oder Eintopf ist und statt Fleisch halt Fleischersatz enthält. Nicht immer aber gefühlt oft. Das finde ich sehr schade, weil es dadurch schwer wird, etwas komplett Fleischfreies zu finden. Und ich finde, es gibt auch sehr gute Gerichte ohne Fleisch, die dadurch etwas unter den Tisch fallen.
- With meat, I mean red meat. I would rather see white meat like chicken, or wild game, than cattle, pigs, sheep and the like on the menu. This because of the relatively lower CO2 eq. emissions. Species appropriate husbandry is of course also important for birds and fish. I have been trying to eat mostly the vegan option, but sometimes it is very one-sided (like 90% couscous and water), and then I would prefer to top it up with chicken or fish.
- Wunsch: Angebot mind. eines veganen Gerichts
- Wunsch: halal Fleisch
- Wünsche: keine bis weniger Fleischgerichte und mehr vegetarische. Produkte aus guter Tierhaltung.
- Wäre das Essen besser (frischer, schmackhafter, selbstgemacht), würde ich gerne öfters in der Mensa essen!
- Wäre es möglich, die Fleischgerichte intoleranzverträglicher zu würzen? --> Sauce ohne Zwiebeln/Knoblauch, etc.
- Wäre fantastisch, wenn die vegetarischen und veganen Gerichte nicht oftmals so trocken wären (denke hier vor allem an Gnocchi ohne nennenswerte Sauce/Öl, staubtrockene Reispfannen oder nur mit einem halben Liter Wasser essbaren Couscous oder Bulgur). Die Ansätze sind schon sehr richtig (hier auch mal großes Lob!), aber in der Umsetzung haperts noch ein wenig.
- Wäre immer schön zu wissen, woher die Produkte kommen und das ganz offensichtlich dazuschreiben
- Wäre toll, wenn man zumindest bei der Website immer eine Herkunft nachsehen könnte
- Wünsche:  
- bessere Zutaten  
- frisches Essen (kein stundenlanges Warmhalten)
- Wünschenswert wären z.B. auch Tage mit rein vegetarischen Angebot. (1-2 mal pro Woche)  
Außerdem sollten vegetarische Gerichte zu einer echten Alternative werden. Bis dato wirken diese immer etwas "lieblos" in Zusammenstellung und Zubereitung.
- Würde gerne mehr Lamm- und Rindfleisch essen. Natürlich aber auch Schwein und Hähnchen.
- Würde mir auch mehr Fleischalternativen wünschen. Ein Beispiel wäre statt Lasagne Bolognese, Linsen oder Spinat Lasagne
- Würde mir viel mehr Auswahl an Gemüse wünschen.
- You have thousands of muslim students. That is why there has to be halal food.
- Zeichen setzen-Umwelt retten-Fleisch weglassen (zumindest Rind)
- Zuckergefrei, glutenfrei mehr Gemüse ohne Sahne etc fettreduziert
- Zum Mehrbetrag: Dafür ist doch u.a. der Studentenbeitrag da
- Zum Teil scheint das gekochte Essen Tiefkühlware oder Fertigprodukte zu sein bzw. nur wieder aufgewärmt aber nicht frisch gekocht. So isst man sich schnell satt an dem Speisenangebot. Speiseplan bitte abwechslungsreicher und frischer gestalten
- Zum Thema Nachhaltigkeit: Pfandsystem für Plastik-/Pappbecher einführen.
- Zur Frage 2.2:  
Im Moment habe ich nicht wirklich gesehen, ob das Angebot nachhaltig ist
- Zur Frage 2.5: 20% würde bedeuten, dass es jeden Tag Fisch gibt, das müsste meiner Meinung nach nicht unbedingt so sein. 1-2 Mal die Woche Fisch ist genug. Mehr Auswahl an vegetarischen Alternativen wären aber sehr wünschenswert (offensichtlich, abzüglich Fleisch und Fisch bleiben ja noch 60% übrig)
- Zur Nachhaltigkeit ist mir wichtiger, dass auf weniger Plastikverpackungen und auf die Nachhaltigkeit der Zubereitung geachtet wird als auf das "Bio", da ich gegenüber solchen Etiketten und Kriterien und deren Wirksamkeit eher skeptisch gegenüber bin. Fisch ist wichtig, ich bin darauf aber allergisch.
- Zur Steigerung der Essensqualität sollte man sich mehr aufs Thema der Verlängerung der Öffnungszeiten konzentrieren, da dies (vor allem in Garching mit sonst sehr mangelhaftem Angebot) ein größeres Problem für mich und meine Umgebung darstellt
- Zur Zeit esse ich natürlich nicht in der Mensa, wegen der Corona-Maßnahmen

- Zusammenarbeit mit Food Startups in und um München.
  - Zwar verursacht das einen kleinen Mehraufwand bezüglich der Besteckreinigung, allerdings würde die Einführung von Dessertlöffeln anstelle von kleinen Plastiklöffeln für z.B. Joghurt oder Puddings würde den Plastikmüll etwas begrenzen.
  - abwechslungsreiche vegetarische und vegane Gerichte und vielleicht auch ein Laktosefreies oder Gluteenfreies Gericht wären schön
  - abwechslungsreicheres Angebot
  - alle sollten für ihr jeweiliges Essen einen auch der Umwelt ggü. fairen Preis zahlen, d.h. nachhaltige (vegane/vegetarische, bio-, regionale/saisonale) Gerichte müssen weniger kosten als nicht-nachhaltige (falls diese überhaupt noch angeboten werden) oder weniger nachhaltige.
  - auch bio und regionale tierische produkte sind schädlich für die umwelt und die gesundheit. auch in regionalen bio-betrieben werden tiere so gehalten, dass die entstehung neuer pandemien u.ä. nur eine frage der zeit ist. und die "artgerechte" tötung eines lebewesens gegen seinen willen, nach einem miserablen, kurzen leben, und ohne jegliche notwendigkeit existiert nicht. eine komplette umstellung des mensa-essens auf rein vegane küche kann nicht nur enorm bereichernd und vielfältig sein, es ist bei tatsächlicher auseinandersetzung mit dem thema der einzig sinnvolle, nachhaltige weg.
  - auch das Beilagen - Fleisch-Verhältnis umdrehen können
  - außerdem sind eine ordentliche Bezahlung der Angestellten und faire Bedingungen in den Schlachthöfen wichtig (soziale Nachhaltigkeit)
  - bei 5 Gerichten sollte jedes Gericht ein anderes sein (Fleisch, Fisch, Vegan, Suppe, Salat), so dass eine größtmögliche Auswahl garantiert wird. Da ich selber aber sehr selten Fleisch esse, wäre für mich auch ein rein vegetarisches Angebot völlig ausreichend
  - bei Fisch mehrere Auswahlmöglichkeiten an Saucen anbieten außer Remoulade (möglicherweise verschiedene Geschmacksrichtungen bei Remoulade) und Zitrone!
  - bessere Qualitaet des Essens
  - besseres veganes Essen
  - bitte Beilagen auch in vegan anbieten, vor allem Fritteusen Gerichte
  - bitte Plastikverpackungen und Preise der Snacks (Kuchen, Brote etc) im MW Stucafé Garching reduzieren. Präsentation ohne Plastik wirkt auch ansprechender
  - bitte direkt vorne am Schild anschreiben, wenn die vegetarische Option aus ist. Im Oktober bin ich öfters lange angestanden, und vorne angekommen gab es dann nichts vegetarisches mehr. Da es nur eine Option vegetarisch gab, musste ich dann woanders hin
  - bitte mehr veganes essen :) und vor allem diverser als immer nur gekochtes gemüse und ungewürzter reis
  - bitte vermeiden sie jegliche plastikbecher für nachtsische, sowie die vinaigrette tüten (sind viel zu groß mit 50ml) in der tu, pappbecher an den kaffeemaschinen per spender erst nach zahlung von 25ct, nicht durch einfaches wählen von mehrweg (wird oft auch bei einweg gedrückt). wasserspender in den mensen, kein flaschenverkauf.
  - breites Angebot an veganen Gerichten
  - da ich nicht weiss woher ich Auskunft über die derzeitige Herkunft der Lebensmittel haben sollte, kann ich auch keine Aussage über die Nachhaltigkeit machen. Grundsätzlich bin ich der Meinung, dass in einem Land wie Bayern auf regionale und saisonale Produkte geachtet werden kann und soll und dass es genauso wenig nachhaltig ist zu jeder Mahlzeit Fisch aus dem Atlantik zu servieren wie Massenhaltungsschwein aus Polen oder aber auch weit gereiste Produkte wie Avocados in Hülle und Fülle aus Mexiko zu importieren. Ich bin der Meinung, dass Produkte mit großem CO2-Abdruck und hohem Wasserverbrauch wie Fleisch und Südfrüchte dies in ihrem Preis abbilden dürfen. Lieber weniger Fleisch, Fisch etc. und mehr Regionales auch gern Vegetarisch/Veganes.
  - das Angebot an veganen Lebensmittel hat sich zwar erhöht; vielen Dank dafür; es könnte aber noch mehr sein
  - das Essen ist zu teuer !!!
  - das schweinefleisch ist immer sehr trocken und zäh, ich weiss nicht wie die das immer schaffen  
Das Fleisch (und alles andere) ist immer sehr salzig bis teilweise ungenießbar versalzen, gerade salz schafft echt jeder für sich selbst zu dosieren. Bei den Salzkosten könnte man bestimmt ein paar hundert euro pro Woche sparen.
- Ich habe mal in einem Resaurant das Münchner schnitzel gegessen, ich wusste gar nicht das einem davon nicht zwangsläufig schlecht wird wie nach der Mensa version
- definitely more vegan options <3
  - deutlich mehr vegan Optionen und maximal ein Omnivoren Gericht pro tag. Ich würde mir wünschen, die Tage mit Omnivoren Mahlzeiten auf 2 zu reduzieren, sowie wie es die WHO empfiehlt und wie es der Planet braucht
  - die Mensa in Martinsried ist super !
  - die Salatbar ist super, bitte weiterhin so vielseitig behalten!; Pastagerichte sind meistens auch gut
  - ein Mensa in der Größe, kann mit einer einer Ernährungsumstellung sehr viel bewirken!
  - ein biologisches Fleischgericht, ein biologisches vegetarisches Gericht, ein biologisches veganes Gericht, sonst preisgünstige Alternativen
  - eine breitere Auswahl an vegetarischen Gerichten (und Vegane, um das für ein breiteres Publikum wählbar zu machen) und dafür eine geringere, aber hochwertigere Auswahl an Fleisch und Fischgerichte könnte die höheren Preise der nachhaltigeren Lebensmittel teilweise ausbalancieren.

- einen Veganen Tag / Woche, günstigere Preise für vegane, vegetarische Preise im Vergleich zu Fleischgerichten
- einen veganen tag in der woche
- einfach ganz auf tierische Produkte verzichten oder zumindest veggio :)
- einfacher Vorschlag: weniger Fleisch (und Fisch) = geringerer Preis + mehr Nachhaltigkeit
- erhöhte Preise die aus teurem Fleisch entstehen nicht auf vegetarische / vegane Gerichte umschlagen. Lieber mehr billigere vegane / vegetarische Gerichte.
- es muss gesünder gekocht werden. Vor allem das fleisch sieht und schmeckt nach massentierhaltung
- es muss nicht immer Bio sein, eine nachhaltige Initiative könnte als Vorbild für andere Einrichtungen dienen; ich fände es wichtig die Studenten/ Nutzer der Einrichtungen z.B. durch Hinweise zu sensibilisieren, dass man durch einen v.a. regionalen und saisonalen Konsum z.B. kurze Lieferwege und örtliche Landwirte unterstützen kann. Gerade jungen Menschen ist gesundes Essen wichtig, daher sollte das Angebot von Fleisch bis Fisch und vegan breit gefächert sein. Es sollte der Eindruck vermittelt werden, alle vorliegenden Lebensmittel mit einem guten Gewissen essen zu können, gerade was die Herkunft von Fleisch oder Fischprodukten betrifft. Ich persönlich reduziere aufgrund der schlechteren Klimabilanz meinen Fleischkonsum, erwarte aber wenn ich Fleisch esse eine gute Qualität und greife dafür auch lieber tiefer in die Tasche. Hinweis-Symbole an den Ausgabetheken zur Klimabilanz/ Gesundheit/ Regionalität etc. wären eine Anregung.
- es sollte immer darauf hingewiesen werden, woher das Fleisch kommt und erklärt werden, warum es dadurch zu einem höheren Preis kommt; Nachhaltigkeit ist heutzutage wichtiger denn je, also sollte sehr darauf geachtet werden, nicht viel Fleisch anzubieten (wenn, dann so nachhaltig und regional wie möglich) und mehr auf vegetarische, aber dennoch ausgewogene Kost anzubieten
- es sollten weder fleisch noch fisch angeboten werden, wenn dann höchstens 1-2 mal pro woche
- es wird generell zu viel Fleisch angeboten in der Mensa, dazu ist das vegane Gericht geschmacklich meistens sehr bescheiden
- es wäre sehr gut wenn es auch vegane Gerichte gibt
- eventuell eine Pfeffermühle direkt nach der Kasse, da die Päckchen am Tisch kaum Geschmack haben
- evlt. zwei der fünf werktage komplett Fleischfrei
- evtl. unter dem Jahr Umfragen starten, welche Gerichte gut schmecken, um die Angebots-Auswahl und -Mengen zu optimieren
- fisch hätte ich gerne aber die preise sind oft zu hoch, kann man was dagegen tun?
- fixe Preise für Gerichte  
keine Abrechnung nach Gewicht - Wucher!
- fleischfreie Tage
- food usually has lots of nasty sauce (i could be optional)  
or frozen and then de-frozed and has no taste and no texture.
- gerade die Kombinationsmöglichkeiten aus verschiedenen Zutaten und Preis nach Gewicht wie am BMC sollte in allen Mensen/Stubistros verfügbar sein!
- gerade in der Mensa in Garching ist es oft so, dass das vegane Gericht Suppe statt z.B. Couscous entspricht. Dementsprechend ist es trotz "vegan-Preis" teuer, und man zahlt nachher aufgrund der großen Menge Wasser (und damit hohem Gewicht) genauso viel wie Leute die Fleisch essen.  
das finde ich unmöglich
- gerne mehr vegetarische Gerichte
- gerne mehrere vegetarische und vegan Gericht
- gesünderes Essen.
- glutenfrei fände ich gut
- glutenfreies Angebot!!
- good meat is worth it in taste and value ad it feels much better to eat it
- größere Portionen oder man zahlt nach Gewicht, sodass man selber Größe der Portion und somit Preis wählen kann.  
Bisher bin ich selten satt geworden und 2 Portionen sind dann für das was man bekommt doch etwas teuer
- größere Salatbar mit mehr frischen Zutaten (derzeit häufig Mais aus der Dose u.ä.) - z.B. mehrere Blattsalate zur Auswahl
- größere und abwechslungsreichere Auswahl veganer Gerichte (auch Vor- und Nachspeise)
- größeres vegetarischen Angebot anbieten! Es ist fast immer ausverkauft
- halal and kosher meat and meals would be great
- <https://www.independent.co.uk/environment/scientists-meat-eating-climate-crisis-vegetarian-vegan-mayors-a9131926.html>
- <https://www.vytal.org/>  
VYTAL ist ein super Anbieter für Mehrwegbehälter, die sich auch perfekt für Mensen eignen. Wir auch schon von einigen Unis und Kantinen

genutzt. Ich fände es toll, wenn wir das auch bei uns hätten.

- ich hätte gern mehr Auswahl an Nachspeisen and Getränken
- ich wünsche mir mehr Rindfleisch und Ente statt immer Schweinefleisch. Ich finde persönlich die Qualität des Schweinefleischs der Mensa nicht so gut.
- ich würde mir Asiatische, insb. Koreanisches Essen wünschen und breitete Auswahl von heiße Getränken (Chai, Tee, Kaffee)
- in Stuttgart zB ist immer ein Gericht bio, das hilft schon mal (wenn fleisch, dann sollte das Bio sein meiner MEinung nach, ich verstehe aber, dass das für einige Studis zu teuer wäre)
- it'd be cool to sometimes conduct a student poll for dishes that everyone would love to have
- kein Fleisch
- kein Wasser in Plastikflaschen, besser Wasserspender oder Glaskaraffen, Klimafußabdruck der Gerichte abbilden (z.B. "Klimateller", eaternity,...)
- keine Konservierungs-, Ergänzungs-, und andere chemischen Zusätze. KEIN Soßenbinderessen mehr! Verträglichkeit gewährleisten. Kein schweres Essen, das ist kontraproduktiv beim Lernen. Wenig Öl
- keine Plastikhandschuhe
- keine weiteren vorschläge
- keinen Pulverkartoffelbrei, der ist ekelhaft.  
Ich esse fast kein Fleisch, da ich nicht weißt wo das Fleisch herkommt. --> Informationen an die Kunden große Informationstafeln wären gut.  
Spinatlasagne wäre mal toll.
- klare Kennzeichnung (z.B. mit CO2 Äquivalenten)  
mehr vegane Angebote
- kleinere Fleischportionen - damit koennte man mit dem Preis auch weniger hochgehen und das entspricht total dem Ziel der nachhaltigen Ernaehrung.
- kreative, abwechslungsreiche vegane Gerichte, nicht nur Eintopf und Suppe  
auf Fleisch ganz verzichten! Und wenn Fleisch, dann nur regional und artgerecht mit Aufpreis  
Fisch ja, aber nicht jeder Fisch! Nachhaltigen Fischfang z.B. aus artgerechten Bio Zuchtbetrieben
- less vegan options. We should have more variety of vegan options.
- mMn sollte es generell mehr Vegetarische Gerichte geben als Fleischgerichte. Für Fleisch finde ich einen Aufpreis gerecht und würde diesen bezahlen
- maximal 1 Omnivoren Gericht pro Tag anbieten. Mehrere vegan Optionen anbieten. Max 2 Mal pro Woche Omnivore Gerichte anbieten, wie es die WHO empfiehlt und wie es der Planet braucht
- maybe also would be nice to have more healthy foos and not just pasta
- mehr Abwechslung in den Gerichten
- mehr Gemüse wäre schön
- mehr Gemüseoptionen, auch als Beilagen die man sich als Gemüseteller kombinieren kann.
- mehr Informationen zur Nachhaltigkeit des Essens.
- mehr Krokette
- mehr Unterstützung der vegane Ernährung und richtig geschulte Mitarbeiter über vegane Ernährung
- mehr Vegane Gerichte im Angebot.
- mehr Veganes
- mehr abwechslungsreichere vegetarische Speisen, unterschiedlichere Angebote bei der Salatbar bspw. durch bestimmte Angebote, welche wöchentlich sich ändern
- mehr aus Komponenten Essen zusammenstellen können (Beilagenbuffet? und z.B. nicht Sauerkraut+Bratwurst+Soße+Kartoffelbrei nur in Kombi, sondern dann Sauerkraut und Kartoffelbrei einzeln zur Verfügung, ohne den Rest mit zahlen zu müssen) wäre wünschenswert, da man so als Veganer/Vegetarier mehr Auswahl hat; generell mehr vegane Gerichte wären wünschenswert, die fernab einer breiigen Konsistenz sind (oft ist das vegane Gericht - etwas salopp ausgedrückt - irgendeine Gemüseamppe und nicht so ansprechend) und das Salatbuffet könnte auch ansprechender sein/ein besseres Preis-Leistungs-Verhältnis haben, sodass man sich einen Salat zusammenstellen kann, von dem man auch satt wird, ohne ein Vermögen zu zahlen
- mehr frisch kochen, mit saisonalem Gemüse
- mehr frische Produkte, weniger Fett, Sahne, also nicht so "schwere" Gerichte
- mehr frisches Obst und Gemüse (neben sehr gut ausgestatteter Salatbar) bzw. beachten der Kochzeit von Lebensmittel, um Vitamine zu erhalten



- mehr glutenfreie Angebote, sowohl Hauptgerichte als auch Beilagen
- mehr leckere vegane gerichte bitte
- mehr thematisierung der Auswirkung des Nahrungsmittelproduktion auf den Planeten und somit auf uns.
- mehr vegan und vegetarische Gerichte, auch im Stucafe
- mehr vegane Angebote auch in den kleineren Mensen
- mehr vegane Auswahl, sowohl bei den Gerichten, als auch im StuCafe mit Hafermilch, belegten semmeln/ brezn/ pommes und zu den muffins evtl noch crossaints!
- mehr vegane Gerichte anbieten, vor allem auch im Stucafe
- mehr vegane Gerichte bitte, nicht nur ein Gericht pro Tag, das jeden Tag der gleiche Schlonz ist. Außerdem kommt man sich leicht verarscht vor, wenn man die vegane soße nicht zusammen mit dem Reis auf einen Teller tun darf, weil der Reis doppelt so teuer ist, oder wenn das vegane Gericht am nächsten tag doppelt so teuer ist, weil es nicht zufällig das vegane Tagesgericht ist. Wenn das Fleisch nur 1€ mehr kostet als kein Fleisch, egal wie viel ich nehme, und es genau ein veganes Gericht gibt, das lieblos zubereitet ist, sodass es meistens nur schleimig und versalzen schmeckt, macht die Mensa es einem wirklich nicht leicht, sich umweltgerecht zu ernähren.
- mehr vegane Optionen mit hohem Proteingehalt bitte, v.a Tofu, Linsen, Kicherebsen
- mehr vegane auswahl, vegane nachspeisen, schmackhaftere vegane gerichte (weil oft nur eintöpfe)
- mehr vegane gerichte
- mehr vegane und vegetarische Auswahl
- mehr veganes essen
- mehr vegetarisch und vegan
- mehr vegetarische Alternativen
- mehr vegetarische Gerichte, mit regionalem, saisonalem Gemüse, kein Fisch und Fleisch mehr (das braucht kein Student jeden Tag), BIO
- mehr vegetarische Gerichte, ohne Preiserhöhung
- mehr vegetarische auswahl weniger fleisch und die saucen mehr extra damit man gut variieren kann
- mehr vegetarische gerichte
- mehr vegetarische und vegane Angebote außer Nudeln mit Tomatensoße wären super :)
- mehr vegetarisches/veganes Essen statt Fleisch und Fisch
- more legume options
- möglichst gesund und wenig Fett bitte
- nein (3 Nennungen)
- nicht jeden Tag Fleisch anbieten; vegane Gerichte anbieten
- nicht nur bei Fleisch auf die Regionalität setzten, gerne auch bei Gemüse, Eiern, Mehl, etc. Als regional verstehe ich z.B. aus Bayern, oder evtl. noch umliegende Bundesländer.
- nicht nur rein vegane Gerichtoptionen, aber Möglichkeit tierische Erzeugnisse wie Soßen, Dressing wegzulassen bzw. anders auszuwählen
- no (2 Nennungen)
- schauen Sie doch mal auf der Seite von ProVeg vorbei, die haben auch Hilfen für eine Umstellung mit Nachhaltigkeit in Schul-Unikantinen
- sehr gut, dass das Thema hier angesprochen wird. Da viele Lebensmittel dafür gekauft werden, kann TUM einen großen Beitrag zur Nachhaltigkeit (vor allem nur von der Artgerechten Haltung oder bio-Produkten unterstützen) leisten.
- they should include more vegetarian dishes and cuisines in the mensa. especially indian dishes like dal makhani, paneer butter masala
- v.a Vegan sollte ausgeweitet werden
- v.a. bei tierischen Produkten auf Nachhaltigkeit achten (Zumindest einer der drei Punkte - bio, artgerecht, regional - Sollte IMMER erfüllt sein
- vegan food options can be improved. Not only subtracting the animal products but also adding the subatitutes such as vegan cheese and yogurt could be very nice :)
- vegan!!!
- vegane Gerichte
- vegane Gerichte!

- vegane Alternativen sollten immer zu Verfügung sein
- vegetarische gesunde Kost
- vegetarische und vegane Angebote sollten viel günstiger sein als Fleisch und Fisch. Die Mensa in Martinsried setzt das übrigens ganz grossartig um
- vegetarische/vegane Tage
- wenig Fleisch, mehr vegetarische und vegane Gerichte
- wenig Weissemehl, komplexe Kohlenhydrate, viel Gemüse, wenig Zucker, kein Glutamat
- weniger Fisch und Fleisch, mehr vegan/vegetarisch zu günstigerem Preis
- weniger Fleisch generell. Ich finde es wichtig, dass die verschiedenen Essgewohnheiten aller Kulturen berücksichtigt werden.
- weniger Fleisch, mehr Gemüse
- weniger Salz und weniger Geschmacksverstärker
- weniger Schweinefleisch, lieber selten Rind
- weniger fettige Speisen, mehr vegetarische/vegane Auswahl
- weniger fettiges Essen, um es leichter verdaulich zu machen.
- weniger Gerichte mit höherer Qualität: z.B. ein Eintopf mit Qualitätsfleisch, ein Eintopf vegan und ein Fischgericht.
- weniger Öl und Salz bei den Beilagen, auf den Tischen lieber nachfüllbare Salz und Pfeffer-Streuer zur Verfügung stellen
- wichtiger als Nachhaltigkeit ist Geschmack und Qualität des Essens allgemein
- wichtigstes Kriterium sollte Qualität sein
- would be nice to have cheese-free/lactose-free meals to choose from.
- xxx
- zu den Fragen 2.5 und 2.6: es müsste nicht unbedingt jeden Tag ein Fleisch- und Fischgericht zur Auswahl geben
- Änderung der Bepreisung - geringerer Preis pro Gewicht für vegetarische Gerichte. 500 Gramm Reispfanne mit Gemüse kosten nur 1-1,50 Euro weniger als 500 Gramm Rinderbraten. Viele missbrauchen dieses System, indem sie nur Fleisch essen, die Kosten tragen alle die, die bewusst ihren Fleischkonsum reduzieren!
- Öfter Feedback einholen "Wie war das Essen heute, was hat gepasst?" Dadurch erneuert sich das Angebot und kann stets verbessert werden.
- Öfters Apfelmüchle und generell eine größere vegetarische Auswahl
- öfter vegane Wochen wären super
- ökologische Verpackung
- über 50% vegetarische Gerichte

## Zweiter Teil

Können Sie das präzisieren: an welche Kriterien oder Produkte denken Sie?

- "Die gute Schokolade" (Bio, Fairtrade)  
Gemüsechips
- "Gesunde" Cookies/Muffins (kein Zucker, Bio-Zutaten, keine Zusatzstoffe/Farbstoffe etc.)
- "Nervennahrung" (Süßigkeiten, Knabbereien) auch in vegan (z.B. Bananenchips, Nussmischungen, vegane Chips, Riegel auf Dattelmilchbasis,...) zusätzlich zu den gängigen Snacks
- (Bio)-Hafermilch für den Kakao und Kaffee, Fairtrade Kaffee, Vegane Schokolade(Riegel)
- (eine Mensa am Campus Mühldorf wäre wünschenswert)
- - (12 Nennungen)
- - Belegte Brote / Sandwiches mit echtem Vollkornbrot  
- Gemüse- /Obststicks
- - Bunte Salate mit extra Dressing zum frisch drüber tun  
- Vegane Wraps
- - Gerichte mit mindestens einer Eiweißquelle, gesunden Fetten, und Ballaststoffen, am besten aus vegetarischen und veganen Quellen:

Bsp. Salat, Wraps, etc mit Hülsenfrüchten (Kichererbsen, Kidneybohnen, Linsenbolognese, ...)

- weniger Fleisch-/Fischprodukte und weniger hoch verarbeitete Lebensmittel (Weißmehlprodukte, Wurst, etc)

- - Nüsse
  - gesunde Riegel
  - kein Nestle
- - Nüsse
  - größeres Sortiment an Berchtesgadener Land
  - mehr Adelholzener Produkte
  - keine Produkte von Coca-Cola und Süßigkeiten von Nestlé
  - mit Datteln gesüßte Snacks
  - Bio-Backwaren (vielleicht Hofpfisterei, oder Bio-Bäckerei Wagner in der Nordendstraße bzw. Ruderting (Niederbayern))
- - Obstangebot (Apfel, Banane,...) das nicht überteuert ist!
  - Nüsse (z.B. Cashew)
  - gesunde Müsliriegel
- - Riegel: Rawbite
  - keine Schokolade insgesamt, weniger bis gar kein Zucker in Snacks
  - Snack kann auch eine halbe reine Vollkornbrotstücke sein, belegt mit Rohkost oder Grillgemüse
  - Vollkornsemmeln - keine Weizenmehlsemmel - keine Auszugsmehle verwenden
- - Salate
  - Sandwiches, die nicht hauptsächlich aus E-Nummern bestehen
  - Wraps
- - Snackautomat mit unverpackten Nüssen und Trockenfrüchten, die individuell über einen Spender ausgegeben werden können.
  - Vegane fairtrade Schokolade
  - Müsliriegel in nachhaltiger Verpackung
- - Vegane Sandwiches (Aber bitte in den Theken ohne Plastikfolien)
  - Fairtrade Obst
  - Fairtrade Kaffee
  - Vegane Süßigkeiten (es gab ja schließlich schon vegane Muffins)
- - Viel Gemüse
  - Gesunde Snacks mit Abwechslung
- - anderes regionales Obst zusätzlich zu den bisherigen Äpfeln (also nicht Bananen, da nicht regional)
  - Gemüse, z. B. kleine Mohrrüben ("Minikarotten"), evtl. auch Gurken je nach Saison
  - regionale Nüsse, z. B. Walnüsse (gerne zum Abfüllen, z. B. in abwaschbaren Schalen, um weiteren Plastikmüll zu vermeiden)
  - Teesorten, die kein "Aroma" oder "natürliches Aroma" enthalten (kann mitunter totes Tier oder etwas krebserregendes sein) oder "Orangenschalen" (Geschmacksverstärker)
  - saisonal Kirschen und Beeren (nicht die botanischen, sondern Himbeeren, Erdbeeren usw., was auf "-beeren" endet)
  - kleine vegane Salate z. B. mit Champignons und Rote Beete; Dressing zum Selbstnehmen
  - vegane Brezeln statt der bisherigen Brezeln (insbesondere am Campus in Garching)
- - sehr viel weniger Zucker in den Desserts, z.B. Obstquark mit frischen Früchten
  - Naturjoghurt
- - veganer Couscous/Bulgur/Quinoa Salat
  - vegane Müsliriegel
  - vegane Croissants
  - vegan-belegte Brötchen
- - wenig Zucker
  - möglichst wenig Verpackungsmüll
- - weniger Brot
  - low calorie
  - günstiges Essen
- - weniger Plastik bei den Verpackungen
  - die Auswahl an Süßigkeiten finde ich gut
  - größere Auswahl Joghurts. Evt. naturjoghurt mit müsli zum Mitnehmen?
  - Optionen für Allergiker
- - weniger Zucker
  - Ersetzen des Zuckers durch natürliche Alternativen wie Trockenobst (Datteln,...) oder Kokosblütenzucker
  - z.B. anstelle eines "normalen" Kuchens Bananenbrot (ohne zusätzlichen) Zucker anbieten
  - Naturjoghurt To-Go, mit frischem Obst (ohne zusätzlich Zucker) anbieten
  - es gibt bereits viele Riegel, die natürlich gesüßt sind
- - überall pflanzliche Milchalternativen
  - vegane Snacks (Muffins, Kuchen)
  - glutenfreie Speisen
- -/-
- - Müsliriegel Marke 'share'
  - Trockenfrüchte, Nüsse
  - recycelte Verpackungen

- -zB Haferriegel statt reine Schokoriegel
- . (2 Nennungen)
- ... wird von mir nicht genutzt
- ...was?
- ./.
- / (2 Nennungen)
- 100% Fruchriegel  
Müslriegel mit wenig Zuckerzusatz  
Smoothies
- 1xFleisch in 5 Tagen würde ausreichen, dann aber gerne gutes Fleisch
- ?
- ??
- ???
- A good equilibrium between fair trade, vegetarian and price.
- A kind of healthy stuff.
- Abschaffung von Muffins o.ä. lediglich belegte Semmeln, Leberkäseemeln etc.
- Abwechslungsreich, immer eine Option Fleisch und eine Option Fisch
- Aktuell gibt es an den meisten (Garching) nur Brezen, Leberkäseemeln oÄ Fleischprodukte sowie Obst und Salattheke. Schon etwas wie vegetarische und vegane Sandwiches könnten das Angebot deutlich verbessern (eine echte Alternative zu Brezn als Veganer oder Vegetarier wenn man sich essen mitnehmen will)
- Aktuell sind in den automaten nur nicht gesunde Angebote zur Verfügung. Vorschlag: gesündere Riegel, 70-80% Kakao Schokolade, (Obst), Kirchererbsen Snacks, usw.
- Alle Produkte
- Allen voran verschiedene Nussarten. Aber auch Trockenfrüchte sowie ein Angebot an Brot-Sticks wäre wünschenswert.
- Alles sollte dabei, dass jeder das wählen kann was ihm wichtig ist
- Alles was gut schmeckt muss rein solange es Alternativen für Leute die gesund essen wollen gibt is alles top
- Alnatura Riegel, Bio Kekse, Süßes ohne Industriezucker (sondern zb Rohrzucker), Fairtrade Schokolade
- Als Veganer sie die Snackangebote meist sehr schlecht. Wer nicht gerade auf Leberkäse oder Wurstsemeln steht der ist echt schlecht bedient. Dabei gibt es viele vegane alternativen. Leckere Aufstriche, Gemüse. Bulgur/Couscous Salate etc.
- Also ungesunde Süßigkeiten kann man sich auch im Supermarkt kaufen. Wieso denn nicht einfach leckere vegane Nachspeise? Ist super möglich diese zuzubereiten.
- Alternative Produkte. Mit plastikfreien und abbaubaren Verpackungen. Gesünder im Sinne Produkte mit weniger Zucker (und ohne Süßstoff) und alternative Produkte und nicht immer die Standard Riegel (Unterstützung von nachhaltigen Start-ups)
- Alternativen für Leute mit Gluten- und Laktoseintoleranz wären schön - z.B. Dinkel-/ glutenfreies Brot, Milchalternativen usw
- Alternativen zu Milchprodukten, bzw. laktosehaltigen Produkten. Produkte ohne Zuckerzusatz.
- Alternativen zu Produkten, die Brot als Basis haben.
- Alternatives to potato chips e.g. Lentil chips, alternatives to almonds and cashews e.g. sesame and sunflower seeds
- Am besten selbstgemacht und dadurch unverpackt
- Am wzw keine Möglichkeit am späten Nachmittag oder Abend was "richtiges" zum essen zu bekommen, wenn man Hunger hat
- An gesunde Produkte wie (nachhaltig oder unverpacktes verpacktes) Obst oder Gemüse. Gesunde und kalorienarme Müsliriegel.
- An regionales, saisonales Obst/Gemüse  
Gebäck  
Fairtrade Schokolade/Kaffee
- Angebot für Menschen mit Zöliakie (glutenfrei), Laktoseintoleranz (laktosefrei)
- Angebot mit konkurrenzfähigen Preisen. Im Supermarkt um die Uni herum ist man oft besser bedient.
- Angebot nicht in Plastik verpackt.  
Brötchen frisch zusammengelegt und nicht bestellt.  
Kein Plastikbesteck.

