

Mensa im Gebäude X

1 2 3 4 5 6 7 8 9

StudentenWerk^{Bielefeld}
SERVICE RUND UMS STUDIUM





*„Die Zukunft hat in der neuen Mensa begonnen -
Viel Technik und etwas Nostalgie“
(Westfalen-Blatt, 30. 09. 1975 über die Eröffnung der Uni-Mensa)*

© J.P. de Ruiter

Liebe Mensagäste,

nach fast genau 39 Jahren ist aus der damaligen Zukunft Geschichte geworden. Die jetzt alte Uni-Mensa wird geschlossen und wir alle freuen uns auf die neue Mensa im Gebäude X. Statt der nostalgischen Kacheln in blau-weiß werden nun die Farben grau und maigrün dominieren - aber der Anspruch, mit modernsten Geräten ein zeitgemäßes, preisgünstiges, leckeres und gesundes Essen zu bieten, der gilt heute wie damals.

Die Küchentechnik hat sich weiter entwickelt - wenngleich schon damals von programmierbaren Kochautomaten die Rede war. Viel größer wird der Unterschied in der Organisation der Essensausgabe sein: Wir verlassen die automatisierte förderbandgestützte Verteilung fertig zusammengestellter Menüs und gehen zu einer individuellen Essensauswahl aus vielen verschiedenen Angeboten und zu einer persönlichen und kommunikativen Menüausgabe über.

Vielleicht wird es ein wenig mehr Zeit kosten, bis man seine Mahlzeit zusammengestellt hat - aber dafür kann man alle Vorlieben und Abneigungen zu ihrem Recht kommen lassen.

Und so funktioniert die neue Mensa:

Free-Flow-Speisenausgabe



Eingang West →

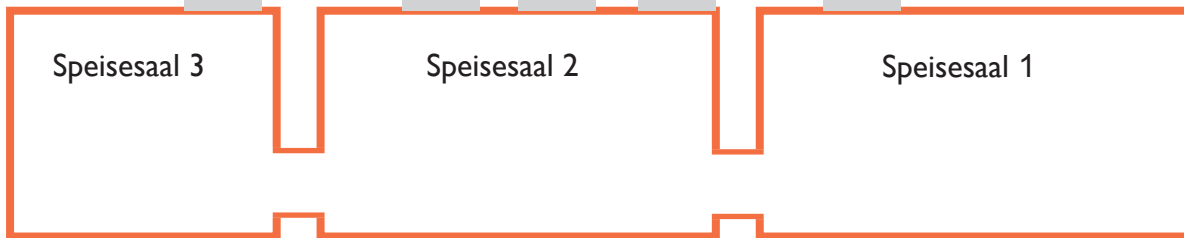
← Haupteingang

9 (blue bar)



Kassen

Magistrale/ Durchgänge zu den Speisesälen



Skizze, nicht maßstäblich!

Über den Mensa-Eingängen zeigen Info-Bildschirme das gesamte Speisenangebot im Überblick. Die Farbmarkierungen und die Nummern finden sich über den Ausgabetheken wieder:

Mensa Gebäude X

StudentenWerk^{Bielefeld}
SERVICE RUND UMS STUDIUM

- 1 Mensa Kulinarisch
- 2 Mensa Vital
- 3 Menü vegetarisch
- 4 Tagesmenü
- 5 Eintopf/Suppe
- 6 Aktion/Pasta
- 7 Salatbuffet
- 8 Beilagenbuffet (Gemüse)
- 9 Dessertbuffet

Das Essensangebot:

- **Komplette Menüs, durch Mitarbeiter/Innen persönlich am Ausgabebetresen portioniert und überreicht.**

Tagesmenü: vergleichbar mit dem bisherigen Menü 1. Preise nach Statusgruppen (Studierende, Bedienstete, Gäste). Enthält 3 Beilagen zur Wahl aus 6 Angeboten

Menü vegetarisch: vergleichbar mit dem bisherigen Menü vegetarisch. Enthält 3 Beilagen zur Wahl aus 6 Angeboten. Donnerstags ist das vegetarische Menü vegan.

