



Herzlich willkommen,

wir sind seit dem 2. Januar 2020 das Gastroteam am Fachbereich Rechtspflege in der Hochschule für den öffentlichen Dienst in Bayern und freuen uns, Sie als Gast bei der WISAG Catering begrüßen zu dürfen.

Damit Sie wissen, wer sich um Ihr leibliches Wohl kümmert, möchten wir uns kurz vorstellen: Die WISAG Catering ist ein bundesweit tätiges Unternehmen, das auf die Rundumversorgung in Unternehmen, Krankenhäusern, Seniorenheimen und auch Schulen spezialisiert ist.

Neben dem Geschmack unserer Speisen und Getränke liegen uns die Frische und Qualität der Produkte am Herzen. Bei der Auswahl setzen wir daher regionale und saisonale Akzente und stellen unseren Gästen ein Angebot an frisch zubereiteten Mahlzeiten zusammen, das traditionelle Speisen genauso berücksichtigt wie Trendgerichte.

Sie haben Fragen, Wünsche oder Anregungen zu unserem Angebot? Unser Team freut sich auf Ihr Feedback.

Ihr Ansprechpartner für die Mensa und die Cafeteria hier vor Ort:

René Schneider
Tel.: +49 8151 9156-19
rene.schneider@wisag.de



Leckerer für morgens, mittags und die Pausen

Unser Mensaangebot

Starten Sie gut gestärkt in den Tag mit knusprigen Backwaren vom regionalen Bäcker, einer Auswahl an verschiedenen Wurst- und Käsesorten sowie süßen Aufstrichen. Für Gesundheitsbewusste stehen eine Müsli- und Cornflakes-Bar sowie ein Korb mit saisonalem Obst bereit. Darüber hinaus ergänzen wir unser Angebot immer mal wieder mit warmen herzhaften Snacks. Und natürlich gehören Milch, Saft, Kaffee und Tee zu einem runden Frühstück dazu.

Mittags erwartet Sie dann ein Angebot aus der regionalen und internationalen Küche. Sie können zwischen zwei Menüs wählen, einem Gericht mit und einem Gericht ohne Fleisch. Zu den Hauptgerichten reichen wir Ihnen gerne eine täglich wechselnde Tagesuppe und einen Nachtisch. Hier können Sie zwischen Dessert und Obst wählen.

An unserem Salatbuffet bieten wir eine Auswahl an frischen und angemachten Salaten, die Sie mit selbst gemachten Dressings und wechselnden Toppings ganz nach Ihrem Wunsch zusammenstellen können.

Wenn Sie ein Lieblingsgericht haben, dann lassen Sie es uns direkt wissen oder bringen Sie Ihre Wünsche zur Speiseplangestaltung im Mensaausschuss ein.

HINWEIS:

Bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten sprechen Sie bitte unseren Gastronomieleiter an. Darüber hinaus gibt die entsprechende Zusatzstoff- und Allergenkezeichnung Informationen zu den einzelnen Speisenkomponenten.

Wir behalten uns vor, ein entsprechendes Attest bei der Hochschule anzufordern.



Zu diesen Zeiten sind wir für Sie da

Öffnungszeiten Mensa:

montags – freitags

Frühstück 7 bis 8 Uhr

montags – donnerstags

Mittagstisch 12 bis 13.30 Uhr

Ausgabe der Lunchpakete

freitags Ab 10 Uhr



Bezahl- und Abrechnungssystem

Während der Zeit Ihres Aufenthaltes haben wir den Auftrag der Hochschule, für Ihre Rundumverpflegung zu sorgen.

Alle Studenten,

die auf dem Campus ein Zimmer bewohnen, sind daher zur Teilnahme an allen Mahlzeiten (Frühstück und Mittagessen) verpflichtet.

Alle Studenten,

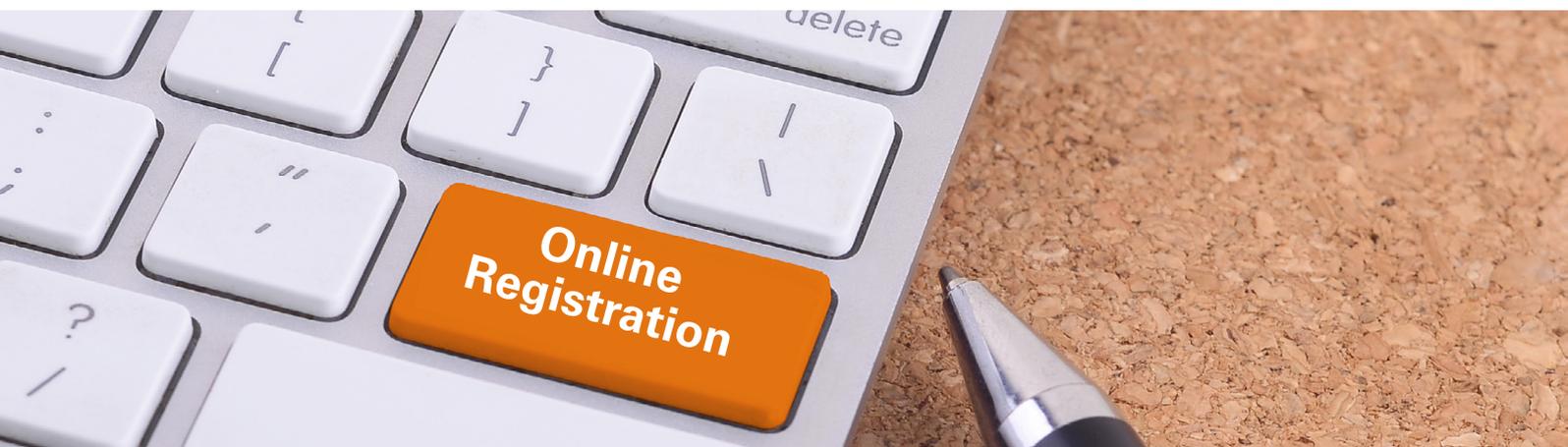
die extern untergebracht sind, werden mit einem Mittagessen versorgt und sind hier zur Teilnahme verpflichtet. Frühstück ist davon ausgeschlossen, können aber gerne auf Wunsch dazugebucht werden.

