

UNSERE EINRICHTUNGEN

RWTH-BEREICH

- Mensa Academica/
Kaffeebar „AcademiCaffe“ am Pontwall
- Mensa Vita/Kaffeebar „Caffèbar Vita“
am Helmertweg (Klinikum)
- Bistro Templergraben
- Mensa Ahornstraße

FH-BEREICH AACHEN/JÜLICH

- Mensa Eupener Straße
- Mensa Südpark
- Mensa Bayernallee/Kaffeebar „Caffè-Lounge“
- Mensa KMAC, Hohenstaufenallee
- Mensa Jülich, FH-Campus



INFOS ZUR KARTENZAHLUNG

Wenn du Fragen zur bargeldlosen Zahlung hast, werden diese an unserem Infopoint in der Mensa Academica beantwortet. Dort kannst du ebenfalls einen AUTOLOAD-Vertrag zur Verknüpfung mit deinem Girokonto abschließen.

**Infopoint
des Studierendenwerks Aachen**
Pontwall 3, 52062 Aachen (Hauptmensa)
@: infopoint@stw.rwth-aachen.de

Die aktuellen Telefon- und Besuchszeiten findest du ebenfalls auf unserer Website.

GIB UNS FEEDBACK

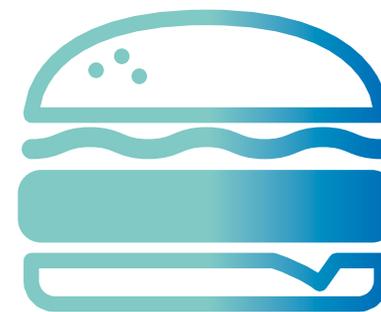
Wenn du weitere Informationen zum Speisenangebot benötigst, erhältst du diese über unsere Online-Speisepläne. Möchtest du uns Feedback geben, wende dich an das Team der gastronomischen Abteilung:

**Gastronomische Abteilung
des Studierendenwerks Aachen**
Pontwall 3, 52062 Aachen
@: feedback@stw.rwth-aachen.de

Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner der einzelnen Einrichtungen findest du ebenfalls auf unserer Website.



Alles zur Hochschulgastronomie auf:
www.studierendenwerk-aachen.de



MENSA

ESSEN & TRINKEN

**INFOS ZU DEN
HOCHSCHULMENSEN:
WO DU AM BESTEN DEINE
PAUSEN VERBRINGST!**

WILLKOMMEN IN UNSEREN MENSEN!

In neun Mensen, sieben Cafeterien und drei Kaffeebars bietet dir das Studierendenwerk eine große Auswahl an gesunder und abwechslungsreicher Verpflegung, die nicht nur gut schmeckt, sondern darüber hinaus besonders günstig ist.

Mensaessen ist längst nicht mehr das, was es einmal war: Gerichte der internationalen Küche, Leckeres aus dem Wok oder vom Grill sowie Pizza und Pasta sind mittlerweile in fast jeder unserer Mensen Standard. Wir legen Wert auf gesunde, ökologisch wertvolle und nachhaltig produzierte Zutaten. Vegetarische und vegane Gerichte gehören deswegen zum festen Bestandteil des Mensaplans. Fairer Handel bestimmt unseren Wareneinkauf, die Hochschulen unterstützen wir damit auf ihrem Weg zur „Fairtrade University“.



Beschaffung und Herkunft

- artgerechte Tierhaltung
- nachhaltiger Fischfang
- regional und saisonal
- Fairer Handel