- Angebote aus der Region, Snack Kombinationen Apfel, Banane mit Müsliriegel kombinieren
- Angebote mit Schokolade sollten Fairtrade sein
- Anstatt Schokoriegel (zB. Snickers) gesündere Nussriegel anbieten (es gibt viele gute "Natural Protein" Riegel die fast nur aus Nüssen bestehen; Protein ist sehr wichtig für die Leistung des Gehirns!!)
- Anzahl an Snackangebot soll vergrößert werden
- Apfel, Banane - in den Automaten. Laktosefreie oder Glutefreies Kuchen o.a. Gerichte an den Theken.
- Apfel, Banane, Birne, Nüsse
- Apfel, Reiswaffeln
- Apfel-/ Bananenchips, Maiswaffeln, Nüsse
- Apfelchips, Studentfutter in Form von Nüssen/Beeren, z.B. Walnüsse, Haselnüsse, getrocknete Weintrauben
- Apfelchips, Trockenfrüchte, kein Palmfett, kein Nestle,
- Artgerechte Tierhaltung!
- Asian food could be noodles, fish and the spices. African food could be jollof rice, soups and yam
- Asiatische Gerichte, Salatbar auch mit Hauptgerichtskomponenten
- Auch Produkte mit weniger/kein Zucker wie z.B. dunkle Schokolade oder Nüsse oder getrocknete Früchte, möglichst Produkte von fairen Marken wählen
- Auch für Menschen mit Unverträglichkeiten eine Option haben zum Beispiel glutenfrei.
- Auf jeden Fall vegan, außerdem am besten zuckerfrei und möglichst gesund.
- Augustiner Helles
- Automat: Biolimonaden  
Zuckerfreie Gummibärchen (Bio/Fairtrade)  
Schokolade (Bio/Fairtrade)  
  
Theke: frisch gebackene Kuchen, Muffins, Plätzchen zuckerarm oder frei von Zucker durch Alternativen
- Automatenprodukte ohne Plastikverpackungen.
- B
- Baby Karotten  
Nüsse etc
- Backfisch
- Ballaststoffreiche Bowls, Meeresfrüchtesalat, Linsen/Bohnen Salate
- Bananen, Karotten, Äpfel
- Bananenchips, Bio-Riegel uvm.
- Beachtung des Zucker Gehalts
- Bei Kaffee und Kakao könnte auf mehr Nachhaltigkeit geachtet werden  
Weniger Plastik allgemein  
Angebot von Hafermilch statt nur Soja Milch und statt aufpreis für vegane milchalternativen lieber Aufpreis bei Kuhmilch weil die umweltschädlicher ist!
- Bei Produkten, bei deren Produktion häufig Arbeiter ausgebeutet werden (z.B. Schokolade) sollte darauf geachtet werden, dass sie fair sind
- Bei Snacks spielt Gelatine offensichtlich eine große Bedeutung (Veganer, Muslime)  
  
Gesündere Alternativen zeichnen sich durch erhöhten Ballaststoffgehalt oder anderweitige gesundheitsförderliche Eigenschaften aus. Als Beispiel seien hier Vollkorn-Cracker oder Nüsse genannt.
- Bei Süßigkeiten und Snacks gibt es keine veganen Produkte
- Bei unserem bisherigen Studenten-Cafe gab es meines Wissen nur Süßes und Gebäck zur Auswahl. Falls man nachmittags Hunger bekommt, dann ist Süßes nicht die erste Wahl bei mir.
- Beispiel: Alle Formen von Tomatensuppe und Tomatensoße schmecken sehr ähnlich
- Beispielsweise nachhaltige Fairtrade Schokoladenprodukte oder auch andere Studenten Snacks wie Nüsse, Mandeln oder auch mal (getrocknete, o.ä) Früchte.
- Beispielsweise neben Schokoriegeln auch gesündere Frucht- oder Müsliriegel

- Beispielsweise wraps, belegte semmel mit Salat und mehr Käse, Obst Gemüse....
- Belegte Brote/Semmeln;
  - Brezn
  - Helles
- Belegte Brötchen
- Belegte Brötchen mit humus Salat Tomaten usw... auch Veganer Ersatzprodukte wie Vegane Schnitzsemmel
- Belegte Sandwiches mit veganen Alternativen zu Wurst und Käse!!!
- Belegte Semmeln, man weiß oft nicht genau, was genau enthalten ist.
- Belegtes brötchen, Pasta, Pizza, Regional
- Ben&Jerry's Eiscream
- Besonders mehr gesündere Snacks, die am besten auch länger satt machen als schokoriegel und co.
- Bezahlbare Nüsse
- Billige Produkte
  - Man kann ein Sandwich oder ein Pizza außer der Uni kaufen der den gleichen Preis hat sogar billiger und der noch viel leckerer ist.
- Billigere Produkte
- Bin ersti, hab nie einen Snackautomaten gesehen
- Bio
- Bio Fruchtriegel
- Bio Kekse mit fairer Schokolade
- Bio Leberkas! Frische regionale Milch im Kaffee!!
- Bio oder Fairtrade sollte auf alle Fälle möglich sein. Auch schon bei kleinen Schokoriegeln (es muss nicht immer was von Milka sein oder allgemein vom Nestlé-Konzern).
- Bio riegel
- Bio und Gesund bitte
- Bio und vegane Siegel.
  - Fairtrade Siegel bei Kakaoprodukten.
  - Vermeiden von Großkonzernen wie z.B. Nestle, die für ihr menschen- und naturverachtendes Verhalten bekannt sind.
- Bio von Teebeutel über Butterbreze bis Schweinebraten.
- Bio, Organic, and halal
- Bio, aber einige Markenprodukte (Mars, Paulaner Spezi, ...) sollten doch bitte erhalten bleiben, das die Bioalternativen scheußlich schmecken.
- Bio, nachhaltig, artgerecht, vegan, vegetarisch, fair
- Bio-Fruchtriegel, Bio-FairTrade-Schokolade, bio-vegane Gummibärchen
- Bio-Joghurt in Glasbehälter
- Bio-Müsliriegel, statt Snickers und ungesunde Schokoriegel.
  - Frisches Obst und Gemüse.
  - Alle Sachen aus Fairtrade.
  - Bitte ein hochwertiges Angebot!
- Bio-Riegel, vegane Snacks etc.
- Biomilch für Kaffee. Milch aus der glasflasche. Fleisch auf sandwiches aus artgerechter Haltung. Kein nicht regionales Gemüse anbieten, zb Aubergine
- Bitte Bio und Fairtrade Schokolade sowie unbedingt vegane Schokolade! :)
- Bitte auch bessere Getränkeauswahlen
- Bitte keine Produkte von großen Lebensmittelkonzernen wie Nestlé.
- Bitte mehr vegetarische Essen. Currywurst sucks.
- Bowl offers outside restaurants or cafes are mostly filled with legumes, noodles, rice and other carbs that are cheaper. They make you feel full but too much is not worth the money and also unhealthy. At least one bowl offer that is completely composed of only vegetables (or 80% minimum) would be awesome.

- Bread, Hotdogs
- Brezel, Crossiants
- Brezen
- Brotzeit
- Bsp. getrocknete Früchte (ohne Zuckerzusatz), gerne Fairtrade
- Bspw statt Schokolade und Süßigkeiten auch gesündere Gemüsechips o.ä.
- Bspw. Granatapfelkerne, versch. Nussarten, Obstbecher, etc, statt Gummibärchen, Schokoprodukte, etc.
- Bspw. Müslis, Nussmischungen, solche Dinge
- Budget options.
- Bulgursalate, Curry, etc
- Bunt belegte Sandwiches
- Burger , Puten Schnitzel
- Cafe und Milch
- Cheap, healthy snacks like nuts :)
- Chicken
- Chinese Dim sum
- Chocjes
- Cliff Bars
- Cliff Bars oder Seitenbacher Riegel
- Cold Brew Kaffe, Cliff Bar Riegel, Gemüse/Obst-Snacks
- Considering a variety of special requirements would be very helpful, like vegan and gluten free, soy free...
- Cracker, salziges, maiswaffeln
- Croissant  
Kuchen
- Currywurst
- Das Angebot an snickers, Leibniz etc. um Produkte erweitern um faire, Produkte aus biologischem Anbau erweitern um Alternativen anzubieten
- Das Angebot ist schon sehr gut!  
Es könnte zum Beispiel noch oatmeal hinzugefügt werden.
- Das Snackangebot besteht zu großen Teilen aus industriell hergestellten Nahrungsmitteln. Für Pausen würde ich mir mehr gesunde Alternativen vorstellen (vor allem Obst und bitte bio zumindest als Option).
- Das Snackangebot habe ich bisher nicht betrachtet, daher weiß ich nicht, wie es aussieht. Ich würde mir aber abgesehen von den oben angehakten Punkten auch Regionalität und Saisonalität wünschen, zum Beispiel an der Theke der StuCafes Obst der Saison.
- Das Snackangebot nutze ich nicht
- Das Snackangebot nutze ich nicht.
- Das hab ich ja eigentlich geskippt. Also kann ich ja hierzu goarnix sagen.
- Das muss nichts kompliziertes sein; einfach Kleinigkeiten wie apfelchips, kleine couscoussalate,...
- Das vegetarische Angebot ist sehr einseitig (meistens nur Eintopf)
- Die Backwaren sollten viel günstiger sein.
- Die Preise sind auch hier vollkommen übertrieben.
- Die Proteinriegel der Marke Cliff Bar sind z.B. vegan.
- Die Snackautomaten dürfen nach meinem Dafürhalten gerne Süßigkeiten und sonstige "unvernünftige" Speisen enthalten, die einfach Spaß machen. Besonders das Angebot von Eis im Sommer würde ich nicht missen wollen. Generell wäre es aber schön, wenn man abends auch am Forschungszentrum noch die Möglichkeit hätte spontan seinen Hunger zu stillen ohne sich dabei total ungesund zu ernähren. Insofern könnte man sich auch soetwas wie Studentenfutter, zuckerarme Müsliriegel, Gemüsechips, Nussmischungen oder - bei ausreichender Nachfrage - belegte Brötchen in Snackautomaten vorstellen.

- Die belegten Brötchen sind immer einzeln in Plastik eingepackt. Muss das sein? Die Alternativen sind meist süß...
- Die nicht-schokoladigen Riegel von DM.
- Die veganen muffins die es manchmal gibt sind schon mal ein guter Anfang, gerne größere Auswahl auch an „deftigen“ Snacks
- Dieses Formular macht kein Sinn.
- Diverse Nussmischungen, Müsliriegel, frisches Obst wie Bananen oder Äpfel
- Dry fruits
- Dry fruits, insects, meat and vegetables, as well as healthier cereals and carbs
- Dunkel Schokolade (=vegan), oder Manner (vegan)
- Easy to-take-away: Einfache Gerichte, die man überall schnell essen kann.  
Mehr Gerichte, die man mit Löffel essen kann.
- Edamame, Erbsen snacks, Nüsse
- Eher Gemüse und Frischkost als Schnitzel & Co, welches man ja bereits im Umfeld der Uni in den FastFood Angeboten bekommt.
- Ein Automat wäre schön, Belegte Semmeln (Vegan, Käse, Wurst) wären toll, eine kleine Auswahl an Getränken wären auch schon
- Ein größeres Angebot an veganen belegten Broten oder Semmeln, sowie Kuchen
- Ein guter, eiweißreicher veganer Riegel wäre Klasse.
- Ein gutes veganes Angebot wäre mir wichtig.
- Ein leckere belegte Semmel oder auch Brot (Vollkorn), Bio-Obst, kleine FairTrade Süßigkeiten
- Ein Übermaß an Süßigkeit möglicherweise durch gesündere Alternative ergänzen bzw. ersetzen und auch auf Fairtrade Produkte achten.
- Eine Mischung aus Produkten, welche alle ansprechen: Viel Zucker, bis zuckerfrei. Vitaminreich, Proteinreich, Low Carb, Vegetarisch, Vegan. So können sich Studenten aus einer breiten Vielfalt auswählen - welche Angebote genutzt werden, sieht man im Lauf der Zeit und kann den Einkauf dem Verbrauch anpassen. Ich würde eher länger haltbare Produkte wählen, z.B. auch Nüsse - oder zumindest eine Anzahl an Obst und Gemüse (Äpfel, Birnen, Orangen, evtl. Bananen, etc.) sowie Müslischalen und Milchprodukte welche am Ende des Tages auch verbraucht sind und nicht weggeworfen werden müssen (take-home Möglichkeit für MitarbeiterInnen oder günstiger Verkauf nahe des Haltbarkeitsendes). Es soll nicht noch mehr Essen weggeworfen werden.
- Einfach auch ein paar vegane Sachen mit rein nehmen, wie neben normaler Schokolade auch vegane.
- Einfach ein besseres Bezahlkonzept für Fleisch
- Einfach mal tierfreie Produkte, die aber sich nach der Saison und Regionalität richten.  
Wenn wir durch ein Ort von Innovation sind, können wir doch als Studierende neue Essensmöglichkeiten kennenlernen und die Mensa ein Vorreiter werden..
- Einfache Couscous-Gemüse-Pfannen oder Nudelgerichte die leicht to go verzehrt werden können.
- Einfache vegane/vegetarische Gerichte. Das wäre toll. Curries, Nudeln mit Gemüse, Salate, etc.
- Eingelegtes Gemüse, Eintöpfe (ohne Bohnen), Pflanzler
- Einige vegane Snacks als eine größere Auswahl würden mich sehr freuen.
- Einzeln verpackte kleine Snacks wie Riegel werden schnell zur Umweltsünde, dabei sollte zB auf die Verpackung und die Herkunft geachtet werden
- Energiereiches, aber weniger Zusatzstoffe. Die süßen Backwaren scheinen wegen industrieller Fertigung betroffen (auch wenn es laut Gesetz angeblich beim backen sich in Luft auflöst). Aber auch die kleinen Snacks, wobei da schwer wird Schokoriegel heute ohne Emulgatoren z.B. zu finden.
- Energieriegel, die vielleicht nicht von Nestle oder Unilever kommen o.ä.
- Es gibt bereits zahlreiche zucker-reduzierte/freie Riegel mit guten Inhaltsstoffen, die sich gut als Snack eignen  
ansonsten Obst oder auch Gemüse in Snack-Form; Nüsse; reichhaltigere belegte Brote (Vollkorn, vegan-Alternativen etc.)
- Es gibt dort hauptsächlich Kohlenhydrate und wenig Gemüse
- Es gibt mittlerweile eine große Auswahl an veganen Produkten. Warum Chips nehmen, die tierische Produkte enthalten, wo Chips ein Produkt sind, die sehr gut ohne tierischen Anteil auskommen? Auch ein oder zwei vegane Schokoriegel wären super.
- Es gibt oft Burger und Schnitzelsemmel, die man sich im StuCafe holen kann. Darunter eine Reihe an eher süßen Snacks von Markenprodukten.  
Bei der Schnitzelsemmel ist meistens nichts mehr dabei. ZB. eine Scheibe Tomate, Gurke und ein Blatt Salat würde einem den Eindruck eines gesünderen Essens vermitteln. Das Problem dabei ist nur, dass viele Leute schlechte Erfahrungen damit haben. Da die Semmel mit dieser Zubereitungsart schon vorher zubereitet wird, liegt sie dann meistens lange rum, was dazu führt, dass die frischen Zutaten nicht mehr so frisch aussehen. Eventuell würden da ein Container helfen, aus denen man die frischen Zutaten später erst heraus nimmt, um sie bei Bestellung dann erst auf die Semmel zu tun. Außerdem gibt es einige Menschen, die Tomaten und/oder Gurken nicht mögen, dh. damit wäre das Problem auch gelöst.



Wie schon angedeutet, bietet das StuCafe keine wirkliche Auswahl an gesunden Snacks außer eventuell fertig abgepackte Salate. Karotten und Kohlrabi-Sticks mit einer leckeren Sour Cream wären z.B. eine Alternative. Ich halte generell nicht wirklich was von diesen "gesunden neomodischen" Snacks wie Chips, die aus etwas anderem bestehen außer Kartoffeln usw.. Meiner Meinung nach ist das verschwendetes Geld, wenn das Produkt nicht einmal wirklich gut schmeckt oder einem ein anderes Geschmackserlebnis bietet, sondern lediglich einen Ersatz darstellt, womit man gleichzeitig die Preise in die Höhe treiben kann, da es neomodisch ist.

- Es gibt sehr viele vegane Snacks, z.B. auch viel mit Schokolade (zartbitter), die auch vielen Nicht-Veganern oder -Vegetariern schmecken. Als gesunde Alternative kann man auch beispielsweise leichte Snacks hernehmen, wie Reis-/Maiswaffeln, Dinkelkekse o.Ä.!
- Es gibt unglaublich viele vegane, leckere Snack-Angebote - wirft man nur einmal einen Blick in die Lebensmittelabteilung von dm/rossmann/müller & co.
- Es gibt zu viele zuckerhaltige Snacks und wenig gesundes..
- Es gibt mittlerweile viele verschiedene leckere vegan-bio-fairtrade Schoko-/Müsliriegel. Inwieweit Obst aus dem Automaten sinnvoll ist weiss ich nicht, wäre aber sicher auch tol
- Es ist schwierig, einen Snackautomaten gesund zu gestalten. Obst, Gemüse, Joghurts oder belegte Semmeln zu einem angemessenen Preis wären da förderlich.
- Es könnte zum Beispiel vegane Fairtrade Schokolade angeboten werden oder generell mehr vegane Snacks wie zum Beispiel Manner. Auch regionale Herkunft der Produkte wäre noch ein wichtiges Kriterium.
- Es müssen nicht ausschließlich Bio/Vegane/etc. Produkte angeboten werden, aber es sollte jeder zumindest die Möglichkeit haben, sich für ein solches zu entscheiden.  
Z.B. Müsliriegel, Nüsse oder Schokolade gibt es immer auch als Bio-Variante
- Es sollte absoluter Mindeststandard sein, dass bei Produkten mit kritischen Bestandteilen auf Fairtrade geachtet wird.
- Es sollte auch billigeres geben
- Es sollte gesunde Snacks geben zu günstigen Preisen. Auch hier sollte Fisch und Fleisch die absolute Ausnahme sein. Ich würde mich sehr über leckere, nahrhafte Salate freuen sowie viel Obst und Gemüse.  
Besonders sollte es auch möglich sein am späten Nachmittag und Abend noch was zu Essen zu bekommen.
- Es sollte vegane Alternativen geben, damit jeder eine Auswahl hat.  
Außerdem sollte Obst (z.B. Äpfel), belegte Brote usw. angeboten werden
- Es wäre natürlich sehr schön, wenn die verkaufte Schokolade fair wäre oder man zumindest eine Wahl hätte. Was gut wäre sind ungezuckerte und vegane Müsliriegel oder Energie Balls, denn an den Automaten wird ausschließlich nur extrem gezuckertes verkauft, was erwiesenermaßen nicht gesund ist.
- Es wäre schonmal ein Anfang, wenn man bei den Kaffeeautomaten die Option hätte einen eigenen Mehrwegbecher zu benutzen.
- Es wäre schön, wenn man die To-Go-Speisen auch in einen selbst mitgebrachten und zuvor gewogenen Behälter füllen könnte.
- Etwas gegen den schnellen Hunger, damit man in diesem Fall nicht nur zum Snickers greifen kann
- Evtl frische Salate oder wraps
- Evtl. Obstschalen, Obstsmoothies oder Studentenfutter (Nüsse)
- Fair gehandelte Schokolade beispielsweise.
- Fair trade Schoki  
Fair trade Chips?
- FairTrade Schokolade, Obst, Gepa-Kaffee
- Faire Schokolade  
mehr vegane Artikel, z.B. Schoko/Müsliriegel  
evtl. auch von regionalen/kleinen Betriebe und nicht nur die großen bekannten Marken
- Faire Schokolade, Gemüsechips, getrocknete Früchte
- Faire Schokolade, Trockenfrüchte, Nüsse
- Faire Schokolade, vegane Riegel, Obst, Nüsse
- Fairtrade Kaffee
- Fairtrade Kaffee, Bio softgetränke, Obst, Vollkornprodukte, Biojoghurt,  
Besseres Verpackungsmaterial
- Fairtrade Kaffee, Kakao, Zucker
- Fairtrade Riegel, Faire Schokolade, auch Obst in den Automaten füllen.
- Fairtrade Schoki, fairtrade kaffee, heißgetränke ohne Einwegbecher (eigener Mehrwegbecher)
- Fairtrade Schoko

- Fairtrade Schokolade (4 Nennungen)
- Fairtrade Schokolade  
Biologisch belegte Brötchen  
Vegane Gummibärchen
- Fairtrade Schokolade & Kekse
- Fairtrade Schokolade, Dattelkugeln als Alternative zu Schokolade, keine/kaum süße Schokoriegel
- Fairtrade Schokolade, Kaffee- und Kakaoprodukte, Gemüse und Dips einzeln, regional bezogene Milch, Müsli Portionen, Mehr Salate, mehr Brotarten (Vollkorn, Schwarzbrot, etc.), größere Auswahl an saisonalem Obst.  
Generell möglichst viele Produkte aus regionaler und saisonaler Beschaffung anbieten.
- Fairtrade Schokolade, Nuss & Obst Riegel
- Fairtrade Schokolade, Nüsse usw.
- Fairtrade Schokolade, auch vegan  
Fairtrade Kaffee  
Kaffee mit nicht-tierischer Milch (Hafer, Mandel etc.)  
Saisonale Gemüse Snacks
- Fairtrade Schokolade, gesunde (auch vegane) Sandwiches aus Bio-Zutaten
- Fairtrade Schokolade, gesündere Alternativen vielleicht Nüsse?
- Fairtrade Schokolade/Snacks,  
Gemügesticks, Obstschalen, Naturjoghurts
- Fairtrade Schokoladenriegel, Gepa Sesamriegel, Fruchtschnitten,  
frisches Obst und Gemüse
- Fairtrade Schokoriegel und CoffeeBeans
- Fairtrade Schokoriegel, Bio-Nüsse
- Fairtrade ja, aber nicht in jedem Fall.
- Fairtrade schokolade
- Fairtrade und Bio-Schokolade
- Fairtrade zertifizierter Kaffee, oder Kaffee von GEPA.  
KEINE Snacks oder Getränke von den Riesenunternehmen wie Ferrero, CocaCola, Nestle,...!!! (auch von keinen Firmen, die zu diesen Unternehmen gehören)  
Dies gilt übrigens auch für die Semestertüten :(
- Fairtrade, Bio Schokolade  
Obst & Gemüse  
Reiswaffeln
- Fairtrade-Kaffee (wobei der, glaube ich, eh schon Fairtrade ist?)  
Bei den abgepackten Snacks in den Automaten könnten mehr Produkte kleinerer Hersteller drin sein (z.B. Teil des Sortiments, das es im Bioladen gibt), bei den Snacks auf dem Teller fehlen mir etwas gesündere Alternativen. Z.B. Brote, Brezen mit veganen oder vegetarischen Brotaufstrichen mit Salat und nicht immer nur Wurst- oder Käsebrot mit Gurke und Tomate.
- Fairtrade-Kaffee, Bio und lokal wenn möglich beim Gemüse und der Salattheke, Vegane Optionen wo es geht (der Nachhaltigkeit wegen):  
Kaffee-Spezialitäten mit Hafer/Sojamilch, Milchprodukte allgemein durch pflanzliche Alternativen ersetzen, Bei Salatdressing und Soßen auf tierische Produkte verzichten.
- Fairtrade-Schokolade
- Fairtrade-Schokolade, Bio-Milchprodukte
- Fairtrade-Schokoriegel; ungesalzene und ungewürzte Nüsse (auch mal ohne Trockenfrüchte)
- Fairtrade: Kakao, Kaffee  
Gesündere Alternativen: Müsli to go
- Fairtrade Kaffee und Kakao, Obst
- Falafel, Gemüse Pattys, Backfisch
- Fertige kleine Mahlzeiten
- Fettreduzierte Snacks  
Zuckerreduzierte Snacks
- First of all, I am not sure which vending machines are referred to in the StuCafe. I don't even remember there being a vending machine in the MW StuCafe. But I'd like to see a larger variety of snacks in them, and also I'd like to see vending machines where you can pay with the student card more around campus. For example even in the Chemistry building and UnternehmerTUM.

- Fish  
Halal meat and chicken  
vegetables and fruits
- Fish, Vegetarish products and Halal dishes
- Fitnessriegel z.B. nu company
- Fleisch
- Fleisch aus der Region, wenig Fisch aus der Zucht, Gemüse aus der Region
- Fleisch, milchprodukte, gemüse
- Fleischersatzprodukte, im StuCafé zum Beispiel Mittwochs auch vegane Burger, vegane Leberkasemmeln, Pastasaucen brauchen kein Fleisch, gebratenes Gemüse statt fast rohe Geflügelsteaks, Gemüsecurries mit Reis, vegane Bratlinge, Algen und Seetangprodukte (Omega-3 Fettsäuren), Tofu.  
Im vegetarischen Teil des Spektrums, Ei und Milchbasierte Speisen, Reis mit Omelette, Mapo-Tofu mit Reis und mit oder ohne Omelette. Es gibt ein gigantisches Spektrum an leckeren veganen und Vegetarischen Produkten, aber leider gibt es in der Mensa meistens nur diese unappetitliche Gemüsepanne.
- For example healthy nuts bars without sugar added, nuts without salt etc. And vegetable and fruit drinks without extra sugar
- Frage unverständlich..  
Mir ist wichtig: achten auf Bio, möglichst regional und saisonal. Und etwas mehr Abwechslung! "Reguläres" Mensafleisch würde ich nie essen und im Sinne der Nachhaltigkeit sollte das auch reduziert werden
- Fresher options such as sandwiches and wraps with vegetarian and vegan fillings. Protein products, such as balls and slices to keep students fuller for longer. Wider range of fruit options. Pre-made salads.
- Frikandeln
- Frisch (Obst/Gemüse/Obstsalate/Salate), Zierer Milchprodukte, Nussmix (ungesalzen etc), Getreide (Bowls/Couscous?)
- Frisch zubereitete Salate zum mitnehmen
- Frische Fruchtsäfte, Protein Riegel, Salzig Snacks
- Frische Gemüse und Obst
- Frische Produkte
- Frische Salate aus einem umfangreichen und täglich wechselndem Angebot
- Frische Salate,  
Joghurts mit verschiedenen Toppings (Nüsse, Früchte, ...)  
Oats
- Frische Speisen
- Frische Säfte
- Frische brötchen, salate, suppen
- Frische, gesunde Sachen fehlen mir in den Stucafés, zb Snackgemüse, größeres Obstangebot, Salate-ToGo, Müslis mit Obst...
- Frische, vegane Produkte  
Möglichst keine Plastikverpackungen
- Frisches Obst oder trocken Früchte, Nüsse und Naturjoghurt
- Frisches Obst und Gemüse  
Vollkornprodukte  
zuckerlose Joghurts/Quarks --> naturbelassen
- Frisches Obst und Gemüse, mehr Salatauswahl, gesunde zuckerfreie möglichst wenig industriell verarbeitete Snacks in den Automaten, vegane Milchalternativen
- Frisches Obst und gesunde Getränke. Einfache belegte Brötchen und Salate
- Frisches Obst wäre eine tolle und günstige Snackoption, wenn saisonal gewählt.
- Frisches Obst!
- Frisches Obst, Datteln, Nüsse,
- Frisches Obst, Nüsse
- Frisches Obst, Nüsse, fairtrade Schokolade
- Frisches Obst, z. B. Orangen, Äpfel, Bananen
- Frisches, gesundes Essen

- Frucht oder Snackriegel  
Flüssignahrung wie z.B. Yfood  
getrocknetes Obst
- Frucht und nussriegel, studentenfutter, Nüsse, 1 oder 2 süße Sachen wie Schokolade oder Gummibärchen
- Fruchtleder, mehr nusshaltige bars, müsli bars usw.
- Fruchtriegel
- Fruchtriegel mit weniger-kein Zucker, Haferkekse, getrocknete Früchte, Salzstangen (Vollkorn, Dinkel)
- Fruchtriegel, Müsli und Joghurt, frische fruchtsäfte
- Fruchtriegel, Obst
- Fruchtriegel, Semmeln mit Gemüsetalern
- Fruchtriegel, und sonst Produkte die den Nutri-Score führen
- Fruit, nuts
- Fruits, healthy snacks like energy balls...
- Fruits, nuts, fairtrade chocolate
- Fruits, yogurt, milk,
- Früchte (2 Nennungen)
- Früchte (Fruchtsalat), Gemüse (Veggie-Sticks, Salate), diverse Nuss-Snacks soweit nicht bereits vorhanden auch in Automaten - aber die Kosten für die Aufrechterhaltung sind sehr teuer, und demnach wahrscheinlich nicht sehr gut realisierbar.
- Früchte, Gebäck
- Für Schokoladenprodukte ist mir Fairtrade wichtig. Gesundere Alternativen wie z.B. Apfelchips wären schön. Ich fände es auch interessant, was die Region so hergibt (in Franken, wo ich herkomme, wären es wohl je nach Jahreszeit auch Lebkuchen).
- Für die Snackautomaten denke ich vor allem an Schokolade, die o. g. Kriterien erfüllt :-)
- Für die Theken: auch vegetarische Sandwiches und mehr Obst
- GEPA
- GEPA-Produkte
- GRößeres Angebot an Nüssen, Trockenfrüchten, Gemüsesnacks
- Geht nur für StuCafés: Gemüsesticks
- Geile Nuts&Berries (nicht das 0815 Studentenfutter)
- Gemüse und Obst, Produkte ohne Zucker...
- Gemüse
- Gemüse Chips?
- Gemüse Rohkost; also abgesehen von dem Salat vielleicht noch Gemüse mit Dips so wie Humus; oder statt Fleischpflanzerl Gemüsepflanzerl
- Gemüse aus Heimat
- Gemüse curry,
- Gemüse und Obst mit Aufstrich. Oatmeal.
- Gemüse und Obst, Müsliriegel
- Gemüse wenn möglich wie Möhrensticks?
- Gemüse, Obst
- Gemüse, Smoothies, Suschi, Wraps, Summer-Rolls
- Gemüse, verschiedene Getreidesorten, Soja oder alternative Produkte
- Gemüsechips (2 Nennungen)
- Gemüsechips, Reiswaffeln, nu
- Gemüsechips, Trockenfrüchte, Nüsse, veganes Gebäck

- Gemüsechips, Veganer Kuchen, Nüsse
- Gemüsesnack
- Gemüsesnacks
- Gemüsesticks mit Dip, Schokolade und Kaffee aus Fairtrade
- Gemüsestix
- Generell Produkte in Papierverpackung statt Plastik!
- Generell sollte außerdem versucht werden, Verpackungsmüll zu vermeiden, gerade auch bei den Snackautomaten, aber auch bei den Theken. Bei den Theken wird z.B. oft Kondensmilch in kleinen Einzelpackungen angeboten, welche im Vergleich zum Inhalt sehr viel Verpackungsmüll verursachen. Hier könnte z.B. stattdessen eine größere Packung oder Kanne mit Milch stattdessen angeboten werden.
- Genügend nahrhafte und gesunde Produkte, die einen gut durch den Tag kommen lassen
- Gerade Schokolade kann man gut als Fairtrade Produkt kaufen; Low Carb oder Low Sugar Alternativen
- Gerne auch Glutenfrei!
- Gerne auch Obst, sofern das möglich ist.
- Gerne mehr Veganes Essen
- Gerne nachhaltig verpackte Snacks oder Mahlzeiten, die ohne viel Zucker oder Fett sind.
- Gesund belegte Semmeln, Obst, Hummus, Wakame, weniger Süßes/Salziges, Gemsesticks
- Gesund und vegetarisch/vegan sollte nicht mit Salat und dergleichen gleichgesetzt werden. Auch was richtiges.
- Gesund!!! ZB gesunde Riegel und Getränke in Automaten, auch zB veganen Kaffee abgepackt; vollkornsemmeln mit vermehrt veganen und vegetarischen Belag an den Theken
- Gesunde (Nuss-)Riegel (z.B. von Share)
- Gesunde Müsliriegel  
Gemüse Chips
- Gesunde Müsliriegel (ohne Zuckerzusatz etc.) usw.
- Gesunde Müsliriegel aller Art auch vegan,  
Getrocknete Früchte,  
Pistazien bzw. Nussmix  
Karotten-/Pastinaken-/Rote Bête chips  
Vegane/gesunde Cracker/Chips  
Onigiri
- Gesunde Müsliriegel, Obst, Buttermilch/ Trinkjogurth, Bio-Karotten
- Gesunde Müsliriegel, vegane Stullen
- Gesunde Nussriegel  
Reiswaffeln  
Etc
- Gesunde Produkte möglichst ohne tierisches Fett, Zucker und Salz.
- Gesunde Riegel beispielsweise
- Gesunde Riegel oder Produkte ohne raffinierten Zucker
- Gesunde Riegel wie von Foodist
- Gesunde Riegel, gesunde Sandwiches oder Wraps, Buttermilch oder Milchshakes, Obst
- Gesunde Snacks
- Gesunde Snacks ohne Plastik! (z.B Schokoriegel Nucao)
- Gesunde Snacks wie Nüsse oder ähnliches
- Gesunde Snacks, Salat Theke sollte immer da sein; Reiswaffeln, Nüsse
- Gesunde Snacks, möglichst wenig Zucker und Zusatzstoffe
- Gesunde Snacks, wie zum Beispiel Rohkost mit Hummus, statt nur süßwaren.  
Kleinere Snacks: belegte Brote, Brezen etc. (vor allem in Martinsried, da man hier sonst gar keine Möglichkeit hat, eine Kleinigkeit zu bekommen).
- Gesunde Vegane nährhaltige Riegel etc, keine Zuckerbomben von menschenrecht-fragwürdigen Unternehmen wie Nestle.

- Gesunde aber leckere Alternativen!
- Gesunde alternativen bei den Semmeln (Vollkorn,...). Lebensmittel für Sportler (viel Eiweiß).
- Gesunde belegte Brote oder kohlehydratarmer Snacks
- Gesunde proteinriegel, Kracker etc
- Gesunde riegel, gemüse sticks
- Gesunde zuckerfreie Riegel z.B.
- Gesunde, vegane Riegel (HEJ, nucao etc.)  
Ungesalzene Nüsse  
Hummus/Linsen Chips (eat real)
- Gesundere sandwiche die man selbst zusammenbasteln kann, Müesli,
- Gesunderes essen, mediterrane Kost, mehr gemüse das nicht verkocht wird, weniger sättigungsbeilagen wie Pommes/Nudeln
- Gesünder d.h. weniger Zucker oder Fett. Mehr obst/Gemüse (und besonders das Gemüse aus der mensa ist grundsätzlich versalzen. Bitte bitte ändern)
- Gesundere Alternativen sind super wenn man auf die Ernährung achtet aber einen sehr langen Tag Uni hat
- Gesundere Alternativen zu Käse-und Wurstbrötchen und weniger Kohlenhydrate
- Gesundere Alternativen zu den klassischen Schokoriegeln - weniger Zucker  
Weniger Plastikverpackungen (Verpackungen aus alternativen Stoffen)
- Gesundere Sandwiches  
Obstsalat, frische Säfte
- Getrocknete Früchte (Bio), Fairtrade Schokolade, etc.
- Getrocknetes Obst , Nüsse , ungesüsste Getränke
- Getrocknetes Obst, Maistortillas,
- Getränke wie Limonaden und Kaffee/Kakao, Snacks wie Schokoriegel, frische Produkte
- Getränke, z.B. Saftschorlen, Limonaden
- Gluten Frei and Obst
- Gluten freie produkte
- Gluten-free + dairy-free
- Glutenfrei
- Glutenfrei (gute Alternative: Dinkel)
- Glutenfreie Gerichte
- Glutenfreie Speisen.
- Glutenfreie und milchfreie Produkte
- Glutenfreie, laktosefreie und vegane optionen
- Grains and protein bars
- Granola-Riegel  
Früchtesnacks
- Größere Auswahl an vegetarischen/regionalen Produkten und nur noch sehr wenig, aber hochwertiges Fleisch bei lediglich einem einzelnen Angebot pro Tag.
- Größere Obstauswahl und vegane Alternativen; weniger Gebäck/Schokoladenriegel
- Größere vegetarische Auswahl
- Größeres veganes Angebot, wie vegane belegte Brötchen, Salate und Muffins. Sojamilch oder andere pflanzliche Milchalternative zum Kaffee.
- Gute Salate, und vegetarische Proteingerichte
- Gute Schokolade. Wenn möglich verpackungsarm.
- Günstige Angebote

- Günstige Klassiker
- Günstige Preise
- Günstige Smoothies
- Günstiger ;)
- Günstigere Preise für besagte gesündere alternativen...
- HALAL Fleisch
- Habe das Snackangebot nie genutzt
- Habe keine Meinung zu den Snackangeboten, nutze diese nicht.
- Hafer Riegel  
Frucht Riegel  
Mais Waffeln
- Haferdrinks, smoothies, energyriegel, Sandwiches
- Haferkeckse
- Hafermilch und sojajoghurt, generell Ersatz für Tiermilchprodukte
- Haferriegel
- Haferriegel und Obstriegel von allos, Obst (nicht in Plastik verpackt), Teebeutel bzw. Teepackungen
- Halal Food (or seafood)
- Halal Produkte für Muslime
- Halal fleisch
- Halal food should be available for the Muslim students.
- Halal meat (this includes chicken, beef, or lamb)
- Halal und koscheres Fleisch in die Speisekarte aufzunehmen
- Hauptsächlicher Fokus auf pflanzenbasierte Produkte
- Healthier alternatives (e.g. with low sugar percentage)
- Healthier options like a smoothie and fresh juice counter or granola bars
- Healthy cereal bars, with less sugar
- Healthy cookies and zero diet cola
- Healthy snack preferably raw
- Healthy, no fast food, nutritional content, no industrially produced.
- Hej Bars, Life Bars... etc. Es gibt so viele Bio Nussriegel als Alternative zu den aktuellen Verfügbaren Zuckerbomben! Ich sage damit nicht, dass es Twix und Co nicht mehr geben soll, aber Studenten/innen würden sich meiner Meinung nach auch über gesünderen Alternativen zum snacken freuen!
- HejRiegel oder günstigere Alternativen
- Heutzutage ist es auch wichtig auf die Hersteller zu achten. Ein nachhaltiges Denken für eine "culture of excellence" sollte Standard sein!
- Hey Rigel, Nut Bars, o.ä.
- Hier ist die Umfrage defekt...
- High-protein snacks
- Hochwertige Protein-Riegel, am besten in einer schokoladen-Sorte, ohne Nüsse oder Karamell, das würde den meisten zusagen.
- Hoher Eiweißgehalt
- Hummus, Bio Smoothies (mit wenig/keinem zusätzlichen Zucker), Vegetarische/Vegane Sandwiches
- Hummus, Joghurt, Obst
- Hummus, Vollkorncracker, Gemüsesticks, Nussmischungen
- Hummus, vegane Joghurts,  
over night oats(auch vegan),

buddha bowls (vegan) anstatt oder zusätzlich zu den Salaten.  
 Falafel basierte Sachen.  
 Belegte Semmeln mit veganen Aufstrich statt nur mit Wurst und Käse.

