



## Wichtiges vor den Ferien

Die Vorlesungszeit neigt sich im Juli dem Ende zu. Bevor es in die Ferien geht, haben viele Studierende freilich erst noch ein strammes Prüfungsprogramm vor sich. Zugleich beginnt an einigen Hochschulen bereits die Einschreibung für das Wintersemester. Wer die Möglichkeit hat, sich zu so einem frühen Zeitpunkt bereits einzuschreiben (also z.B. bereits die Zulassung erhalten hat), hat u.U. einen gewissen Vorteil, nicht zuletzt bei der Wohnungssuche an einem Brennpunkt wie Erlangen. Dort ist nämlich erfahrungsgemäß für die Suche auf dem freien Wohnungsmarkt der Juli die günstigste Zeit im ganzen Jahr.

Aber auch für viele, die sich bereits mitten im Studium befinden, ist der Juli ein wichtiger Monat: BAföG-Empfängerinnen, bei denen der Bewilligungszeitraum zum 30. September endet, sollten daran denken, bis zum 31. Juli ihren Antrag auf Weiterförderung zu stellen, damit sie auch ab dem Wintersemester ohne Unterbrechung weiter Geld bekommen. Deshalb an dieser Stelle mein Appell: Stellen Sie bitte rechtzeitig Ihren Antrag und helfen Sie uns damit, die Bearbeitungszeiten kurz zu halten!

Ich wünsche allen unseren Leserinnen und Lesern erholsame Ferien und drücke denen, die vorher noch Prüfungen haben die Daumen!

Otto de Ponte  
Geschäftsführer des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg

## BAföG: Stichtag 31. Juli

### Achtung: Weiterförderungsanträge rechtzeitig stellen!

Studierende, die bereits BAföG beziehen und bei denen im BAföG-Bescheid das Ende des laufenden Bewilligungszeitraumes auf Ende September 2015 festgesetzt ist, aufgepasst: Denken Sie daran, den Weiterförderungsantrag für das Wintersemester 2015/16 rechtzeitig zu stellen und holen Sie sich deshalb frühzeitig die Antragsformulare ab!

Unter [www.bafoeg-bayern.de](http://www.bafoeg-bayern.de) können Sie Ihren BAföG-Antrag auch bequem online ausfüllen.

Stichtag für die Abgabe der Anträge: 31.07.2015!

## Thank God It's Friday im Juli



Zum Ausklang des Sommersemesters gibt es in der Erlanger Südmensa am Freitag, 3. Juli 2015 ab 12 Uhr noch einmal Mittags-Livemusik.

Das Duo Marie Burger/Dominik Vogl bringt mit harmonisch verschmelzenden Klängen von Flöte und Gitarre einen Hauch von Urlaubsfeeling in die Cafeteria der Südmensa. Es werden wunderschöne Klassiker der Jazzliteratur, der brasilianischen Musik und Eigenkompositionen in Duo-Arrangements präsentiert. Dabei übernehmen beide Instrumente sowohl solistische Rollen als auch Begleitfunktionen.

## Vegane Kochshow am 10. Juli in St. Paul

Die Tierrechtsorganisation Peta hat unsere Veggie Zone St. Paul im vergangenen Jahr als vegan-freundlichste Mensa Deutschlands ausgezeichnet – im März diesen Jahres folgte in der Erlanger Südmensa unser erster Vegan-Kochkurs, angeleitet von unserem jungen Vegan-Kochteam, das auch für die Entwicklung veganer Gerichte verantwortlich zeichnet, die z.B. in St. Paul ausgegeben werden. Am 10. Juli sind die drei nun live zu erleben mit unserer ersten veganen Kochshow, die – natürlich – in der Veggie Zone St. Paul in Nürnberg stattfindet (Dutzendteichstraße 24, direkt bei der Mensa am Campus Regensburger Straße der FAU); Beginn ist 17 Uhr. Das Motto der Show lautet „Vegane Party“; entsprechend wird veganes Party-Essen (Fingerfood, vegane Burger, etc.) zunächst im Show-Teil zubereitet und anschließend von allen Teilnehmern gemeinsam verzehrt. Die Teilnehmerzahl ist auf 10 Personen begrenzt, schließlich sollen alle gut sehen und mitverfolgen können, wie die Speisen zubereitet werden. Für die Teilnahme wird eine Schutzgebühr von 5 Euro pro Person erhoben. Weitere Details zur Anmeldung finden Sie demnächst im Bereich „Aktuell“ auf unserer Homepage [www.werkswelt.de](http://www.werkswelt.de).