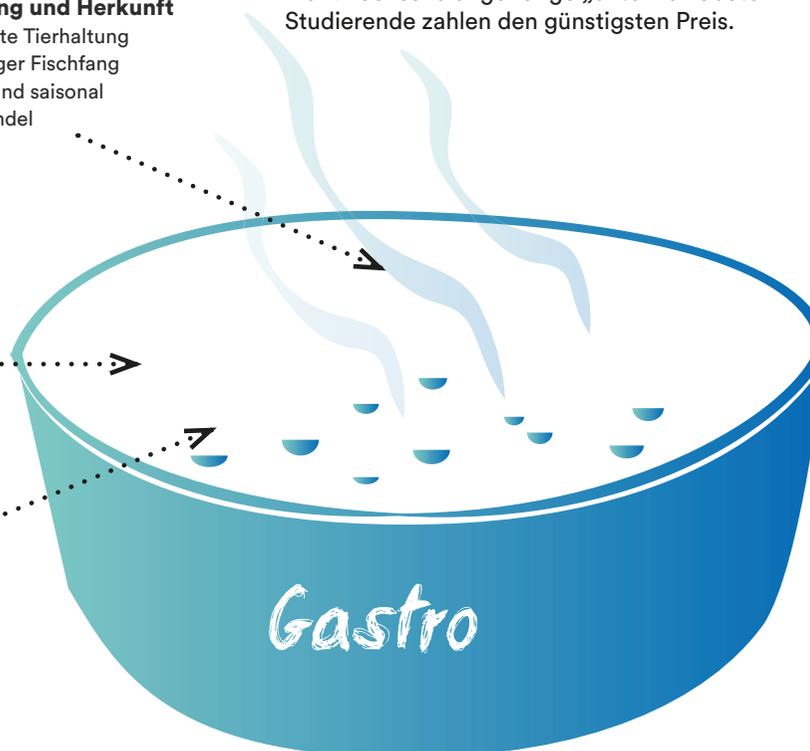
Umwelt

- Abfallvermeidung
- Klimaschutz
- Ressourcenschonung
- Recycling



Gesellschaft

- soziales Engagement
- gesunde Ernährung
- Fairness und Toleranz
- Transparenz



WARUM IST DAS ESSEN SO GÜNSTIG?

Studierendenwerke arbeiten nicht gewinnorientiert. Weil wir im Auftrag des Landes Nordrhein-Westfalen tätig sind und mit günstiger sozialer Infrastruktur insbesondere Studierende aus einkommensschwachen Familien unterstützen, erhalten wir für das Mensaessen Landeszuschüsse. Diese sollen es uns ermöglichen, die Mahlzeiten kostendeckend zu produzieren. Davon profitieren alle Studierenden!

Uns ist es wichtig, gesundes und qualitativ hochwertiges Essen zuzubereiten, das den höchsten Hygienestandards entspricht. Deswegen lassen wir regelmäßig unser Qualitätsmanagement im gastronomischen Bereich TÜV-rezertifizieren.

Damit es fair bleibt, gibt es in den Mensen drei Preiskategorien: 1. für **Studierende**, 2. für **Hochschulbeschäftigte** der vier Aachener Hochschulen sowie 3. für nicht hochschulangehörige „**externe**“ **Gäste**. Studierende zahlen den günstigsten Preis.

INFOS FÜR DEINEN MENSABESUCH

- Bei uns bezahlst du bargeldlos mit deinem elektronischen Studierendenausweis. Diesen kannst du an unseren Automaten aufladen. Bequemer ist es, wenn du das **AUTOLOAD**-System nutzt, bei dem du dein Girokonto mit der Karte verknüpfst. Alle Infos dazu findest du auf: studierendenwerk-aachen.de
- Wenn du an einer Lebensmittelunverträglichkeit bzw. -allergie leidest, informiere dich vor Ort über Allergene und Inhaltsstoffe! Die Angaben findest du zwar auch in unseren Online-Speiseplänen, aber es kann immer mal wieder zu kurzfristigen Änderungen kommen.
- Du kannst dir das Mensaessen gerne mit nach Hause nehmen – benutze dafür unser **RELEVO**-Geschirr, das du kostenlos per App ausleihen kannst. Das spart Verpackungsmüll und schont die Umwelt!
- Speisen von unseren Buffets werden an der Kasse gewogen. Dein Tablett bringst du nach dem Essen zur Geschirrrückgabe oder zum Tablettwagen.
- Es gibt Zeiten, in denen unsere Einrichtungen sehr stark frequentiert sind – sei fair und mache zeitnah Platz für den nächsten Gast!
- Was den Verzehr von mitgebrachten Speisen betrifft, halten wir es so wie jeder gastronomische Betrieb: Das möchten wir nicht!