- Höherer Gemüse- statt Fleischanteil. Vegetarische Gerichte sollten nicht einfach aus Nudeln mit Soße bestehen.
- I am a vegetarian so I am looking for vegetarian snacks. Preferably healthy options like sandwiches, salads, etc. with high nutritional value.
- I find many vending machines sell food that limited to chips, chocolates and other junk food. I wish there were more healthier vegetarian alternatives like salads or sushi. They are very common in vending machines in places like Japan and Korea and I would like to see them in Munich too.
- I often come to mensa and the only meat/fish dish is pork or beef steak, that are impossible to chew.  
 Other dishes are often pasta, plain grains or some weird Knödels. In the end, I often have to leave and go buy a Döner.  
 Could you please extend the offering to other kinds of meat/fish dishes or make the vegetarian option more interesting?
- I would happy if it will be more lactose-free options, so not only milk for coffee but for example sandwiches with lactose free cheese will be great and I think it is quite doable
- I would have a bigger variety of fruits to choose from, dried fruits as snacks...
- I would love EASY and cheap meals too. Make a Peanut Butter and Jelly sandwich with quality bread and ingredients for A Euro or two :D
- I'll be more interested in the availability of Halal meat options.
- Ich nutze das Snackangebot nicht
- Ich bin nicht ganz geläufig mit dem Angebot aber mehr Auswahl als nur süße Sachen fände ich eine gute Idee.
- Ich bin vegan und würde mich extrem freuen, wenn es mehr Snacks zur Auswahl gäbe als nur Bananen!  
 -Vegane Schokoriegel/Proteinriegel  
 -Soja-joghurt  
 -Sandwiches und Wraps mit Hummus/Tofu, Spinat, Tomaten, Gurken, (Avocado wenn genug Geld dafür da ist) vegane Soja-Salami/  
 Schinken, vegane Mayo
- Ich denke an Snacks, die nicht unbedingt immer süß sein müssen, sondern hochwertiger sind (weniger Zucker, Salz, billiges Fett etc.)
- Ich denke an Snacks, wie vegane, Fairtrade Muffins/Kuchen oder vegane Fairtrade Dounuts
- Ich denke es sollte nicht alles vegan sein und fairtrade. Die Auswahl wird da sehr schnell, sehr klein.  
 Aber es sollte die wahooption geben! Besonders sollte vermieden werden Produkte von Nestlé, Coca Cola etc. Vermieden werden.  
 Kenne sie das Start Up Nu+Cao? Die wären super z.B.
- Ich denke v. A. an die süßen Stückchen (wie Quarktaschen etc:), die abgepackt an den Theken gekauft werden können. Ohne informiert zu sein, denke ich, dass diese womöglich aus Großbäckereien stammen und abgepackt/als sehr lang haltbare Tiefkühlware angeliefert werden.
- Ich denke v.a. an manche Inhaltsstoffe (E-Nummern) in belegten Broten und anderen Backwaren. Ich finde, es sollte auch über die Plastikflut nachgedacht werden, die Verpackungen von Produkten hinterlassen. Gerade Backwaren müssen m.E. nicht in Plastik eingeschweißt werden.
- Ich erinnere mich an eine Aktion bei der es vegane Muffins gab, die waren sehr gut  
 Vielleicht vegetarische/vegane Alternativen für die Gerichte an besonderen Tagen (z.B. Burger-Tag, Weihnachten)  
 Mehr Fleischalternativen einsetzen in Burgern/Hot Dogs etc.  
 Vielleicht Trockenobst in die Automaten?
- Ich finde dass an erster stelle Fairtrade Produkte angeboten werden sollten. Wenn man bei diesen Produkten eine hohe Nachfrage hat kann man ja das Sortiment ja immer noch weiter ausbauen in Richtung der anderen Kriterien.
- Ich finde es sehr gut, dass es in manchen Automaten Muesli-riegel gibt. Würde mir wünschen dass es in allen Automaten am Campus eine gesündere Alternative (z.B. Muesli oder Obst) verfügbar ist, damit auch die die bis zum spät bleiben ordentlich snacken können.
- Ich finde es wichtig, dass von allem etwas da ist, also nicht nur veganes. Aber grundsätzlich sollte auf Bio und Fairtrade, sowie wenig Verpackungsmüll geachtet werden.  
 Faire Müsliriegel und Snacks gibt es z.B. vom Weltladen, vl. könnte man eine Partnerschaft zwischen Mensa und Weltladen eingehen und z.B. auch den Café davon beziehen.
- Ich habe die Automaten noch nie selbst genutzt, daher habe ich dazu keine Meinung.
- Ich habe leider dazu keine Meinung.
- Ich habe noch nie solche Snacks probiert.
- Ich kann hier nur für die Automaten in der Physik sprechen: Es gab mal einen Vollkornriegel, was noch das gesündeste war. Den gibts aber inzwischen nicht mehr, oder er ist immer ausverkauft. Zumindest irgendetwas, was man als gesund oder zumindest kalorienarm bezeichnen könnte wäre super.
- Ich möchte hier an das Angebot der Hochschulgastronomie in Zürich verweisen. Die Auswahl, die Qualität der Gerichte, und im Vergleich zur sonst sehr teuren Schweiz auch das Preis-Leistungsverhältnis sind dort viel besser als hier in München
- Ich nutze den Automaten nicht.



- Ich persönlich bin ein Fan von Plastikfreiheit, unverpackt oder wenigstens recyclebarer und umweltschonend hergestellter Verpackung. Ich esse sehr gerne auch mal Kekse zwischendurch, da die mir Energie geben, wenn keine Zeit fürs "richtige" Essen bleibt. Auch Gemüse wie Paprika, Gurke oder Tomaten finde ich toll zu essen (auf das meiste Obst reagiere ich leider allergisch).
- Ich persönlich nutze das Snackangebot nicht, da ich in den Supermärkten der Umgebung gezielter gleichwertige und gleichzeitig billigere Snacks finde.
- Ich versteh die Frage leider nicht.
- Ich versuche kein Zucker und wenig Brot zu essen, keine Sirupe usw. Bei den Automaten sind solche Produkte, die ich bevorzuge (z.B. Protein-Riegel, Fitness-Riegel ohne Zuckerzusatz, trockene Früchte usw.) leider kaum verfügbar. Ich trinke auch fast kein normales Milch, sondern Hafermilch
- Ich würde die Umfrage gerne beenden.
- Ich würde in einem Automaten zur Not satt werden können. Also irgendwas salziges das tatsächlich satt macht. Und Proteinriegel würden bestimmt gut weggehen. Die machen auch satt.
- Ich würde mich freuen, wenn auch weiterhin Obst gekauft werden kann.
- Ich würde mich sehr über Hafermilch freuen!
- Ich würde mich über mehr veganes Gebäck (z.B. Kuchen oder Muffins) freuen :)
- Im Café gab es für mich literally nur den Veganen Muffin. Da gibt es noch viel Luft nach oben. Statt Frischkäse brezen kann man hummus brezen machen. Oder Brote mit gerilltem Gemüse
- Im stucafe verschiedene Salate anbieten wie Couscous, Bulgur, Blattsalate. Muffins sollten trotzdem weiterhin angeboten werden
- In Garching im Informatikgebäude gibt es nur ungesunde Snacks
- In Rosenheim sind in den Automaten eigentlich nur Schokoriegel o.Ä. enthalten... Hier würde ich mir wünschen, dass es auch gesunde Alternativen geben würde. Dies kann in Form von Eiweißriegel wahrscheinlich am besten/leichtesten umgesetzt werden.
- In Stucafes: mehr auswahl bei belegte Semmeln die auch gesund sind (nicht immer nur eine vegane Variante und drei mit verschiedenen Aufschnitten, sondern da viel mehr variieren)
- In erster Linie Kaffee und andere Produkte, die nicht regional zu beschaffen sind. Bei diesen Produkten ist ein nachhaltiger und fairer (für die Beschäftigten) Anbau besonders wichtig, da die durch den Transport verursachte CO2-Belastung kaum minimiert werden kann.
- Innovative Produkte von kleinen Nischenfirmen oder Start ups, die sich Nachhaltigkeit als Hauptpunkt auf die Fahne schreiben. Dadurch unterstützt man diese und sie werden bekannter
- Innovative alternative regionale saisonale Snacks
- Insbesondere weniger süße Alternativen, also nicht Zucker durch süßungsmittel ersetzen sondern zb Bananenbrot, das hauptsächlich durch Bananen gesüßt ist und nicht wie Kuchen schmeckt
- Insekten
- Instead of just chocolates or biscuits, it would be nice to have a few ready to eat(take away) sandwiches . These were available in the R-building of our university but not now , maybe i guess due to Covid-19
- Inzwischen gibt es sehr viele Snacks auch in einer veganen Variante, bzw. viele Snacks sind von Haus aus vegan. Nüsse z.B. sind gesunde, vegane Snacks, die es in gesunden und weniger gesunden Varianten gibt (natur vs karamellisiert). Auch Schokolade oder Gummibärchen gibt es in veganen Varianten, wobei Zartbitterschokolade auch schon immer vegan war. Dabei wäre es mir wichtig, dass vegane Produkte auch als solche gekennzeichnet werden, um es einfacher zu machen, sie zu finden, denn oft zeigt erst ein Blick auf die Zutatenliste, ob die Produkte vegan sind, was beim Snackautomat ja nicht geprüft werden kann.
- Ja
- Ja! Keinen Coca Cola Plastikflaschenscheiß mehr verkaufen!!!!
- Jimmy Joy Riegel  
Apfelstücke
- Joghurt
- Joghurt mit Müsli oder Healthy bar aus Granola
- Joghurt, Salate, Belegte Semmel
- Joghurt: Nicht nur aus Überzeugung vegan lebende Menschen sondern auch Personen mit Lebensmittelunverträglichkeiten (Tendenz steigend) würden von pflanzenbasierten Joghurts oder Milchalternativen profitieren.
- Jogurt
- Jogurt,
- Junge bayrische Food und Getränke Startups unterstützen und in der Mensa oder Automaten anbieten wie „Frank juice“ oder „yfood“. So

kann man gesündere und lokale Alternativen schaffen.

- Just no meat, no dairy, legumes, vegetables, good seasoning, no things which are once used and thrown away.
- Kaffe aus fairem Handel, evtl. Veganer Gebäck
- Kaffee ist ja eh fairtrade soweit ich weiß.  
Selbiges auch für Schokolade und die ganze "ungesunde" Nervennahrung.  
Was wir essen, ist unsere Sache, aber darunter dürfen weder Umwelt, noch Menschen in Dritte-Welt-Ländern leiden.
- Kaffee- und Kakaoprodukte zwingend fairtrade, da Erhaltung des Regenwaldes. Fleischprodukte Bio und Obst und Gemüse zumindest auf Regionalität achten
- Kalorienarme Snacks; Produkte wie Brezeln, Brötchen etc. sollten nicht extra in Folie abgepackt sein!
- Kalorienärmere Speisen / Salate / Bowls statt nur Leberkasemeln und Gebäck.
- Kaltgepresste Säfte ohne Zusätze, Riegel, Nüsse
- Katjes Gummibärchen. Diese sind nämlich vegetarisch /vegan
- Kaum vegane Angebote und wenig Vollkornprodukte
- Kavier (nachhaltig)  
Champagner (fairtrade)
- Kefir und/oder Buttermilch natur  
fair gehandelte Schokolade
- Kein Nestlé!!! Gesunde Snacks mit nicht viel Zucker wären gut. Etwa auch Obst oder getrocknetes.
- Kein Palmöl  
kein Fleisch von Tieren, die mit Gen-Soja oder von außerhalb der EU importierten Futtermitteln (insbesondere Brasilien) aufgezogen wurden  
ganz generell regional und bio!
- Kein Snackkonsum
- Kein Zucker  
Wenig Kohlenhydrate
- Kein billig Fleisch!
- Kein palmöl, kein nestle
- Kein solches Angebot vor Ort bzw. im Moment vor Ort und damit noch nicht bekannt (bin 1. Semester und das nur unter Corona-Bedingungen).
- Keine Einweg-Plastik Verpackungen
- Keine Großkonzerne unterstützen. Sowie CocaCola/nestle/danone/unilever/mars!/pepsi etc. Es gibt mittlerweile gute regionale alternativen zu schokoriegeln und Softdrinks
- Keine Kitkats, M&M und andere schokolade, die mit Palmöl produziert werden.  
Vegane Schokolade, Vegetarische Gummibärchen  
Trockenes Obst.
- Keine Leberkäsesemeln mehr stattdessen mehr Obstauswahl
- Keine Meinung (2 Nennungen)
- Keine Meinung, da ich die Auswahl nicht kenne.
- Keine Meinung, ich verwende das Snackangebot bisher nicht
- Keine Meinung. Passt schon einfach ein paar choco-regeln da zu haben wenn man mal ein Zuckerpush braucht.
- Keine Nestle Produkte (Beispiel: KitKat)  
Verhältnis von süßen zu salzigen Snacks Richtung salzig (oder zumindest nicht süß) verändern.  
In der Physik gab es früher Sandwiches im Automaten, das war gut, da es dort sonst kein Café o.ä. gibt. Leider wurden die irgendwann aus dem Sortiment genommen. Knäckebrot ist da leider keine gleichwertige Alternative.
- Keine Nestlé-Produkte
- Keine Plastikverpackung
- Keine Snacks mit WEizenmehl oder zu viel Zucker, Kalorien. Gesunde Alternativen, die einen konzentrierter werden lassen.
- Keine mehrfach verpackten Produkte; zB einzelne Schokoriegel/Kekse in einer Verpackung, die nochmal einzeln verpackt sind  
Gerade bei Schokolade gibt es viele leckerere Fairtrade Alternativen
- Keine unnötigen Verpackungen.  
Salate

## belegte Brote (vegetarisch)

- Kenne das Angebot nicht, aber zuckerfreie Alternativen wären super, da ich keine Fructose (also auch den Haushaltszucker) vertrage
- Kenne mich da nicht so aus, noch nie benutzt
- Ketogenic (no carb)
- Kleine Salate, gesünder belegte Brote, größeres Obstangebot
- Kleine Snack Salate mit Couscous und verschiedenem Gemüse, Vegane Overnight Oats mit soja Joghurt und beeren, Vegane Sandwiches mit gegrilltem Gemüse oder falaffel, Vegane Wraps mit ruccola, Veganem Pesto oder Humus und gemüse, kleine kalte Nudelsalate mit getrockneten Tomaten und veganem Fety von Vio life
- Kleine Speisen zum Mittagessen, wie belegte Brote, etc. als Abwechslung zu den Schokoriegeln oder ähnlichem
- Kleinigkeiten, wie Nüsse, Riegel, Obst, die nicht in Plastik eingepackt sind wie z.B. die Schokolade von Nu Cao
- Kohlrabi-Stangen  
Vegan frittierte Kartoffelspiralen  
Vegane Magarine-Brezen  
Vegan belegte Brote/Semmeln  
Vegane heiße Schokolade
- Kokosriegel, Sesamkrokant, Nucao
- Konsum von regionalen Produkten minimiert die Lieferkosten, vor allem was landwirtschaftliche Erzeugnisse betrifft. Das wäre dann auch nachhaltiger. Bio ist ja eher umstritten, man könnte sich aber an einem Mindestmaß an Qualität, Tierwohl, Pestiziden etc. orientieren. Das gilt im Grunde sowohl für Fleisch, als auch für vegetarische oder vegane Produkte.
- Koro
- Kuchen oder belegte Brote aus einer Bäckerei vor Ort. Regionalität unterstützen!  
Bio-Obst  
Snacks ohne Verpackung bzw. von Marken mit recycelbarer Verpackung. Oder Snacks von Sirplus beziehen.
- Käse, Fisch, Milchprodukte, Bohnen, Linsen, Chiasamen, Leinsamen, Geflügel, Ei, Hauptsache die Gainz stimmen
- Käse, Joghurts, Obst
- Laktosefrei
- Laktosefrei und lieber vegetarisch
- Leberkasemmel ist immernoch wesentlich günstiger als eine Semmel mit Frischkäse und Gurken, Produkte z.B. Möhren und Brotstange kleiner Topf Hummus oder Frischkäse. Onigiri wäre auch eine spannende Alternative zum klassischen Brötchen
- Leckere vegane belegte Semmeln (als alternative zu zb Leberkäsemmel), zb falafelsemmel
- Leckerer Zeug, das nicht immer nur KitKat & Co. ist
- Leider aktuell am Standort in Heilbronn und daher teilweise keine Aussage zu den genannten Punkten möglich.
- Leider bin ich erst einmal an den Automaten vorbei gekommen, kann es daher nicht genau beurteilen. Daher einfach mein allgemeiner Wunsch, sollte dies bereits im Sortiment sein tut es mir leid. Neben den üblichen Schoko/und Zucker "Schocks" würde ich mir wünschen, "natürliche" Müsli -Riegel mit kaum oder wenig Zucker oder auch Trocken Obst. Falls es dass gibt, mit möglichst wenig Plastik verpackung. Vielleicht Post-Corona sogar offen (an der Theke) wo man sich in seine Brotzeit-Box fühlen kann ?
- Less added sugars  
More natural products  
Less processed
- Less chocolate
- Less chocolate item and more other options like instant noodles, potato wedges, instant pizza
- Less dairy in everything would be nice for those of us with allergies. But vegan doesn't necessarily mean healthy. Organic, less processed foods. Trail mixes, whole wheat breads, hummus, sliced veggies. Goat or sheep cheese.
- Less oily, less ingredients, more natural and taking into consideration seasonal food.
  - Salads (but vary the ingredients (e.g. use kale, spinach, broccoli))
  - cauliflower rice bowl
  - vegetable sticks
  - mini dips like babaganoush, guacamole (without oil), pico de Gallo, peanut butter
  - dark chocolate,
  - organic bread
  - unsweetened almond milk
- Less preservatives snacks.
- Limonaden. Schokoriegel
- Local product

- Low Carb Alternativen
- Low calorie offers
- Low sugar
- Man könnte im ersten Schritt auf jeden Fall die Gerichte besser kochen, so dass diese schmecken.
- Manchmal kam es vor, dass das Fleisch etwas zäh war. Deshalb wichtig: Fleisch guter Qualität
- Marke Gepa
- Maultaschen
- Maybe normal products that you can find in a supermarket at least in freising there is just the Mensa, after 4 pm is close and there is no other option
- Mehr Auswahl an Snacks wie Riegel, Müesli, getrocknete Früchte
- Mehr Auswahl an salzigen Snacks.
- Mehr Auswahl an zB gesünderen Riegeln, Fairtrade Schokolade oder auch Veganer Joghurt.
- Mehr Auswahl wäre gut / das Sortiment um einige gesunde Snacks erweitern
- Mehr Ballaststoffe in den Snacks. Nicht gesüßter Joghurt mit z.B. Nüssen
- Mehr Essensmöglichkeiten in Garching und längere Öffnungszeiten
- Mehr Fleischriegel!
- Mehr Gemüseauswahl
- Mehr Nüsse oder andere gesunde Snacks
- Mehr Nüsse, Obst
- Mehr Nüsse, etc.
- Mehr Nüsse, low carb, Biosüßigkeiten mit Vollrohrzucker oder zuckerärmer
- Mehr Obst
- Mehr Obst oder biologische Kaltgetränke
- Mehr Obst und Gemüse als Snacks
- Mehr Obst und Gemüse als Snacks an den Theken und in den Automaten zum Beispiel Fair Trade Schokolade Joghurt auf pflanzlicher Basis und weniger Milchprodukte
- Mehr Obst und Gemüseauswahl, gesunde Riegel
- Mehr Obst, Vollkornriegel. Der Geschmack darf aber auf gar keinen Fall zu kurz kommen.
- Mehr Obst/Gemüseinhalt, weniger gezuckerte/süße Sachen
- Mehr Obstauswahl und davon auch mehr zur Verfügung
- Mehr Obstauswahl, zuckerfreie Riegel, kleinere gemischte Salate
- Mehr Protein, weniger Fett & Zucker
- Mehr Salatauswahl
- Mehr Sandwiches
- Mehr Teigwaren
- Mehr zuckerfreie Lebensmittel, mehr Vollkorn (oft sehen die Lebensmittel nach Vollkorn aus und in Wahrheit sind sie nur dunkel eingefärbt), weniger Konservierungsstoffe
- Mehr als Süßigkeiten.
- Mehr belegte Semmeln. Vor allem in den Automaten. Mehr Frühstücksalternativen in den Bistros  
Ich verstehe nicht wie das Angebot in den StuCafés trotz Subvention gleichzeitig schlechter und teurer sein kann als "auf der Straße". Wo geht das Geld hin?!?  
Der Kaffee deutlich viel zu teuer. Eigentlich alle Getränke  
Freitags Weißwürste sind ein sehr beliebtes Angebot.
- Mehr diverse vegane Gerichte, sodass auch Fleischesser gerne zur Alternative greifen und ein Umdenken stattfindet. Mit Tofu und Seitan spricht man vor allem Vegetarier/Veganer an und viele Fleischesser schrecken davor zurück. Dabei gibt es sehr viele "normale" Gerichte, die man vegan umbauen kann.

- Mehr frische Produkte, Backwaren etc.
- Mehr frisches Gemüse
- Mehr frisches Obst und Gemüse. Bei Schokolade etc. wären Fairtrade Produkte super
- Mehr frisches Obst.  
Unverpackt am besten.
- Mehr gesunde Snacks (Salate, Wraps, ...)
- Mehr gesünderes Gebäck, weniger Zucker  
mehr Energie Riegel  
mehr Obst
- Mehr herzhaftes vegetarisches/ Veganes Brozeit/ Snackangebot  
(oft gab es nur Wustsemmeln und Kuchen als vegetarische Alternative)
- Mehr natürliche Snacks wie Nüsse, Trockenfrüchte, etc. statt stark prozessierten Produkten mit reinem Zucker und Fett in Form von Mars/ Snickers/usw.
- Mehr plastikfreie Produkte
- Mehr vegane Alternativen mit bestenfalls regionalen/saisonalen Zutaten. Zumindest hin und wieder.
- Mehr vegane Auswahl
- Mehr vegetarische Essensangebote; sowie qualitativ hochwertigeres Essen (nicht so viele Geschmacksverstärker, etc.)
- Mehr vegetarische Gerichte die neben Gemüse auch eine Proteinreiche Beilage enthalten, zB Käseschnitzel, Tofuwürste, Seitan etc
- Mehr vegetarische Gerichte, wie Gemüselasagne, Falafel, Fladenbrot,....  
  
Sollte Fleisch dabei sein, dann wäre eine artgerechte Haltung das mindeste.... Fleisch sollte aber der Umwelt und Tierhaltung zuliebe so gut wie möglich reduziert werden
- Mehr vegetarische/ vegane angebote
- Mehr vegetarisches und veganes essen in Mensa. Meiste vegetarisches or veganes Essen sind Gemüse Reis rezepte. Wäre besser , wenn es mehrere Variante gäbem würde.
- Mehrwegboxen mit Pfandsystem siehe ReCup. Das an einer "Elite" Uni Einweg Kunststoffboxen genutzt werden ist inakzeptabel.
- Mein Anspruch an Snacks aus dem Automaten ist eine schnelle Zuckerzufuhr und viel Schokolade für den Frust.  
An den Theken erwarte ich eher Gebäck & Jogurt - also eher das Prinzip der Zwischenmahlzeit. Hierfür wäre es wünschenswert, tatsächlich ein bereiteres Angebot an vegetarischen und veganen Sandwiches o.ä. zu haben. Der vegane Kuchen den es in Pasing ab und an gab, war z.B. auch ein super Angebot :)
- Meiner Meinung nach wäre fast alles reichen.
- Meist frische und regionale Produkte. Auch eine vielfältige Auswahl an deutschen und internationalen Gerichten wäre super.
- Meist kein vegetarisches Angebot im stucafe
- Milch, Joghurt, Obst
- Milchalternativen für den Kaffee bitte
- Milchprodukte sind sehr oft schon lokal und bio in unserer Mensa, das sollte weiter so bleiben. Allerdings gilt das wohl nicht für die Sandwiches und anderen Backwaren. Hier könnte das oft sehr süße Angebot von bspw. Milka-Donuts durch gesündere bzw. weniger chemisch/industriell hergestellte Produkte ersetzt werden. Was den Kaffee und den Kakao aus dem Automaten angeht, kann ich nicht beurteilen, ob beides FairTrade gehandelt ist, aber gerade bei diesen Produkten (wie auch bei Schokolade), ist mir fair besonders wichtig.
- Milk, salad, fruits, yoghurt...
- Mir ist es hauptsächlich wichtig, dass ebenfalls eine gute Auswahl an Gerichten für Vegetarier zur verfügung steht. Gerichte die Tofu, Bohnen oder Linsen enthalten. Ebenfall, genug Gemüse und Früchte wie Äpfel, Bananen und Erbsen sollen berücksichtigt werden. To-Go essen wäre ebenfalls hilfreich für das Allgemeine.
- Momentanes Angebot sind vor allem Süßigkeiten (Kuchen, Donuts, Schokoriegel,...). Ich wäre froh über eine größere Obst/ Gemüseauswahl oder auch gesunde Snacks zum mitnehmen wie Wraps, wenn sie günstiger angeboten werden könnten. Im Moment sind gerade Wraps sehr teuer.
- More fruits, vegetables.
- More healthy food options
- More nuts and dry fruits. Less sugary drinks.
- More sustainable and environmentally friendly.
- Möglichst geringer CO2 Fußabdruck und Verpackungsmüll

- Möglichst unverpackt, zum Beispiel frisches Obst oder Müslis/smoothies/säfte in Gläsern mit Pfand darauf
- Möglichst wenig Plastik, bzw recycelbare Verpackungen
- Möglichst wenig Süßigkeiten, Soft Drinks. Eher so Müsliriegel (ohne viel Zucker) oder Studentenfutter bitte
- Müllvermeidung. Nicht so kleine Päckchen aus Plastik sondern vielleicht Nüsse direkt auf die Hand. Vergleichbar mit Unverpacktläden
- Müsli in jeglicher Form, gesündere Brotauswahl, frisch gepresster Saft
- Müsli mit Joghurt, kleine Salat, kleine Sandwich,gekochte Eier,Reisball
- Müsli riegel, kekse, obst, trockenfrüchte
- Müsli(riegel)  
Getrocknete Früchte  
Nüsse/Studentenfutter
- Müsli- oder Fruchtriegel anstatt der Nestle- und Konsorten- Kinderarbeit-Schokolade
- Müsli/Schokoriegel, Gemüsesnackbox mit Karotte Tomate etc
- Müsliriegel (5 Nennungen)
- Müsliriegel ohne raffinierten Zucker, auf Basis von Dattelsüße, Reissirup etc,...  
ungesalzene Nüsse  
im Sinne der Nachhaltigkeit auch mal an unverpackte Waren denken, die man dann im eigenen Schälchen mitnehmen kann (grad Nüsse und Trockenfrüchte geht das easy)
- Müsliriegel wie RawBite
- Müsliriegel, Eine-Welt-Produkte
- Müsliriegel, Eiweißriegel, Nussmischung, ...
- Müsliriegel, Fruchtriegel, Obst, Nüsse
- Müsliriegel, Obstbecher
- Müsliriegel, Proteinriegel, Smoothies
- Müsliriegel, Schokolade, Chips usw aber vegan und bio.
- Müsliriegel, Traubenzucker, Studentenfutter, Cookies, Milch, Säfte
- Müsliriegel, Trockenobst, Nüsse
- Müsliriegel/ Powerriegel  
Nicht zu viel Zucker im Snack
- Müslivariationen z. B. Birchermüsli, Dinkelmüsli, Müsli mit Obst, veganes Müsli
- Nachhaltige Verpackung, Regional, Saisonal
- Nachhaltige Verpackungen
- Nachhaltiger Anbau der Produkte und kontrollierten Bedingungen
- Nachhaltigere Produkte mit aufnehmen, gesündere Alternativen wie z.B. Obst/Gemüse
- Naturbelassene Lebensmittel (z. B. Nüsse, Samen, Trockenfrüchte), Pflanzenmilchpackungen, Natürliche Müsliriegel ohne Zucker, Faire Bitterschokoladen, Smoothies
- Ne
- Nein (3 Nennungen)
- Nein, ich kenne mich mit Snacks nicht gut aus.
- Nein, kann ich nicht, tut mir Leid.
- Nein, kann ich nicht.
- Nein. Nur so viel: Bio heißt nicht gleich nachhaltig, auch nicht fair oder klimafreundlich.  
Es muss auch nicht immer alles gesund sein. Ein guter Mix für alle Bedürfnisse ist mir wichtig. Persönlich halt vegan. Will nicht jeder und braucht es auch nicht nur.
- Neue Mensa Garching hat bereits recht stattliche Preise, da sollte das Angebot in jedem Fall auch regional und Bio sein
- Nice Schokoriegel
- Nicht alles aus tk ware und v.a einfach handwerklich und regional bzw wiso nicht einfach ein Tier vom Bauern kaufen und im Schlachthof München schlachten lassen Kilo Preis für Schwein dann etw 2 Euro und für Rindfleisch 5 Euro ich verstehe nicht wiso dann ein Mehrpreis

erforderlich ist

- Nicht alles muss diese Kriterien erfüllen, aber muss mind. 2-3 Produkte geben die möglichst alle Kriterien erfüllen.
  - Nicht nur Schoko/Chips, sondern auch vermehrt Müsliriegel, gesunde Chips-Alternativen vegane Joghurtalternativen
  - Nicht nur Schokoladen und so. Solche snacks sind nicht gut wenn man Hunger hat.
  - Nicht nur Süßigkeiten
  - Nicht nur Süßigkeiten und Wurstsemmeln, Cola.
  - Nicht nur Süßigkeiten, sondern auch gesunde Alternativen z.B. zuckerreduziert oder mehr Vollkornprodukte.
  - Nicht nur Süßkram sondern vlt. Nussmixes, Äpfel etc. und verpackungsfrei
  - Nicht nur Süßkram! Auch vllt zumindest Salzstangen oder so.
  - Nicht so viel Fleisch
  - Nicht so viel Süßkram und vielleicht nicht alles in Plastik verpackt
  - Nix von Nestlé
  - No opinion (3 Nennungen)
  - No preference.
  - Nochmal, starke Interesse an Gesundheit und niedrigere Kalorien (mindestens nicht unnötig hoch), und obwohl ich selbst vermutlich nicht sehr oft Snacks kaufen, denke ich dass es sehr wichtig für jeden sein sollte.
  - Normale vollwertige Gerichte wie in der Mensa, nur eben auch zum mitnehmen
  - Nu & Share Riegel, grundsätzlich gesündere Alternativen zusätzlich - alles nachhaltig, Fairtrade und gesellschaftsverträglich
  - Nu company  
Vegane schokoriegel
  - Nu+Cao, Foodloose
  - NuCao  
Clifbar  
foodlose  
Alnatura
  - NuCao und NuSeed von thenucompany (zuckerfrei, plastikfrei, und kompostierbare verpackung).  
[https://www.the-nu-company.com/?gclid=CjwKCAiAnvj9BRA4EiwAuUMDf-rXOtJZbjCtO4YZ1M7TfsYeJROW4gSEZ\\_SyIvT0WYC-jbmRoBIEVxoCPrUQAvD\\_BwE](https://www.the-nu-company.com/?gclid=CjwKCAiAnvj9BRA4EiwAuUMDf-rXOtJZbjCtO4YZ1M7TfsYeJROW4gSEZ_SyIvT0WYC-jbmRoBIEVxoCPrUQAvD_BwE)
- Mehr Sachen ohne Zucker, vlt auch Obst
- Nucao Riegel (vegan & fair)  
Kooperationen mit Strehles & Katzentempel & Stadtpflanzen
  - Nucao beispielsweise
  - Nucao, Rapunzel
  - Nucaou riegel, zuckerfreie angebote
  - Nudeln mit Lachs
  - Nudelsalate, Reissalate,
  - Nur Nüsse  
Naturjoghurt  
Topfen
  - Nuss oder Fruchtriegel
  - Nuss und Crackersnacks z.B. Reis-/Maiswaffeln; Müsliriegel; Nussmischungen
  - Nuss- und Fruchtriegel ohne Zucker oder Schokolade
  - Nuss- und Trockenfruchtprodukte wie Riegel oder Studentenfutter, zum Trinken z.B. auch Smoothies
  - Nuss-Frucht-Mischungen, vegane Schokoriegel, Proteinriegel wären super! Ansprechende vegane Salate mit Hülsenfrüchten, Gemüse, Kräutern, Saaten und nem leckeren Dressing (Tahini) wären ein Traum!
  - Nuss-Mischungen, Obstriegel, Getrocknete Früchte
  - Nussmischung, Fairtrade-Produkte

- Nussmischungen und Obst
- Nussmischungen, Fairtrade Schokolade und Riegel, Biokekse mit weniger Zucker, ungesüßte Müsliriegel
- Nussmischungen, Schokoriegel mit weniger Zucker, Apfelringe
- Nussmischungen, gesunde Müsliriegel (bspw. YFood)
- Nussmischungen, günstiges Obst
- Nussmischungen, ungeröstet dunkle Schokolade
- Nussmischungen; Fruchtriegel
- Nussmix, Müsliriegel, Proteinriegel
- Nussmix, Proteinbars
- Nussmix, Smoothies, Salate, Obst
- Nussmix, getrocknetes Gemüse Protein Mix, Obst, Gesundere Kekse, fairtrade Schoko, vegane Schoko
- Nussriegel  
Studentenfutter  
Gekühlter Automat mit begrenztem Angebot an Frischeprodukten
- Nussriegel ohne weißen Zucker, glutenfreie Müsliriegel...
- Nussriegel, Schokolade, Studentenfutter, Trockenfrüchte, eventuell Sandwiches
- Nussriegel, Smoothies, Dunkle Schokolade, Pflanzenmilch
- Nussriegel, Studentenfutter, Sandwiches
- Nussriegel, gesünderes (weniger salziges) Studentenfutter
- Nussriegel, getrocknete Früchte und Nüsse, vegane Schokolade
- Nussriegel, vegane Riegel
- Nussriegel, vegane Schokolade
- Nussriegel, zuckerreduzierte Produkte, Proteinriegel
- Nuts such as:  
Pistachios.  
Hazelnuts.  
Cashews.  
Walnuts.  
Marcona Almonds.  
Macadamia Nuts.  
Peanuts.  
Almonds.
- Nuts, dark chocolate (85%, 99%),
- Nutze das Angebot nicht
- Nutze das Snackangebot nicht
- Nutze ich nicht
- Nutze ich nie
- Nüsse (2 Nennungen)
- Nüsse  
Studentenfutter
- Nüsse (keine Erdnüsse), getrocknetes Obst
- Nüsse (keine Nussmischungen), Fairtrade Schokolade, ...
- Nüsse (keine gerösteten etc)
- Nüsse (nicht ültje Mischungen), Gemüse an Theken, in StuCafés gesündere Snacks
- Nüsse Obst
- Nüsse etc.
- Nüsse sind ein wichtiger Snack.