Unser veganes Koch-Team mit Dominic Mikolajetz, Kevin Kühnl und Tamara Kattner (v.l.) ist am 10. Juli in der Veggie Zone St. Paul Nürnberg live zu erleben.

## Musenhäppchen am 7. Juli in Nürnberg

„Bühne frei für studentische Talente!“ lautet das Motto bei den nächsten Musenhäppchen am 7. Juli in Nürnberg. Ob Sie singen, tanzen, musizieren, vorlesen, turnen oder das Publikum auf andere Art und Weise unterhalten möchten, bleibt ganz Ihnen überlassen. Wir freuen uns über alle Teilnehmer/innen, die Bühnenerfahrung sammeln wollen und auf ein abwechslungsreiches Abendprogramm. Mit dabei sind diesmal u.a. The Reel Thing, eine Nürnberger Irish Folk Band und Master Mint, laut eigener Aussage ein vierstimmiges „Klanginferno“, das sowohl selber Songs schreibt als auch aktuelle Songs covert und interpretiert. Eintritt und Häppchen sind wie immer frei!

Wann: Dienstag, 7. Juli 2015, 20 Uhr  
Wo: Studentenhaus Nürnberg (Andreij-Sacharow-Platz 1), Festsaal  
Info und Anmeldung:  
Tel 09131/8002-63, [Sina.Pietrucha@werkswelt.de](mailto:Sina.Pietrucha@werkswelt.de), [facebook.com/musenhaeppchen](https://www.facebook.com/musenhaeppchen)



Wieder mit dabei: Das „Klanginferno“ Master Mint hat schon bei den letzten Nürnberger Musenhäppchen im Januar den Festsaal gerockt

# Studenten WERKs Blitz

Juli 2015

Mensaspeiseplan und aktuelle Infos



Hatten sichtlich Spaß – und das Publikum ebenso: „Hotfrey Go!“ bei den Musenhäppchen am 9. Juni 2015 im Erlanger E-Werk

Wir beraten, fördern und veranlassen Studierende



[www.werkswelt.de](http://www.werkswelt.de)

in Mittelfranken, reichhaltig und inspiriert

## Ferienöffnungszeiten Hochschulgastronomie Sommer 2015

### Durchgehend geöffnet:

Südmensa und Cafebar, Erlangen  
WERKsGärtla Langemarckplatz, Erlangen  
Mensa Insel Schütt, Nürnberg  
Cafeteria UB, Erlangen (Mo-Do 8.30-18 Uhr, Fr bis 15 Uhr)  
Cafeteria BistrOHM Bahnhofstraße, Nürnberg  
Cafeteria Lange Gasse, Nürnberg  
Cafeteria Eichstätt