Eintopf: wie bisher

Mensa kulinarisch: ersetzt das bisherige Menü II. Da hier höherwertige Zutaten eingesetzt werden, ist die Preisgestaltung neu. Mensa kulinarisch wird nicht subventioniert, es gibt also keine vergünstigten Preise für Studierende oder Bedienstete. Der angegebene Preis bezieht sich nur auf die Hauptkomponente. Wahlbeilagen werden ebenfalls angeboten, werden aber zusätzlich berechnet.

Mensa Vital: Dies ist eine Menülinie für Gesundheitsbewußte; Mensa Vital ist eine Entwicklung einzelner Studentenwerke, die inzwischen eine Eigenmarke des Deutschen Studentenwerks ist. In den Speiseplänen werden jeweils Brennwert, Fettgehalt, Eiweißgehalt und Kohlehydratanteil ausgewiesen. Damit diese angegebenen Werte auch wirklich immer stimmen, gibt es dieses Gericht als Komplettgericht ohne individuelle Beilagenwahl.

- Aktionen

In der Mitte des Menü-Ausgabebereichs befindet sich ein großer, extra überdachter Aktions-Bereich. Hier wird vor den Gästen gegart und portioniert. Im wöchentlichen Wechsel bieten wir Grill-, Wok-, Döner- und Pizza-Aktionen zu unterschiedlichen Preisen. Je nach Aktionsart sind Beilagen im Preis enthalten, eine zusätzliche Beilagenwahl dagegen nicht.

Ebenfalls im Aktionsbereich befindet sich die Pasta-Theke mit täglich wechselnden Nudel-Tellergerichten. Die Preise am Aktionsstand sind nicht subventioniert, also Einheitspreise für alle Gästegruppen.

- Freie Komponentenwahl an Selbstbedienungstheken

Das Angebot der bisherigen Salatbar wird erweitert. Neben den bewährten Salat- und Dressingkombinationen gibt es eine extra Gemüsebeilagen-Theke. Die Salat- und Gemüse-Beilagen vom Selbstbedienungsbuffet werden nach Gewicht berechnet. An einer extra Theke werden frisches Obst und besondere Desserts zum Stück- oder Portionspreis angeboten.


- Zusätzliche Beilagenwahl aus den Komplettmenüs:

Die Wahlbeilagen des Tagesmenüs und des vegetarischen Menüs können auch einzeln zum Beilagenpreis gekauft werden.

Informationen zu den Speisen


Bitte informieren Sie sich unter www.studentenwerk-bielefeld.de und auf den Infobildschirmen in der Mensa. Eine Schauvitrine gibt es nicht mehr!


Mensa kulinarisch		Mensa
1	Schlemmerfilet à la Bordelaise mit Senfsoße Beilagenauswahl: Curryreis, Couscous, Honig-Chili-Kartoffeln, Kroketten, Bulgurpfanne	Zusatzstoffe: 1 Farbstoff 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel Allergene: 1 Blindtext 2 Blindtext 3 Blindtext
Portion 4,50 € / Beilagenportion einzeln 0,80 €		

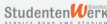
Mensa vital		Mensa
2	Gemüse-Hähnchen-Pfanne mit Aprikosen und Cashewkernen, Couscous	Zusatzstoffe: 1 Farbstoff 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel Allergene: 1 Blindtext 2 Blindtext 3 Blindtext
Studierende 2,80 € oder 3,45 € / Bedienstete 4,00 oder 4,85 € / Gäste 4,70 oder 5,55 € - Keine Beilagenwahl, Nährwertberechnung pro Menü		


Menü vegetarisch		Mensa
3	Kartoffel-Frischkäsetaschen mit Petersiliensoße 3 Beilagen nach Wahl: Curryreis, Couscous, Honig-Chili-Kartoffeln, Kroketten	Zusatzstoffe: 1 Farbstoff 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel Allergene: 1 Blindtext 2 Blindtext 3 Blindtext
Studierende 2,40 € / Bedienstete 3,80 € / Gäste 4,50 € Beilagen-Einzelpreis: 0,80 €		