- Nüsse und Obst statt Schokoriegel
- Nüsse und Trockenobst
- Nüsse, Cranberrys
- Nüsse, Datteln, Trockenfrüchte, Energy Balls (ohne Zucker!)
- Nüsse, Fairtrade-Schokolade
- Nüsse, Fruchtriegel, Müsli-to-Go, Smoothies => gesunde Snackalternativen
- Nüsse, Gemüse, vegan Sandwich, Obst, Chips, Fitnessriegel
- Nüsse, Getrocknetes Obst, Müsliriegel
- Nüsse, Müsliriegel
- Nüsse, Müsliriegel (ohne unengen Zucker)
- Nüsse, Müsliriegel ohne Zucker, Obst
- Nüsse, Müsliriegel, Trockenfrüchte
- Nüsse, Müslis, Obst
- Nüsse, Obst und gekochte Eier wären top
- Nüsse, Obst, Gemüse, gesunde Snacks
- Nüsse, Obst, Vollkorn Cracker
- Nüsse, Obst, sonstige haltbare gesunde Produkte für den kleinen Hunger zwischendurch.
- Nüsse, Pflanzenmilch und Getränke damit in Bio-Qualität (Kakao, Cappuccino,...), Bio-Fairtrade-Obst, Vegane Kuchen/Kekse
- Nüsse, Reis-/Maiswaffeln, getrocknete Früchte, nur Fairtrade-zertifizierte Kakao/Schokoladenprodukte
- Nüsse, Riegel
- Nüsse, Studentenfutter, Kraftkekse, Eiweißshakes (Drinknahrung für gestresste Studenten)
- Nüsse, Trockenfrüchte, Müsliriegel, frisches Obst, gemüsechips  
Unverpackt, optisch ansprechend, nachhaltig
- Nüsse, Trockenfrüchte, Riegel aus Trockenfrüchten und Nüsse, Reiswaffeln
- Nüsse, Trockenobst (z.B. Apfelchips, Datteln), gesunde Riegel
- Nüsse, Trockenobst, Kokoschips, Proteinbars
- Nüsse, frisches Obst, Riegel ohne raffinierten Zucker
- Nüsse, getrocknete Früchte,
- Nüsse, getrocknete Früchte, Maiswaffeln, aber auch süße Sachen
- Nüsse, vegane Kekse
- Nüsse, vegane Riegel, Obst
- Nüsse, vegane Riegel, Obstschalen
- Nüsse/Studentenfutter
- Nüsse und Trockenfrüchte
- OBST UND GEMÜSE
- Oats, gemüse und healthy smoothies
- Obst (11 Nennungen)
- Obst  
Nüsse  
Vollkorngebäck  
Möglichst viel vegan
- Obst (Orangen, etc), und vielleicht auch echte Alternativen zu den verpackten Sandwiches, z.B. frische Schnitzsemeln, Salamisemeln, oder Salatboxen usw. Etwas, das eine sinnvolle Mahlzeit darstellt, wenn man erst dazu kommt, etwas zu essen, wenn das Café schon geschlossen hat.

- Obst (frisch oder getrocknet)
- Obst - Bio/regional  
Schokoriegel - fairtrade  
Müsliriegel - vegan  
Studentenfutter- fair
- Obst Salat  
Wraps
- Obst Snacks, Hafer porridge, Kleine Sandwiches
- Obst als gesunde Alternative, gesunde Müsliriegel
- Obst oder ähnliches sind immer gut. Unsere Gesundheit ist schließlich unser wertvollstes Gut als Menschen.
- Obst to go, Milchprodukte (z.B. Joghurt), mehr Vollkornprodukte, weniger Kalorienbomben
- Obst und Gemüse (2 Nennungen)
- Obst und Gemüse  
Joghurt ohne Zucker
- Obst und Gemüse oder gesunde (Müsli-)Riegel
- Obst und Gemüse; Zuckerfreie oder -arme Snacks (Kekse, etc); Allgemeine Nutzung von bio und Fairtrade zertifizierten Zutaten;  
Milchprodukte aus regionalem und biologischem Anbau, sowie Bereitstellung von Alternativen wie zb Hafer-/Sojamilch.
- Obst(-schnitt) aus der Region; gekochte Eier wären umwerfend! Snacksalat mit Dressing...
- Obst, Faire Schokolade, Reiswaffeln
- Obst, Gemüse Nüsse etc.
- Obst, Gemüse, Frucht-/ Müsliriegel
- Obst, Gemüse, Powerriegel, Nüsse
- Obst, Gemüse, gesunde Riegel
- Obst, Kekse und Kuchen (selbstgemacht) sind besser als gekaufte Riegel und Schokolade.
- Obst, Maiswaffeln
- Obst, Milchprodukte, weniger süßes
- Obst, Nussmischung/Studentenfutter
- Obst, Nüsse (2 Nennungen)
- Obst, Nüsse etc
- Obst, Nüsse, die ohne Öl geröstet wurden , Kaugummi
- Obst, Proteinriegel
- Obst, Salate (wie Couscous, Bulgur, Linsen), Chiapudding, vegane kleine Süßigkeiten wie Dattelnkugeln, die zudem auch glutenfrei und zuckerfrei sind
- Obst, Sandwich
- Obst, Sandwiches
- Obst, Schoko, Müsliriegel, Nüsse
- Obst, Smoothies, Hafer-Drinks, vegane Schokolade
- Obst, Vegane Riegel, kleine nachhaltige Betriebe aus der Umgebung, ... es gibt viele Möglichkeiten neben verzuckerte Kalorienbomben
- Obst, Joghurt ohne Zucker, Kekse ohne Zucker...
- Obst, das gibt es in der Oettingenstr. normalerweise nicht. Obwohl es einfach zu handhaben ist, leicht zu waschen, günstig und gesund.
- Obst, frische Säfte
- Obst, gemüse  
zuckerfreie Gummibärchen oder Schokolade/Müsliriegel, Kekse
- Obst, ich finde es dreist, wenn das Studentenwerk 1€ für eine Banane verlangt. Solche Gewinnmargen sind nicht I.O
- Obst- Gemüse Snacks/Sticks

- Obst-Riegel, Nussmix
- Obst.
- Obst. Müsli. Müsliriegel. Belegte Vollkornbrote.
- Obst. Protein-/Müsliriegel.
- Obst/ Gemüse snack, Gesunde Snacks
- Obst/Früchte, Gemüsesticks
- Obst/Gemüse in verschiedenen Varianten, die nicht von Brot oder Milch abhängig sein sollten
- Obst/Gemüse zum Beispiel als Salat
- Obst/Gemüse, Nüsse, getrocknetes Obst
- Obst/Müsli/Jogurt
- Obstausgabe oder Suppenautomaten statt Snackautomaten
- Obstauswahl, gesunde Snacks wie Riegel
- Obstbecher (evtl mit joghurt, Müsli, Nüsse) Gemüsebecher
- Obstbecher to go wären gut ähnlich wie in den Supermärkten. Müsli-to-go. Salatschalen (wobei salatbar ist vorhanden). Kokos, Mandelmilch in Kaffees wären alternativen.
- Obste, Smoothies
- Obstriegel
- Obstriegel (ich kaufe keine Snacks)
- Obstriegel, Studentenfutter und auch mehrere salzige Snacks.
- Obstriegel, getrocknetes Obst, Nüsse, Reiswaffeln
- Obstsalat
- Obstsalat, Obst generell, Fairtrade Kaffee, Tee und Schokolade, Chaitee ohne Zucker und Zuckersüßstoffen, vegetarische Aufstrich, Nüsse
- Obstsalat, Pausenbrote mit Frischkäse und Gemüse belegt
- Obstsalat, zuckerfreie Joghurts/müslis
- Obstsalat/geschnittenes Obst, Trockenfrüchte, Nüsse/Studentenfutter, o-Saft
- Obsttüten, Müsliriegel, Nussmix
- Oft sind alle vegetarischen Produkte Süßspeisen
- Options for lactose intolerant and vegan people
- Options in genera to cover more healthier diets, i.e. alternatives of milk, sweeteners, non-added sugars, etc.
- Papiertüten statt Plastik, es ist fast alles in viel zu viel Plastik verpackt; Semmeln vegan, große Ketchupflaschen etc statt kleine Tütchen (wie im Stucafe Weihenstephan)
- Persönlich finde ich das Preis-Leistungsverhältnis nicht immer fair, das Angebot passt meiner Meinung nach.
- Pflanzliche Milch für Kaffee und co.  
Auswahl an vegetarisch und vegan belegten Brötchen/Brot aus Vollkorn.
- Plastik frei
- Plastikfrei
- Plastikfrei Alternativen, Snacks mit weniger Zucker
- Plastikfreie Verpackungen
- Plastikfreie Verpackungen!!
- Proteinriegel, Hanfriegel etc.
- Power Müsli bars  
Mehr Obst und Gemüse Auswahl
- Preis

## Menge Nachhaltigkeit

- Preislich günstige vegetarische/ vegane belegte Semmeln
- Prioritaet hat hier die Reduzierung des Plastikmuells.
- Producte die günstig sind und schnell satt machen.
- Products without conservatives, i.e. Grain Bars.
- Produkte der Firma "the nu company" (Nucao - vegane Schokolade)
- Produkte die gesund sind, ohne Zucker, bio, ohne Weizen
- Produkte in nachhaltigen Verpackungen wie Karton oder Bio-Plastik  
Mehr Obst z.B. mit Schale wie Mandarinen, Orangen, etc. (natürliche Verpackung)
- Produkte mit Palmöl: Schokolade usw. sollten wenn nicht bio fair Trade sein.  
Produkte von Nestle sollten nicht zur Verfügung stehen.  
Mehr regionale / EU Produkte.
- Produkte mit umweltfreundlichen Verpackungen
- Produkte mit weniger Zucker und möglichst ohne Zuckerersatzstoffe (Süßungsmittel), Fairtrade-Zutaten (z.B. Fairtrade-Kakao)
- Produkte mit weniger Zucker-Zusätzen.
- Produkte ohne Industriezucker (raffiniert) oder Palmöl
- Produkte ohne Palmöl und gesunde Snacks wie zB Haferriegel oder so
- Produkte ohne Zucker oder künstliche Süßungsmittel
- Produkte ohne Zucker und Süßungsmittel, Öl
- Produkte von Schär oder andere glutenfrei Firma
- Produkte, die auch als Zwischenmahlzeit hinhalten können, oder wenn man keine Zeit hat sich etwas anderes zu besorgen und trotzdem über den Tag kommen muss. Hierzu eignet sich eine Tüte Gummibärchen aus dem Standpunkt der Ernährung eher weniger.
- Produkte, die mir gefallen könnten, wären zum Beispiel ein Osama bin Laden-Burger mit leckerem Dobrindt, ein bushiger Salat oder ein Milfshake! Zum Qualitätsmanagement wäre der Health Inspector geeignet, da er weiß, wie man die Seife benutzt.
- Produkte: Salate, Müsli, Obstsalate, Suppen,  
ggf. Gemüse-Sticks/ geschnittenes Gemüse (nicht die klassisch im Salat zu findenden, sondern Kohlrabi, Karotte, Paprika...) wird nur leider vermutlich schwer umsetzbar.  
aber auch die klassischen belegten Brote/ Brezeln  
zum Teil vegane Produkte/Vegetarisch UND ohne Milchprodukte
- Produkte: evtl Fruchtriegel (wie man sie gerne im Sport verwendet), die sind nicht teuer, halten lange und sind nahrhaft und relativ gesund  
fuer mehr Alternativen muesste ich mich intensiver mit dem Thema befassen
- Protein Bars, Energieriegel, etc.
- Protein Riegel, Hafer Riegel, Zuckerreduziertes
- Protein bars
- Protein bars low in sugar, a wide range of fruit.
- Protein haltige Nahrung, großes Volumen wenig Kalorien
- Protein regel, nicht nur süßzeug, in automaten evtl. auch gemüße wie im StuCafe, evtl. jerkey oder reiß-waffeln (gluteinfrei und lowcarb),  
die Molken drinks auch in die automaten, etc.
- Proteinreiche Produkte
- Proteinreiche gesunde snacks
- Proteinriegel (2 Nennungen)
- Proteinriegel  
Müsliriegel  
To-Go Müsli  
Gemüsechips  
getrocknetes Obst
- Proteinriegel (vegan)  
Belegte Brote in Vegan
- Proteinriegel und zuckerarme Riegel

- Proteinriegel, Müsliriegel
- Proteinriegel, Skyr-Yoghurt, generell Snacks die gesund und nicht komplett überzuckert sind, sodass man sich gut fühlt die zu kaufen. Aktuell fühlt ich mich dabei meist schlecht oder denk das muss ich jetzt wieder abtrainieren
- Proteinriegel, Studentenfutter
- Proteinriegel, frisches Obst, Salate
- Proteinriegel/ Nüsse/ Obst
- Qualitativ gute Produkte, gesund und am besten aus der Region oder fair gehandelt
- Qualitativ hochwertigere Produkte die besser Schmecken, ein hochwertigeres Aussehen haben. Also Essen das tatsächlich gemacht ist um gut zu schmecken. Alles was es in der Mensa und den Stucafes gibt ist billig und dient maximal um satt zu machen. Weniger Tiefkühlkost, mehr Produkte die Vorort zubereitet werden
- Quality, price and taste as well as variety
- Quetschies  
Nüsse
- Raps, sandwiches auch vegetarisch.
- Rather not
- Raw Bite, Früchte, Alpro Sojalatte...
- Rawbars, Nüsse, Smoothies, ...
- Rawbite  
Getrocknetes Obst  
Vegane Schokolade
- Reduzierung von Zucker und Verpackungsmaterial (Plastik)
- Regina, nicht aus der tüte aus China, schmecken sollte es...
- Regional (zumindest hergestellt), Einzelprodukte wie Äpfel, Birnen, Nüsse.
- Regional, Saisonal, ausgewogen (nicht jeden Freitag Gemüseauflauf...)
- Regionale Herkunft, artgerechte Tierhaltung, frische gesunde Lebensmittel, biologischer Anbau (in absteigender Reihenfolge)
- Regionale Snacks, mit Herkunft aus dem Landkreis.
- Regionale und lokale Betriebe unterstützen
- Regionaler Anbau, saisonale Produkte.
- Regionaler Leberkas
- Regionales Saison-abhängiges Gemüse und Obst. Tierprodukte artgerecht.
- Regionales, saisonales Gemüse, regionales Fleisch, ethische Herkunft, zb kein männliches Küken töten oä
- Regionalität (lokal/regional erzeugte Produkte)  
Saisonalität  
Ballaststoffreiche Lebensmittel
- Reiswaffeln statt nur schokolade
- Reiswaffeln und Trolley Würmer
- Reiswaffeln, Gebrannte Mandeln, Nik Nocks
- Reiswaffeln, Obst, smoothies
- Reiswaffeln, Trockenobst, Hafersnacks, Proteinriegel
- Reiswaffeln, Walnüsse, Joghurt, Brot
- Reiswaffeln, gesunde Cracker, Humus, Riegel
- Riegel (3 Nennungen)
- Riegel evtl ?
- Riegel mit veganer Schokolade  
Hafermilch  
Obst
- Riegel ohne Zucker wie NuCao, Nüsse in kleinen Packungen wie von Rapunzel etc.

- Riegel ohne Zucker, aus regionaler Produktion
- Riegel ohne raffinierten Zucker
- Riegel ohne zugesetzten (industriellen) Zucker, ohne Palmöl etc und nachhaltige/kompostierbare Verpackung
- Riegel und zum Beispiel getrocknete Mangos oder ähnliches aus Fairtradeproduktion, wie es sie u.a. in einem Weltladen gibt
- Riegel von regionalen Anbietern und nicht von den Weltkonzernen.  
Weniger Zucker und Palmöl.
- Riegel von the nu Company, Obst und Gemüse Snacks, Wraps, Vollkorn-traps / Brot, gerne auch Falafel, Dürüms
- Riegel, Obst
- Riegel, Obst, Schokolade, Craker
- Riegel, Schokolade, Gummibärchen
- Riegel, Smoothies, ..
- Riegel, Studentenfutter
- Riegel, belegtes
- Riegel/Snacks (vegan, glutenfrei usw)  
Obstauswahl (ganz, nicht schon aufgeschnitten, damit man nicht wieder eine Verpackung braucht)
- Rittersport vegan z.B.
- Rohkost, Gemüse, Äpfel, etc
- Rohkost, Obst schon geschnitten, Nüsse, Trockenfrüchte. Einfach Alternativen zu Kuchen und Zucker
- Ruhig mal etwas trauen, Experimente!
- Saisonale Lebensmittel!!
- Saisonale Produkte finde ich super, auf die Inhalstoffe lohnt es sich zu schauen: wenig Konservierungsmittel, Farbstoffe usw...
- Saisonales Obst und Gemüse, Nüsse oder Fair Trade Schokolade, gesunde Riegel (auf Alternativen für Zucker achten)
- Salat to go (kein Buffet, sondern bereits fertig zum mitnehmen)
- Salat to go, gesunde vegane belegte Semmeln/ Brote, größere Obstauswahl, Couscous-salat, Nudelsalat,...
- Salat, Obst, Müsli, belegte Brötchen
- Salat, Säfte, Obst, Gemüse
- Salatauswahl
- Salatbar
- Salatbar mit Nudelsalat, Couscous, Kartoffelsalat, Krautsalat...
- Salatbar,
- Salate mit Hülsenfrüchten (Bulgur-Bohnen-Kichererbsen-.. Salat)  
Lecker (!) zubereiteten Tofu
- Salate mit Kohlenhydraten wären super zum mitnehmen, z.b. mit Grünkern oder Couscous. Im Winter wären Eintöpfe denkbar. Beides lässt sich einfach unterwegs mit einem Löffel essen und macht satt.  
Als Alternative zur Leberkäsesemmel wären Vollkornbrote mit Käse, Gemüse super.
- Salate mit Pseudogetreiden zum Beispiel
- Salate oder Sandwiches
- Salate oder ähnliche knabbersnacks
- Salate ohne Fleischzugabe, insb. weil es aktuell nur abgepackte Salate gibt
- Salate, Bowls
- Salate, Gemüse, Obst
- Salate, Sandwiches
- Salate, Suppen an der Theke
- Salate, Suppen, Kaffeezubereitungen mit Milchalternativen

- Salate, frisches Gemüse
- Salate, gesunde ToGo
- Salate, saisonal und vegetarisch Produkte
- Sandwich in Papier eingepackt  
Fairtrade Nüsse oder Snacks  
Bio und Fairtrade Getränke (z.B. chairy tea mate)
- Sandwich, brezel...
- Sandwiches (3 Nennungen)
- Sandwiches aller Arten: Käse, Hähnchen etc.
- Sandwiches ohne Fleisch/Wurst oder mit Biofleisch, mehr Salate, Obstsalat, Müsli...gekennzeichnete Bioprodukte zur Auswahl
- Sandwiches, Brote, Salat, Studentenfutter
- Sandwiches, Burger, Pasta, Pizza, Schnitzelbrot
- Sandwiches, Salate und asiatische Getränke (z.B. Aloe Vera Getränk)
- Sandwiches, Salate, Jogurt mit Honig Beeren usw.
- Sandwiches, Salate, Müslibecher
- Sandwiches, Süßigkeiten
- Sandwiches, Wraps, beef jerky, Bier
- Sandwiches, wraps, Salate, Früchte
- Schnelle Pasta.
- Schnittlauchbrote, Rucolasalate, Bowls
- Schnitzel
- Schnitzel mit Pommes
- Schoko/Nussriegel, gesunde Proteinriegel mit natürlichen Inhaltsstoffen  
Fairtrade Schokolade
- Schokolade (2 Nennungen)
- Schokolade + Süßigkeiten: weniger Produkte von Konzernen wie Nestle etc., die auf Umwelt/ Klima/ Arbeitsbedingungen/ soziale Verantwortung keinen Wert legen. Stattdessen mehr nachhaltige, fairtrade produzierte Alternativen
- Schokolade aus Fairtrade
- Schokolade aus Fairtrade Kakaobohnen, vielleicht mehr Müsliriegel
- Schokolade aus fairem Handel: Gummibärchen ohne Gelatine; Nüsse aus biologischem Anbau
- Schokolade gibt es oft fairtrade
- Schokolade mit Utz Zertifizierung, Fairtrade. Nichts von Nestlé. Eventuell Müsliriegel ohne Zucker, nur mit Hafer, Honig, Obst.
- Schokolade nur wenn Fairtrade und auch veganen Alternativen, die ohne Probleme ja auch im Rewe erhältlich wären z.B. Alternativen mit Zartbitterschokolade
- Schokolade ohne Kindersklaverei, Milchprodukte von Weidekühen, weniger Zucker
- Schokolade und Kaffee (2 Nennungen)
- Schokolade und Kaffee sollte ausschließlich Fairtrade sein. Auch in den StuCafes und Crazy Beans
- Schokolade und Schokoriegel mit Fairtradeschokolade
- Schokolade, Chips, Lebkuchen
- Schokolade, Müsliriegel (2 Nennungen)
- Schokolade, Riegel, Studentenfutter, Obst
- Schokolade; Schokoriegel
- Schokoladen auch vegan
- Schokoladen/Riegel --> Fairtrade

- Schokoladenriegel, Muffins, Sandwiches etc.
- Schokoladenseiten,  
Gesündere Alternativen sollten Zuckerreduziert sein, aber kein vollständiger Ersatz konventioneller Produkte
- Schokoriegel
- Schokoriegel  
Sandwiches  
usw
- Schokoriegel von nachhaltigen Unternehmen bspw. Nucao
- Schokoriegel wie nu+coa  
getrocknete Früchte, Nüsse  
frisches Obst und Gemüse mit Dipp wie Humus  
die Smoothies find ich toll
- Schokoriegel, Schoko-Kekse, Gummitiere und vieles anderes gibt es auch Fairtrade. Ein Fairomat (unter Umständen kostenlos mietbar) wäre ein Traum. Ich würde mich auch in der Nachbestellung und dem Nachfüllen der Waren mit einbringen (Romy\_rie@gmx.de). Garching ist Fairtrade-Stadt, da finden sich vielleicht Verbündete.
- Schüssel mit einem Nussmix (z.B. Leinsamen, Walnüsse, Erdnüsse, Mandeln, etc.)
- Schüttelsalat, Studentenfutter, etc...
- Sehr leckere gesunde Snacks sind sog. Trockenfruchtpralinen, oft als Energy Balls, Power Balls oder Protein Balls bezeichnet. Solche oder Riegel in ähnlich gesunder Zusammensetzung fände ich super. Auch kleine Beutel mit Nüssen, getrockneten Apfelringen oder Bananenchips wären viel besser als die Fett- und Zuckerbomben, an die ich mich in den Automaten erinnere. Als vegane und kalorienarme Alternative zu Joghurts und Quarks sollte es auch Soja-/Hafer-/Lupinenjoghurts geben.
- Seitenbacher riegel
- Semmeln können auch ohne Wurst und Käse und vor allem ohne Plastikverpackung auskommen
- Semmeln mit Bio-Schinken/Wurst
- Semmeln mit Hummus oder einer anderen veganen Alternative wären toll.  
billiges Obst/Gemüse  
Hafermilch
- Semmeln mit veganen Aufstrichen, vegane Muffins, ...
- Semmeln/vollkornbrote mit humus, grillgemüse, veganen aufstrichen usw
- Sesamriegel
- Sie sollen lecker sein, aber auch gesund und sättigend. Rohvegane Riegel (von DM) sind meist sehr sättigend und lecker. Aber vielleicht gibt es auch günstigere Alternativen, da wahrscheinlich nicht jeder das Bedürfnis hat etwas mehr für einen guten Snack auszugeben.
- Smoothies, (Obst-)Salate
- Smoothies, Gemüsesticks, Rohkost im Allgemeinen (aber nicht in Plastikeinwegverpackung)
- Smoothies, Müsli, Vollkorn-Snacks
- Smoothies, vegane Fairtrade-Schokolade, Bier ohne Mikroplastik wie etwa Polyvinylpyrrolidon (PVPP)
- Smoothis, gesunde Riegel etc
- Snack Obst/ Gemüse  
Smoothies
- Snack für Zwischendurch: Nüsse, Trockenobst
- Snack-Möhren, Reiswaffeln
- Snacks aus Gemüse/Obst und oder Nüssen
- Snacks in vending machines should be reduced. Or use organic packaging.
- Snacks mehr in Richtung Nüsse, Trockenobst, Müsliriegel
- Snacks mit hohem Nussanteil und wenig Zucker --> mehr als zusätzlicher Energiebooster
- Snacks mit höheren Fruchtanteil und weniger rafiniertes Zucker, mehr Nüsse und Kerne.  
Leider fallen mir keine konkreten Marken ein.
- Snacks mit mehr Obst, weniger Schokolade, mehr Vielfalt
- Snacks ohne raffinierten Zucker (lieber Zucker aus Früchten/Datteln/Banane)
- Snacks sind Nervennahrung, müssen nicht gesund sein.



- Snacks sind per Definition meist nicht übermäßig gesund. Allerdings könnten z.B. Kriterien wie ein nachhaltiger Anbau und Fairtrade (z.B. bei Kakao, Schokolade, etc.) berücksichtigt werden.
- Snacks sollen sättigen und gut schmecken, aber trotzdem halbwegs gesund sein: Nüsse, mit Ballaststoffen und Pflanzenproteinen.
- Snacks that's are more whole grain, less processed and have less sugar
  - Oat based snacks, nuts and dried fruit are always good
  - If it's chocolate then more dark chocolate options with fair trade chocolate
  - Crackers and pretzels are better than chips
  - Real fruit juices, smoothies And Even chocolate milk are better than pop
  - Also having dairy alternative options would be good
- Snacks wie Nüsse, Schokoladenriegel bspw. von Rapunzel oder GEPA.... einfach um auch bewusst wählen zu können.
- Snacks, die einen länger sättigen und nahrhafter sind.
- Snacks, die vegan und gesund sind
- Sobald Schokolade nur Fairtrade und Bio. Es sollte keine Angebote wie Knoppers, Twix o.ä. geben.  
Es gibt vegane Linsenchips, Knuspererbsen von Kühne (sind echt lecker, und haben wenig Fett!), Nüsse, Studentenfutter, gerne auch vegane Fairtrade Schokolade: Rice Choco von Rapunzel, oder White Vanille Mandel von Gepa.
- Soja bzw Milchalternativen, gerne auch Fleisch oder Fisch alternativen
- Soja, Bohnen, Linsen. Vollkornnudeln, zoodles, vegane Pasteten, erdnussoße. Soja Joghurt, Veganer Pudding etc
- Sojajoghurt, Sojadessert, vegane Kuchen,
- Some more healthier options in "to go" section
- Sowohl „ungesunde“ Snacks als auch gesunde Sachen
- Spiegeleier, Bacon, Guacamole, Blumenkohlaufguss, Leberwurst, Bratwurst, Leberkäse, Fettreicher Quark mit Waldfrüchten
- Spätzle
- Statt Dosenobstsalat Smoothies.  
Fairtrade schoki statt Kinderriegel.  
Bionade statt Libella Limo.  
Bio Nüsse.
- Statt Leberkäsemmel und Wiener wäre es toll, wenn es auch eine gesunde Imbissvariante (vielleicht sogar vegetarisch) angeboten werden könnte: z.B. Omelette oder Ähnliches
- Statt Nestlé-Produkte ( zB KitKat) Fairtrade-Schokoriegel
- Statt Snickers einfach ein Apfel
- Statt Softdrinks gesunde Getränke
- Statt unzähliger Schokoriegel etwas gesündere Snacks
- Statt zuckerreicher Joghurts könnten mehr zuckerfreie Milchprodukte und gesundes zuckerfreies Müsli oder Nuss-Frucht-Mischungen angeboten werden. Bei den belegten Sandwiches sollte es weniger Weißmehlprodukte und mehr Vollkornalternativen mit vegetarischem oder veganem Belag geben. Salate gibt es größtenteils nur mit Fleisch oder Thunfisch und bis auf den griechischen Salat keine vegetarische Alternative, daher wünsche ich mir auch Salate mit gesunden vegetarischen oder veganen Zutaten wie Käse, Ei, Tofu oder Bohnen sowie Salate aus Hülsenfrüchten wie Linsen und Bohnen mit mehr Protein.
- StuCafe Pasing hat leckere belegte Semmeln, die aber in Plastik eingepackt sind - find ich nicht so geil (hat nichts mit dem Produkt selbst zu tun)
- Studentenfutter ;)
- Studentenfutter (2 Nennungen)
- Studentenfutter  
Schokoriegel  
Schokolade
- Studentenfutter  
gesunde Müsliriegel
- Studentenfutter Natur ohne Öl und Salz, ein Sattelschokoriegel (Datteln statt Zucker)
- Studentenfutter oder ähnliche Nussmixe
- Studentenfutter, Müsli-Riegel, ...

- Studentenfutter, Nüsse, Trockenfrüchte
- Studentenfutter, Nüsse, aber nicht ausschließlich, Snacks können schon auch Snacks bleiben
- Studentenfutter, Obst, Müsliriegel (wenig Zucker)
- Studentenfutter, Reiswaffeln, Obstriegel, vegane Schokolade etc
- Studentenfütter, obst, yogourt (mit Musli ohne oder wenig Zucker), Schwarzsokolade, Reiswaffern,
- Sugar free
- Suppen, Salate,
- Sushi, Pokebowl, Eis
- Säfte
  - Nüsse
- Sättigende Snacks wie Nüsse und Porridge.
- Süßigkeiten durch regionales Obst ersetzen
- Süßigkeiten, vegane Sandwiches oder belegte Semmeln wären der Hammer!!
- Süßwaren, Salziges
- Taste of the food
- Teilweise sehr Fleischlastig (StuCafe), daher gerne mehr vegetarischen Alternativen
- The foods should reflect diversity. Considering the number of students from Africa, African delicacies should be on the menu too
- The price is too high. The price of a menu including main dish, vegetable, starch(rice, potato, noodle...etc.) and fruit together should be under 4 €.
- There can be more options. not just few chocolates and ice creams
- To Go Produkte aus nachhaltigen Quellen. Beispielsweise Salat, Buddha Bowls, Wraps, Sandwiches, Nudelsalat sind Speisen, die man einfach mitnehmen kann, wenn man gerade keine Zeit zum Essen in der Mittagszeit hat.
- To-Go Müsli, Müsliriegel, Obst-Snack, Nüsse
- Tofu
- Tofu und Reis in Soja sauce
- Traditionelle/Örtliche Gerichte aus Bayern
- Transparente Inhaltsstoffe. Keine übermäßigen Konservierungsstoffe. Kein Geschmackserlebnis induziert durch Zuckerzusatz. Kein Fleisch, da sehr teuer wenn gesund und sehr sehr ungesund wenn preiswert. Und Fairtrade, weil Studenten in München sich nicht der Verantwortung entziehen sollen, einen gerechten Markt zu schaffen
- Trocken Früchte
- Trockenfrüchte
- Trockenfrüchte, Vegane Riegel, Vegane Schokolade, ungesalzene Nüsse etc.
- Trockenfrüchte, bio Schokolade
- Trockengemüse, Proteinsnacks ...
- Trockenobst
- Trockenobst
  - Nussmix
  - Gesündere Müsliriegel (z.B. die von Rapunzel aus dem Biosortiment)
- Trockenobst bzw. bspweise Apffelchips oder Nüsse
- Trockenobst und Haferriegel ( von der Mensa selbst gemacht)
- Trockenobst, Apfelchips, Grissini/Vollkorncracker, Smoothies, Müsliriegel
- Trockenobst, Nussmischungen, nachhaltige Marken auch bei Süßigkeiten (z.B "die Gute" bei Schokolade) oder sozial orientierte Marken wie Share
- Trockenobst, Nüsse, Smoothies
- Trockenobst, Riegel, Schokolade, Nüsse

- Trockenobst, frisches Obst, Gemüse Sticks, Haferriegel
- Typischer Bioladen-Unterschied: Weniger Zucker, länger sättigend und nachhaltige Herstellung
- UNBEDINGT weniger Verpackungsmaterial z.B. belegte Semmeln, die nicht in plastik verpackt sind oder wie oben genannt Mehrwegschalen für Salate  
Gesündere Alternativen wie z.B. Müsli mit Naturjogurt und Früchten, Salate (Couscous, Bulgur) oder Vollkornprodukte
- Umweltbewusste verpackung, gesunde alternativen zu stark gezuckerten snacks, zB nüsse, trockenfrüchte
- Unbedingt Milchalternativen !! :)
- Ungesalzene Nussmixe, Apfelringe o.ä.
- Ungesalzene Nüsse, Proteinriegel, Obst
- Ungesüßter Grüntee, wie es den in Japan an jeder Ecke gibt oder allgemein nicht gesüßte Getränke als Alternative zu Wasser. Alternativ nur sehr leicht gesüßte Getränke.
- Ungesüßter Jogurt, evtl Müsli vor Ort zusammenstellen
- Unterschiedliche Obst- und Nussnacks. Vollkornsnacks und weniger Süßigkeiten.
- Unterschiedliches Angebot an Trockenobst, Vegetarische Gummibären
- V.a. bezahlbare, gesunde Gerichte, die gut schmecken. Oft schmecken die veganen Gerichte, die es zur Zeit in der Mensa gibt, überhaupt nicht.
- V.a. vegetarische, belegte Brote, mehr Obst, vegetarische Gerichte
- VEGAN!
- Vegan
- Vegan healthy snacks such as dry fruits or vegetables.
- Vegan ist der kleinste gemeinsame Nenner, da finden alle etwas.
- Vegan milk shakes  
Other flavoured milk shakes instead of carbonated drinks
- Vegan options  
Gluten-free options  
these two already make healthier and organic options
- Vegan patties
- Vegan snacks such as fresh vegetables and home-made style warm snacks. Fresh fruit and dairy-free alternatives also
- Vegan snacks, juices, prepared salads to go
- Vegan snacks, nuts, oatmeal cookies
- Vegan, Bio, gesünder (z.B. ohne Industriezucker), ohne Plastik, z.B. nu+cao Riegel (erfüllen alle Kriterien)
- Vegan, kein Schweinefleisch
- Vegan, möglichst verpackungslos
- Vegan, seasonal, regional
- Vegan, zuckerfrei, gesünder
- Vegan:  
Cookies  
Nüsse einzelne Sorte  
Smoothies
- Vegane Alternativen in jedem Bereich (Süßes, kalte Snacks, To Go Getränke)
- Vegane Alternativen zu Wurst und Käse wären schön.
- Vegane Alternativen, Getränke von regionalen Münchner Herstellern, vegetarische belegte Semmeln/Salate/...
- Vegane Backwaren, pflanzliche Milch für Kaffee, zuckerfreie und vegane Nussriegel
- Vegane Brotaufstriche  
Sojajoghurts  
Bowles
- Vegane Eiweißriegel, ohne Palmöl, ohne Zucker, ohne künstliche Zusatzstoffe. Dm hat solche Riegel, Rosmann auch. Kosten nicht mehr als 1 Euro. Studentenfutter wären da auch eine Alternative.

- Vegane Fleischalternativen, Tofu-/Seitangerichte  
Vegane Käse, Quark oder Yoghurts
- Vegane Gummibärchen, Nüsse und getrocknete Obst
- Vegane Kekse
- Vegane Kuchen (ist aber auch schon häufig der Fall :) )  
Vegane Milchalternativen (z.B. für Kaffee)
- Vegane Kuchen oder Muffins oder ohne raffinierten Zucker
- Vegane Kuchen, Datteln mit Nussmuß, dunkle Schokolade, Granola
- Vegane Kuchen, kaffe oder yogurt aus milchalternativen
- Vegane Mahlzeiten
- Vegane Milch an Kaffeeautomaten der Uni
- Vegane Müsliriegel
- Vegane Müsliriegel o.Ä.
- Vegane Müsliriegel, frisches Obst, Bio-Limonaden
- Vegane Müsliriegel, größere Obst und Gemüse/Salat Auswahl
- Vegane Müsliriegel, vegane Sandwiches, Fairtrade Schokolade, Fairtrade Kaffee, Falafel, sonstige vegane Snacks
- Vegane Pizza  
Veganes Schnitzel Brötchen
- Vegane Produkte (3 Nennungen)
- Vegane Produkte  
Kaffee nur Fairtrade
- Vegane Produkte  
Vegetarische Produkte  
Nüsse, Nussmischungen  
Auf Palmöl achten
- Vegane Produkte wie Sandwiches mit Gemüse/Aufstrich/Hummus, Sojajoghurt, Cupcakes, Kuchen, Brezn, Hafermilch statt Kuhmilch
- Vegane Protein Riegel
- Vegane Quark/ Joghurtspeisen mit Früchten. Vegane Mouse au choclolate mit Seidentofu oder Aquafaba günstig und super lecker.  
Hülsenfrucht Salate. Hummus mit rohkost.
- Vegane Riegel (3 Nennungen)
- Vegane Riegel  
Obstbox  
Gemüsesticks  
Gesunde Nusssnacks
- Vegane Riegel z.B.
- Vegane Riegel, Bio- und regionales Obst
- Vegane Riegel, Fairtrade Schokolade statt Rittersport, Obstschalen
- Vegane Riegel, ausgewogenes Studentenfutter
- Vegane Riegel, vegane Auswahl
- Vegane Sandwiches
- Vegane Sandwiches (zB mit Hummus/Avocado), Nüsse, Zartbitterschokolade/andere vegane Schokolade, Oreokekse, vegane Chips, Gemüsesticks...
- Vegane Sandwiches oder ähnliches. Leider ist es oft so, das man als Veganer (Was ich nicht bin) oftmals dazu gezwungen ist etwas mit Tierinhaltsstoffen notgedrungen zu nehmen. Zumindest eine Vegane Schnitzel Semmel oder so wäre testweise ganz gut.  
  