Die Teilnahme an den Mahlzeiten ist kostenpflichtig:

Frühstück	4,45 EUR
Mittagessen	8,45 EUR

In der Hochschule erfolgt die Bezahlung bargeldlos. Die Abrechnung der Mahlzeiten sowie aller weiteren Käufe erfolgt über ein Chipsystem, für das sich ALLE Studenten vorab registrieren müssen.

Dazu lesen Sie bitte auch die folgende Anleitung zum Registrierungsprozess. Die Informationen finden Sie auch auf der Hochschulplattform ILIAS.



Registrierungsprozess zur Teilnahme am bargeldlosen Bezahlen

Schritt 1:

Über den Link <https://registrierung.pairsolutions.de> auf der Homepage der Hochschule kommen Sie auf das Registrierungsportal der WISAG Catering. Bitte füllen Sie das Anmeldeformular vollständig mit den erforderlichen Angaben aus.

Häkchen setzen bei:

<input type="checkbox"/> Student	<input type="checkbox"/> Dozent
<input type="checkbox"/> Verwaltungsmitarbeiter	<input type="checkbox"/> Gast
<input type="checkbox"/> Intern (Campusbewohner)	<input type="checkbox"/> Extern

Anrede
Vor- und Nachname
Straße/Hausnummer; PLZ/Ort
Mailadresse (Diese bitte noch einmal bestätigen)
Bankverbindung/Kontodaten (IBAN)

Häkchen setzen bei:

<input type="checkbox"/> Nutzungsbedingungen	<input type="checkbox"/> Datenschutzerklärung
--	---

(Beides wird Ihnen bei Doppelklick angezeigt)

Angegebenen Sicherheitscode eintragen und Registrierung mit dem Senden-Button abschließen.

Mit dem Absenden des Formulars erteilen Sie uns, der WISAG Catering, über unseren Dienstleister *PAIR Solutions* eine Einzugsermächtigung.

Von unserem Abrechnungsdienstleister erhalten Sie direkt eine Bestätigungsmail mit Ihren persönlichen Log-in-Daten und Ihrem Passwort, mit dem Sie auf Ihre monatlichen Abrechnungen zum Verpflegungsaufwand zugreifen können.

Über diesen Zugang ist auch die Abmeldung möglich.



Mensaordnung

Unsere Spielregeln im Catering sind einfach: Wir wollen, dass Sie von Anfang an und dauerhaft zufrieden sind. Mit unseren vielfältigen Angeboten, den abwechslungsreichen Gerichten und vor allem mit der Atmosphäre des partnerschaftlichen Miteinanders. Dafür geben wir alles – nicht nur am Herd und in der Küche.

Gemäß unserer Erfahrung sorgen nachstehende Regeln für einen reibungslosen Ablauf und damit für einen entspannten Aufenthalt für alle.

- Rucksäcke und Taschen dürfen nicht mit in die Mensa mitgenommen werden. Aufgrund des begrenzten Platzangebotes könnte es hier sonst zu Behinderungen kommen
- Mahlzeiten werden nur nach Check-in mit dem Chip am Chipleser ausgegeben
- Bitte verwenden Sie zur Abholung Ihrer Speisen ein Tablett. Wir bedanken uns dafür, dass Sie dieses anschließend in die bereitgestellten Tabletrückgabewagen einsortieren
- Speisen und Getränke sind ausschließlich in den beiden gastronomischen Bereichen (Mensa und Cafeteria) zu verzehren
- Nutzen Sie auch das Platzangebot in der Cafeteria
- Frühstück und das Salatangebot sind in Buffetform und damit mit Selbstbedienung. Das Mittagsgeschicht wird Ihnen von einem unserer Servicemitarbeiter gereicht
- Die Mitnahme von Geschirr und Besteck aus der Mensa und der Cafeteria ist nicht gestattet
- Am Wasserspender können gerne auch mitgebrachte Flaschen befüllt werden
- Es kann immer mal etwas zu Bruch gehen oder Speisen können danebenfallen. Sagen Sie bitte direkt dem Gastroteam Bescheid, damit es den Schaden beheben kann. So können wir gemeinsam Unfälle vermeiden

Haben Sie Fragen oder Anregungen rund um die Gastronomie, dann sprechen Sie uns an. Das Gastroteam dankt für Ihre Mithilfe.