### Geschlossen:

Mensateria Wollentorstraße, Nürnberg (03.08.-04.09.)  
Mensa Regensburger Straße, Nürnberg (27.07.-07.09.)  
Veggie Zone St. Paul, Nürnberg (20.07.-02.10.)  
Mensa Ansbach (03.08.-04.09.)  
Mensateria Gastwirtschaft zum Adler, Triesdorf (03.08.-11.09.)  
Mensa Ingolstadt (03.08.-04.09.)  
Cafeteria Ingolstadt (07.09.-18.09.; darüber hinaus teilweise eingeschränkte Öffnungszeiten, bitte örtliche Aushänge beachten!)  
Mensa Eichstätt (27.07.-11.09.)  
Cafeteria Südmensa, Erlangen (27.07.-26.09.)  
Cafeteria Kochstraße, Erlangen (03.08.-11.09.)  
Cafebar Universitätsbibliothek, Erlangen (20.07.-02.10.)  
Cafeteria Insel Schütt, Nürnberg (03.08.-14.09.)  
Cafebar Lange Gasse, Nürnberg (20.07.-02.10.)  
Cafeteria Bingstraße, Nürnberg (24.07.-09.10.)  
Cafeteria Bärenschanzstraße, Nürnberg (13.07.-25.09.)  
Cafeteria Come IN Hoffederstraße, Nürnberg (13.07.-25.09.)

Änderungen vorbehalten. Bitte beachten Sie unsere aktuellen Aushänge und informieren Sie sich unter [www.werkswelt.de](http://www.werkswelt.de)!

## Hausrezept: Veganer Wrap mit Erdnusskraut



Heute mal eine vegane Alternative in der Fleisch-lastigen Grillsaison. Ein leckerer Snack für zwischendurch, der in jedem Picknick-Korb oder als Mitbringsel auf einer Grillparty eine gute Figur macht – und eine solche auch hinterlässt, damit die Badesachen vom letzten Jahr noch passen ...

Zutaten für 4 Personen:

500 g Weißkraut, 1 Salatgurke, 1 Glas Erdnussbutter, Sweet-Chili-Soße, Eisberg- oder Blattsalat, 4 Wraps oder Tortilla-Fladen (gibt's in fast jedem Supermarkt), Salz, Zucker

Zubereitung:

Zuerst das Weißkraut in feine Streifen schneiden. Etwas Salz und Zucker hinzugeben, mit den Händen ausdrücken bis das Kraut anfängt weich zu werden. Erdnussbutter und Sweet-Chili-Soße hinzufügen. Mit der Erdnussbutter nicht sparen, denn sie gibt den Geschmack und die Cremigkeit.

Nun einen Wrap flach auf die Arbeitsfläche legen und mit einem Viertel des Erdnusskrautes belegen. An den beiden Seiten und am oberen Rand zwei Finger breit Platz lassen, damit später beim Zusammenrollen nichts ausläuft. Nun die Salatgurke schälen und der Länge nach erst halbieren und dann vierteln. Die Gurkenstangen auf die Länge des Wraps zurechtschneiden und am unteren Teil des Wraps platzieren. Nun noch etwas Blattsalat auf den belegten Teigfladen verteilen.

Dann die beiden Seiten ohne Belag leicht nach Innen einschlagen und den Wrap von unten aufrollen bis es eine stabile Rolle ergibt. Nun den gerollten Wrap leicht schräg in der Mitte durchschneiden und servieren. Sehr schön kann man die fertigen Wraps in einem Wasserglas präsentieren. Oder für ein Picknick einfach in Alufolie einpacken.

Viel Spaß beim „nachbasteln“, wohl bekomm's und schöne Ferien!

Ihr Mathias M. Meyer

# Studenten WERKs Blitz

## Impressum

Otto de Ponte, Geschäftsführer

Kontakt:  
E-Mail: [info@werkswelt.de](mailto:info@werkswelt.de)  
Tel. 09131/8002-0  
Fax 09131/8002-190

Ausgabe Nr. 7,  
Juli 2015  
Herausgeber:  
Studentenwerk  
Erlangen-Nürnberg  
Hofmannstraße 27  
91052 Erlangen

Redaktion und Layout:  
Uwe Scheer  
Fotos: Karin Stöhr (Editorial)  
Druck: Druckerei C. Fleßa GmbH  
Auflage: 6.000