Die Hafermilch problematik ist halt schwierig da der Großteil immernoch Kuhmilch konsumiert.
- Vegane Sandwiches, Vegane Drinks, Vegane Süßspeisen (Muffin, Kuchen), vegane Schokoriegel oder ähnliches
- Vegane Sandwiches, vegane süße Stückchen
- Vegane Sandwichs

- Vegane Schoko-/ Müsliriegel
- Vegane Schoko-/Müsliriegel,  
Vegane Donuts/Muffins  
Mehr Obst  
Vegane Lebkuchen/... (= Saisonales)
- Vegane Schokolade :)
- Vegane Schokolade, Fruchtriegel, Power Balls, Nüsse
- Vegane Schokolade, gesunde Riegel (beides in Bioqualität)
- Vegane Schokolade, vegane Weingummis...
- Vegane Schokoladen, vegane Schokoriegel, aber gerne auch Nüsse zum Knabbern, sprich auch ohne Zucker, getrocknetes Obst
- Vegane Schokoriegel und Gummibärchen :D
- Vegane Seitan Snacks zum Beispiel
- Vegane Snacks wie Schokoriegel, Kekse aber auch getrocknete Früchte, Nüsse
- Vegane Snacks, z.B. von der nuCompany, Nüsse, Obst
- Vegane Süßigkeiten Beispiele: Nimm 2 soft, Oreo-Kekse, Mannerschnitten  
Eher teurer: Veganz Produkte, Schokolade von Katjes, ...  
Vegane "Energy Balls", gesüßt mit Datteln anstatt herkömmlichen Zucker
- Vegane Süßigkeiten und Gesundere Snacks, wie Studentenfutter, Vollkornriegel, Nüsse etc.
- Vegane Wraps & Bowls, Hummus
- Vegane belegte Brötchen
- Vegane bzw gesündere haferriegel anstatt nur corny-riegel und schokoriegel oder so
- Vegane bzw. vegetarische Lebensmittel sehe ich persönlich in der heutigen Gastronomie als unverzichtbar an, deshalb sollte sich dies auch bei Snacks widerspiegeln. Gesundere Alternativen sollten allgemein immer mit angeboten werden, auch getrocknete Früchte sind ein Snack.
- Vegane speisen
- Vegane und / oder Fairtrade Schokolade anstatt Snickers und Mars
- Vegane und nicht allzu zuckerhaltige Snacks; vegane Sandwiches etc.; alkoholfreies Bier
- Vegane und vegetarische Sandwiches bzw Bagels, Porridge, Joghurt mit Frucht, Salate  
  
Automaten:  
nu+cao und andere Bio Riegel,  
Nüsse, Proteinriegel, charitea, lemonaid
- Vegane, mindestens jedoch Vegetarische Angebote (mit eindeutiger Kennzeichnung), Regionale und zuckerarme Alternativen (ebenfalls mit eindeutiger Kennzeichnung)
- Vegane, weniger verarbeitet Produkte zb ungesalzene Nüsse, Soja Jogurt, Riegel ohne Zusätze
- Vegane/Vegetarische Eiweißriegel
- Vegane/vegetarische Alternativen, die auch satt machen (sehr geringe Auswahl momentan)
- Vegane/vegetarische Sandwiches
- Veganer Hersteller wie z.B. Nu-company
- Veganes Gebäck und vegane belegte Semmeln. Vegane Milch für den Kaffee am Automaten.
- Veganes Sandwich
- Veganes belegtes Brot oder Baguette u.ä.,  
vegane Kuchen und andere kleine Snacks für zwischendurch
- Veganz Riegel, Obstmus
- Veganz, Koawach
- Veganz, o.Ä.
- Vegetarian
- Vegetarian dishes with more vegetable varieties

- Vegetarian. And not just sweet stuff.
- Vegetarisch, vegan und gerne auch Fleisch, aber dann nur Gutes Fleisch und nicht aus Massen Tierhaltung ;-)  
Dann schmeckt das Fleisch auch besser ;-)
- Vegetarische Burger
- Vegetarische Burger, Salate, Antipasti
- Vegetarische Ersatzprodukte mit viel Eiweiß wie z.B. vegetarische Schnitzel, Hackbällchen, Tofu, etc.
- Vegetarische Produkte, zum Beispiel belegte Semmeln
- Vegetarische und vegane Gerichte
- Vegetarische und vegane Sandwiches, die nicht in Plastik verpackt sind, sondern frisch zubereitet werden
- Vegetarische Menüangebote
- Veggie, vegan, halal/kosher
- Veggieburger (z.B. Beyond Meat), Tomate-Mozzarella Paninis, mehr warme vegetarische Snacks
- Vegies with portion of chicken
- Verkauf von gesunden Snacks statt nur Leberkas-Semmeln
- Vernünftige Vegetarische alternativen zu Leberkas und Schnitzelsemmel, zB vegetarische Sandwiches, Reis- oder Nudelgerichte
- Verpackungs bzw. plastikfreie Angebote.  
mehr vegane herzhaftere Angebote an der Theke.  
Hafermilch an den Kaffeeautomaten
- Verschiedene Salate (bitte auch Kartoffelsalat ;D )
- Verschiedenes Obst
- Verschiedenes Obst, Smoothies
- Verstehe die Frage nicht... In welchem Zusammenhang soll ich an welche Produkte denken?
- Verstehe ich nicht ... Habe die Umfrage unter 2.1 gerade beendet???
- Verzicht auf Produkte von zwielichtigen Großkonzernen (Nestle, CocaCola, Danone, Unilever..), es gibt immer preisgünstige Alternativen!
- Viel Auswahl an gedünsteten Gemüse wie Brokkoli oder Rosenkohl. Frisches Gemüse. Viele Auswahlmöglichkeiten für gute Kohlenhydrat und Proteinquellen. Wie Hülsenfrüchte und Cerealien.
- Viel mehr Obst.
- Viel weniger Zucker  
Auch mehr ohne Allergene Inhalte (wie Nüsse)  
Zutatenliste vor dem Kauf einsehbar (zumindest bei unbekanntem Dingen)
- Vielfalt
- Vielleicht ein veganer Schokoriegel oder Drinks von KoaWach zum Beispiel.  
Pflanzliche Milch sollte keinen Aufpreis kosten in den Cafés.
- Vielleicht sowas wie Acai Bowls, Fairtrade Schokolade, Nüsse,
- Vielleicht wäre es möglich Kooperationen mit Herstellern in der Umgebung zu machen. Wer unbedingt ungesundes Essen will, kauft sich das so oder so im Supermarkt. Aber eine Auswahl gesunder regionaler Snacks ist eher noch Mangelware, besonders an den Automaten.
- Vollkorn Muffins  
Zuckerfreies Gebäck
- Vollkornbrot  
Gemüsesticks  
Weniger weißmehlbackwaren und zuckerhaltige Getränke
- Vollkornbrötchen
- Vollkornprodukte, Weniger Wurst.
- Vollkornprodukte, mehr Obst, Nüsse
- Vollkornprodukte, unverpackt. Weniger bis gar kein Fleisch & Fisch. GESUNDES ESSEN
- Vor allem am Wochenende ist z.B. am Campus Garching kaum ein Angebot vorhanden. Hier auf jeden Fall einfach die Auswahl und Verfügbarkeit verbessern.

- Vor allem an gesunde und biologische Alternativen, denn was heute angeboten wird, ist mir in der Regel zu süß.
- Vor allem die gewohnten Zuckerbomben, aber vielleicht auch ein paar Optionen ohne Zucker bzw. Kalorienarm für die, die das wollen...
- Vor allem gesunde Alternativen mit verringertem Zuckergehalt. Z.B. mehr Obst, Gemüse, Snacks auf Nüssebasis
- Vor allem mehr vegane und fair-trade Produkte, mehr Müsli- als Schoko-Riegel, Studentenfutter, mehr Zartbitterschokolade.
- Vorallem bei Schokolade auch fairtrade anbieten und Palmölfreie Produkte
- Vormittags/Brotzeitverkauf: Es wäre schön, wenn, wie z.B. in einer Backerei, fertig belegte Semmeln (Käse, Wurst, Ei) frisch zubereitet und verkauft werden würden. Die abgepackten Semmeln sind zum Einen zu teuer und zum Anderen nicht besonders gut.
- War noch nie da dank corona :(
- War noch nur im StuCafe, deshalb keine Meinung
- Was präzisieren?
- We'll often go to vending machines because we crave for little unhealthy snacks, so the offer shouldn't be changed too much. But surely we can also propose to discover some healthier or more local alternatives.
- Wenig Müll, wenig Plastik, hochwertige Nahrung mit Makro- und Mikronährstoffen.
- Wenig Zucker  
Mehr Obst
- Wenig Zucker Snacks, Protein Muffins, low fat
- Wenig Zucker und vegan.
- Weniger Billigschokolade, mehr Fairtrade
- Weniger Fettiges; was mit Gemüse
- Weniger Fleisch Produkte, mehr vegetarische Auswahl
- Weniger Kohlenhydrate weniger Fett
- Weniger Leberkäse und Schnitzel mehr vegetarische Alternativen.
- Weniger Müll
- Weniger Plastik in der Verpackung -> Tüten sind oft überproportional groß bzw. komplett unnötig
- Weniger Plastik verpackungen
- Weniger Plastik, gesund,...
- Weniger Plastikverpackung
- Weniger Plastikverpackung, frische Früchte & Fruchtsäfte, Vollkornbackware...
- Weniger Süßes, weniger Salziges, mehr Angebote ohne Zusatzstoffe.
- Weniger Süßigkeiten, mehr Nüssen trockenes Obst oder sogar frisches Obst
- Weniger Süßkram. Ideal fände ich eine Ergänzung von z.B. Nudelsuppen oder Ähnlichem, dass mit Wasser aufgegossen eine halbe Mahlzeit darstellt.
- Weniger Verpackung, wo möglich (z.B. Weckgläser, Pfandsystem)
- Weniger Verpackungsmaterial
- Weniger Verpackungsmüll (z. B. Größere Packungen / nachhaltige Verpackungen)
- Weniger Verpackungsmüll, mehr gesunde Optionen
- Weniger Zucker (2 Nennungen)
- Weniger Zucker oder andere künstliche Zusätze
- Weniger Zucker und (schlechten) Fetten
- Weniger Zucker, dunkle Fairtrade-Schokolade
- Weniger Zucker, mehr Nüsse/Obst
- Weniger Zucker, mehr salzige Snacks. Nüsse etc
- Weniger raffinierte Produkte und Süßspeisen, mehr Fokus auf gesunde frische Produkte.

- Weniger tierische Produkte
- Weniger verarbeitete und gesüßte Produkte
- Weniger/kein Zucker.  
Z.B. Hafer-/ Nussriegel ( ungefähr wie die Kraftprotz von Lidl)
- Wenn möglich frisches Obst oder Gemüse
- Wenn möglich nachhaltig verpackte Lebensmittel, keine Produkte mit hohem Industriezuckergehalt  
Nachhaltig agierende Marken!
- Wer am Snackautomaten, Snacks kauft hat zu viel Geld. Dann lieber nur Bier. Ist auch gesünder.
- Wer sich auch bei Snacks gesünder und verantwortungsvoller ernähren möchte, sollte nicht durchs Angebot darin eingeschränkt werden.  
Gerade bei Riegeln in Automaten wäre es ja leicht, ein paar Raw Bites etc als Alternative zu Mars & Snickers anzubieten.
- Wie gerade schon erwähnt, belegtes Hopfstereibrot (Käse-Schinken bzw. Käse geht immer),evt. auch vegane Alternativen
- Wie gesagt, Fisch und Fleisch müssen die Ausnahme sein.  
Es gibt ein riesige Litanei an exzellenten fleischlosen Gerichten, die Umwelt, Tierwohl und den Geldbeutel schonen.  
Ich würde häufiger in die Mensa gehen, wenn es eine größere Auswahl (und vielleicht nicht gerade Nudeln mit Soße;) ) an vegetarischen Gerichten gäbe.  
Ganz allgemein fand ich's immer fast schon ein wenig pervers, dass es manchmal mehr unterschiedliche Fleischgerichte als fleischlose Gerichte gibt und ich mir nur zu gut auszahlen kann woher das Fleisch kommt und wohin ein guter Teil am Ende geht.
- Wir haben in der Lothstr 34 überhaupt kein Theken-Angebot mehr direkt im Haus. Essen oder auch Snacks aus Automaten kommen für mich nicht in Frage.
- Wir haben keinen snackautomaten sondern nur einen Eisautomaten (Oettingenstrasse). Insbesondere im Winter ist das ziemlich sinnlos.  
Lieber einen Automaten mit ordentlichen Snacks.
- Wissenschaftlich bewiesene nachhaltige und gesunde Produkte. Die Universität ist zum lehren, lernen und als Vorbildfunktion da um die Studenten positiv zu prägen, um die Zukunft mitzugestalten und nicht, dass man dort auch seine Cola und ein Snickers zu Mittag isst und damit seine Gesundheit schleifen lässt um sich mit höherer Maschinendynamik zu befassen
- Worauf bezieht sich die Frage?
- Wraps
- Wraps  
Belegte Vollkornbrote  
Obst /vorgeschnitten  
Gemüse vorgeschnitten mit Dips
- Wraps, Bionade, Obst,
- Wraps, Bowls
- Wraps, Brötch usw
- Wraps, Obst, Nüsse(Mischungen)
- Wraps, Sandwiches
- Wünsche mir vegetarisch belegte Backwaren.
- Yfood riegel zum Beispiel
- Yoghurt, Müsli, Müsliriegel
- Yoghurts/Müsli ohne Zucker oder ab und zu alternative Snacks wie Nüsse, Energyballs, Kekse mit Agavendicksaft o.ä. als Zusatzangebot zu normalen Kuchen und Nachtisch
- Z. B. Die nucao Bars von die NuCompany oder einfache Crackers ohne Palmöl.
- Z. B. kakaohaltige Produkte mit Fairtrade-Kakao
- Z.B "die gute Schokolade"
- Z.B Cliffbar
- Z.B Studentenfutter
- Z.B. Gemüsewraps, vegane Sandwiches, vegane Kekse
- Z.B. Riegel der Nu Company, gesündere Alternativen zu ungesunden und zuckerhaltigen Produkte
- Z.b. Sandwiches mit Humus o.ä. anstatt Käse und Wurst
- ZB. Proteinriegel, die die oben genannten Anforderungen erfüllen.  
Weniger zuckerhaltige Lebensmittel und vor allem Snacks mit Zuckerersatz und ohne Palmöl.



- ZB. Salatautomat, wie im Translatum (Klinikum Rechts der Isar)
  - Zahlreiche gesunde Snack auf dem Markt, die auch in einer nachhaltigen Verpackung sind. Mit regionalen startups arbeiten.
  - Zu Frage 3.1: Besser wäre leihen mit Pfand
    - Es gibt wesentlich gesündere und nachhaltigere Süßigkeiten als Mars, Snickers und co. Proteinriegel wären auch cool.
  - Zu durchgekochtes Gemüse
  - Zucker ist kein Krankheit und auch kein expliziter Krankmacher - "Lebens-"mittel mit deutlich erhöhtem Zuckeranteil (eigentlich alles (\*) im zweistelligen Bereich je 100gr, aber der Einfachheit halber denken Sie mal an Eis, Muffins, Kuchen, Cola und Gummibärchen) jedoch schon. Werfen Sie diese aus jeglichem Angebot. Und ersetzen Sie sie bitte NICHT mit Süßstoffalternativen. Maß und Mitte, wie immer. Sie müssen oder sollen keine Nischenprodukte (FairTrade; vegane Muffins) anbieten oder meinen diesen zum Siegeszug verhelfen zu müssen.
    - (\*) zu viel Zucker enthalten auch die Joghurts, Kakaodrink, Smoothies, mit Honig/ Agavensirup gesüßte Obstbecher etc. pp.
    - Sie sind kein Supermarkt!
  - Zuckerfrei (2 Nennungen)
  - Zuckerfrei zum Beispiel wäre gut. Keto auch, wird aber bestimmt eher schwer sein
  - Zuckerfreie Alternativen, gesunde Alternativen (geeignete Nährstoffprofile)
  - Zuckerfreie Alternativen, nachhaltiger Anbau
  - Zuckerfreie Angebote
  - Zuckerfreie Produkte, keine Konservierungsstoffe, z.B. naturbelassene Nüsse, etc.
  - Zuckerfreie Snacks zb gesunde, zuckerfreie Riegel
  - Zuckerhaltige reduzieren, auch kein künstlicher Zucker.
  - Zuckerärmere Snacks, gesündere Getränke
  - Zum Beispiel Bio-Müsliriegel mit Trockenobst statt Snickers
  - Zum Beispiel Salate zum Mitnehmen in verschiedener Zusammenstellung (mit Huhn, mit Schinken, ohne Fleisch, Obstsalate).
  - Zum Beispiel Vegane und/oder Zuckerarme Riegel und Snacks
  - Zum Beispiel:
    - Riegel in Papierverpackung und vegan
    - Frische Smoothies und Säfte
    - Linsen- und Kichererbsenchips
  - Zum Thema gesund fände ich es klasse, wenn auf allen Produkten Kalorienangaben vermerkt sind, was derzeit nicht der Fall ist
  - Zusammenarbeit mit regionalen Molkereien und Bäcker, um belegte Semmeln, mit vlt. gegrillten Gemüse, anzubieten. Mehr Obst zur Saisonzeit.
  - Zusätzlich zu Bio und Fairtrade-Produkten, wäre es gut, wenn Snacks keinen Verpackungsmüll produzieren.
  - abgepackte Salate, sandwiches etc.
  - aktuell vor allem Süßigkeiten, evtl. Nüsse, ... - Snackzeug ohne oder mit weniger Zucker
  - als Produktbeispiel: fair gehandelte Obst-/Schokoriegel
  - am besten Eigenherstellung von z.B. Gebäck
  - an die belegten Brötchen und Brote
  - an keine, ich nutze die automaten nicht
  - auch Obst
  - auch verpackungsfrei oder verpackungsarm oder Pfandverpackung finde ich wichtig, auch für Produkte am Automaten. Auch Produkte, die keine großen Konzerne unterstützen, von denen nachgewiesen ist, dass sie nicht umweltfreundlich und nicht sozial bzw. ausbeuterisch agieren und Zutaten verwenden, die externe Kosten verursachen.
  - außerdem darauf achten (falls möglich): weniger Plastik
- Konkrete Vorschläge:  
<https://www.the-nu-company.com/nucao/>  
<https://www.plant-for-the-planet.org/de/mitmachen/die-gute-schokolade>
- beispielsweise Nuss-Mix

- belegte Brote ohne Butter oder sonstigen Saucen, frische Salate, "clean" cookies, bowls
- belegte Brötchen
- benutze ich nicht
- cakes with sugar alternatives, fruits (reasonable price) , bicher musli (but also for a reasonable price), warm toasts
- calorie wise food
- dm bio, alnatura, hej Riegel z.B.
- dunkle fairtrade schoki (85%)
- ein gemischtes Angebot aus üblichen Produkten (Snickers, Mars, ...) und gesünderen Produkten (Nüsse, Dunkle Schokolade, Riegel ohne Zuckerzusatz) zu gleichen Preis
- einfach mal bessere Qualität an vegetarischen/veganen Gerichten. Nudel mit Tomatensauce bringt nichts.

Vielen Dank

- einfache vegane Backwaren wie zB Zimtschnecken oder Nussecken.
- es könnten regionale Limonaden etc. angeboten werden  
generell kleinere Hersteller\*innen unterstützen, anstatt Mars, CocaCola etc.
- evtl. Obstsalate
- fair gehandelte, vegane Schokolade, vegane bio-Kekse, bio-Chips, etc.
- fairer Kaffee, frische Zutaten bzw. Obst, faire Schokolade z.B.
- fairtrade Siegel für Schokolade / Kaffee. Obst als Snack. Nachhaltige Riegel. Kein Palmöl in Snacks. Hafermilch, Sojamilch als Milchalternative beim Kaffeeautomaten. Bei Kuhmilch auf artgerechtere Tierhaltung achten.
- fairtrade chocolate bars, vegan musli bars, vegan cakes /muffins
- fleischlose bio küche
- frisches Obst und Gemüse wie Äpfel od. Karotten
- frisches Obst, fairtrade Schokoriegel
- frisches, aktivierend, leicht
- fruits
- fruits and healthy snacks
- fruits, fresh juice, etc., natural and fresh stuff
- gemüse einfach angebraten in verschiedenen Behältern einzeln damit man sich je nach lust jahreszeit und geschmack eigene gemüsepfannen zsmstellen kann die man dann mit dem gewünschten wie reis, nudeln, (brat-)kartoffeln, Kroketten, Spätzle etc zusammenstellen kann und dann am ende noch extra die saucen dazu vlt bei der Gewürzbar
- gemüse eingepackt in einen wrap
- gemüse fertig zum rohen verzehr, gesunde müsli riegel, dinkel gebäck, vegane schokolase, mehr frisches obst
- gerade an einer Uni sollten auch neue Alternativen angeboten werden, z.B. regionale Produkte, Insektenproteine
- gerade bei Schokolade empfinden ich fair gehandelte Produkte als Verbesserung ggü dem aktuellen Angebot an Kinder-Produkten ;) Richtig cool wären auch Snacks, die zB in Pfandbehältern mitnehmen kann - Salzbrezeln zB
- gerne auch mehr Plast1kfre1 v.a. Salate und Co.?
- geröstete Kichererbsen, Linsenchips, getrocknete Früchte
- gesund aber auch lecker
- gesunde Bio-Backwaren, mehr Obst-Auswahl etc.
- gesunde Bio-Müsliriegel zum Beispiel
- gesunde Müsliriegel/Energieballs...
- gesunde Riegel mit guten Inhaltsstoffen
- gesunde Riegel von regionalen Händlern, proteinhaltige Riegel, Chips-Alternativen, keine zuckerhaltigen Getränke/weniger
- gesunde Riegel, Nüsse, Trockenfrüchte

- gesunde Salate
- gesunde Snacks, Bio Gemüse Bio Obst mit unbehandelter Schale
- gesündere Alternativen: Auswahl an Müsli- oder Fruchtriegel statt nur Riegel mit Schokolade
- gesündere Müsliriegel oder Proteinriegel für den Hunger zwischendurch, anstelle von übersüßten Schokoriegeln
- getrocknete Früchte, Nüsse, Nussriegel, dunkle Schokolade
- getrocknete Früchte, Studentenfutter, reine Schokolade (vielleicht ergänzend zum üblichen Angebot welches auch gut ist)
- getrocknetes Fleisch, Rohkost, Energieriegel
- gewürzte Knabbernüsse, vegane Riegel, bio- und fairtrade-zertifizierte Schokolade, MAISWAFFELN!!!, Laugenbrezeln
- ggf. auf faire Produktion und -Märkte achten und Monopolprodukte nicht verkaufen (z.B. von Nestlé, etc.)
- ggf. geschnittenes Obst und Gemüse
- glutenfrei
- granola bars, vegan chocolate cookies/candy, dried fruit such as mango and raisins, roasted salted nuts (eg cashews).
- gut schmeckendes Bio Obst. Äpfel zum Beispiel schmecken nicht gut momentan. Könnten sogar Gala sein, so öde wie die sind. Aber wenn es Topaz oder Elster wären, wäre es genial. Ähnlich bei Zitrusfrüchten, saure Orangen im Angebot statt geschmackslosen wäre gut. Nussangebot erweitern (verschiedene Sorten, auch welche die nicht geröstet sind). Die veganen Muffins finde ich super, bitte beibehalten. Außerdem wäre Frozen Yoghurt genial.
- ich kaufe nicht an Automaten und kenne das aktuelle Angebot nicht.
- ich musste was ankreuzen, kenn mich mit den snacks aber nicht aus. keine meinung dazu.
- idly, dosa, Fish Fry
- im Gegensatz zu den anderen Produkten massiv überteuert
- im Studium isst man oft genug Fertiggerichte; Für eine wirklich gesunde, abwechslungsreiche Versorgung würde ich einen entsprechenden Mehrbetrag bezahlen; wichtig wäre in erster Linie gesund und abwechslungsreich
- in den automaten vor allem vegane snacks, beim stucafe to go essen wie bulgur- oder couscous salat etc
- insbesondere bei tierischen Produkten sollte auf Bio geachtet werden und gerne zB Soja-Alternativen
- kebab
- kein Palmöl, nicht so viel zucker!, es gibt genug alternativen, die gesund und lecker (auch süß) sein können! auch auf "exoten" verzichten (regionales fördern)
- keine
- keine Meinung (2 Nennungen)
- keine Meinung. Ich kaufe keine Snacks.
- keine Produkte der Firmen Coca Cola, Nestle und damit zusammenhängenden Gesellschaften.
- keine besonderen Anregungen bzgl. des Angebots, aber Fokus auf weniger Verpackungsmaterial
- keine meinung
- keine, da ich nichts vom Automaten kaufe
- mehr "gesündere", salzige snacks, wie z.B. die Wasa-Knäckebröt Schnitten, dafür dann weniger Schokoriegel oder sogar Kuchen Fairtrade Schoko-Riegel würden das angebot auch verbessern, dafür wenig "billig"-Riegel wie KitKat und Bounty, die einfach nicht von wirklich gute Qualität sind, vor allem was die Schokolade angeht
- mehr Alternativen mit weniger Zucker
- mehr Auswahl an Obst, gesunden Snacks
- mehr Früchte (trocken oder frisch), reine Schokolade, haferschnitte & ähnliche, Keksen ohne weiteres (Hafer, Dinkel), Crackers, ab und zu frische Orangensaft oder Säfte/Smoothie ohne zusätz. Zucker
- mehr Gemüse, mehr Obst weniger Fertigprodukte
- mehr Gemüse, ggf. Avocado
- mehr Nussvarianten, weniger Schokolade, belegte Brote

- mehr Obst (2 Nennungen)
- mehr Obst und Gemüse in größerer Auswahl!
- mehr Obst zu günstigeren Preisen
- mehr Trockenobst, Nüsse usw, Angebot an Schokoriegeln usw verringern, damit man beim Lernen nicht immer nur Ungesundes isst ^^
- mehr Variation an Obst (nicht im Plastik-Becher!), Nüsse, Gemüsesticks mit Hummus, gesunde Nuss/Obst/Protein-Riegel, Bio-Kaffee, Hafermilch neben Kaffeeautomaten!!, keine Plastiklöffel
- mehr Vegane Auswahl
- mehr Vollkorn, weniger Süßes (das schmeckt leider eh nicht)
- mehr loses Gemüse, vegane Joghurts
- mehr vegane Alternativen -> kein Aufpreis für pflanzliche Milch
- more nuts, whole cereals, fruits containing snacks
- möglichst wenig Verpackungsmüll, frisches (saisonales) Obst und Gemüse
- nachhaltige Verpackung  
zB Nu
- nein (2 Nennungen)
- nicht ausschließlich Produkte der Marktführer anbieten (Mars, Kraft, Mondelez, Nestlé, ...)
- nicht nur veganen Eintopf, sondern eine breite variation mit viel frischem Gemüse!
- nicht überkochtes Gemüse, das noch nach etwas schmeckt.
- no any idear
- no opinion
- non-diary products
- noodles , I like noodles. And curry is also my favourite.
- nu+cao , oatly , rapunzel , Taifun
- nucao Schokoriegel
- nuts, dried fruit
- nuts, fruits, juices, dried fruits, cereal bars, schokolade
- oats, nuts, freshly made ice tea
- plastikfrei  
zb NU
- prinzip unverpackt: nüsse, trockenfrüchte, kekse, etc
- regionale Produkte - Käse, Wurstwaren, Gemüse... von lokalen Betrieben
- regionale produkte
- rohkost (variierend) + nüsse
- salat
- salzige Mandeln ...
- sandwich, bread
- sandwiches, schokoriegel, müsliriegel
- sandwiches, wraps usw
- schon vorher genannt.  
Günstigere Preise....gerade zu Corona-Zeiten, wo viele Studenten ihre Mini-Jobs verloren haben!
- snack bars ohne zucker, zb mit zartbitterschokolade  
trockenfrüchte  
joghurt und müsli  
knäckebrötchen
- so wenig Plastikverpackung wie möglich, bei allen Produkten

- sättigendere Alternativen (oft habe ich zu den Öffnungszeiten der Mensa keine Mittagspause, da würde ich auf den Automaten zurückgreifen)
- toll wären kleine Gebäcke, Blätterteigtaschen, herzhaft Minikuchen oder sowas.
- trockene oder frische Obst
- v e g a n
- v.a. weniger prozessierten Zucker/gesättigte Fettsäuren. Die ganzen Schokoriegel sind manchmal zwar ganz nett, sollten also nicht komplett entfernt werden, aber die Auswahl ist im Vergleich zu gesunden Alternativen einfach zu gering. Insbesondere auch die Getränke beachten (viel zu viele Limonaden/Eistee/gezuckerte Säfte!).
- vegan belegte Brote, vegan Müslis, Nussriegel
- vegane Alternativen zu den derzeitigen belegten Semmeln, vegane Riegel, Hafermilch für Kaffee, Studentenfutter/ getrocknete Früchte
- vegane Alternativen, wie Müsliriegel, getrocknetes Obst, aber auch veganes Gebäck wäre spitze!
- vegane Bagels und Sandwiches
- vegane Fairtrade-Schokolade, keine verarbeiteten nicht-Bio Fleischprodukte mehr wie z.B. Bifi
- vegane Muffins waren ein guter erster schritt. belegte brötchen / brezen mit pflanzlicher butter (keinerlei unterschied im geschmack, wenn man sich mühe gibt, nach guten alternativen zu schauen) wären super, damit man auch etwas etwas nahrhafteres als schokomuffins zu sich nehmen kann! außerdem ganz wichtig: pflanzliche Milch. ich kenne kaum noch leute, vegan oder nicht, die kuhmilch im kaffee trinken - wäre super, wenn das angebot dementsprechend angepasst werden könnte.
- vegane Müsliriegel oder Gebäck
- vegane Müsliriegel ohne Zucker
- vegane Peanutbuttercups mit Zartbitterschokolade und ohne/wenig Zucker
- vegane Produkte
- vegane Produkte (Schokomuffins sind super); gesündere / bio Alternativen zB bei Getränken; Eis das nicht Nestle ist
- vegane Riegel (2 Nennungen)
- vegane Riegel (Frucht, Nuss, Schoko etc.) in den Automaten; in Cafés: abfüllbares Müsli (dafür könnte man auch die To-Go-Schalen nutzen, eigenen Löffel mitbringen) + vegane Milch, vegane belegte Brote, Obst
- vegane Riegel, Bio Süßigkeiten
- vegane Riegel, vegane Schokolade
- vegane Snacks (z.B. Riegel, Schokolade...); Getränke in Glasbehältnissen; Snacks auch in Umweltverträglichen Packungen; faire Produkte (weg von Großkonzernen wie Coca Cola, Nestlé...)
- vegane Speisen und Gerichte
- vegane belegte Brötchen mit viel Gemüse, alle Muffins vegan verkaufen, da es im Geschmack keinen Unterschied macht
- vegane belegte Semmeln/Brote, kleine Salate
- vegane bio Müsliriegel. Gerne auch vegane Schokolade oä. Es muss nicht alles gesund sein, aber ein paar gesunde Alternativen helfen vielleicht auch dabei eine gesunde Ernährung zu fördern.
- vegane riegel, obst, salate
- veganes Gebäck, Obst und Gemüse, bunte Salate, Joghurt und Müsli pflanzlich
- vegetarische Alternativen Vollkomprodukte
- veggies, sandwiches
- vegne Sandwiches, herzhaftere Speisen nicht nur veganer Salat und Muffins!
- vego riegel evtl weniger plastik Milchalternativen für Kaffee!!
- verpackungsfrei, regional, zB Bruchschokolade oder Kekse ohne Verpackung (aus einer Bäckerei), ebenso Müsliriegel oder Saftspender mit Mineralwasser/Apfelschorle um die eigene Flasche aufzufüllen.
- verschiedene Nüsse (ungesalzen), Studentenfutter, Fairtrade-Schokolade
- vollkornbrot, smoothies, obstsalat(nicht aus der Dose), Müsliriegel ohne Schokolade!
- wenig Zucker

- wenig Zucker (ausgenommen Fruchtzucker)
- weniger Currywurst, Leberkas und Paniertes mit Remouladensauce  
mehr warme Gemüsegerichte :)  
(oder eben beides)
- Bitte weniger (Einweg)-Verpackungen für die Snacks, v.a. diese Salatboxen sind super uncool! Dann lieber keinen Salat anbieten..
- weniger Plastik
- weniger Plastik! , Smoothies, weniger Fleisch
- weniger Plastikmüll, Wasser sollte deutlich günstiger sein als etwa Cola.
- weniger Plastikverpackung
- weniger Produkte mit Palmöl und Marken, die dem Nestle Konzern angehören
- weniger Süßigkeiten, mehr Riegel (Obst, Nuss etc.)
- weniger Zucker
- weniger Zucker!!! In jedem scheidet Zucker. Es gibt genug Alternativen ohne diesen Rotz!
- weniger Zucker, weniger Salz und weniger Fett im Snackangebot; dafür mehr wenig behandeltes Gemüse und Obst.
- weniger oder kein Zucker
- wir brauchen mehr frische essen, z.B. verschiedene Salad optionen
- without alcohol, without gelatine or other products from pork
- wraps
- wär super wenn der kaffee fairtrade wäre! und mehr obst :)
- yogurt, healthier biscuits, healthier chocolate (like dark chocolate)
- z. B. Studentenfutter, frisches Obst und Gemüse, Reiswaffeln usf.
- z.B Fruchtriegel, Alnatura Snacks
- z.B vegane Müsliriegel
- z.B. Alnatura Fruchtriegel
- z.B. Alnatura Snacks
- z.B. Avocado toast mit Ei und Feta, Sommer Rollen, Energy Balls...
- z.B. Bio-Müsliriegel mit Frucht o.ä.
- z.B. Brezn mit Hummus, Sojajoghurt mit Müsli, Pizzaschnecken mit Oliven und Nüssen, Haferkekse
- z.B. Fairtrade oder Bio Schokoriegel, da gibts viele Marken... ansonsten gerne Obstriegel u.ä.
- z.B. Fairtrade-Schokolade oder Apfelchips, Nussmischung
- z.B. Gesunde Müsliriegel oder Fruchtriegel oder Früchte an sich oder Joghurt mit Früchten und Müsli oder so
- z.B. Naturriegel, Proteinriegel im Automaten,  
größere und frischere Obstauswahl an der Theke  
Größere Auswahl an vegetarischen Sandwiches - z.B. mit Antipasti, Hummus, Frischkäse-Rucola etc. (gerne im Vollkornbrot)
- z.B. Nussriegel statt nur Schokolade
- z.B. Obst, Gemüsestreifen (z.B. Karotten, Gurken, Paprika...) eventuell auch als Variante mit Dip  
Wo möglich möglichst Regional und im besten Fall natürlich Bio
- z.B. Riegel gesüßt mit Datteln (ohne Zugabe von Zucker oder Süßungsmitteln) oder mit weniger Zucker - wie "Lini's Bites", "The Primat Pantry" oder "nucao"
- z.B. Riegel von the nu company, snacks aus dem "Eine-Welt-Laden"
- z.B. Salate
- z.B. Sandwiches: Erhöhung des Gemüse-Anteils  
Mehr obsthaltige Snacks  
Gesündere (z.B. zuckerärmere) Süß- & Backwaren
- z.B. belegte Brötchen mit veganem Belag
- z.B. fairtrade nussriegel zu einem fairen Preis

- z.B. gesunde Nussriegel statt Schokoriegel, getrocknetes Obst...
- z.B. getrocknete Früchte
- z.B. getrocknete Früchte (vegan, mögl. fairtrade), Nüsse, vegane Riegel
- z.B. mehr Nuss- oder Haferriegel
- z.B. vegane Alternativen
- z.B. vegane/glutenfreie Energyballs, Riegel, Gemüse-Chips/Kracker, etc.
- z.B. vegetarische Baguettes, Bananen, Müsli,...
- z.B.:
  - Schoko-/ Müsliriegel: nu+cao/ nu+seed
  - Porridge/ Müslibecher: mymuesli
- z.B.: Nucao Schokoladenriegel, ...
  - Kriterien: möglichst: gesunde Zutaten+ nachhaltige Verpackung+ vegan
- z.Bsp. Dinge von Veganz
- z.b Nüsse aus regionalen Anbau
- z.b. Belegte Brötchen nicht nur mit Käse/Wurst sondern auch alternativen (Gemüse &Hummus)
- z.b. Hummus, Austriche
- z.b. Joghurts, Obst
- zB auch Körnerbrötchen, Vollkornbackware
  - Nciht so viel in Plastik verpacken
  - Frischer zu bereiten
  - Mehr Variationen
  - Bessere Qualität der Ware (zB besserer Aufschnitt)
- zB getrocknete Früchte, Nüsse, Riegel
- zB könnte Obst und Gemüse (rohkost) verkauft werden
- zb Trockenobst, Nüsse
- zb ganz toll sind die veganen muffins in martinsried!!! grosses lob!  
vegane milchalternativen sollten dringend auch angeboten werden
- zb mehr Obstauswahl
- zuckerfreie Angebote, Bioriegel, Glutenfrei
- zum Beispiel "Kokos-Schoko Energy Balls" aus Datteln, Mandeln, Kokosflocken, Bourbon-Vanille und rohem Kakao (alles vegan und in Bio-Qualität)
- zum Beispiel Katjes, denn dabei handelt es sich um vegetarische und vegane Gummibärchen
- zum Beispiel Nüsse,...
- zum Beispiel Produkte der Marke "share"
- Äpfel Bananen und Weintrauben oder Alnatura Frucht- oder Müsli Riegel
- Äpfel, Nüsse,
- o

Haben Sie weitere Vorschläge, Wünsche, Kritik, Meinungen zum Thema?