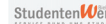
Tagesmenü		Mensa
4	Seelachsfilet „Müllerin“ mit Senfsoße 3 Beilagen nach Wahl: Dillkartoffeln, Spätzle, Butternudeln, Bouillonkartoffeln, Bulgurpfanne, Buntes Gemüseangebot	Zusatzstoffe: 1 Farbstoff 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel Allergene: 1 Blindtext 2 Blindtext 3 Blindtext
Studierende 2,40 € / Bedienstete 3,80 € / Gäste 4,50 € Beilagen-Einzelpreis: 0,80 €		

Eintopf/ Suppe		Mensa
5	Lauch Eintopf mit Kartoffeln, gebratenem Soja oder Schweinefleisch Hühnersuppe mit Einlage	Zusatzstoffe: 1 Farbstoff 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel Allergene: 1 Blindtext 2 Blindtext 3 Blindtext
Studierende 1,80 € / Bedienstete 2,80 € / Gäste 3,50 € Beilagen-Einzelpreis: 0,80 €		

Aktion		Mensa
6	Gegrilltes Schweinerückensteak „Ayers Rock“, Tomaten-Mango-Relish, Wedges	Zusatzstoffe: 1 Farbstoff 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel Allergene: 1 Blindtext 2 Blindtext 3 Blindtext
Tagespreis		

Salat		Mensa
7	Mediterraner Kartoffelsalat, Apfel-Fenchel-Salat, Bulgursalat	Zusatzstoffe: 1 Farbstoff 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel Allergene: 1 Blindtext 2 Blindtext 3 Blindtext
Studierende 0,75 € / Bedienstete 0,80 €, Gäste 0,90 € / 100g		










Beilagen		Mensa
8	Glasnudeln, Pellkartoffeln, Wildreis, Makkaroni	Zusatzstoffe: 1 Farbstoff 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel Allergene: 1 Blindtext 2 Blindtext 3 Blindtext
Studierende 0,75 €, Bedienstete 0,80 €, Gäste 0,90 € / 100g		

Dessert		Mensa
9	Schokopudding, Milchreis (vegan), Schwarzwälder Kirschtorte	Zusatzstoffe: 1 Farbstoff 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel Allergene: 1 Blindtext 2 Blindtext 3 Blindtext
Tagespreis		

Preisstruktur

Mit der größeren Angebotsvielfalt wird auch die Preisstruktur differenzierter. Es gibt mehr Angebote ohne Vergünstigung für Studierende oder Bedienstete.

Achtung: Barzahler zahlen ab sofort Gästepreise, Studierendenpreise und Bedienstetenpreise = nur mit Servicecard oder Uni-/FHcard!

	Studierende	Bedienstete	Gäste + Barzahler
Neue Preise ab 21. 7. 2014			
 Eintopf (mit Fleisch, Soja oder Obst nach Wahl)	1,80 €	2,80 €	3,50 €
 Tagesmenü incl. 3 Beilagen im Schälchen nach Wahl	2,40 €	3,80 €	4,50 €
 Menü vegetarisch incl. 3 Beilagen im Schälchen nach Wahl	2,40 €	3,80 €	4,50 €
 Mensa Vital incl. Beilagen	2,60 € oder 3,45 €	4,00 € oder 4,85 €	4,70 € oder 5,55 €
 Menü-Beilagen einzeln <i>im Schälchen</i> (Salat, Gemüse, Dessert, Suppe)	0,80 €		
 Speisen vom Buffet in Selbstbedienung (Salat, Gemüse, Pasta) <i>nach Gewicht</i>	0,75 €	0,80 €	0,90 €
 Mensa Kulinarisch, nur Hauptkomponente	Tagespreise zwischen 1,50 € und 4,50 €		
 Aktionen (Pizza, Grill, Wok, Döner), z.T. mit Beilage	Tagespreise zwischen 1,50 € und 4,50 €		
 Desserttheke	Tagespreise von 1,20 € - 1,80 €		

Organisatorisches:

Es gibt keine Förderbänder mehr! Ihr Wunsch-Essen können Sie sich selbst komponentenweise an Selbstbedienungstheken zusammenstellen oder als Komplettmenü am Bedientresen auswählen - auch hier mit der Möglichkeit der Beilagenwahl. Richten Sie sich darauf ein, dass das Schlendern von Theke zu Theke ein wenig Zeit kostet!