### Nur vom Studentenwerk: Das Wohlfühlpaket

#### 1. Für den Kopf

Die neue ZEIT CAMPUS



#### 2. Für Kauspaß

Mentos POPINS  
softe Kaubonbons



#### 3. Fürs Herz

Ein Getränk nach Wahl:  
• Kaffee  
• Kakao  
• Tee



**Sonderangebot!**  
statt einzeln ~~4,55 €~~  
nur **1,80 €**



ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI  
MSC  
www.msc.org/de  
MSC-Zertifizierungsnummer MSC - C - 51840

Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer Fischerei, die unabhängig nach den Richtlinien des MSC für eine beispielhafte und nachhaltige Fischerei zertifiziert wurde

## Mensaspiseplan für Juli 2015

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste	Mensaspiseplan für Juli 2015	
				Studierende	Bedienstete
Mi 01.07.	1 G	2 Geflügelfrikadellen <sup>a1,a3,a7</sup> m. grüner Salsa <sup>5,9,a12</sup> u. Curryreis	2,52 €	3,52 €	5,04 €
	2 F	Forelle „Müllerin Art“ <sup>a1,a4,a7,a8</sup>	3,25 €	4,25 €	6,50 €
	3 V	Sellerieschnitzel <sup>a1,a7,a9</sup> auf Rahmlauch <sup>a1,a7</sup>	1,62 €	2,62 €	3,24 €
Do 02.07.	1 S	Pfeffersteak vom Schweinehals <sup>a1,a7</sup> mit Kartoffelpüree <sup>a7</sup>	2,25 €	3,25 €	4,50 €
	2 R	Fränkischer Sauerbraten mit Lebkuchensoße <sup>a1,a9</sup>	2,87 €	3,87 €	5,74 €
	3 V	Penne <sup>a1</sup> mit Ratatouillesoße <sup>a1,a7</sup>	1,59 €	2,59 €	3,18 €
Fr 03.07.	1 F	Seehechtfilet im Backteig <sup>a1,a4</sup> m. Tomatensoße <sup>a7,a9</sup> u. Reis	2,78 €	3,78 €	5,56 €
	2 G	Hähnchenbrust mit Zwiebelsahnsoße <sup>a1,a7</sup>	1,85 €	2,85 €	3,70 €
	3 V	Thai-Nudelmilch-Pfanne mit Erdnüssen in Kokossoße <sup>a1,a5,a6</sup>	1,72 €	2,72 €	3,44 €
Mo 06.07.	1 S	2 Thüringer Bratwürste <sup>7,a10</sup> mit Sauerkraut und Püree <sup>a7</sup>	2,29 €	3,29 €	4,58 €
	2 R	Kalbsgulasch „Jäger Art“ mit Waldpilzen <sup>a1,a7,a9</sup>	2,95 €	3,95 €	5,90 €
	3 V	Gemüsestrudel <sup>1,4,a1,a7,a9</sup> mit Meerrettichsoße <sup>7,9,a1,a6,a7,a12</sup>	1,98 €	2,98 €	3,96 €
Di 07.07.	1 S	Maultaschen m. Hackfleischfüllung <sup>a1,a3,a9</sup> auf Ratatouillegemüse <sup>a1</sup>	1,82 €	2,82 €	3,64 €
	2 G	Putenschnitzel <sup>a1</sup> mit Pfefferrahmsoße <sup>a1,a7</sup>	2,59 €	3,59 €	5,18 €
	3 V	Gebackene Zucchini-Scheiben <sup>a1,a3</sup> mit Paprikadip <sup>5,a1,a3,a7</sup>	1,96 €	2,96 €	3,92 €