- (Auf Campus Garching bezogen) Es gibt bereits mehrere Grünflächen, aber dort gibt es meiner Meinung nach zu wenig Sitzgelegenheiten (zB. Bänke oder Liegen).
- (Leichtere) Mülltrennung in den Hochschulgebäuden (Papier,plastik,glas)  
Foodtruck o. ähnliches direkt vor den gebäuden um die knappe zeit zwischen den Vorlesungen zum essen zu nutzen  
evtl. auch essen vorbestellen
- Bessere Qualität bei Mensa Gerichten, teils findet man rohe und verkochte gemüsestücke in einer Mahlzeit.
- - (9 Nennungen)
- - Biomüll sollte bei der Uni getrennt werden und Studierende sollten auf das Potential von Biomüll aufmerksam gemacht werden  
- kleiner "Garten" an der Uni ähnlich wie am Campus Straubing
- - Klare Deklaration SÄMTLICHER Inhaltsstoffe, nicht nur in den großen Ordnern, sondern auch direkt an den Produkten (Ich habe mal 50

Minuten lang alle Ordner gewältzt, um herauszufinden, dass ich die Brezeln leider nicht essen kann)  
- Streuobstwiese

Kommentar: Die "Mehrwegsche" bringen ich seit dem Bachelor in Form einer Tupperdose selbst zur Uni mit, um Essensreste mitzunehmen. Um etwas nur zum Mitnehmen zu kaufen, sind mir die Schlangen mittags viel zu lang, dann gehe ich (wenn ich in der Innenstadt bin) gleich woanders hin.

- - Studenten sollte im Sommer auf Bauernhöfen aushelfen,  
- Bauernhöfe haben evt. mit Uni Mensa Verträge - Aushelfen beim "Partner"  
- selber Erdbeeren, Kirschen, Äpfel, Salate... pflücken und in Mensa verkaufen  
- Studentensommer 6 - 8 Wochen
- .
- ./.
- / (2 Nennungen)
- 1. Die HSWT hat ja vor ihrem neuen Gebäude dem D1 sehr viel zugepflastert. Das ist der gesamten Hochschulgemeinde negativ aufgefallen.  
2. dass die TUM in den Vorlesungen Biodiversität predigt und auf der Sauwiese ein Rasenmäheroboter seine Runden dreht ist schlicht absurd.
- A reusable bowl is a must. Too much waste is generated.
- A small farm would be beautiful.
- Ad 3.1: Der Kauf einer Mehrwegsche kann gerne angeboten werden. Ich habe jedoch keinen Bedarf sondern würde lieber meine eigene Mehrwegsche mitbringen
- Allgemein bräuchte der Campus Mühldorf eine Mensa
- Allgemein würde ich den Mensen und Cafes davon abraten Essen anzubieten, was nicht die breite Masse anspricht. Da es wahrscheinlich eh sehr viele Studenten meiden werden. Es ist okay, wenn man davon nur geringe Mengen anbieten würde (zB. 1 von 5 Tagesgerichten). Ganz wichtig wäre es auch Gerichte aus unterschiedlichen Kulturen anzubieten, aber sich bei der Zubereitung Inspiration aus dem jeweiligen Land zu holen. Ich habe schon öfter schlechte Erfahrungen mit Würzungen von zB. Currys gemacht. Schade.
- Als Anreiz hierzu sollten die Studenten nicht mit leeren Händen nach Hause gehen. Ein Angebot an Weiterbildungen in diesen Bereichen, Mitgabe vom angebauten Obst bzw. Gemüse oder Credits wären angebracht. Niemand arbeitet gerne umsonst und Studenten werden an einer Uni genug ausgenutzt.
- Also Biomüll trennen und an einer bestimmten stelle einwerfen kann ich gerne...
- Also Ich bin eigentlich mit den Grünflächen mehr oder weniger zufrieden. Nähe der LMU kann Ich in den Englischen Garten gehen. In der Luisenstraße sieht es da dünner aus, aber das finde Ich auch nicht schlimm. Klar ist, mehr Grün ist immer besser :)
- Alternatives Milch sollte angeboten werden
- Am Campus München wäre es schön, wenn es mehrere Flächen zum lernen für draußen gäbe. z.B. Tisch und Bank im (Halb)schatten Das wäre sicherlich toll und angenehm zu lernen im Sommer.  
Vor Corona gab es eigentlich nicht genügend Lernplätze am Campus München. Alles war besetzt. Es wäre schön, wenn man Lernplätze nach draußen verlagern könnte, wo man in einem eher ruhigeren und schattigen Ort lernen kann.
- Am Campus Straubing sollte eventuell mehr Platz für Kräuterbeete sein
- Am Campus Weihenstephan sind schon sehr viele Grünflächen vorhanden. Diese könnten aber teils abwechslungsreicher (naturnaher, verschiedene Mahdzeitpunkte) gestaltet werden oder z.B. mit Urban Gardening-Projekten aufgewertet werden.
- Am Stammgelände genieße ich gerne das Essensangebot mit den vielen Restaurants und bezahlbare Supermärkte, die bis 22/20 Uhr offen sind. Das würde ich mir auch in Garching wünschen... (Der Bistro im FMI hat zwar bis 19 Uhr offen, aber ich gehe dort selten hin, weil alles so teuer ist)
- An der Hochschule München, Campus Karlstraße, begrünte Flach-Dächer, die auch als "Garten" genutzt werden könnten Begrünung von gepflasterten Innenhöfen
- An einem Kampus mit grünen Studiengängen, gehören auch grüne Ideen - das heißt Insektenfreundliche Madkonzepte, Beweidung, Imkerei
- Anstatt Automaten vllt. Abfüllstationen, wo man den eigenen Behälter drunter halten kann. Das spart auch Verpackungen.
- Anstelle von ToGo-Mehrwegschen bitte die Mensa wieder regulär öffnen. Trotz Corona sind die Hygieneregeln der Mensa an den Tischen deutlich besser als mit dem To-Go-Essen irgendwo am Lehrstuhl essen zu müssen. Außerdem ist es wirklich nicht appetitlich aus Plastikbehältern zu essen
- Auch Rohmilch Produktion oder eigene Rohmilchprodukte wuerde ich duerch eigene Mitarbeit unterstuetzen.
- Auch bei pflanzlichen Milchalternativen sollte Bio Standard sein und besonders auf regional geachtet werden. Eine schwedische Hafermilch würde ich z.B. nicht trinken, dann doch lieber bayrische Kuhmilch..
- Auch mehr Fahrradstellplätze wären wünschenswert.
- Auch wenn ich beim beschriebenen Projekt in 3.5 nicht aktiv mitmachen würde, würde ich es begrüßen wenn Bioabfälle für solch ein Projekt genutzt werden. Derzeit landet der Großteil der von Studenten produzierte Bioabfall im Restmüll. Das finde ich schade



- Auf Dächer gehören Photovoltaik/ Solar Thermi, gemischt mit Gärten und eventuell einem Cafe!
- Auf dem Campus könnten gerne mehr Pflanzen und Bäume eingesetzt werden. Auch Grünflächen, wie etwa Rasenflächen, wären zu begrüßen. Dies würde das Wohlbefinden auf dem Campus steigern.
- Auf dem Dach des Unigebäudes Schellingstr 3 ist meiner Erfahrung nach nie so viel los, dass der Platz komplett gebraucht wird, und die direkte Sonne fast den ganzen Tag wäre ideal für Gemüse und Obst wie Tomaten, die die Hitze bevorzugen. Ich habe zwar angegeben, dass ich persönlich eher nicht an einem Projekt solcher Art teilnehmen würde, das ist aber nicht dem geschuldet, dass ich es nicht gut fände, sondern, weil ich außerhalb wohne und regelmäßiges Gärtnern an der Uni daher mit hohem Zeitaufwand für Fahrten verbunden wäre. Ich habe auch Zugang zu einem Garten zuhause, in dem ich mein Gemüse anbauen kann. Ich kann mir aber vorstellen, dass Bewohner\*innen der (Innen)Stadt ohne Garten eine Möglichkeit zum Gärtnern gern annehmen würden.
- Auf den Flachdächern ist viel Platz für den Anbau von z.B. Kräutern. Außerdem wäre ein Ansatz mit Hydroponic sehr interessant, auch als Forschungsprojekt
- Auf der Wiese zwischen UBahnausgang, Galileo und MW sind tolle Blumeninseln entstanden. Ich fände es schön, wenn die gesamte Wiese zu einer blühenden Fläche werden würde. Für den Übergang bis dahin wären mehr von den Blumeninseln auch schon ne ziemlich coole Sache.  
Für neue Gebäude (E-Technik, Physik, Ersatz der alten Mensa) wünsche ich mir begrünte Fassaden.  
Und ich weiß nicht, ob das zum Thema passt, aber ich träume von Solaranlagen auf den Dächern unserer Uni.  
Und könnte man sämtliche Drucker der Uni nicht mit Recyclepapier ausstatten statt des üblichen blütenweißen Papiers?  
Auf jeden Fall vielen Dank für euer Engagement für die Umwelt <3  
Ich sehne die nächste Kleidertauschparty (natürlich nach Covid) schon sehnhchst herbei.
- Auf jeden Fall Sitzgelegenheiten auf dem ganzen Campus.
- Aufklärung über Tierhaltung in Form von Videos bevor sich die Leute ihr Fleisch auf den Teller tun. Gesundere Speisen.
- Aufklärung/Information über Ernährung und Veganismus und der Schaden für die eigene Gesundheit und die Umwelt durch nicht-vegan-sein.
- Aufzüge für die Teppiche der Rutschen
- BITTE MILCHALTERNATIVEN! 50% der Studenten, die ich kenne, trinken keine Kuhmilch. Ein alternatives Angebot ist LÄNGST überfällig. Ich finde es aber gut, dass zumindest in Weihenstephan Bayerische Milch und bio angeboten wird - das ist top! Aber es gib eben genügend Leute, die es nicht vertragen oder denen es nicht schmeckt, Hafer- und / oder Sojamilch ist günstig, nachhaltig, wenn das Getreide aus Europa kommt, was es eigtl immer tut, und hält sich auch lange geöffnet. Ich alleine würde wahrscheinlich schon einen Liter verbrauchen, wenn ich mir in meinen täglichen Kaffee an der Uni Pflanzenmilch kippen könnte. ;-) BITTE!
- Bitte macht etwas mit der Betonwüsten vor dem Mathe-Info-Gebäude in Garching.  
Lasst Künstler die Fläche gestalten.  
Baut Bäume hin.  
Macht Wände, auf die man legal Graffiti sprayen kann.  
Baut Bänke hin.  
Bitte bitte macht einfach irgendwas. Studierende könnten sich dort so gut miteinander treffen, sitzen, picknicken, malen, sich austoben.
- Baumallee und Fahrradwege statt Parkplätze rund um die Uni.
- Bei Anbau-Projekten könne auch mit Anbauformen rumprobiert werden (Pflanzkombinationen (evtl. mit Obst), Pflanzensymbiosen, Permakultur...)
- Bei Mitnahme der eigenen Mehrwegschaale Rabatt (regt Studenten an keinen Gebrauch der Togo-Becher mit Plastikdeckel zu nehmen)
- Bei den vielen Baumaßnahmen an den Universitäten mehr Naturschutz verwirklichen, Bäume stehen lassen oder mindestens neu pflanzen, Hecken und Wiesen planen, weniger mähen und keine Laubbläser verwenden.
- Bei einem Urban Gardening wäre ich auf alle Fälle dabei (sofern das in der Innenstadt ist), die Idee finde ich super
- Beim Urban Gardening Projekt kommt es darauf an auf welchem Campus es stattfinden soll und wie weit dieser von meinem Wohnort entfernt ist oder ob es der Campus ist, an dem ich hauptsächlich studieren würde und somit direkt nach der Uni teilnehmen könnte.
- Bepflanzung von Blumenkästen nach dem Vorbild des Rathauses mit Gemüse in den Gebäuden - vielleicht mit Paten, die in den studentenwohnheimen keine Möglichkeit haben selbst Gemüse anzubauen.
- Besonders der Campus in Garching braucht mehr Leben, da sind attraktive Grünflächen und Angebote wie Urban Gardening genau das Richtige!
- Besonders eine Mehrwegmöglichkeit vermisse ich sehr- die Müllproduktion eines Lehrstuhls jeden Tag ist wirklich erschreckend. Da sollte wirklich schnell ein Konzept her, besonders in Anbetracht der Situation dass man nicht vor Ort in der Mensa essen kann.
- Besonders mit dem Platz in Garching würde ich es wundervoll finden, mit Kommilitonen einen Garten zu bewirtschaften
- Bestehende Gardening Projekte wie am Institutsgebäude Landschaftsarchitektur /-planung benötigen mehr Unterstützung/Aufmerksamkeit
- Bienen
- Bierautomaten
- Bin schon dabei ;)

- Biologisch abbaubare Becher, Besteck...
- Bis jetzt kann ich nicht verstehen wie es sein kann das die TUM Innenstadt keine Grünfläche für ihrer Studierende hat. Alles ist versiegelt und so uneinladend,
- Bitte auch Samstags öffnen!
- Bitte ermutigt die Studenten über nachhaltige Alternativen nachzudenken. Es kann nicht sein, dass in Garching an einer vermeintlich zukunftsorientierten Uni jeden Tag billige Wurst serviert und gegessen wird (???). Es gibt in Maschbau Gebäude keine einzige Vegane Speise im Stucafe. Das kann nicht wahr sein im Jahr 2020.
- Bitte kein Aufpreis für Milchalternativen
- Bitte keine Pappbecher mehr anbieten! Es wird zu viel weggeworfen.
- Bitte keine ToGo-Angebote. Das ist totaler Wahnsinn, gerade jetzt im Winter. Entweder sitzt man im Kalten draußen an der Straße und erkältet sich statt Corona zu bekommen oder man fährt zurück zum Unigebäude und ärgert sich, dass das Essen kalt ist und dass der Seminarraum eigentlich viel enger ist als die geräumige Mensa etc.
- Bitte machen Sie unseren Campus zu einem wirklichen Campus anstatt eine Betonwiese... Besonders in der Innenstadt gibt es fast keine Sitzmöglichkeiten draußen, bzw viel zu wenige für die Anzahl an Studenten. Mehr Grünflächen und mehr Sitzgelegenheiten damit man wirklich Lust hat am Campus zu bleiben!
- Bitte nicht in jedes Gericht Sellerie und Knoblauch mischen.
- Bitte nutzt keine Einwegverpackungen mehr!!!
- Bitte setzen Sie die Idee mit den wiederverwendbaren Behältern für die Mensa um! Klasse Konzept
- Bitte unbedingt Mehrweg To-Go Schalen einführen und die Möglichkeit Tassen auf Pfand zu leihen falls man keinen eigenen Becher hat (falls das nicht schon geht)
- Bitte unbedingt ein Mehrwegsystem mit Mehrwegschalen einführen! Momentan gibt es viel zu viel Abfall durch Einwegverpackungen.  
Tolle Idee mit dem Urban Gardening Projekt! Ich würde dafür spenden, um eine Gärtnerstelle finanzieren zu können.
- Bitte viel mehr Bäume pflanzen! Gerade im Sommer ist der Campus Garching sehr heiß. Ich finde es auch sehr schade, dass beim Bau neuer Gebäude die Plätze oft komplett gepflastert werden und keine Bäume und Grünflächen zwischendrin eingeplant werden.
- Bitte, bitte endlich Sojamilch (oder andere pflanzliche Alternative) in den StuCafés!!!
- Blumenwiesen sollten vor niedergemähten Flächen bevorzugt werden.
- Blühwiesen
- Breitere Diskussion zu Fleisch und Fleischalternativen wäre interessant, vielleicht in Kombination mit der Ringvorlesung Umwelt Spezifische Ernährungsprojekte/Workshops/Vorlesungen über gesunde Ernährung wären sehr interessant
- Campus Garching mehr und hübscher begrünen. Derzeit nehme ich es als sehr karg und trist wahr.
- Campus München weniger Betonfläche
- Can we use our own bowls to take the meals?
- Concerning green spaces, that really depends on where you are located. I was at the TUM in Garching and there are trees everywhere. In the center less, but it's still ok. There are many parks and trees located next to the Uni. Munich is a relatively green city to that regard.
- Cool fände ich, Kurse oder Events zu dem Thema, Lebensmittel haltbar machen. Quasi "Koch ein, wie deine Oma". Sollten mehr Menschen wieder machen, aber nicht jeder hat die Möglichkeit von einer Oma zu lernen.
- Coole Idee Nahrung direkt am Campus anzubauen
- Da ich bisher leider nur die Tentomax-Hörsäle in Garching, sowie den Innenbereich eines Gebäudes zum stempeln meiner Studentenkarte gesehen habe, tu ich mir schwer, hierzu eine Meinung zu bilden. Microgeneration - also kleinere Windkraftanlagen sowie Verwendung von Solarenergie, vor allem neueren Kollektor-Solarzellen (ca. 40% Effizienz in Serienproduktion) wäre interessant. Doch das passt nicht zum Thema. Grünflächen per se, vor allem auf Dächern oder Bewuchs an Wänden wäre ebenfalls eine interessante Möglichkeit, und würde im Sommer zur Gebäudekühlung beitragen - müsste jedoch architektonisch geplant und abgeseget werden.
- Dachbegrünung und der Bau von Solaranlagen auf den Dächern der TUM sollte soweit bautechnisch möglich überall umgesetzt werden.
- Dachbegrünung/ nutzen der Dachfläche für Urban Gardening
- Dachflächen könnten genutzt werden
- Dachflächen nutzen
- Danke an alle Beteiligten.
- Danke für die Fragen.  
Eine Bepflanzung der Fensterläden wäre cool.
- Danke für die bereits vorhandenen veganen Optionen!

- Danke für die interessanten Fragen!
- Das "Urban Gardening Projekt" klingt wirklich super und ich würde das Gemüse etc. auch kaufen, wenngleich ich oben angegeben habe, dass ich dort eher nicht aktiv mitarbeiten wollte.
- Das Angebot von Nestlé sollte massiv zurückgefahren werden und (auch durch höhere Preise) Alternativprodukte angeboten werden
- Das Dach der Mensa Leopoldstraße könnte für solche und ähnliche Projekte genutzt werden bzw. den Studierenden zugänglich gemacht werden (mit einer nutzbaren Grünfläche etc.).
- Das Projekt der TUM Plant a Seed an die Mensa koppeln.
- Das Projekt Plant a Seed unterstützen.  
Mehr Pflazen im Vollholzner Café zu plazieren.  
Vegane Leberkas im Stucafe  
Vegane Wurst im StuCafe
- Das Studentenwerk sollte weniger profitorientiert beim Angebot von Speisen und Getränken sein und die Gesundheit der Studenten stärker gewichten. Für viele Studenten ist das Mittagessen in der Mensa die einzig warme Mahlzeit am Tag; deswegen ist es umso wichtiger, alle Nährstoffe abzudecken und dabei den Salz- und Kaloriengehalt der Speisen zu senken.
- Das Thema Urban Gardening und grünerer Campus muss dringend angeboten werden. Ich selbst habe viele Vorlesungen zum Thema "lebenswerter öffentlicher Raum" und leider ist die TUM (Arcisstr.) da kein positives Bsp, eher im Gegenteil. Es fehlen Rückzugsmöglichkeiten & Sitzgelegenheiten und Arbeitsplätze am Campus im Grünen. Stattdessen hat man einen riesigen Hof, der kaum Aufenthaltsqualität bietet. Dabei steckt da super viel Potenzial drin, eben auch für einen Garten.  
An/Hinter dem Gebäude vom TUM Rechenzentrum in der Barerstr. / Gabelsbergerstr. könnte man z.B. super schön Hochbeete errichten. Außerdem wäre es schön, die Möglichkeit zu haben, sich zum Mittagessen in der Mensa nach außen zu setzen.
- Das ist die Zukunft. Bitte, bitte, bitte sofort alles umsetzen!!! Und nicht erst in 10 Jahren. Die Umwelt, die armen Tiere und die ausgebeuteten Bauern würden sich freuen.
- Das mit der mehrwegschale ist prinzipiell eine gute Idee aber umständlich im Alltag für die Studierenden. Weil wenn man den ganzen Tag an der Uni ist dann schleppt man meist schon einiges mit sich rum und die Schüssel wäre dann noch so ein Ding. Außerdem müsstest du immer dran denken und könnte nicht spontan in die Mensa?  
Wie ist es dann mit spülmöglichkeit damit ich das schmutzige Geschirr nicht so einpacken muss sondern davor säubern kann??
- Das sind wunderbare Ideen mit der Hafermilch und dem Urban Gardening und ich hoffe so sehr dass umgesetzt wird!
- Der "Fluss" zwischen R- und S-Bau sollte im Sommer wieder aktiviert werden. Mehr Sitzmöglichkeiten für draußen. Mehr Grünflächen. Die Dachterasse des G-Baus nutzen (da wo die Sternwarte ist) für Urban Gardening Projekte oder auch die Flächen hinter dem R-Bau nutzen, welche momentan eigentlich nicht aktiv genutzt wird.
- Der Aufwand für Urban Gardening ist groß, das Ergebnis meist mager. Ich finde den Anbau von Gemüse und Getreide ausserhalb der Stadt vernünftiger,  
da kann der Anbau auch rationeller erfolgen. Was ich in der Innenstadt begrüßen würde, wären robuste einheimische Sträucher und Stauden, die zwar Blüten und Früchte tragen, aber nicht speziell für den Menschen genießbar sind. Damit kann auch eine angenehme Umgebung gestaltet werden, es werden sich einheimische Vögel und Insekten einstellen, die zur Zeit außerhalb der Stadtparks eher Futterprobleme haben. Stadtauben sind an Beeren weniger interessiert und stehen gerne vor den Backshops herum.
- Der Brunnen in Rosenheim zwischen R & S-Bau sollte wieder angestellt werden! Das ist einfach immer sehr schön gewesen!
- Der Campus Garching könnte schon ein ganzes Stück mehr grün/bunt vertragen. Wie das z.B. insektenfreundlich und natürlich gestaltet werden kann - da gibt es genügend Mitarbeiter die das beantworten können.
- Der Innenhof der HM an der Lothstraße 64 ist eher eine Hundespielwiese -- dort rennen und scheißen teils Bulldoggen ohne Leine, was den Erholungswert der Flächen für sowohl mich als auch alle Kommilitonen, mit denen ich gesprochen habe, deutlich reduziert. Ich befürworte eine Leinenpflicht bzw. deren Durchsetzung.
- Der Innenhof der TU sollte deutlich mehr Grünflächen und Sitzgelegenheiten bieten, aktuell ist die Aufenthaltsqualität, auch aufgrund vieler parkender Autos, eher schlecht.
- Der Innenhof der TUM ist der reinste Autoparkplatz. Ich finde das wir dort ein dringendes Parkverbot brauchen um die Aufenthaltsqualität zu steigern und den MIV nicht durch einfaches Parkangebot in der Innenstadt zu fördern.
- Der TUM Innenhof (Stammgelände) ähnelt langsam aber sicher einem Betonfriedhof. Mir ist sehr wohl bewusst, dass es sich dabei um einen Innenstadt Campus handelt, aber es scheint, als hätte man wirklich alle Mühen für eine grünere Umwelt aufgegeben.
- Der essbare Campus. Auf Grünflächen zum Beispiel Kräuter pflanzen, die sich jeder Plücken kann.
- Die Idee "to go" ist super, man sollte aber auch eigene Behälter benutzen können (nicht Einweg) da sonst nicht nachhaltig.
- Die Idee der Mehrwegschale finde ich super!
- Die Idee des Urban Gardenings ist genial und sollte unbedingt weiterverfolgt werden. Gemüse und Obst für die Uni Kantinen könnte so auf eine sehr nachhaltige (Entfall des Transports) Weise produziert werden. Studenten AGs könnten dieses Projekt betreuen. Vor allem der Campus Garching bietet viel Platz an.
- Die Idee finde ich sehr gut, gibt ja z.B. auch Aquaponic(Aquaponik) und Hydroponic um Gemüse und Obst anzubauen bei Aquaponic züchtet man gleichzeitig Fische. Frischer gehts wohl kaum und regional.
- Die LMU besteht aus Beton und unglücklichen Studierenden. Warum wird hier nichts unternommen? Qualität der Mensen und unmittelbar auch der Studentenwerke ist inakzeptabel, das Studentenwerk muss aufgelöst und neu aufgebaut werden. Nur weil Studenten

notgedrungen auf das Studentenwerk angewiesen sind, muss man sie nicht ausnehmen. Traurig und niveaulos.

- Die Leuphana Universität ist m. E. ein gutes Best Practice Beispiel für Urban Gardening
- Die Mehrwegschale ist für Studenten mit späten Vorlesungen interessant, da das Bistro um 16:00 Uhr schließt. Hierfür sollte es noch eine Möglichkeit zum Aufwärmen des mitgenommenen Essens nach Schluss des Bistros geben.
- Die Mensa braucht weniger Grün, sondern mehr Wege um sie zu erreichen.
- Die Mensa könnte bei Too-Good-To-Go mitmachen. Viele Studenten könnten am Ende des Tages die Reste vergünstigt mit nach Hause nehmen oder Externe, die ebenfalls too good to go nutzen, können von den restlichen Speisen gebraucht werden. Das wäre ein guter Schritt in Richtung "Lebensmittelverschwendung vermeiden".
- Die Milchalternativen wären so gut. So viele Leute würden diese vorziehen.
- Die Möglichkeit Essen to go in eigenen Boxen mitzunehmen wäre eine tolle Alternative zu speziellen Mensa-to-go-Boxen. In vielen Restaurants kann man selbst eigene Boxen mitbringen.
- Die Preise für Beschäftigte sind bereits für die kleinen Mengen deutlich höher als für Studierende. Die Preise sind für Beschäftigte gleich, jedoch sind Beschäftigte in unteren Eingruppierungen "ärmer" als so manche Studierende.
- Die TU Wien hat einen Bienenstock und bietet als überfachliche Grundlagen Imkerei an. Finde ich eigentlich eine echt coole Idee!
- Die TUM sollte auch beim Thema Nachhaltigkeit vorangehen und diese auch leben.
- Die TUM und LMU Innenstadt könnten sehr von mehr Grünflächen profitieren. Natürlich um so besser wäre es wenn davon auch noch gutes bzgl. Ernährung und Nachhaltigkeit kommt!
- Die Umfrage/Initiative ist sehr gut. Gesunde und nachhaltige Ernährung ist ein essentielles Thema im Bereich Nachhaltigkeit und wird meiner Meinung nach viel zu wenig thematisiert an den Unis in München.
- Die Wiesen auf dem Weihenstephaner Campus sollten nicht so sehr gemäht werden, sodass richtige Blühwiesen entstehen.
- Die einzige Hafermilch, die ich konsumieren würde, wäre die Vanille-Hafermilch von Oatly.
- Die meisten Hochschulen die ich kenne haben fürs Auge nur Beton zu bieten. Ich würde es sehr schön finden, wenn mehr Wiese und vor allem auch Blumen angebaut werden! Das finde ich nämlich sehr schade dass grundsätzlich Schulen nur mehr mit Betonplatten gebaut werden und überwiegend grau verwendet wird...das macht einen wirklich depri wenn man immer nur grau sieht
- Dächer nutzen
- Eigene Mehrtzweckschale ist schwierig zu transportieren. Möglichkeit der Lagerung und Reinigung an Mensaeinrichtung wäre gut, aber vermutlich völlig unrealistisch.
- Eigene kleine Beete, die man wie in einer Kleingartenanlage mieten und bepflanzen kann.
- Eigenes Gemüse und Biomüllverwertung sind ein sehr guter Ansatz. Warum belohnt man die Mitarbeit darin nicht mit 1-2 Credits im Bereich der allgemeinen Schlüsselqualifikationen? Man eignet sich nützliches Wissen an und übernimmt Verantwortung, tut also das, wofür dieser Bereich da ist.
- Eigenes Urban Gardening Projekt wäre cool
- Ein Pfandsystem wie Re-Bowl fände ich für die Mitnahme von Speisen sehr wünschenswert. Gerade, weil in der Coronazeit nur die Mitnahme möglich ist. Und der Müll extrem zunimmt. Dies ist auch ein Grund, weshalb ich derzeit die Mensa meide. Es ist mir zu viel Müll.
- Ein Studententwerksbistro kann niemals mit ein paar Grünstreifen Gemüse versorgt werden, das wäre Liebhaberei
- Ein Urban Gardening Projekt ist von der Idee her gut aber ich glaube es würde zu wenig studentische Mitarbeit geben um das im größeren Stil umzusetzen. Die Idee mit einer Mehrwertbox in der Mensa bzw To-Go finde ich dagegen sehr gut und lässt sich vermutlich einfacher und mit höherer Beteiligung umsetzen
- Ein Vorschlag ins Blaue hinein: Die Mensa Leopoldstraße hat ein großes ungenutztes Flachdach - könnte man dieses nicht nutzen für Urban Gardening oder auch um dort Bienen zu halten bzw. Blumen für Bienen zu pflanzen?
- Ein frei zugänglicher Newsletter zu Themen wie Ernährung, Gemüseanbau, urban gardening würde mich interessieren
- Ein gemeinschaftlicher Gemüse- und Kräutergarten wäre toll.
- Ein paar Bienenstöcke wären vielleicht auch eine schöne Idee.  
Da ich am Ende meines Master Studiums bin, werde ich solche Projekte wohl leider nicht mehr wirklich mitbekommen :)
- Eine Bio Mensa wäre Ausdruck dafür, dass die sonst so fortschrittliche TUM die Signale des Klimawandels erkennt und als Vorbild gegenreuert. Make Bio conventional.
- Eine Grünfläche hätte z.B. auf dem Plateau des B-Baus Platz.
- Eine Milchalternative ist super wichtig, nicht nur für die Veganer.
- Eine Schaukel für Hannah
- Eine deutliche Preissenkung des Semestertickets wäre umwelttechnisch vorteilhaft, da dann weniger Leute mit dem Auto kommen würden. In anderen Städten gilt das Semesterticket in einem deutlich größeren Bereich (z B in Regensburg im ganzen Landkreis) und ist absurd viel günstiger

- Eine wunderbare Idee. An einer Technischen Universität würde das auch viele neue Projekte ermöglichen, z.B. automatisierte Irrigation / Entfernung von Schädlingen / Ernte etc.
- Einen Großteil der Grünflächen seltener mähen, bitte - wegen der Biodiversität und weil Blumen schön sind. ;)
- Einrichtung eines Fairteilers, Food saving Programme.
- Endlich vernünftige Tassenkultur (z.B. an den Automaten bis zum Ende der Öffnungszeiten, in der Arcisstraße gibt es ab 16:00 nur noch Becher)
- Es existiert bereits ein Urban Gardening Projekt an meiner Fakultät, das ausbaufähig ist. Keine Einwegbäcker mehr. Es gibt auch Keramiktassen im Cafe, die man mitnehmen könnte.
- Es gibt allgemein immer weniger Grünflächen am Campus Garching. Auch vor dem neuen Gebäude des Fraunhoferinstituts wurden mal wieder große Flächen für Parkplätze vollgebaut statt eine Tiefgarage oder eine große Parkgarage mit vielen Stellplätzen anzustreben. Auch das Angebot an E-Ladesäulen ist nur sehr begrenzt, die Ladesäulen vor dem Chemiegebäude sind quasi immer alle belegt, wenn man vorbei fährt. Zudem gibt es kaum Informationen zum Ladesäulen-Angebot am Campus (oder es wird so schlecht beworben, dass ich es noch nicht gefunden habe) und sehr wenig Fahrradständer, wodurch man im Sommer häufig in zweiter Reihe parken muss und damit sein Rad nicht ordentlich festketten kann.
- Es gibt in Weihenstephan den Knosporus Campusgarten, der allerdings nicht in Kreisläufe der Uni/Hochschule eingebunden ist. :)
- Es gibt keine kostenlosen Getränke (Wasser). Das ist generell ein Problem an der TUM.  
Das gewichtsbasierte Bezahlssystem ist zwar vermutlich tatsächlich fairer, allerdings sind Salate seit der Umstellung in Garching extrem teuer (was unter Umständen aber auch damit zu tun hat, dass man bei Selbstbedienung einfach mehr konsumiert), während Fleisch viel zu günstig ist.
- Es gibt nur sehr wenige grüne Flächen zum entspannen oder zum Zeit vertreiben an der Hochschule Rosenheim. Eine Begrünung ist wünschenswert.
- Es ist besser sich nicht mit irgendwelchen Kleinigkeiten zu verkünsteln, sondern etwas praktisches und hilfreiches anzubieten. Immerhin wird das Studentenwerk durch die Studienbeiträge subventioniert.
- Es ist eine großartige Initiative. Ich hoffe, Sie würden die Ernährung an der Uni zum Besseren verändern.
- Es ist natürlich schwierig während der Pandemie eine nachhaltige Take Away Lösung anzubieten. Aber der Müll der entsteht ist schon immens.  
Wenn es die Möglichkeit gäbe, sich sein Essen in eine Mitgebrachte Dose geben zu lassen könnte man viel Müll vermeiden. Evtl. könnte man auch darauf hinweisen, dass sich jeder eine Gabel von Zuhause mitbringen könnte um Plastikbesteck zu vermeiden. Vllt denkt da nicht jeder drüber nach...
- Es sollte nicht so kompliziert sein, dass man Beilage mit Soße möchte von den Fleisch gerichten
- Es sollte schmecken, auch der Kartoffelsalat aus dem Eimer...
- Es sollten nicht alle Grünflächen gemäht werden, damit sich Insekten ansiedeln können bzw ihren Lebensraum behalten.
- Es wäre schön ohne Preiserhöhungen vegetarisches Essen anzubieten. Vielleicht die Dinge kaufen, die es grade kostengünstig gibt (aber trotzdem gute Qualität)
- Es wäre schön, mehr Aufklärung im Bereich nachhaltiger Ernährung sichtbar zu machen an der Uni. Das kommt meiner Meinung nach viel zu kurz!
- Es wäre schön, wenn auch in den Hochschulgebäuden mehr auf Grün geachtet wird oder zum Beispiel auch beim Büromaterial auf nachhaltige Produkte geschaut werden kann.
- Es wäre schön, wenn man einfacher eigene Behältnisse (Tupperdosen o.ä.) zum Mitnehmen verwenden könnte
- Es wäre super wenn es Desserts mit veganer Milch gibt.
- Es wäre toll, wenn für To-Go Gerichte nicht Einwegbehälter benutzt werden müssten. Es wäre toll, wenn man bspw eigene Pausenboxen mitbringen könnte oder die Mensa auf Pfandbasis wiederverwendbare Boxen anbieten würde. So könnte viel Müll reduziert werden.
- Es wäre toll, wenn man die Dächer der verschiedenen Fakultäten und Institutionen und auch der Mensen begrünen könnte. Es müssen nicht unbedingt Nutzpflanzen sein, aber mit jeder Pflanze hätte man einen zusätzlichen CO2-Absorber.
- Es würde mich sehr freuen, wenn es draußen Sitzplätze gibt bei der Mensa.
- Essen-to-go in Der Mensa wäre interessant, wenn es schnell gehen würde.
- Eventuell könnte man die aktive Mitarbeit an Urban Gardening Projekten attraktiv machen durch Ermäßigungen im Mensapreis.
- Evtl. "Pfandsystem" für Müll einführen?
- Falls man am Urban Gardening teilnimmt, sollte man Vergünstigungen bekommen.
- Finde ein urban gardening projekt super! Komme nur leider aus Freising und kann mich diesbezüglich nicht so stark einbringen!
- Finde ich schon ziemlich Grün
- Finde ich sehr gut! Die Projekte könnten ebenfalls im Rahmen von Therpien genutzt werden (Psycho- & Physiotherapie etc.)

