

Essen & Trinken



Suche ... [Suche](#)

[Startseite](#) > [Essen & Trinken](#) > [Mensen](#)

[Schriftgröße](#)

- Aktuelles
- Essen & Trinken
- > [Mensen](#)
- druckbare Speisepläne
- Speiseplan
- Zentralmensa: Campus
- Mensa am Turm ...is...
- Preise
- MensaKidsCard
- FAQ Freeflow
- Cafeterien
- Öffnungszeiten im Bargeldlose Zahlung
- Allergenkennzeichnung
- Gesunde Ernährung
- MSC
- Umweltschutz
- Kontakt
- Studienfinanzierung
- Wohnen
- Kindertagesstätten
- Rat & Tat
- Termine
- Kultur & Freizeit
- Veranstaltungsservice
- Wir über uns
- Ausschreibungen
- Diskussionsforum

- Kontakt
- Sitemap
- Impressum
- Suche

Unsere Mensen

Eine ausgezeichnete Qualität, ein hervorragendes Preis- Leistungs- Verhältnis und regelmäßige Aktionswochen. Das bieten Ihnen unsere vier Mensen. Hier haben Sie die Qual der Wahl: eine große Auswahl verschiedener Gerichte stehen pro Semestertag auf dem [Speiseplan](#).

Zentralmensa



Seit 21. September 2009 können Sie sich in der grundsanierten Göttinger Zentralmensa nach dem Freeflow- Prinzip Ihr Essen nach Lust und Laune selbst zusammenstellen. Mit verschiedenen Themenstationen, Frontcooking, vegetarischem und veganen Essen, Eintöpfen,

Salat- und Dessertbuffet ist die Göttinger Zentralmensa nach Einschätzung des Deutschen Studentenwerks die größte "Freeflow"- Mensa Deutschlands. Seit dem 4. April 2016 können Gäste der Zentralmensa mehrere neue Menülinien wählen. Unter der neuen Marke „[Campus isst fit](#)“ bietet die Zentralmensa des Studentenwerks Göttingen frische und saisonale Produkte, die vitaminschonend zubereitet sind, an. Natürliche Zutaten sollen stärker im Fokus stehen. Für einige Menülinien wurden völlig neue Rezepturen umgesetzt.

Küchenleiter: F. Kuhlmann
Hauswirtschaftsleiterin: I. Meyer

[Kartenansicht Google- Maps](#)



Mensa am Turm ...is(s)t regional!



Zur Auswahl stehen drei Turm- Menüs mit verschiedenen Auswahlbeilagen, Montag und Freitag zusätzlich ein Eintopf, täglich ein veganes Menü und ein Salatbuffet. Seit 08.04.2013 "[is\(s\)t die Mensa am Turm "regional"](#)".

Küchenleiter: M. Lanze
Hauswirtschaftsleiterin: M. Schneemann

[Kartenansicht Google- Maps](#)

Nordmensa



In der Nordmensa erwartet Sie ein vielfältiges und abwechslungsreiches Angebot, bei dem Sie aus drei Hauptkomponenten mit Auswahlbeilagen auswählen können. Weiterhin ein Nordmensa- Fit Angebot, welches leichte, vitale oder vegane Gerichte beinhaltet sowie ein reichhaltiges Salat- und Pastabuffet.

Küchenleiter: O. Cedel- Hose
Hauswirtschaftsleiterin: P. Schweikert

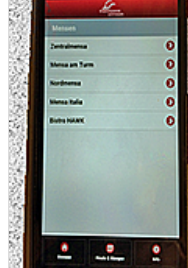
[Kartenansicht Google- Maps](#)



Aktuelles

Kostenlose Apps für

[Speisepläne](#)



Kostenlose Apps:

[Android- App](#)
[iPhone- App](#)

[Windows Phone- App](#)

Freeflow in der Zentralmensa

Ein kleiner Film, der alles beschreibt:

Die MensaKidsCard

Für die hungrigen Kleinen



Mensa Italia



Die Mensa Italia bietet täglich wechselnde Gerichte von "Vegetarisch" bis hin zu "Menü I" und "Menü II" an. Außerdem gibt es jeden Tag einen Eintopf und ein veganes Gericht mit Auswahlbeilagen. Weiterhin gibt es ein Salatbuffet.

Hauswirtschaftsleiterin: S. Michalak

[Kartenansicht Google- Maps](#)