Mi 08.07.	1 S	Schweine Cordon Bleu <sup>1,4,7,a1,a7</sup> mit Kartoffelsalat <sup>4,a10</sup> und Zitrone <sup>11</sup>	2,78 €	3,78 €	5,56 €
	2 G	Putengeschnetzeltes mit exotischen Früchten in Curryrahm <sup>a1,a6,a7</sup>	2,22 €	3,22 €	4,44 €
	3 V	Spinattortellini <sup>a1,a3,a7</sup> mit Tomatensoße <sup>a1,a7,a9</sup>	1,89 €	2,89 €	3,78 €
Do 09.07.	1 V	Spätzlepfanne „Gärtnerin Art“ mit Gemüsestreifen und Käsesoße <sup>a1,a7</sup>	1,74 €	2,74 €	3,48 €
	2 S	Schweinebraten mit Kümmelsoße <sup>a1,a9</sup>	1,99 €	2,99 €	3,98 €
	3 G	Pasta mit Geflügelbolognese <sup>1,4,a1,a7,a9</sup>	2,08 €	3,08 €	4,16 €
Fr 10.07.	1 F	Seelachsfilet im Kartoffelmantel <sup>a1,a4,a7</sup> mit Spinatkartoffeln <sup>a7</sup>	3,22 €	4,22 €	6,44 €
	2 S	Schweinerückensteak mit Zwiebel-Käse-Topfing <sup>1,4,a1,a6,a7</sup>	2,09 €	3,09 €	4,18 €
	3 V	Grießbrei mit Kirschkompott und Zimt-Zucker <sup>a1,a7</sup>	1,85 €	2,85 €	3,70 €
	4 V	Pasta mit Tomaten und Zucchini <sup>a1,a7</sup>	1,59 €	2,59 €	3,18 €
Mo 13.07.	1 G	Gnocchi mit Rucola, Putensalami und geriebenem Mozzarella <sup>4,6,7,a1,a3,a7</sup>	2,48 €	3,48 €	4,96 €
	2 S	Schweineschnitzel gebacken „Wiener Art“ <sup>a1</sup> mit Zitrone <sup>11</sup>	1,98 €	2,98 €	3,96 €
	3 V	Sesamnudeln mit Teriyaki-Wokgemüse <sup>1,a1,a6,a11</sup>	1,85 €	2,85 €	3,70 €
Di 14.07.	1 F	Penne <sup>a1</sup> mit Lachs-Brokkoli-Dillsahne <sup>a1,a4,a7</sup>	1,98 €	2,98 €	3,96 €
	2 S	Hirtenrolle <sup>a1,a3,a6,a7</sup> auf Oliven-Peperoni Soße <sup>10,a1</sup> m. Reis	2,35 €	3,35 €	4,70 €
	3 V	Vegane Maultaschen mit Egerling-Lauch-Tomatengemüse <sup>a1</sup>	2,54 €	3,54 €	5,08 €
Mi 15.07.	1 R	Rindergulasch „Ungarische Art“ <sup>a1</sup> mit Nudeln <sup>a1</sup>	2,82 €	3,82 €	5,64 €
	2 G	Piccata vom Hähnchenbrustfilet <sup>a1,a7,a13</sup> mit Tomatenrahmsoße <sup>a1,a7,a9</sup>	2,23 €	3,23 €	4,46 €
	3 V	Falafeltasche mit Salat <sup>a1,a9</sup> und Pfirsichchutney	2,98 €	3,98 €	5,96 €
Do 16.07.	1 R	Chili con carne <sup>a1,a9,a10</sup> mit Cajunreis <sup>a9,a10</sup>	1,96 €	2,96 €	3,92 €
	2 S	Fränkisches Schäufele mit Bratensoße <sup>a1,a9</sup>	3,20 €	4,20 €	6,40 €
	3 V	Pasta mit Tomaten-Chili-Pesto und Rucola <sup>a1,a8</sup>	2,02 €	3,02 €	4,04 €