- Fischgerichte sind meiner Meinung nach in der Mensa Arcisstr. nicht sehr angenehm zu essen. Klar hat Fisch Gräten aber bei den Fischgerichten sind immer übertrieben viele Gräten vorhanden
- Flachdächer der Unigebäude nutzbar machen
- Food sharing should also be implemented. When there is leftover food at the end of the day, rather than be thrown out, there should be an option for people to pick it up.
- Freut mich sehr, dass sie das zum Thema machen
- Galileo platt machen und entstandene Grünfläche gestalten als tatsächliche lebende neue Mitte.
  - Liegewiese
  - Sitzmöglichkeiten
  - Fallobstwiese
  - Tischtennisplatten
  - lebenschachfeld
  - Trampoline
  - Seilgondel (Seilbahn)
- Ganz wichtiges Thema!!
- Garching ist eine Betonwüste (Vorplatz MW, MPI). Draußen gibt es kaum gemütliche Sitzgelegenheiten und Orte, an denen man sich im Sommer gerne aufhält und ein sozialer Treffpunkt entsteht (vgl Innenhof Arcisstraße). Auch in der Fakultät MW wären ein paar Pflanzen mehr eine echte Bereicherung.
- Garching ist sehr trist  
Würde mir wünschen, dass es dort mehr Plätze gibt wo man sich gerne aufhält und ein Supermarkt wäre toll!
- Garching liegt ja schon ziemlich im Grünen, dh an diesem Standort müssen nicht zwingend noch mehr Grünanlagen geschaffen werden. Am Innenstadt-Campus aber schon eher. Ein Urban-Gardening-Projekt in Garching ist eine super Idee und ließe sich vermutlich recht gut umsetzen vom Platz her. Aktive Mitarbeit würde bei mir vermutlich an der Zeit scheitern.
- Gemüse/Kräuterbeete in der Uni, um das Pausenbrot zu garnieren.
- Generell sollte die Hochschulgastronomie deutlich weniger Fleisch anbieten und auf vegane/ vegetarische Alternativen umsteigen. Das ist keine Frage des Preises, sondern des Willens.  
Die Frage ob man sich mehr Grünflächen wünscht, ist redundant. Jeder wünscht sich das und doch werden immer mehr Flächen verbaut und die restlichen Grünflächen alle zwei Wochen gemäht. Blühstreifen sollten hier mehr gefördert werden.  
Ein Pfandsystem für angebotene Speisen ist längst überfällig, aber lieber spät als nie. Zudem sollten To-Go Becher endlich abgeschafft werden. Jeder weiß wie schädlich diese sind- ein Festhalten an solchen Relikten der Umweltverschmutzung kann ich nicht verstehen. Nun man will ja nicht alles schlecht machen, aber: Gibt noch viel zu tun, liebe TUM.
- Generell weniger Müll/Einwegartikel auf dem Campus (v.a. Innenstadt).  
Müll: liegt und fliegt überall rum, wenn der Wind stärker weht  
Einweg: ist Einweg (ich wünsche mir, dass v.a. unnötige Folienverpackungen und Papp-Kaffeebecher vermieden werden)
- Generell wird am Campus extrem wenig Müll getrennt, es stehen einfach keine Alternativen zum Restmüll zur Verfügung. Außerdem würde ich die Einweg-Papierhandtücher in den Toiletten und das Toilettenpapier durch recyceltes Material ersetzen.  
Über ein Urban Gardening Projekt am TUM Stammgelände würde ich mich sehr freuen.
- Gerde bezogen auf den Campus Weihenstephan, den "grünen" Campus der TUM, verstehe ich nicht, weshalb die Außenflächen vor der Mensa nicht ansprechender gestaltet ist. Ich denke ich v.a. an mehr Pflanzen und u.a. auch an mögliche Urban-Gardening-Projekte.  
Es gibt die Möglichkeiten, Pflanzen aktiv in die Architektur und Flächengestaltung einzubeziehen und es ist bekannt, dass Pflanzen beruhigend auf den Menschen wirken. Außerdem trägt es zu einer nachhaltigeren Umwelt und ist deshalb absolut zeitgemäß.  
Gerade am Campus Weihenstephan kann ich deshalb nicht nachvollziehen, weshalb diese Möglichkeiten nicht genutzt werden, wo doch u. a. der Studiengang "Landschaftsarchitektur und -gestaltung" und die Agrar- und Gartenbauwissenschaften hier sitzen.
- Gerne schöne Außenplätze zum Sitzen, mehr Grün im Innenhof, freundliche Gestaltung der Mensa/Innenhofs
- Gesundere alternativen wären gewünscht. Z.b Nicht nur paniertes Hähnchen, ab und zu Hähnchenfilet "natur" wäre schön. Ab und zu gekochte Kartoffeln statt nur Pommes/Wedges. Die kleine Gurken-Salate und Tomaten-Salate wie die Mensa in der Vergangeheit hatte sind sowohl für das Stucafe als auch für die neue Mensa Garching gewünscht.
- Glutenfreie Gerichte wären wichtig. Dazu gehört auch eine genaue Kennzeichnung der Zutaten und dass man ohne größere Probleme z. By die Sauce weglassen oder die Beilage wechseln kann.
- Glutenfreie Speisen.
- Größerer Außenbereich am StuBistro Rosenheim
- Grünfläche und Urban Gardening wäre super! Wenn man eh viel Zeit am Campus verbringt kann man ja auch was nützliches machen! Ich finde am BioCampus Martinsried könnte man auch super einen Kurs oder Seminar machen wie man ein nachhaltigen Garten aufbauen kann und was man beachten müsste. Ich wäre wirklich begeistert von diesem angebot!!! Zusätzlich finde ich das viele von den Kiesflächen in wiesen umgewandelt werden könnten. Und man muss ja nicht so oft mähen im Sommer, vor allem auf unbegangenen Flächen.
- Grünflächen die zum einen für Insekten und Bienen gut sind (dadurch natürlich auch Igel, Vögel usw.) aber auch Sitzflächen - eine Kombination wäre sehr gut
- Grünflächen mit Sitz- und Lernmöglichkeiten im Sommer (d.h. inkl. schnellem WLAN, zentralen Ladestationen und natürlichem Schatten durch Bäume)
- Grünflächen sollten attraktiver gestaltet werden, Sitzbänke, Tische

- Grünflächen sollten nicht nur für Rasenflächen genutzt werden sondern produktiv. Studentische Initiativen gibt es und wurden teilweise vom gebeten die Campusflächen wieder zu verlassen (z.B. Knosporus in Weihestephan), aber es könnte auch mehr von Seiten der Hochschule geben. Blühwiesen, Streuobstwiesen etc., wobei die Administration gerne in Zusammenarbeit mit studentischen oder Mitarbeiterinitiativen geschehen sollte.
- Grünflächen, die nicht genutzt werden für Wildbienen, etc attraktiv machen. Durch Wildblumen, heimische Sträucher, etc. Einfach stehen lassen: wenig Arbeit auch für die Aufräumarbeiten der Schule. Urban Gardening wenn mit Anleitung, max. 1x wöchentlich
- Grünflächen, die von Studenten gestaltet werden können z.B. durch Urban Gardening oder als Grillstelle am Campus
- Grünflächenschaffung ist möglich durch große Pflanzkübel, Rasen statt Steine, hier sind auch Bodenelemente denkbar. Raumpflanzen z.B. in großen Kübeln wären auch denkbar.
- Gärten auf den Uni-Dächern, die man auch als Möglichkeiten für Pausen nutzen kann.
- Hafermilch auch in Automaten anbieten, falls sowas möglich ist.
- Halal food should be available
- Hausschwein für die Mensa, welches mit den Essensresten gefüttert wird und z. B. zur Weihnachtsfeier geschlachtet wird
- Hochbeete
- Hochbeete für Studierenden können einen Mentalen Ausgleich zum Uni-Leben schaffen. In Zeiten von Corona durfte ich dies im Sommersemester bei mir Zuhause ausprobieren. Dieser Ausgleich hat mir persönlich sehr viel "frische und Energie" gebracht. Grünflächen könnten aber auch für ein Entspannungs- /Sportprogramm genutzt werden, z.B. Yogagruppen bei denen für die Teilnehmenden maximal ein kleiner Aufwands Beitrag entstehen kann.
- Hühnerhaltung am Campus frei entnehmbaren Eiern  
Ggf auch Ziegen und Stuten zur Milchproduktion
- I am willing to support urban gardening and etc in case the process is transparent and well communicated with the users. Unfortunately, this part is most of the time neglected.
- I really like the idea of an urban garden on campus! I would absolutely be interested in being a part of a program like this especially since I have very limited garden space at my house! I look forward to hearing more about this project!!! :)))
- I think growing our own vegetables and having a nice garden that attracts insects, such as bees and butterflies, would be great for our university. It will lift everyone's spirit and it is good for the environment. Perhaps it good even make the dishes slightly cheaper if we can grow our own ingredients!
- I would like there to be more inclusion of international students. Although we try to learn German, we find that initiatives like urban gardening to be exclusive and not targetted towards international students in TU Munich. I am an Australia and my international friends from India, China and USA all feel that these initiatives never really try to include us in the advertisement are usually in German and are not advertised in digital space where we hang out. They are only posted in places dominated by domestic students. So I would hope that any such initiative will make an effort to include us as well and cater to growing a a larger variety of vegetables such as bok choy, which can be grown in the Bavarian climate if done correctly. This will allow us to share our expertise with the domestic students in Munich and help us make more friends in the wider German community.
- I would support a student community garden as well, so that students could grow their own food.
- Ich bin bereit Fleisch von Insekten anstatt Rindfleisch zu essen, aber nicht die Veganscheiße
- Ich bin meist im Hauptgebäude, daher ist eine Erweiterung der Grünfläche nicht notwendig, da der englische Garten direkt in der Nähe ist. Zu weiteren Standorten kann ich nichts sagen
- Ich bin nicht Teil der Students for Future, aber ich schätze, sie hätten Interesse an Zusammenarbeit, falls die nicht längst besteht. Ansonsten: Interesse an "grünen Projekten" ist zumindest bei mir sehr groß!
- Ich bin von der Idee mit der Mehrwegschele begeistert! In der Mensa herrscht in meiner Wahrnehmung häufig eine Turnhallen-Stimmung, da würde ich mich freuen, das Essen auch an einen schöneren Ort mitnehmen zu können, ohne dadurch Abfall durch Einmalbesteck etc. zu verursachen.
- Ich denke die Realisierung von Grünflächen mitten in der Stadt könnte schwierig werden ... aber wir haben ja ein paar:)
- Ich denke mehr lokal und mehr Gemüse ist gut. Was man häufig vergisst ist nur weil es Gemüse ist muss es nicht geschmackslos sein!
- Ich esse momentan so wenig wie möglich in der Mensa, wegen das Haufen müll was momentan produziert wird wegen den Einwegschalen. Die Mehrwegschalen wären eine sehr gute Alternative. Von dem was ich in meinem Institut höre, würden es auch die meisten unterstützen.
- Ich finde das klingt nach einer schönen Idee, aber wirkt gleichzeitig auch utopisch, so viel Gemüse anzubauen, dass es für die gesamten Münchner Mensen ausreichend sein könnte...
- Ich finde die Mensen bisher sehr zweckorientiert. Ich finde es sollte stärker ein Schwerpunkt auf das gemeinsame Mittagessen in einer angenehmen Atmosphäre gelegt werden. Gerade, weil es immer mehr online Kurse gibt und man sich so vor allem während des Essens austauschen kann und sollte.
- Ich finde ein Gardening Projekt gut, könnte aber aus Zeitgründen nicht mithelfen. Essen to go wäre super.
- Ich finde es cool, dass Sie sich darüber Gedanken machen!  
Es ist nicht immer einfach, Projekte wie Urban Gardening in den Unialltag zu integrieren, gerade mit langen Fahrtkosten. Aber das Angebot wäre trotzdem toll.

Aktuell nutze ich die Mensaangebote aber gar nicht, weil ich im Heimstudium bin und NIE in der Uni. In kommenden Präsenzsemestern freue ich mich aber über coole und va 'ethisch anspruchsvolle' Neuerungen an der Mensa!

- Ich finde es ehrlich gesagt schade, dass keine Biotonnen am Campus zu finden sind. Ich bringe sehr oft Obst zum Snacken an der Uni und muss es leider im Restmüll werfen, was mich zum teil auch ganz traurig macht, da diese Bio-Nährstoffe mehr potential haben.
- Ich finde es erfreulich eine Umfrage zu diesem Thema zu erhalten. Universitäten haben meiner Meinung nach die Möglichkeit und Verantwortung als gutes Vorbild voranzugehen.
- Ich finde es schrecklich, dass eine moderne Hochschule, in meinem Fall die LMU, so viele To-Go-Wegwerfprodukte anbietet. Ich bin absolut für ein Pfandsystem. Und vielleicht sogar für ein Belohnungssystem (wenn jemand seine Flasche, seinen Becher, seine Box selbst mitnimmt. Hier könnte man 5 Cent vom Preis abziehen...etc.)
- Ich finde es super, dass ihr so eine Umfrage macht. Es wird hoffentlich das Bild der Heranwachsenden, die sich meiner Meinung nach, immer stärker für den nachhaltigen Umgang mit der Umwelt interessieren gut darstellen. Unis und Schulen sind vor allem für die junge Menschen da, für die die Zukunft dieser Welt ein hohes Anliegen ist. Da zählt jeder noch so kleine Schritt und so auch dieser :)
- Ich finde es super, wie viel das Studentenwerk in Bezug auf Nachhaltigkeit versucht zu unternehmen. Die ganzen Einwegcontainer sind mir jedoch ein Dorn im Auge und sorgen bei mir jedes Mal für ein schlechtes Gewissen. Ich wäre sehr gerne dazu bereit eine Mehrwegschale zu kaufen, die mit dem Kassensystem kompatibel ist. Alternativ gäbe es auch alternativen, wie z.B. das von Vytal (<https://www.vytal.org/>), welches es auch ermöglichen würde (muss natürlich auf Machbarkeit und Umsetzung in der Mensa überprüft werden), dass ohne persönliche Mehrwegschale, ein Mehrwegsystem eingeführt werden könnte. Vielen Dank, dass ihr das Thema aufbringt!
- Ich finde, dass die Gebäude der TUM nachhaltiger gestaltet werden sollten. Besonders bei den Neubauten kann auch eine Begrünung der Dachflächen oder den Bau von Solar- bzw. Photovoltaikanlagen umgesetzt werden.
- Ich freue mich dass Sie sich Gedanken darüber machen und hoffe auf nachhaltigeres (weniger Fleisch) Angebot und dass Projekte wie Urban Gardening tatsächlich das Tageslicht erblicken.
- Ich freue mich sehr, solch wundervollen Fragen beantworten zu können! Das lässt mich hoffen, das in diese Richtung viel unternommen wird und das möchte ich unterstützen!
- Ich fände "vertical gardening" interessant oder eine Algenzucht-Anlage als Projekt z. B.
- Ich fände es cool wenn mehr 'urban gardening' betrieben werden würde um mehr kohlenstofffußabdruck auszugleichen. Danke
- Ich fände es sehr schön, ein solch kollektives Projekt wie Urban Gardening zu starten und damit ein Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln zu schaffen. Schön wäre außerdem, wenn sich hier ein Wertstoffkreislauf ergibt. Beispielsweise eigene Kompostierung (Kaffeesatz, entsorgte Lebensmittel,...) Außerdem könnte die Mensa nicht verzehrte Speisen günstiger zu Verfügung stellen (z.B. bei TooGoodToGo) um Lebensmittelabfälle zu vermeiden.
- Ich glaube das ein eigenes mehrwegpfandsystem für to go Sachen nicht sinnvoll ist - eher sich an bestehenden beteiligen wie recup. Dann würden mehr mitmachen weil man mehr Flexibilität bei der Rückgabe hätte
- Ich habe in meinen ersten Hochschuljahren ein "grünes" Snackautomatenkonzept für die Münchener Hochschulen entwickelt und damit den 2. Platz eines Startup Wettbewerbs gewonnen. Aus zeitlichen Gründen kam das Konzept nie zur Umsetzung. Bei Interesse melden Sie sich gerne via: [Chantal.ebelsheiser@gmail.com](mailto:Chantal.ebelsheiser@gmail.com)
- Ich habe vor dem Studium eine Ausbildung zum Gärtner im Gemüsebau gemacht und könnte beim Urban Gardening auch Verantwortung übernehmen, wenn das gewünscht ist. Da diese Umfrage anonym ist, können Sie mich aber vmtl nicht ohne weiteres dazu kontaktieren. Deshalb schreibe ich hier mal meine Matrikelnummer an der LMU: 12118691
- Ich kann die Tendenz alles zuzupflastern nicht nachvollziehen. Ein paar mehr Bäume auf zentralen Plätzen wären schön, umgeben von Grasflächen.
- Ich könnte Urban Gardening nicht unterstützen, weil ich zu weit wohne. Für alle die es aber einrichten können, eine super Idee!
- Ich liebe die Idee mit Urban Gardening auf dem Campus! Ich bin dabei :-)
- Ich sehe die Hauptaufgabe der Mensa darin die Studenten für wenig Geld schnell satt zu bekommen. Es ist selbstverständlich das dies in einem moralische vertretbarem Rahmen geschehen soll. Wenn das heißt das es weniger Fleisch gibt gibt es halt weniger Fleisch. Wenn das heißt das es nur 2 Gerichte statt 5 gibt ist das auch föllig in Ordnung.
- Ich selbst wäre nicht dabei, kenn aber einige die in Garching schon bei nem kleinem Feld dabei sind :)
- Ich trinke immer Hafermilch in den Kaffee, das fehlt in der Universität sehr.
- Ich träume von einem Mehrweg-System, dass einheitlich am Campus funktioniert. Nicht nur Schalen für die Mensa, sondern auch Kaffeebecher, Wasserflaschen, etc. Ich stelle mir vor, dass es Rückgabe-Stationen gibt, und dass ich mir auch leicht neue Mehrweg-Behälter in der Mensa, im Cafe holen kann. Dadurch muss ich nicht überall mit hin die sperrigen Boxen tragen. Je flexibler und einfacher das System wäre, desto mehr Leute würden es verwenden. Auf Einweg-Boxen, Becher etc. sollte dann eine Gebühr von mind. 20ct anfallen. Dadurch werden Leute motiviert, das Recycling-System zu nutzen. Evtl könnte die Infrastruktur der Mensa zum Reinigen der Mehrweg-Verpackungen genutzt werden, oder eine extra dafür designte Spül-Station angeschafft werden. Ich würde die Kreativität und die Motivation der "Maker-" Studenten und die Unternehmer-TUM in das Projekt mit einbeziehen und zusammen ein respektables System schaffen. Ich würde dem System eine eigene Marke oder ein Brand geben, dass einen Wiedererkennungswert schafft und somit das Zugehörigkeitsgefühl der Studenten und den Sinn für Nachhaltigkeit fördert.
  - Konkret würde ich auf stapelbares, schlichtes, multifunktionales, leicht zu reinigendes Design mit Deckeln achten aus hochwertigem Material.
  - Ich würde die Medien involvieren und Sponsoren für das Projekt suchen (+UnternehmerTUM, Schirmherren der TUM, Industriepartner) und mich von bereits ähnlichen, erfolgreichen Mehrweg-Projekten inspirieren lassen
  - eigene Arbeitsgruppe zu dem Thema aufbauen, weiterhin die Studenten informieren und einen Aufruf für kreative, motivierte Teilnehmer



zur Umsetzung des Projekts starten! Ich würde gerne daran mitarbeiten!

- Des Weiteren fände ich Wasserspender in den Gebäuden der TUM sinnvoll. Das reduziert maßgeblich die Verwendung von Plastikflaschen.

Ich finde es hervorragend, dass an der TUM an diesen Themen gearbeitet wird und habe mich sehr gefreut, diese Umfrage zu sehen.

- Ich unterstütze die Idee von Urban Gardening auch wenn ich nicht sonderlich viel Zeit habe mich zu beteiligen. Ich bin aber der Meinung, dass viele Studenten mitmachen würden und mehr Grünfläche in einer Stadt wie München hilfreich wäre. Diese Projekte könnten natürlich auch im Rahmen von Lehrveranstaltungen benutzt werden.
- Ich weiß nicht, wie hoch der Anteil der Lebensmittel ist, die in der Mensa weggeworfen werden, weil sie "ablaufen" oder an einem Tag nicht verkauft worden sind (Backwaren, ect.). Vielleicht ist es möglich, diese Produkte am nächsten Tag zu halben Preis zu verkaufen. Außerdem könnte man das übrig gebliebene warme Mittagessen 15 min vor Schließung der Mensa zu einem niedrigeren Preis verkaufen oder bei einem Konzept wie z.B. TooGoodTooGo mitmachen. Ich finde auf alle Fälle, dass der Wegwurf von Lebensmitteln verringert werden muss. Danke, dass wir hier die Möglichkeit haben, unsere Meinung zu sagen und uns einzubringen. :)
- Ich wünsche mir eine Preissenkung sowie eine Aufstockung von Nudelgerichten, da jedem NORMALEN Menschen Nudeln schmecken. Vielen Dank im Voraus
- Ich wünsche mir in der Hochschule ein bisschen mehr grün :-)
- Ich wünsche mir mehr Fahrradständer besonders an der Mensa Arcisstraße. Es gibt dort nur sehr wenige Ständer, die im Prinzip immer belegt sind.

Ich halte es für lobenswert, dass das Studentenwerk und die Studierendenvertretung das Thema Nachhaltigkeit in den Blick nehmen. Am Essensangebot in den Mensen hat sich in den letzten vier Jahren seit ich an der LMU studiere vieles überaus positiv verändert! Ich denke, das Speiseangebot ist nicht nur nachhaltiger geworden, es ist auch ausgewogener, gesünder und schmeckt besser! Die Einführung des veganen Tagesgerichtes fand ich großartig.

- Ich wünsche mir nicht unbedingt mehr Grünflächen in Weihenstephan, ich möchte nur nicht, dass die vorhanden bebaut werden. In Weihenstephan macht die 1. Frage im Moment keinen Sinn, da man jedes Behältnis nehmen könnte, weil die Teller, Schüsseln,... nicht gescannt werden wie in Garching. Wenn es das System gäbe, wie in Garching, fände ich eine Mehrwegschale zum Mitnehmen, die man kaufen kann sehr sinnvoll.
- Ich wünsche mir zwar mehr Grünflächen auf dem LMU Campus, jedoch ist mir bewusst, dass das schwer zu machen sein wird. Kleine Bäumchen im Inneren des Hauptgebäudes auf den größeren Flächen (z.B. am unteren Ende der Treppenhäuser) wären sehr schön.
- Ich würde Hafer- oder Roggenmilch als Milchersatz nutzen, jedoch keine Soja-Milch.
- Ich würde gerne über die Gartenprojekte erfahren und auch mitwirken wollen.
- Ich würde mich ganz doll über Hafermilch freuen und allgemein ein größeres Angebot an veganen Alternativen
- Ich würde mir wünschen, dass die stufige Rasenfläche umgestaltet wird zu mehr Bäumen und Pflanzen und ggfs. auch ein Teil natürliche Wiese (regionale Blumen- und Kräuterwiese für Insekten)
- Ich würde mir wünschen, wenn mehr Grünfläche und Sitzflächen am Campus Großhadern zur Verfügung stehen würde
- Ich würde sehr gerne an Urban-Gardening-Projekten teilnehmen und habe auch einige Erfahrung damit, allerdings wohne ich coronabedingt derzeit am anderen Ende von Bayern.
- If the opinions of 3.5 and 3.6 has been asked us then please make it sure that is implemented. We cannot do it here because of rules and regulations but we all together can do this. "Go green Save planet".
- If you mean something like forming a gardening club at TUM, where we can figure out different kinds of stuff and learn a bit on gardening then for sure yes. I can say that I have at least 5 friends that would be willing to join in and play around with automated gardening options since that could on its own be a very interesting project. As for the green spaces, I think there's a lot of green spaces but they haven't been really properly taken care of. I think it's not as much about "more" green space as much it's about taking care of existing green spaces.
- Im Bezug zu Grünflächen - mehr geht immer, aber sollte sich im Rahmen der nachhaltigen Verwaltung halten.
- Im Sommer eine Art Mensagarten mit Biergarnitur um das Mensaessen im Freien zu genießen.
- Im StuCafe sollte mehr auf die Verderblichkeit der Speisen geachtet werden. Ich hatte schonmal eine Leberkäsemmel bekommen, wo eine Seite vom Leberkäs schon grün war. Leider hatte ich es zu spät gemerkt und mir eine Magen-Darm-Erkrankung eingefangen.
- Immer Barista Pflanzenmilch nehmen. Und günstiger anbieten als die Kuhvarianten das wäre toll.
- In Garching gibt es leider fast gar keine Grünfläche. Es wäre sehr schön, wenn sich dort etwas ändern würde.
- In Garching gibt es z.B. kaum Bäume, die Schatten spenden. Gerade im Hochsommer ist es dort sehr (unnötig) unangenehm
- In Garching sollte definitiv mehr in Richtung Grünflächen gemacht werden, man sollte sich in denen als Student auch bisschen entspannen können. Würde viel für den Campus bringen.
- In München schwer umsetzbar
- In Pasing der "Raucherplatz" könnte wesentlich grüner werden, schon allein damit der Luftverschmutzung entgegen gewirkt werden. Alle Dächer könnten begrünt werden!
- In Weihenstephan sind eigentlich bereits viele Grünflächen am Campus vorhanden. Jedoch wäre es schön, wenn diese etwas besser

gestaltet werden könnten, das heißt ökologischer und nicht Rollrasen(bsp Rollrasen am Rang) und auch etwas einladender mit mehr Bänken und anderen Sitzgelegenheiten.

- In Weihenstephan wurden mit dem "Knosperus" des ÖkoAK schon Initiativen in die Richtung Campusgarten gestartet, aber von der Campusleitung nicht unterstützt bzw. verhindert, weil nicht mit dem Außenauftritt der TUM konform....sehr schade wenn man diese Aktivitäten und Kreativität der Studierenden nicht anerkennt.
- In der Mensa wäre eine Große Bio Tonne wo die Essensreste entsorgt werden können bevor man den Teller abgibt sicher sinnvoll.
- In der aktuellen Situation ist ja nur Mitnahme möglich und es sammelt sich extrem viel Verpackungsmüll an. Vielleicht ginge es, zusätzlich Mensa "Tupper" Boxen anzubieten, die man sich einmal für beispielsweise 5€ kaufen kann. Das fixe Gewicht kann man dann an der Kasse abziehen. Man könnte es so gestalten, dass es am Eingang die Möglichkeit gibt, seine dreckige Box vom Vortag gegen eine frisch gespülte zu tauschen.  
Ein ähnliches Prinzip gibt es meines Wissens nach schon in anderen Einrichtungen.  
Der Preis müsse natürlich angepasst werden an die Fertigungskosten und auch wie viel Studenten bereit wären zu zahlen. Ggf könnte man einen kleinen Rabatt einführen, so dass man pro Essen 20ct oder so spart, wenn man eine Mehrwegbox nutzt.
- Include guava in the dishes. (I do not know if its already included).
- Including milk alternatives should be extremely easy to offer, and for me it would make all the difference (I wouldn't order hot drinks with cow's milk, but I would gladly if with plant-based milks)
- Insbesondere der Innenstadt-Campus sollte grüner werden und mehr Möglichkeiten bieten draußen zu sitzen. Manchmal ist es dort schon etwas deprimierend.
- Insektenfreundliche Begrünung
- Insektenfreundliche Pflanzen z.b. auf Dächern
- Insgesamt ist das Angebot in den StuCafés deutlich besser als in den Mensen, aber noch viel zu schmal und zu teuer.
- Interessante Themen, aber ich glaube nicht, dass diese der erste Schritt sein sollten. Es kann durchaus sein, dass ich meine eigene Meinung ändern würde, wenn sich beispielsweise "nachhaltiges" Fleisch in der Mensa etabliert.
- Ist es schon möglich, sich in Gartenarbeit zB zu engagieren? Wäre evtl für Menschen wie mich ein angenehmer Ausgleich, Informationen dazu (falls existent) sind mir nicht bekannt, evtl. Informationen dazu bekannter machen?
- It is a good idea. There should be an option to buy or get the plants for growing at home.
- It's possible to provide some dishes of other nations in weekdays, as an example Arabic or Iranian dishes that are so delicious. You can search "Top 10 dishes you must try in Iran" and find their recopies, but obviously hiring an Iranian chef function perfectly.
- Ja, bitte fügt pflanzliche Milchalternativen in den Kaffeeautomaten hinzu!! Es ist echt an der Zeit. Soja- und Hafermilch sind da am besten!
- Kaffee mit zuckerfreier Milchalternative wäre gut :)
- Keep up the good work
- Kein Holzbesteck mehr - das ist doch bei einer einmaligen Anwendung noch umweltschädlicher (braucht mehr Ressourcen) als wenn man Kunststoff einmal verwendet
- Keine Einweg-Verpackungen mehr
- Keine ToGo Becher mehr anbieten, Mehrwegbecher kaufen und dann selbst mitnehmen oder Tasse verwenden.  
Die Nachspeisen auch nicht mehr in den Plastikbechern anbieten, gilt auch für Obstsalat,...und auch kein Plastikbesteck (Löffel) mehr zur Verfügung stellen.  
Ich würde mir wünschen, dass dieses Thema Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein noch mehr in den Fokus an den Hochschulen rückt. Ein Ziel dabei sollte auch die Sensibilisierung der Studenten zu diesen Themen sein.
- Keine Verbrenner-Autos auf dem Garching Campus erlauben
- Könnte ich auch noch nicht viele sehen, aber immer gerne mit Sitzmöglichkeiten. Wenn man Rücken-Probleme hat, ist es manchmal schwierig auf den Boden zu setzen. (So kenne ich es aus Augsburg, für München kann ich es noch nicht beurteilen).
- Laktosefreie Milch
- Lebensmittel bspw. aus kleinbäuerlichen Betrieben beziehen, mit Zusammenschlüssen wie SoLawi kooperieren, falls umsetzbar, aber wo ein Wille ist, da ist auch ein Weg;)
- Leider aktuell am Standort in Heilbronn und daher teilweise keine Aussage zu den genannten Punkten möglich.
- Leider werden viele Grünflächen auf dem Campus Garching zugebaut (z.B. Interimshörsaal vor der Chemie), wo man vorher schön entspannen konnte. Wenn man wenig Pausen hat, kann man keine weiten Wege zurücklegen, um kurz in der Natur entspannen zu können.
- Let's do the urban gardening!
- Liber AStA, bitte übertreibt es mit Öko-Projekten nicht.
- Lieber wenige gute gerichte als viel schrott.  
Soll nicht heißen dass zur zeit schritt angeboten wird aber ich denke sie verstehen
- Lärmpegel ist weiterhin hoch in der Mensa. Tür nach draussen könnte "tablettfreundlicher" sein.