Geschirr:

Die weißen Tablettts sind passé! In der neuen Mensa gibt es Trägertabletts, Teller und Schälchen. Die flachen Teller sind für die Menüs und die Aktionen mit Fest- oder Tagespreis, die tiefen Teller sind für die Beilagen vom Buffet und die Pastagerichte in Selbstbedienung, die nach Gewicht berechnet werden.

Thekenanordnung:

Das Speisenangebot an den Theken 1 - 4 und 7 - 8 gibt es zweimal, und zwar spiegelbildlich angeordnet. In der Mitte sind die Theken 5, 6 und 9, jeweils nur einmal. Die Theken 1-4 und 7-8 werden in den Semesterferien und zu anderen besucherschwachen Zeiten nur auf einer Seite geöffnet.

Kartenzahlung/Servicecard:

Servicecard, UniCard und FHcard sind auch in der neuen Mensa die richtigen Zahlungsmittel. Nur bei Kartenzahlung erhalten Sie vergünstigte Studierenden- oder Bedienstetenpreise! Barzahlung ist nur zum Gästepreis und nur an zwei Kassen möglich. Der Servicepoint im Gebäude x liegt auf dem Weg vom Haupteingang zur Mensa auf der linken Seite. Aufladegeräte befinden sich zusätzlich im Bereich des Eingangs West (aus Richtung FH-Gebäude).

Speiseplanveröffentlichung:

Die Speisepläne werden weiterhin unter www.studentenwerk-bielefeld.de veröffentlicht. Außerdem zeigen wir die Angebote per Bildschirm über den Mensaeingängen und über den einzelnen Theken.

Rückgabebänder:

Bitte stellen Sie das Tablett mit allen Geschirr- und Besteckteilen auf eines der Abräumbänder neben den Ausgängen, nachdem Sie die Abfälle in die dafür vorgesehenen Behältnisse entsorgt haben. Die Besteckteile legen Sie bitte nicht auf die Teller sondern daneben, direkt auf das Tablett.

Speiseplan: erster Tag in der neuen Mensa: 21.07.2014

Mensa Kulinarisch	Schweinefilet mit Café-de-Paris-Soße	3,50 €	1
Mensa Vital	Hähnchenbruststeak in Sesamkruste mit Basilikum-Knoblauch-Soße, Pfannengemüse und Kartoffelgnocchi <i>Nährwerte: kcal: 858; F:28g; E:46g; KH:105g</i>	2,60/4,00/4,70 €	2
Menü vegetarisch	Käsespätzle mit Paprikasoße	2,40/3,80/4,50€	3
Tagesmenü	Seelachsschnitte mit Broccolisauce	2,40/3,80/4,50 €	4
Menübeilagen Schälchen	Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Basmatireis, Bulgurpfanne, Pariser Karotten, Kohlrabi in Sahnesoße, Japanisches Bohnengemüse, Escorialgemüse, Vanillejoghurt, Sahnequark	0,80 €	1,3,4
Eintopf	Erbseneintopf mit gebratenem Soja oder Rauchende	1,80/2,80/3,50 €	5
Suppe (Beilage)	Rinderbrühe mit Einlage	0,80 €	5
Aktion	Pizza Hawaii, Pizza Tomate/Mozzarella	3,00 €	6
Pasta	Verschiedene Pastasorten mit Soßen und Toppings nach Wahl	0,75; 0,80; 0,90€/100g	6
Salatbuffet	Rohkostsalate, Dressings und hausgemachte Salate	0,75; 0,80; 0,90€/100g	7
Gemüsebuffet	Verschiedene Gemüse	0,75; 0,80; 0,90€/100g	8
Dessertbar	Reisaufbau mit Himbeer-Vanillesoße, Frische Erdbeeren mit Sahne, Hausgemachte Milchshakes	1,20 - 1,80 €	9

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9



Wir wünschen guten Appetit!