S = Schwein R = Rind G = Geflügel L = Lamm W = Wild F = Fisch V = vegetarisch V\* = vegan  
Beilagen sind nicht im Preis enthalten. Änderungen vorbehalten! Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff 4 mit Konservierungsstoff 7 mit Antioxidationsmittel 8 mit Geschmacksverstärker 9 geschwefelt 10 geschwärzt 11 gewachst 12 mit Süßungsmittel  
NEU – Allergene: a1 = Gluten a2 = Krebstiere a3 = Eier a4 = Fisch a5 = Erdnüsse a6 = Soja a7 = Milch/Laktose a8 = Schalenfrüchte a9 = Sellerie a10 = Senf a11 = Sesam a12 = Schwefeldioxid/Sulfite a13 = Lupinen a14 = Weichtiere



Hochschulgastronomie

### Cafeteria Süd Mensa

Täglich wechselnde Gerichte (lt. Aushang) sowie:

- 1 Schweinesteak (80 g) mit Soße 1,20 € / 2,20 € / 2,40 €
- 2 Schweinesteaks (à 80 g) mit Soße 2,20 € / 3,20 € / 4,40 €
- Hähnchenbrust (160 g) mit Soße 1,90 € / 2,90 € / 3,80 €
- Hacksteak 1,50 € / 2,50 € / 3,00 €
- Pasta (diverse Sorten) mit Soße 1,80 € / 2,80 € / 3,60 €
- Teller Steak Wedges m. Pommessoße o. Ketchup 2,00 € / 3,00 € / 4,00 €

Preise Stud./Bed./Gäste



www.werksgaertla.de



Wir sorgen dafür, dass man Ihnen den Auftritt nicht verdirbt!

**GEMEX** Hygiene + Vorratsschutz  
Ein Unternehmen der Gesa Hygiene-Gruppe  
Hygiene überzeugend anders.

### Immer & überall

... täglich in allen Mensen:



**Eintopf/Tagessuppe**  
auch in Bio-Qualität  
eine große Schale Eintopf/Tagessuppe inkl. 1 Kaiserbrötchen  
Stud. 1,00 € / Bed. 2,00 € / Gäste 2,50 €



**Nachschlag**  
bei allen nicht fettgebakenen Stärkebeilagen:  
größere Portionen kostenlos!  
z.B. Reis, Nudeln, Kartoffelsalat, etc. (nicht Klöße, Pommies, Kroketten u.ä.)  
Bitte an der Ausgabe gleich bescheid sagen!



