

Pressemitteilung

Gießen, Friedberg, Fulda, 29. Oktober 2024

Weltvegantag im Studierendenwerk

Speiseplan am 1. November 2024 enthält vielfältige vegane Köstlichkeiten und innovative Produkte

(KS/LL) Am 1. November ist Weltvegantag – auch im Studierendenwerk Gießen. Vegane Speisen und Getränke sind bereits seit langem fester Bestandteil im Speiseplan der gastronomischen Einrichtungen des Studierendenwerks und werden von den Gästen überdurchschnittlich gut nachgefragt. Zum Weltvegantag bietet das Unternehmen aber noch mehr vegane Vielfalt in allen Einrichtungen. Auf dem Speiseplan aller Mensen und warmverpflegten Cafeterien finden die Gäste neben rein veganen Hauptgerichten an diesem Tag außerdem ausschließlich vegane Suppen, Beilagen und Desserts. Dies gilt auch für das Abendangebot, welches die Cafeteria CampusTor und die Mensa OBS (Otto-Behaghel-Straße) in Gießen sowie die Mensa Hochschule Fulda anbieten. Gäste dürfen sich am 1. November unter anderem auf pflanzliche Fischfrikadellen auf Kartoffel-Wirsinggemüse, Kürbispilaw mit Kräuterdip oder auch einen pflanzlichen Fleischkäseburger mit Krautsalat und süßem Senfdressing im Laugen-Bun freuen. Auch das Mittagessen des Pausen-CamBus in Gießen sowie des Foodtrailers 5 DAYS A WEEK in Fulda ist an diesem Tag ausschließlich vegan.

„Es ist toll, dass wir am Weltvegantag zeigen können, wie lecker und vielfältig unsere veganen Rezepte sind – mit diesen kommen wir auch dem Wunsch unserer Zielgruppe nach“, äußert sich Guido Wolf, Leiter Hochschulgastronomie, über die Entscheidung für ausschließlich vegane Speisen. „Indem wir an diesem Tag ausschließlich vegane Hauptgerichte sowie Suppen, Beilagen und Desserts anbieten, hoffe ich, auch diejenigen einladen können, zu pflanzlichen Alternativen zu greifen, die üblicherweise eher fleisch- oder fischhaltige Gerichte essen.“

Wer sich komplett ohne tierische Produkte ernähren möchte, findet bereits jetzt in den gastronomischen Einrichtungen zur Mittagszeit mindestens ein veganes Angebot vor.

Eine weitere vegane Spezialität, die bereits im Laufe des Oktobers im Dessert-Sortiment des Studierendenwerks Einzug gehalten hat, ist AIS, ein veganes Eis auf Algenbasis. Statt Sahne wird eine innovative Algenbasis verwendet, die für eine cremige Konsistenz sorgt. „Mit 30 % weniger Zucker als vergleichbare herkömmliche Sorten bietet AIS eine köstliche Alternative für alle, die auf ihre Zuckeraufnahme achten - und schmeckt tatsächlich intensiv nach der jeweiligen Sorte und

nicht nach Alge“, erklärt Wolf das neue innovative Produkt, das von einer regionalen Eismanufaktur ganz in der Nähe von Gießen hergestellt wird. Die beiden Sorten Schokolade und Haselnuss aus dem AIS-Portfolio sind bereits jetzt in allen Mensen sowie im Eis-Automaten vor der Mensa Otto-Behaghel-Straße (OBS) im 100 ml Becher für 2,50 Euro erhältlich. Wer sich selbst einen Eindruck der pflanzlichen Milcheis-Alternative machen möchte, hat am 1. November bei einer kostenlosen Verkostung ab 11.30 Uhr in der Mensa OBS die Chance dazu.

Und wer wissen möchte, was genau in welcher Mensa oder warmverpflegten Cafeteria auf dem Speiseplan steht, kann dies online nachlesen unter: <https://www.stwgi.de/speiseplaene>.

Bildunterschriften:

Burger, KI-generiert

Am 1. November, dem Weltvegantag, dürfen sich Mensa-Gäste unter anderem auf einen pflanzlichen Fleischkäseburger mit Krautsalat und süßem Senfdressing im Laugen-Bun freuen. | Bild KI-generiert mit Firefly

AIS:

Neu im veganen Dessert-Sortiment des Studierendenwerks: Veganes AIS auf Algenbasis in den beiden Sorten Schokolade und Haselnuss.

Hintergrundinformationen über das Studierendenwerk:

Das Studierendenwerk Gießen bietet den rund 49.000 Studierenden der Justus-Liebig-Universität Gießen, der Technischen Hochschule Mittelhessen und der Hochschule Fulda umfassende Serviceleistungen vor und während ihres Studiums. Es gewährleistet, dass Studierende preiswerten Wohnraum finden und hält selbst 3.472 Wohnheimplätze an den Hochschulstandorten Gießen, Friedberg und Fulda bereit. Studierende erhalten beim Studierendenwerk zudem umfassende Beratung, z. B. zu Möglichkeiten der Studienfinanzierung (BAföG, Stipendien, Studienkredite), aber auch eine allgemeine Sozialberatung. An allen Hochschulstandorten sorgen wir mit unserem gastronomischen Angebot außerdem dafür, dass Studierende sich für den Hochschultag verpflegen können. Um optimale Arbeitsabläufe und damit bestmögliche Qualität unserer Produkte und Dienstleistungen zu gewährleisten, ist unser Qualitäts- und Umweltmanagementsystem zertifiziert nach DIN EN ISO 9001:2015 und 14001:2015.

Ansprechpartnerinnen für diese Pressemitteilung:

Katharina Schäfer
Unternehmenskommunikation
Studierendenwerk Gießen
Otto-Behaghel-Straße 23 – 27
35394 Gießen
Telefon: 0641 40008-130
E-Mail: katharina.schaefer@stwgi.de

Lara Lang
Unternehmenskommunikation
Studierendenwerk Gießen
Otto-Behaghel-Straße 23 – 27
35394 Gießen
Telefon: 0641 40008-133
E-Mail: lara.lang@stwgi.de

www.stwgi.de
www.instagram.com/stwgiessen
www.twitter.com/stwgiessen
www.youtube.com/@stwgiessen
www.facebook.com/stwgiessen