- M wie mega Motivationsboost für die Auswertung ;)
  - Man kann Veranstaltungen erstellen, bei denen sich jeder freiwillig für die Begrünung des Campus einsetzen kann.
  - Man könnte die To Go Alternative auch über ein Pfandsystem regeln dann könnte man auch spontaner agieren
  - Man könnte ein Urban Gardening Projekt in Inklusion Programm verbinden
  - Man könnte einen Bienenstock beim Urban Gardening integrieren
  - Man muss auch aufpassen was für nachhaltige Milch man kauft gerade in Bezug auf Soja.
  - Man sieht die Antworten nicht beim 3.5.
  - Mandelmilch für Kaffee
  - Many times I avoid the cafeteria because I think it's very unhealthy. Many dishes have over 600 calories with a lot of sugar and oil. I would like a "fresher" less calorie dense option that uses vegetables and fruits in season. I would definitely use the cafeteria more often if healthier and more vegetarian/vegan alternatives existed.
- Also, please avoid palm oil, my country has been in constant deforestation due to the palm oil demand and it's very sad to see how they burn rainforests and how animals are in danger just to plant palm (which does not belong to my country).
- Mehr Blumenwiesen für Bienen am Campus Garching anstatt den vielen getrimmten Rasenflächen, die in dem Ausmaß gar nicht genutzt werden. Mehr aktiven Einsatz für Klimaschutz von Seiten der Universität.
  - Mehr Blühwiesen, mehr (Obst-) Bäume, mehr Biotope, mehr Sitzgelegenheiten
  - Mehr BÄUME!!!
  - Mehr Bäume pflanzen  
Mehr Zimmerpflanzen in den Räumen
  - Mehr Entspannungsfächen im Grünen mit mehr Pflanzen.
  - Mehr Freizeitsport alternativen, die man kurzfristig/spontan nutzen kann. mehr volleyball plaetze oder wiesen fuer badminton, fussball, etc.
- Wichtig und einfach: outside fitnesspark! es reichen fuer die meisten sportler ein paar Reckstangen, Barren und vielleicht eine flaeche mit stabilem untergrund (Gummi) fuer Liegestuetz, bauchmuskel/bodenuebungen, seilspringen. das sollte leicht wo unterzubringen sein und ist nicht allzu teuer.  
Das waere vor allem in freising wichtig. bei einigen tausend studenten und hunderten mitarbeitern ist sicherlich genuegend nachfrage!
- Mehr Grün in den Innenräumen
  - Mehr Grün und mehr Bänke am Campus Weihenstephan, bitte
  - Mehr Grünflächen und diese Flächen nutzen für renewable Energien und Urban Gardening, sowie auf Dächern!
  - Mehr Info über urban gardening Projekt teilen - höre jetzt das erste mal davon, hört sich super an!
  - Mehr Mittel und Werbung für Urban Gardening!
  - Mehr Pflanzen auf den Außenflächen, auf den Tischen oder daneben.
  - Mehr Projekte ermöglichen, bei denen man sich engagieren kann (Wie urban Gardinen, Bienen, Hühner?), die Teilnahme an den Projekten sollte einfach und flexibel sein (z.B. Organisation und eintragen für Schichten über Onlineplattform)
  - Mehr Publicity zum Thema Möglichkeiten des nachhaltigen Studieren am Campus vor Ort (sobald wieder möglich)
  - Mehr Rückzugsorte auch im freien
  - Mehr Sitzgelegenheiten im Salinenhof
  - Mehr Sitzgelegenheiten in und außerhalb der Uni.
  - Mehr Sitzgelegenheiten und grüne Flächen
  - Mehr Tische zum Lernen draußen wären schön. Derzeit haben wir (in Garching) zwar recht viel Grünflächen, aber kaum Möglichkeiten, auch draußen zu arbeiten.
  - Mehr Transparenz bei der Auswahl der Speisen und Zutaten, regelmäßige Umfragen, mehr Workshops und „Anleitungen“ zum Thema Ernährung und Nachhaltigkeit.
  - Mehr Veganer Gerichte und Alternativen im Stu Bistro z.B. Brote mit Veganen Aufstrichen
  - Mehr Vielfalt in der Natur aufm Campus wäre schön.
  - Mehr Werbung für nachhaltige Initiativen und Aktionen, z.B. über TUM Campus App oder Newsletter.
  - Mehr attraktive Grünanlagen an der TUM und für deren Gestaltung die Einbindung der Studierenden der Landschaftsarchitektur und -planung der TU München.  
Z.B. in Form eines Studentenwettbewerbs

- Mehr bio  
Wenn bio-Angebot dann auch öfter veganes Bio-Angebot und nicht nur Fleisch  
Häufiger regional&saisonal (und immer mit dieser Kennzeichnung)
- Mehr grünen Lernplätze
- Mehr „Street-Food“-artiges Mittagsangebot verschiedenster Speisen (Suppen, Asiatisch, Burgerbude, Taccos usw)
- Mehrwegbecher-System für die Kaffeetheke
- Mensa mir mehr Grünen Pflanzen austatten. Deko. Saisonale Auslage. Das Auge isst mit! Weniger Masse mehr Klasse
- Mensa und StuCafe sind in Pasing seit Corona geschlossen. Es gibt keine Café's/Bäckereien in fußläufiger Entfernung. Es wäre schön, wenn zumindest Snack- und Getränkeautomaten für die Mitarbeitenden vor Ort zugänglich wären.
- Milchalternativen finde ich super!  
Und wo würde das Urban Gardening denn stattfinden?
- Milchalternativen wären auf jeden Fall super! Aber auch absolut notwendig. Unser eigenes Obst und Gemüse zu züchten wäre tatsächlich eine mega Idee. Vor allem für das Image, ein Traum:) Das wir alle nachhaltiger konsumieren, wie wirtschaften müssen ist ja allseits bekannt. Dabei dürfen wir uns aber keineswegs auf kleinen Baby-Steps ausruhen und müssen an allen Ecken und Enden Dinge anschieben, die wir potentiell auch beeinflussen können. Keep it up, Asta!
- Milchalternativen wären super!
- Mir gefällt was hier passiert.
- Mir hat es sehr gefallen dass die TUM (vor allem am Garching Campus) viele Grasflächen unberührt gelassen hat diesen Sommer. Die Artenvielfalt war sichtbar und es war super entspannend, dort entlangzulaufen.
- More recycling encouragement, like reusable bowls, etc. But I like the way we get 10c off on coffee cups for bringing our own.
- More trees on campus instead of large grass lawns.
- Möglichkeiten zur Essensausgabe in eigens mitgebrachte Behältnisse wäre wünschenswert während Corona.
- Möglichst naturnahe Wiesen und Wälder
- Mülltrennung am Campus ist dringend nötig. Also auch die aufgestellten kleinen Mülleimer sollten einem Trennungssystem folgen
- Ne
- Nein (7 Nennungen)
- Nein, aber das mit den Mehrwegschalen wäre wirklich super!
- Nein, ich will nicht weitere Grünflächen auf Kosten anderer wichtiger Dinge, wenn die Parkplätze eh schon zugebaut werden und das mit Ökoargumenten verteidigt wird.
- Nein. (2 Nennungen)
- Nicht alles zubetonieren!
- Nicht jetzt
- Nicht nur Grünflächen sondern auch Blumenwiese. Das kommt auch Bienen zu gute
- Nicht nur Grünflächen sondern auch mehrjährige Blühflächen. Dafür gibt es mehr als genug Platz.  
Wieso muss am Rang von einem Mähroboter gemäht werden? Dieser ist doch lebensgefährlich, z.B. für den Igel. Außerdem sollte nicht so häufig gemäht werden. Damit könnte die Uni schon einen kleinen Beitrag für den Erhalt der Insektendiversität leisten.
- Nicht nur artenarme Rasen- oder Grünflächen mit mehr als drei Schnitten pro Jahr anlegen - stattdessen Blumenwiesen mit ein bis zwei Schnitten pro Jahr und idealerweise noch Nuss-, Esskastanien und Obstbäume pflanzen und Obstwiesen überall am Campus anlegen. Davon hätte die Natur etwas und die Studenten bei der Ernte der Früchte auch. Im Sommer wären sie auch noch Schattenspendler. Es ist ein Armutszeugnis, dass am "grünen" Campus Weihenstephan mit so vielen ökologisch ausgerichteten Studiengängen die Grünanlagen des Campus selbst wenig naturfreundlich gestaltet sind. Artenarme, schnittintensive Grünflächen und kaum Blühgehölze. Lehre und Campusgestaltung sollten Hand in Hand gehen. Stattdessen wird Wasser gepredigt und Wein eingeschänkt.
- Nicht so viele nutzlose flachgemähte Rasenflächen. Stattdessen ein paar Bienenfreundliche Wiesen anlegen (Vorteil: Kein größerer Aufwand als regelmäßiges Mähen der Rasenflächen)
- Nicht verzetteln mit Gastronomie und Grünanlagen. Die Grünflächen für sich betrachtet könnten in Freising ausgeglichener sein. Weitläufig um den Campus überfordert man sich mit riesigen Flächen, die nicht die nötigste Pflege erhalten, auf (teil-)versiegelten Flächen zwischen zentralen Gebäuden z.B. hat man Grün eher reduziert, Bäume gefällt und nicht ersetzt. Im Sommer enorme Hotspots wortwörtlich und nicht klimawandelbedacht.
- Niedrige Obstbäume mit z. B. Äpfeln zum selbst pflücken
- No (2 Nennungen)
- No, thank you
- No, thanks :)

- Nur ein zu voller Stundenplan würde mich vom urban gardening abhalten. Falls es ein 1-2 ECTS oder ein Zertifikat geben würde, wäre die Hürde mitzumachen wohl geringer.
- Oberbayerische Kuhmilch ist die bessere Option als Sojamilch aus Südamerika.  
Vorausgesetzt die Kühe werden nicht mit demselben Soja gefüttert.
- Obstbäume pflanzen und beschriften/kenntlich machen. In Garching stehen welche und niemand traut sich zu essen weil „man“ nichts mehr isst bei dem nicht draufsteht was drin(dran) ist
- Offene Milch statt Kaffeesahne in Plastikbechern.  
An manchen Kaffeeautomaten hat es (dauerhaft) nur Holzstäbchen, statt Kaffeelöffel. Bitte ändern:)
- Outdoor activities within campus
- Pappbecher im StuCafe sollten höher pepreist werden und das sollte auch durchgesetzt werden.
- Parkähnliche Anlagen, die zum Verweilen einladen!
- Permakultur Workshops
- Pfandsystem von vytal funktioniert bei andern Anbieter sehr gut.
- Pflanzenpartnerschaft: ein Student/Gruppe oder Studiengang übernimmt die Verantwortung für einen Baum oder Bepflanzungsgebiet
- Photovoltaik-Anlage auf den Dächern
- Please put less curry in the rice, thanks
- Projektideen dieser Art sind oft deutlich teurer in Sachen Personalkosten und Aufwand, als ihr tatsächlicher Nutzen ist.  
Um nicht den Anschein von Greenwashing zu erwecken, schlage ich vor, ihre Sinnhaftigkeit nachzurechnen, und die entsprechenden Zahlen öffentlich zu machen.
- Recup Becher einführen  
Auf Plastik so gut es geht verzichten  
Leute mit Allergene beachten  
Hafermilch statt Sojamilch
- Recup am Campus einführen wäre ideal
- Regionaler Bezug und eindeutige Kommunikation der Lieferanten/ Herunftsländer ist absolut Wünschenswert!  
Als Beispiel die JuBi Hindelang [https://www.jubi-hindelang.de/die-jubi-hindelang/unser-haus/verpflegung-nachhaltige-esskultur\\_aid\\_30416.html](https://www.jubi-hindelang.de/die-jubi-hindelang/unser-haus/verpflegung-nachhaltige-esskultur_aid_30416.html)  
Dort wird auf einer großen Kreidetafel aufgeschrieben, wer die Lieferanten des Menüs sind.
- Reste aus der Mensa per Too Good To Go verkaufen.
- Saisonales Essen fände ich sehr wichtig. Gerne kombiniert mit etwas Aufklärungsarbeit (bspw. den bekannten Erntekalendern oder so). Müll, auch durch Einweggeschirr und -becher, sollte soweit irgendwie möglich vermieden werden.
- Samenbomben all over the campus!
- Schritte Richtung Energieautonomie gehen und bauliche Klimaresilienz schaffen, z. B. Dächer mit Photovoltaik bestücken, integrierte Wasserspeicher aufbauen (Stichwort Schwammstadt)
- Schweinebraten!!!
- Schön, dass es hier eine Initiative gibt! Weiter so!
- Sehr cool, dass Ihr die Umfrage erstellt habt - Vielen Dank!  
Hoffentlich kann damit auch etwas bewirkt werden.
- Sehr gerne pflanzliche Milch!!!
- Sehr gut wäre auch die Möglichkeit, sich das Essen in der Mensa oder im StuCafe packen zu lassen und es dann mitnehmen. So könnte es man im Hörsall oder im Büro essen, oder nach Hause mitnehmen und abends aufwärmen und genießen. Die nachhaltigen Mehrwegpackungen aus Frage 3.1 finde ich eine sehr gute Idee. Diese Möglichkeit würde mir schon mehrmals geholfen haben, falls es die gegeben hätte.
- Sehr gute Idee die Umfrage. Habe mich schon oft gefragt, ob es möglich wäre das Mensangebot nachhaltiger zu gestalten, v.a. nicht jeden Tag Fleisch. Und wenn Fleisch, dann aus artgerechter Haltung. Viele Studentinnen und Studentinnen teilen da meine Meinung.
- Selbst produzierter Honig am Standort wär ziemlich cool
- Setzt euch mit Studenteninitiativen in Verbindung, die an ähnlichen Projekten arbeiten!
- Sind die Flachdächer der Hochschule begrünt?
- Sitzbereiche außen attraktiver gestalten z.B. Sonnenschirme im Sommer
- Sitzplätze zum konsumfreien Aufenthalt (eignes Essen) im Gebäude und auf dem Gelände aussen wären wünschenswert.  
Und mehr Fahrradstellplätze!!!!  
Mülltrennung in den Studios (Architektur)

- Sobald Corona vorbei ist, könnte man mehr Aufmerksamkeit erregen durch Plakate, Programme, Konzerte, Festivals usw.
- Sojamilch statt Hafermilch (wegen Allergie)
- Speziell am Campus Weihenstephan gibt und gab es bereits einige studentische Initiativen, die teils durch die TUM blockiert wurden. Um zwei Beispiele zu nennen:

Der studentische Campusgarten "Knosporus" war vor drei Jahren am Nordhang der Forstfakultät angebracht. Als neue Mitarbeiter in der Liegenschaftsverwaltung angestellt wurden, musste dieser unverzüglich geräumt werden. Leider hat sich unsere University of Excellence hier nicht von ihrer besten Seite gezeigt. Gesprächsversuche wurden geblockt, Drohungen postalisch ausgesprochen. Auch die gesammelten Unterschriften von Studierenden am Campus, immerhin knapp 300 innerhalb einer Woche, wurden gekonnt ignoriert. Die FH Weihenstephan stellte uns dann im Folgejahr eine Fläche am Gelände zu Verfügung. Schade eigentlich dass die Idee "Urban Gardening" erst jetzt von der TU unterstützt wird.

Gegen das Kantinen-"Essen" am Campus Weihenstephan demonstriert der ökologische Arbeitskreis bereits seit nun fast 25 Jahren. Kleine Erfolge die erzielt wurden wurden im Folgesemester, spätestens Folgejahr, wieder rückgängig gemacht. So kam es beispielsweise Anfang der 00er Jahre zu einer Übereinkunft, dass Studierenden für biologisch angebaute Kartoffeln einen kleinen Aufpreis zahlen konnten. Dies wurde auch von vielen Studierenden und Mitarbeitern des Campus Weihenstephan wahrgenommen. Leider stellte sich kurz darauf raus, dass dieser Aufpreis zwar entgegengenommen wurde, die Bio-Kartoffel aber doch eine konventionelle blieb. Nachfragen gerne an Herrn Jan Plagge, Vorsitzender IFOAM und Bioland, Mitbegründer dieser Aktion. Ansonsten steht Ihnen der ökologische Arbeitskreis Weihenstephan auch gerne zu Verfügung um ein nachhaltigeres (Mensa-)Konzept am Standort Weihenstephan auszuarbeiten (oekoak-weihenstephan@posteo.de).

- Streichelzoo, kleines Panda-Gehege, Gehege mit exzellenten TUM Wissenschaftlern, Snackautomaten mit Snackausgabe basierend vom vorher ermittelten BMI durch eingebauten Waagen- und Größenerfassungsmechanismus (ggf. durch Kameras)
- Super Sache, dass man sich über solche Themen schon Gedanken macht!
- Super, dass ihr so eine Umfrage durchführt. Ich finde, das Thema "bewusster Umgang mit Ernährung" sollte deutlich präserter dargestellt werden. Weiter so und ich bin gespannt, was wir demnächst für Änderungen sehen werden.
- Tassen werden oft verschleppt und nicht zurückgegeben, da das StuCafé/Bistro dann schon zu ist. Vielleicht wäre ein Rückgabefenster oder Rückgabestellen, die auf dem Campus verteilt sind, eine Idee.
- The canteen houses a lot of fried, fat full foods, than nutritional foods. It's necessary to improve it. And there's no microwave facilities. If it was there it would be better for us.
- The reusable takeaway bowl should definitely be implemented!
- There should be universities own playground/ hall
- ToGo ist für mich nur zur Zeit die Lösung. Allgemein esse ich gerne in der Mensa, das ist nachhaltiger wie jegliche weitere ToGo Lösung. Urban Gardening an der HS ist eine klasse Idee, welche ich begrüßen würde. Ich bin aber schon im eigenen Garten genug eingespannt ;-)
- Toll, dass diese Themen aufgegriffen werden!!!
- Tolle Initiative!
- Tolle Initiativen, hoffe dass einige von den Optionen als Pilotprojekte ausprobiert werden! Viele Dank and die studentische Vertretung.
- Trennkost option wg Allergie und Nahrungsmittelunverträglichkeiten
- Tum eigener Marktverkauf, zusätzliche Fachschaftsgruppe die sich um den Garten kümmert, Garten begehbar für alle
- Unbedingt mehr Grün mit heimischer Flora, Möglichkeiten für Insekten und Vögel schaffen, im Winter zu überleben, ein wenig Laub liegenlassen. Für Vögel Nistkästen anbringen. LBV oder NABU kann hier unterstützen oder auch das städtische Umweltamt. Winterfütterung der Vögel durch engagierte Hochschulmitglieder erlauben.
- Unbedingt solche Projekte, tolle Ideen!!! :)
- Ungesund essen ist auch wichtig nicht vergessen !
- Uni-eigene Imkerei/Bienenstöcke
- Unibienen,
- Urban Gardening Projekt --> wohne nicht München und deshalb ist es für mich schwieriger vor Ort zu sein, aber es ist eine sehr gute Idee. Es gibt bestimmt viele Studenten in München, die da mitmachen
- Urban Gardening Projekt ist eine gute Idee!
- Urban Gardening Projekt klingt mega spannend.
- Urban Gardening Workshops und allgemeine Flächen für Gemüseanbau
- Urban Gardening bringt mir nichts, habe selbst einen Garten der mich mich ausreichend Arbeit versorgt.
- Urban Gardening finde ich mega! Allerdings würde ich ungern nach Garching dafür rausfahren. Ich fahr jetzt schon nicht zu den Vorlesungen :/
- Urban Gardening finde ich super. Am Campus Weihenstephan gibt es große Flächen, die ein bisschen kahl aussehen und die man sicher für den Gemüseanbau oder Blühwiesen nutzen könnte! Ich wäre sofort dabei und würde auch beim organisieren mithelfen!

- Urban Gardening fände ich eine richtig gute Idee! Gerade in Garching würden sich hier viele Flächen anbieten! Anfangend mit den Grünstreifen bei der U Bahn...
- Urban Gardening fände ich total cool
- Urban Gardening in Pasing in Verbindung (Inklusion) des Behindertenwerks Monsignore-Bleyer-Haus
- Urban Gardening ist ein hervorragendes Konzept und wird schon in vielen Städten dieser Welt privat oder durch Firmen/Institutionen betrieben. Jede Grünfläche ist nötig, um dem Insektensterben entgegenzuwirken. Man könnte sich vor allem die Dächer der Gebäude diesbezüglich vornehmen (vielerorts schon erfolgreich).  
Eine wichtige Anmerkung aus bereits einigen Jahren Urban Gardening: Unbedingt darauf achten, dass die Flächen nicht frei zugänglich für die gesamte Allgemeinheit sind. So etwas muss einigermaßen gesteuert und geregelt ablaufen, mit so viel Freiheiten wie möglich. Sobald solche Grünflächen allgemein zugänglich sind, gibt es automatisch hässliche Vorfälle. Es gibt immer ein paar Leute, die so etwas mit Füßen treten.
- Urban Gardening ist ein tolles und wichtiges Thema. Das Studentenwerk sollte sich jeddoch um seine Kernaufgaben kümmern. Nicht Böse gemeint aber ich verstehe nicht wie Urban Gardening und Komposthaufen das Studium unterstützen.
- Urban Gardening ist eine gute Idee, um damit die Mensa zu versorgen. Besonders im Innenstadt Campus würde das großen Anklang finden, da die Anreisen dort meistens kürzer ausfallen würden.  
Ganz clever wäre es, die Urban Gardening Aktivitäten mit Lehrveranstaltungen zu verknüpfen. Beispielsweise den Aufbau eines neuen Bewässerungssystems als Praktikum anbieten.  
Um die StudentInnen zu motivieren, beim Urban Gardening mit zu helfen, könnte man ihnen für gewisse Arbeitsmengen Mensa Guthaben oder Gratis Kaffees im Stucafe anbieten.  
Allgemein ist die Idee sehr gut und ich bin sicher, dass sich genug Mithelfer finden, wenn das Konzept sowohl sinnvoll als auch ansprechend ist und die Aktion gut beworben wird.
- Urban Gardening ist eine gute Idee. Im Grunde sollten auch ungenutzte Dachflächen in die Planung miteinbeziehen werden, das wäre eine spannende Ergänzung.
- Urban Gardening ist jedoch kein Projekt, welches ich im Bezug auf Hochschul(-gastronomie) besonders förderungswürdig oder prioritär halte. Bitte sammeln Sie sich wieder und gehen Ihre Aufgaben fokussiert an. Im Fokusbereich warten wohl genügend Aufgaben und sind etliche Entscheidungen zu treffen.
- Urban Gardening oder von Studenten gemeinschaftlich betriebene Gemüsebeete/Gärten, etc. würde ich sehr schön finden!!!
- Urban Gardening und Mehrwegschalen für Speisen zum Mitnehmen würden vor allem am Campus in Weihenstephan gut ankommen, da dort viele Studenten der Fachgebiete Biologie / Ernährung / Umwelt studieren, die großen Wert auf gesunde Ernährung, Nachhaltigkeit und Wiederverwendung legen und ein hohes Interesse daran hätten.
- Urban Gardening wäre am Campus wesentlich sinnvoller als grüne Rasenflächen, über die der Hausmeister mit dem Mähtraktor heizt (ein, zwei Rasenflächen dürften natürlich zu Erholungszwecken an heißen Tagen bleiben)
- Urban Gardening wäre eine tolle Idee!!!
- Urban Gardening wäre so cool!
- Urban Gardening würde ich super cool finden und mich auch aktiv daran beteiligen. Natürlich kann man damit nicht alle Studenten versorgen, aber als Zeichen eines grüner en Fußabdruckes nicht das schlechteste. Vielleicht könnte man auch Bienenvölker auf dem TU Dach unterbringen.
- Urban Gardening/ Vertical Farming am Campus wäre sehr spannend!
- Urban framing, vertiacal farming, Nachhaltiger Gebäudebau, Tinyhouse Siedlung
- Urban gardening als technisches Projekt finde ich besonders interessant. Ich würde mir eine Gruppe wünschen, die diesem Thema nachgeht und sich mit wie man effektiv nachhaltig produzieren kann beschäftigt.
- Urban gardening am neuen Sportcampus in der Connollystraße 32 wäre einfach nur ein Traum!
- Urban gardening könnte Teil des Studiums durch Wahlfächer/Seminare o.ä. werden.
- Urban gardening would be amazing!! It's a very suitable improvement and goes in the same way as our Weihenstephan campus philosophy
- Urban gardening would be great as it would cost less fro students and they can eat directly
- Urben gardening ist toll, noch besser wäre Permakultur
- Use the Recup boxes
- Use whole foods, pay attention at the nutritional values of the food (rich in fibers, low in carbohydrates and sugars), decreasing the quantity of processed foods (bread, pasta, sauces). Personal favorite diet/meal types: ketogenic - i would love to have more meal options that are suitable with this diet
- Vegan und Co. ist ja in Ordnung, aber bei normaler gesunder Ernährung sind eh ab und zu vegane/vegetarische Tage dabei. Wenn es zusätzlich angeboten wird gerne, aber es sollte das bisherige Angebot nicht ersetzen.
- Veganer essen, so gestalten dass es auch für Fleischesser attraktiv ist.
- Veganes essen besser würzen
- Verbot von Einweg-Kaffeebechern an den Hochschul-Cafeterias

- Verwertung von Essensresten aus der Mensa z.B. Abgabe an Bedürftige
- Viele Gebäude der LMU liegen in der Nähe des englischen Gartens was ich sehr angenehm finde.
- Viele Sitzplätze draußen, am besten auch mit Steckdosen an Tischen
- Vielleicht könnte man das Urban Gardening Projekt gemeinsam mit den Uni-Kitas gestalten
- Vielleicht wär es auch möglich Flächen auf Flachdächern zu nutzen.
- Warum muss der Innenhof des Innenstadtcampus der TUM eigentlich als Parkplatz genutzt werden? Begrünung, Bänke + evtl. Biergarten vom Stucafe würden Campus wesentlich attraktiver machen.
- We barely have any green sustainability is important but the taste of the products is also important. coffee at the uni is told to be sustainable and fairtrade but it tastes really bad, so I used to end up buying from a coffee shop, which I didnt know sustainable or not.
- We should grow some vegetable in the uni.
- Weihenstephan ist gut aufgestellt, ein paar mehr Blumen für Hummeln und andere vernachlässigte Insekten wären schön.
- Weiterhin das freundliche Personal beschäftigen :-).
- Weniger Bodenversiegelungen wären sehr gut!
- Weniger Fleisch, mehr Obst, mehr Gemüse. Und weniger Fisch: es wäre schön, wenn unsere Ozeane dieses Jahrhundert überleben würden. Außerdem mehr vegetarische Semmeln und Snacks. Ich möchte keine Semmel mit dubiosen Schinken essen. Viele andere auch nicht. Das erkennt man daran, was übrig bleibt.
- Weniger geteerte Plätze, Parkplätze wurden auch mit Schotter oder als semigrünfläche Funktionieren. Rasen auf den Dächern, mehr solar Anlagen und mehr Pflanzen im innen und außenbereich
- Weniger versiegelte Flächen auf dem Campus, mehr Bäume, Sitzgelegenheiten inklusive Tische im Freien
- Wenn eigenes Gemüse von (wahrscheinlich) freiwillig teilnehmenden Studierenden gezüchtet wird, könnten die Mensapreise auch wieder gesenkt werden. So hätten alle was davon.
- Wenn ich in München wohnen würde würde ich vermutlich Urban Gardening auch durch Mitarbeit unterstützen, ist aktuell jedoch nicht der Fall.  
  
Ich bevorzuge Soja-Milch in Heißgetränken gegenüber Hafermilch, letztere neigt mitunter dazu, das Getränk durch die enthaltene Stärke einzudicken.
- Bzgl. der Grünflächen reicht mir an sich der Englische Garten, da kann ich dann mit meiner Mehrwegschale aus 3.1 im Sommer hin ;)
- Wenn nicht anders finanzierbar, ist ein etwas höherer Preis für ein Angebot, das dafür veganer, fairer und gesünder ist, durchaus zumutbar.
- Wenn schon Urban Gardening, dann durch attraktive, schmackhafte Werbung versuchen, passive Studenten anzulocken.  
Befürchtung: zusätzliche Aufgabenüberlastung der bereits engagierten Ehrenamtlichen.  
Bei Grünflächen-Konzeptplanung auch Städte/Kommunen miteinbeziehen.  
Arbeitsteilung mit Grünflächen-Bewirtschaftungsplan der Städte anvisieren.
- Wenn wir die Klimaziele erreichen wollen, dann müssen wir dementsprechend auch für eine nachhaltigere und klimaschonende Nahrung bzw. Lebensmittel einstehen. Ich fände das super, wenn sich die Uni-Kantinen/Mensen daran teilnehmen.
- Wie sähe die Mitarbeit in einem Urban Gardening Projekt denn aus? Als Doktorand hat man nämlich leider nicht viel Zeit für "Freizeitprojekte" in dem Sinne.
- Wie wäre es mal damit die bestehenden Grünflächen zu "begärtnern"??? es soll ja neuerdings so etwas geben, wenn man aus dem Philologicum aus dem Fenster schaut sieht man zuerst den schönen und neu angelegten Vorplatz, direkt dahinter ist dann schon mal der Ausblick wie es in ein paar jahren aussauen wird, z.b. wie der teil auf dem Dach am Nachbar gebäude
- Wir an einem Bio campus brauchen mehr vegane Optionen. Auch hafermilch für Kaffee etc.
- Wir haben viele Grünflächen am Campus Garching, die ich und meine Freunde sehr zu schätzen wissen.
- Wisst ihr, was aus den EIKON Räumen wurde? Ich sehe leider genau das auch mit den Gärten passieren, gerade weil das so eine tolle Idee ist. Fragt da mal bei den Etechnikern nach...
- Wäre auch schön wenn die Grünflächen in Garching am großen Parkplatz ein bisschen mehr gepflegt würden, hinsichtlich des ganzen Abfalls in den Hecken. Viel ist natürlich von achtlosen Leuten. aber auch gerade dadurch das alles To Go ist, fällt viel mehr Müll an und die Mülleimer quellen über. Wind und Tiere verteilen dann das ganze. Und viel Verpackungsmüll von den Baustellen wird durch Wind in die Hecken und Bäche geweht seit dem Orkan Sabine anfang des Jahres schaut es da ziemlich wild aus. Es wurde auch schon teils entfernt, aber seitdem das Laub von den Bäumen weg ist sieht man wieder wieviel tiefer im Gestrüpp hängt.
- Zeitlich könnte ich kein Urban Gardening unterstützen, aber finanziell würde ich dies tun
- Zeitnahe Lösung für eine nachhaltige Verpackung der ToGo Gerichte. Zum Beispiel der bereits erwähnte Mehrwegbehälter oder Mitbringen von eigenen Behältern, die vorher tariert werden können.
- Zu 3.1.: Nur für die Corona-Zeit. Ein tägliches Hin- und Hertransportieren der Mehrwegschale von Zuhause wäre mir sonst zu störend, da die Sitzgelegenheiten der neuen Mensa in Garching super sind. Das Abwaschen eines solchen Behältnisses in der Uni ist möglich, führt für Mitarbeiter allerdings sicher zur Rudel- und Schlangenbildung nach dem Mittagessen. Das halte ich für sehr kontraproduktiv



- Zu 3.1: Derzeit nicht, da das was man Zuhause kocht leckerer, gesünder und nachhaltiger ist. Wenn die Qualität verbessert werden würde, würde ich ja ankreuzen
- Zu 3.5.: Urban Gardening wäre eine tolle Idee. Wäre super, wenn das vielleicht als Wahlfach (zb Fächerübergreifend mit Biologie, Landwirtschaft und Ingenieurwissenschaft) angeboten wird. Ich denke weniger, dass sich viele Leuten werden, die sich freiwillig (in der eh schon sehr begrenzten Freizeit) um "das Gemüse des Campuses kümmern" wollen.
- Zu 3.1: Wenn das Behältnis aus Keramik oder Edelstahl ist. Einen Plastikbehälter würde ich nicht kaufen. Insgesamt wünsche ich mir weniger Plastik. Inwieweit sich das mit einem ToGo angebot vereinbaren lässt, weiß ich nicht. Aber Plastik kaufe ich nicht. Lieber bringe ich mir meine eigenen Sachen mit.
- Zu 3.5 ich wohne in der ländlichen Region und pendle in die Uni (wenn es wieder geht).
- Zu 3.1: Wenn es wirklich effizienter und energiesparender ist, dass jeder seine eigene Schale verwendet und spült usw. würde ich mir das überlegen. Ich bezweifle es allerdings.
- Zu 3.1: in Corona-Zeiten ja, sonst nein. Ein Leitsystem fände ich besser, als die Schüssel kaufen zu müssen. ZB: 10€ Pfand, kostenlose (oder sehr günstige) Leihgebühr, Tausch gegen saubere Schüssel beim nächsten Besuch, Reinigung durch StuWerk
- Zu 3.4. : bei veganen Alternativen sollte auf den Nährwert geachtet werden, zB. sollte Milchersatz mit calcium und vitamin B12 angereicherte sein, und es sollte vegane Proteinquellen geben.
- Zu 3.4. ich trinke Kaffee schwarz
- Zu Gruenflaeche....das ist am Forschungszentrum Garching sinnfrei, weil man in 5 Minuten Gehzeit in den Isarauen ist. In der Innenstadt fehlt dafuer leider der Platz, generell bin ich Befuerworter von Gruenflaechen.
- Zu Grünflächen: Weihenstephan ist ziemlich grün, die Grünflächen sollten möglichst erhalten bleiben (sonst wird der Campus so grau wie Garching). In Garching sollten Grünflächen unbedingt erhalten bleiben
- Zukünftiger Verzicht auf Laubbläser; Wiese am Rang (Freising) mit Blühstreifen versehen
- Zum Thema Mehrwegbehälter: hier fände ich ein System sinnvoll, welches nicht an die Hochschulgastronomie gebunden ist, sondern übergreifend in der Gastronomie eingesetzt wird. Ich denke, dass dadurch die Akzeptanz und Nutzung erhöht wird. Es gibt bereits Anbieter in diesem Bereich - warum sich nicht einem dieser anschließen und so auch Synergien nutzen?
- Zur Frage Mehrwegschale: Möglichkeit des Mitbringens einer eigenen Dose, in die das Essen to go ausgegeben wird
- bei uns in Rosenheim ist am Ende der Marienbergerstraße (neben der neuen Baustellen) ein Acker bzw. Wiese, da wäre es soo toll, wenn man da zusammen Gärtnern könnte! Oder irgendwo anders in Rosenheim, was mit dem Rad erreichbar wäre... das wäre ein Traum! Denn leider sind in Rosenheim die Schrebergärten/ Kleingärten alle belegt und teuer.
- better seasoning in vegetarian/vegan dishes. They are good as is. But could have better seasoning.
- composting as a sustainable way.
- das mit den süßspeisen
- den Innenhof des Campus Innenstadt TUM grüner (und somit auch schöner) gestalten - v.a. auch mit Blick auf heiße Sommertage und Vorteilen der Begrünung
- der Innenhof könnte mehr und kreativer genutzt werden  
für Campus-Möbel könnte ein Projekt des Studienganges Innenarchitektur/Möbeldesign geplant werden
- der große betonplatz vor dem Informatik/Mathe-Gebäude könnte zum beispiel wunderhübsch begrünt werden.
- es muss ja nicht alles was Garten ist Gemüse produzieren. Blumen hier und da wären doch auch schön.
- es wäre geil unser eigenes gemüse zu züchten
- find ich super Idee
- <https://www.vytal.org/>  
Wie in dem anderen Textfeld erwähnt wäre VYTAL eine super Option für Mehrwegbehälter.
- ich fände toll, wenn es hochschul bienenstöcke und einen eigenen unihonig zu kaufen gäbe
- kooperation mit lokalen Landwirten, zB einen Bauernmarkt der von mehreren Landwirten bedient wird in der Nähe des Campus Garching wäre exzellent.
- maybe to put a supermarket in the uni
- mehr Bänke bzw. Sitzmöglichkeiten um die Mensa Arcisstraße/studiTUM um bei gutem Wetter draußen essen zu können
- mehr Dachbegrünung und die Möglichkeit zum Aufenthalt auf diesen
- mehr Möglichkeiten, die vorhandenen Grünflächen zu nutzen. Also mehr Tische mit Bänken draußen, um draußen arbeiten zu können
- mehr Produkte vom Lebensmittelcampus Weihenstefan vermarkten
- mehr Sträucherbepflanzung (für die Tierwelt)
- mehr naturbelassene Grünflächen wären toll, auch weniger mähen um Insekten zu schonen

## Milchalternativen ohne Aufpreis

- mehr vielfältige Blumenwiesen, vertikale Gärten/ Begrünen der Hausfassade/ des Dachs
- mitgebrachte eigene Brotzeitdosen sollten auch akzeptiert werden
- nein
- nicht nur urban gardening: eigene hühner für garching, eigene tiere, die gemeinschaftlich versorgt werden. bewusstsein für tierwohl, fleischkonsum schaffen
- no
- promote vegetables more and more. Use special dishes from other countries to increase the variety of food.
- salatbar erweitern
- schön dass solche Ideen angestoßen werden und hoffentlich dann auch umgesetzt wie gesagt, Obstbäume draußen in Garching (Boskopäpfel, alte Sorten, die sind schön robust)
- sitzmöglichkeiten draußen
- so nachhaltig und ökologisch wie möglich
- so nachhaltig und ökologisch wie möglich bitte
- und sitzgelegenheiten, lernräume, plätze um an zoom teilzunehmen zu können, wenn sich digital und präsenzlehre überschneidet
- urban gardening nicht durch mitarbeit unterstützen sondern durch eine Spende/Finanzierung
- wenn die bisherigen grünflächen behalten werden, passt es (zB Interimshörsaal vor der Chemie in Garching hat die Studenten der Chemie einiges an "Lebensqualität" gekostet (Kaum mehr Wiese übrig, GarNix musste umziehen,...)
- wäre schön bei jedem Produkt die gesamten Auswirkungen der Produktion+Logistik (gesamte Lieferkette) auf die Umwelt zu wissen, d.h., emittierte CO2-äquiv., anfallende nicht-recyclbare Abfälle, ... (ja, der Wunsch ist leider etwas unrealistisch)
- wünsche mir vor allem dass bestehende grünflächen gewertschätzt werden. die wiese mit den betonsitzkanten am weihenstephaner campus wurde ja durch rollrasen ersetzt, davor war da eine artenreiche und nicht sonderlich pflegeintensive wiese. mehr einfach mal wachsen lassen, gewisse flächen nur zweimal im jahr mähen und evtl mit sautgutmischungen nachbessern. es ist ja ein campus der sich unter anderem auf nachhaltigkeit und landnutzung fokussiert und experten zu diesen themen sind nicht weit. dann sollte auch der campus danach aussehen. einfach mal die mitarbeiter und studenten des instituts für landschaftspflege und botanik fragen was sie machen würden
- zu 3.5 nur wenn ich dann auch ernten darf
- zu den Grünflächen: in der Oettingenstraße, also direkt am Englischen Garten, haben wir paradiesische Zustände, aber das wünsche ich natürlich allen Kolleg\*innen :)
- Überall wo aktuell Beton/zugepflastert ist könnte man mehr Grünflächen entstehen lassen, auch vertikales Gardening --> all das würde zu einem viel größeren Wohlbefinden der Studenten am Campus beitragen. Auch mehr blühende Pflanzen könnten zu einer Verbesserung beitragen. Es besteht definitiv noch viel Potenzial.

# Profillinie

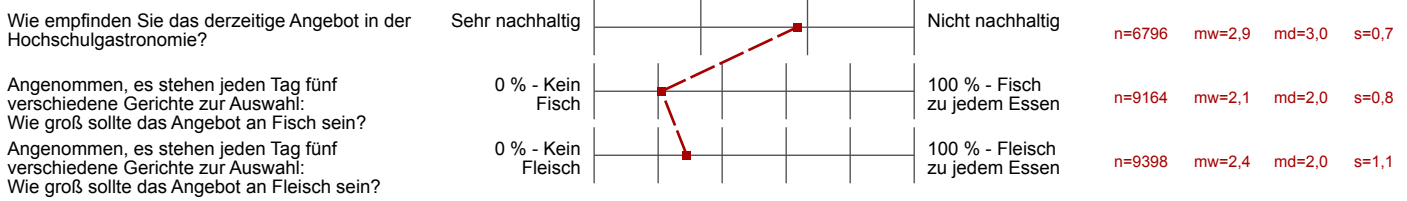
Teilbereich: Pool-aktiver-Dozenten  
 Name der/des Lehrenden: Julia Wiedholz Umweltreferat  
 Titel der Lehrveranstaltung: MensaUmfrage  
 (Name der Umfrage)

Verwendete Werte in der Profillinie: Mittelwert

## Allgemeine Fragen



## Fragen zur Nachhaltigkeit



## Zweiter Teil

