



Ich koche für Sie!

Jürgen Przybilla

Verantwortlicher Koch für die Linie mensaVital
Cafeteria B
Studentenwerk Ulm
juergen.przybilla@studentenwerk-ulm.de
www.studentenwerk-ulm.de



Neu! mensaVital in der Cafeteria B

mensaVital

Ganz leicht auf Linie in der Cafeteria B!

Warum mensaVital?

Im Studien- und Arbeitsalltag sind geistige und körperliche Leistungsfähigkeit die Voraussetzung, alle Herausforderungen des Tages schwingvoll zu meistern. Damit am Nachmittag keine Verdauungsschwere eintritt, sollte das Mittagessen sättigen, aber leicht sein und nicht belasten.

Was ist mensaVital?

mensaVital steht für eine frische, ausgewogene und zeitgemäße Kost. Das Studentenwerk Ulm verpflichtet sich beim Führen der Marke mensaVital gegenüber dem Lizenzgeber DSW zu hohen Qualitätsstandards. Unter Berücksichtigung aktueller Ernährungstrends kreieren die Köche von mensaVital stetig neue Rezeptideen, die einen Beitrag zur gesunden und nachhaltigen Ernährung leisten. mensaVital ist ein Beitrag zur gesünderen Lebensweise und keine Schonkost oder Diät.

Lecker, vielseitig und auf nichts verzichten!

Die ausgewogene Mischkost besteht aus Fisch und Fleisch, vegetarischen und veganen Gerichten. Sie ist durch festgelegte und in der Zusammensetzung nach ernährungsphysiologischen Grundsätzen berechneten Rezepturen gekennzeichnet, die in der Wochenbilanz eine optimale Versorgung mit allen notwendigen Vitaminen, Mineralien und Nährstoffen gewährleisten. Da es um die Ausgewogenheit in der Wochenbilanz geht, können auch auf den ersten Blick unerwartete Lieblingsessen wie süße Hauptspeisen auf dem Speiseplan stehen. Wenn am Schluss die Wochenbilanz stimmt, können Sie sich mit Genuss gesund ernähren und müssen dabei auf nichts verzichten. Ein erfahrener Koch sorgt für die frische Zubereitung direkt vor Ort.

Die Wochenbilanz macht's!

Wenn Sie regelmäßig die mensaVital Gerichte genießen, können Sie sicher sein, dass Sie optimal mit allen notwendigen Vitalstoffen versorgt sind. Langfristig führt die optimierte Ernährung zu einer Belebung des Geistes, Steigerung des Wohlbefindens und es beeinflusst Stimmung und Gesundheit positiv.

Freie Auswahl beim Studentenwerk Ulm

Das Studentenwerk geht mit der neuen Vital-Linie auf Kundenbedürfnisse nach nachhaltiger und langfristig gesunder, ausgewogener Ernährung ein. Der ohnehin vielseitigen Ausrichtung im Verpflegungsbereich mit Bio- und vegetarischer Kost, Gerichten aus Wok und Grill, Buffets, dem Bistro mit Pizza und Pastagerichten und der Heitheke in der Cafeteria Southside wird ein neues Highlight für leistungs- und gesundheitsbewusste Genießer hinzugefügt.

mensaVital-Grundsätze

- Keine frittierten oder panierten Speisen
- Fettarme Lebensmittelauswahl
- Immer frische Zubereitung statt Fertigprodukten
- Keine Aromen oder Geschmacksverstärker, dafür Verfeinerung mit Kräutern und Gewürzen
- Hochwertige Öle wie Raps- und Olivenöl mit viel ungesättigten Fettsäuren
- Die Gerichte enthalten rezepturgemäß eine große Portion Obst oder Gemüse
- Ansprechende Anrichteweise

Und doch bleibt die Qual der Wahl...

Das Vitalgericht in der Cafeteria B ist eine Auswahlmöglichkeit. Natürlich werden nicht nur mensaVital Gerichte, sondern auch andere leckere Verführungen angeboten.

