

Pressemitteilung

Gießen, Friedberg, Fulda, 19. Dezember 2025

Genussvoll und nachhaltig ins neue Jahr

Studierendenwerk Gießen startet mit erweitertem veganen Angebot in den Veganuary 2026

(LCL) Zum Jahresbeginn 2026 beteiligt sich das Studierendenwerk Gießen erneut am internationalen Veganuary und baut dafür sein veganes Speisenangebot in den Mensen an den Hochschulstandorten Gießen, Friedberg und Fulda aus. „Nachhaltigkeit ist für uns ein zentrales Thema – und die tägliche Ernährung leistet dazu einen wichtigen Beitrag“, betont Guido Wolf, Leiter der Hochschulgastronomie.

Im gesamten Januar erwartet die Gäste täglich ein veganes Hauptgericht sowie ein zusätzliches veganes Aktionsgericht. Ergänzt wird das Angebot durch mindestens eine rein pflanzliche Suppe, eine wechselnde vegane Pastasauce sowie die vegane Bolognese, einen veganen Beilagensalat sowie saisonales beziehungsweise tagesaktuelles Gemüse. Mindestens zwei verschiedene vegane Desserts runden das vielfältige Angebot ab. Gleichzeitig bleibt für Gäste, die weiterhin Fleisch oder Fisch bevorzugen, täglich mindestens ein entsprechendes Gericht, zusätzlich zur Rinderbolognese mit Nudeln, auf dem Speiseplan. „Wir sind offen für neue Ideen und möchten Studierenden Impulse für eine pflanzenbetonte Ernährung geben – ohne auf Vielfalt für alle zu verzichten“, erklärt Wolf. „Unser Anspruch ist es, gute und abwechslungsreiche Optionen für die unsere Gäste bereitzustellen.“

Ein besonderes Highlight im Veganuary 2026 ist eine Verkostungsaktion mit den veganen Produkten von „Oh Mungood“. Die innovative Fleischalternative auf Basis der Mungobohne überzeugte die Hochschulgastronomie durch ihren authentischen Geschmack und wird bereits jetzt vereinzelt für vegane Gerichte genutzt. „Während des Veganuarys laden wir alle Interessierten ein, die Oh Mungood-Produkte bei einer kleinen Verkostungsaktion in einigen unserer Mensen selbst zu entdecken. Und wer Lust auf mehr hat, kann sich an diesem Tag zusätzlich auf ein besonderes Tagesgericht im Mensaspeiseplan freuen, bei dem die 100 Prozent pflanzlichen Oh Mungood-Produkte die Hauptrolle spielen,“ so Wolf weiter.

Genauere Daten und weitere Informationen zu den Verkostungsaktionen sind ab Anfang Januar 2026 auf der Website des Studierendenwerks unter www.stwgi.de/news abrufbar. Alle aktuellen Speisepläne finden sich wie gewohnt online unter www.stwgi.de/speiseplaene.

Hintergrundinformationen über das Studierendenwerk:

Das Studierendenwerk Gießen bietet den rund 48.000 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.

Ansprechpartnerin für diese Pressemitteilung:

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.youtube.com/@stwgiessen
www.facebook.com/stwgiessen