

Mensa-Führungen

Unser Mensa-Team möchte sehr gerne dem Wunsch vieler Gäste entsprechen und bietet qualifizierte Führungen an. Die Leitung des jeweiligen Mensa-Standortes gibt hierbei Einblicke in Großküchen-Abläufe und -Technik und vermittelt Hintergrund-Wissen: Facts zu Planung, Nachfrage und Angebot, Einkauf, Produktion mit Großküchen-Technik, Abfallproblematik, Mensa-Konzepten und -Perspektiven, Wünschen bestimmter Kundengruppen, Feedbackmöglichkeiten ...

Teilnehmerzahl: zehn bis zwölf Personen,
Dauer: ca. eine Stunde

Termine und Anmeldungen

www.stwda.de > hochschulgastronomie > Mensen & Bistros
> Mensa-Führungen

Kontakt: mensafuehrung@stwda.de

Lageplan

1. Mensa Stadtmitte
2. Bistro LesBAR
3. Bistro BIOS
4. Mensa Lichtwiese / Biergarten „Lichtwies“
5. Bistro LichtBAR
6. Bistro Haardtring
7. Mensa Schöfferstraße
8. TUBar
9. Bistro Athene

Standort Dieburg: Mensa Dieburg

Kontakt

Hochschulgastronomie
Alarich-Weiss-Str. 3
64287 Darmstadt

Tel (06151) 16-29553
Fax (06151) 16-29554

[www.stwda.de/
hochschulgastronomie](http://www.stwda.de/hochschulgastronomie)



Meine Mensa

nachhaltig
regional
gesund
lecker



Regional, Verantwortung & Besonderes

Ca. 10.000 Mahlzeiten bereiten die Mitarbeitenden der Hochschulgastronomie jeden Tag in unseren Mensen & Bistros für euch zu. Wenn Ihr ein Essen in der Mensa zu euch nehmt, besteht vieles davon aus **fairen, regionalen und saisonalen Zutaten**.

Wir entwickeln unser Angebot ökologisch weiter und bieten neben Fleisch-Gerichten auch eine große Auswahl an vegetarischen und veganen Speisen an.

Kartoffeln, Milch, Gemüse, Obst der Saison sowie einige Beeren-Sorten für die Backwaren und Salate stammen aus Südhessen.

Das Fleisch auf eurem Teller kommt größtenteils aus dem nahen Odenwald, das Wildfleisch direkt vom Forstamt Darmstadt.

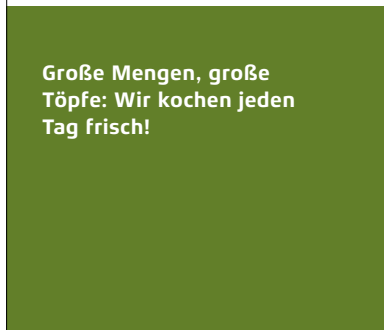
Mehr über unsere konkreten **Nachhaltigkeits-Projekte** wie die Bienen auf dem Mensa-Dach erfahrt Ihr unter stwda.de/nachhaltigkeit

Die meisten Gerichte bereiten wir jeden Tag frisch zu. Dazu gehört auch das Belegen der Brötchen. Die Backwaren in den Bistros sind hausgemacht und kommen aus unserer **eigenen Bäckerei**. Neu im Angebot: Bio-Brot auf Bestellung - immer dienstags für donnerstags.

Besonders gesund ist die Menü-Linie **mensa Vital**. Diese Gerichte sind besonders vitaminreich, fettarm – mit naturbelassenen Zutaten ohne Geschmacksverstärker.



Unser Bäckerei-Team zaubert jeden Tag hausgemachte Köstlichkeiten.



Große Mengen, große Töpfe: Wir kochen jeden Tag frisch!



Catering mit Leidenschaft und Style. Unser kompetentes Team unterstützt, berät und führt Ihre Veranstaltung zum Erfolg.

Mensa der Zukunft, Events & Catering

Im Mai 2019 erschien die neue **Mensa-App**. Gestaltet den Speiseplan aktiv mit durch eure Bewertung und schaut bereits im Hörsaal, wie das Essens-Angebot in der Mensa später auf dem Teller aussieht.

Qualität & günstige Studi-Preise erhaltet Ihr auch im **Biergarten Lichtwiesn**. Während der Fussball-EM und WM übertragen wir dort alle Spiele und zeigen regelmäßig auch andere spannende Sportarten.

Eure KommilitonInnen lernt Ihr noch besser auf der größten Studi-Party in der Mensa Lichtwiese kennen. Auf 2 Floors steigt dort zu jedem Wintersemester-Beginn die **Welcome Party**.

Ob Konferenz, Tagung, Präsentation, Diplomfeier, ein Catering oder auch nur eine hübsch arrangierte Kaffeepause, Studierendenball oder Jubiläum - wir haben den geeigneten **Catering-Service!**

Unser Service umfaßt die komplette Organisation und Ausstattung der Veranstaltung durch unser geschultes Servicepersonal. Ihr sucht Räume für größere Veranstaltungen oder einen kleinen Empfang oder benötigt Geschirr? Kontaktiert unser Event-Team: events@stwda.de

Mehr unter: stwda.de/hochschulgastronomie >Eventmanagement