**Frische Salate**  
vom Buffet in Selbstbedienung  
während der Vorlesungszeit  
Preis nach Gewicht und Auszeichnung

## Mensaspiseplan für Juli 2015

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste	Mensaspiseplan für Juli 2015	
				Studierende	Bedienstete
Fr 17.07.	1 R	Lasagne Bolognese <sup>1,4,a1,a3,a7,a9</sup>	2,45 €	3,45 €	4,90 €
	2 F	Hokifilet „Müllerin Art“ <sup>a1,a4</sup> mit Mandelschmelze <sup>a1,a7,a8</sup>	2,32 €	3,32 €	4,64 €
	3 V	Kartoffeltaschen gef. m. Frischkäse <sup>a7</sup> , buntem Salat u. Quark-Gurken-Dip <sup>5,a1,a3,a7,a10</sup>	2,29 €	3,29 €	4,58 €
	4 V	Kokos-Milchreis mit Apfel-Rhabarber-Kompott	1,85 €	2,85 €	3,70 €
Mo 20.07.	1 L	2 Lammhacksteaks <sup>a1,a3</sup> auf Couscous m. Gemüse <sup>a1,a9</sup> u. Pfefferminzdip <sup>a7</sup>	2,95 €	3,95 €	5,90 €
	2 G	Hähnchennuggets <sup>a1</sup> mit Salsa-Dip <sup>5,9,a12</sup>	2,48 €	3,48 €	4,96 €
	3 V	Vegetarische Maultaschen <sup>a1,a7,a9</sup> mit Kräutersoße <sup>a1,a7</sup>	1,88 €	2,88 €	3,76 €
Di 21.07.	1 R S	Ravioli mit Hackfleischfüllung <sup>a1,a3,a7</sup> in Gemüsesoße <sup>a1,a7</sup>	1,88 €	2,88 €	3,76 €
	2 G	Puten-Pfannengyros mit Tsatsiki <sup>a7</sup> und Krautsalat	2,98 €	3,98 €	5,96 €
	3 V	Blumenkohl-Brokkoliauflauf <sup>a3,a7</sup> mit Sauce Béchamel gratiniert <sup>a1,a7</sup>	2,09 €	3,09 €	4,18 €
Mi 22.07.	1 G	Hähnchenstreifen in süß-saurer Soße <sup>a9</sup> , Basmatireis	2,45 €	3,45 €	4,90 €
	2 S	Westfälisches Röstischnitzel <sup>9,a1,a12</sup> mit Zitrone <sup>11</sup>	2,35 €	3,35 €	4,70 €
	3 V	Pasta Funghi <sup>a1,a3,a7</sup> (mit Vollkornnudeln)	1,65 €	2,65 €	3,30 €
Do 23.07.	1 G	Hähnchenspieß mit BBQ-Soße <sup>5,a1</sup> und Reis	2,26 €	3,26 €	4,52 €
	2 R	Kalbsrollbraten mit Gemüsestreifen und Jus <sup>a9</sup>	2,95 €	3,95 €	5,90 €
	3 V	Sojagulasch <sup>a1,a6,a9</sup> mit Spirelli <sup>a1</sup>	1,85 €	2,85 €	3,70 €
Fr 24.07.	1 R	Schwarzbierpfanne vom Rind <sup>a1,a7</sup> mit Nudeln <sup>a1</sup>	2,98 €	3,98 €	5,96 €
	2 F	Schollenfilet gebacken <sup>a1,a4</sup> mit Dillmayonnaise <sup>5,a1,a3,a7</sup>	2,32 €	3,32 €	4,64 €
	3 V	Kaiserschmarrn mit Mandeln <sup>a1,a3,a7,a8</sup> und Waldbeergrütze	2,09 €	3,09 €	4,18 €
	4 V	Pasta Napoli <sup>a1</sup>	1,59 €	2,59 €	3,18 €
Mo 27.07.	1 G	Linsentopf <sup>a9,a10</sup> mit Putenwienerle <sup>4</sup>	1,69 €	2,69 €	3,38 €
	2 S	Schweineragout „altfränkisch“ mit Speck, Zwiebeln und Majoran <sup>4,a1,a7,a10</sup>	1,88 €	2,88 €	3,76 €
	3 V	Gemüseschnitzel <sup>7,a1</sup> mit Ajvar-Dip <sup>5,a1,a3,a7</sup>	1,65 €	2,65 €	3,30 €
Di 28.07.	1 S	Schweinegeschnetzeltes „Zürcher Art“ <sup>1,4,a1,a7</sup> und Spätzle <sup>a1,a3</sup>	2,39 €	3,39 €	4,78 €
	2 G	Putensteak mit Basilikum-Tomatensoße <sup>a1,a7,a9</sup>	2,82 €	3,82 €	5,64 €
	3 V	Reispfanne „España“ mit allerlei Gemüse und Oliven <sup>10</sup>	1,98 €	2,98 €	3,96 €
Mi 29.07.	1 R S	Hacksteak <sup>a1,a3</sup> mit Pilzrahmsoße <sup>a1,a7</sup> und Püree <sup>a7</sup>	2,48 €	3,48 €	4,96 €
	2 G	Apfel-Nuss-Couscous mit lackierten Hähnchenbruststreifen <sup>a1,a5,a7,a9,a11</sup>	2,39 €	3,39 €	4,78 €
	3 V	Pizza vier Käse <sup>a1,a7</sup>	2,98 €	3,98 €	5,96 €
Do 30.07.	1 V	Penne mit Brokkoliröschen und Walnüssen <sup>a1,a7,a8</sup>	1,65 €	2,65 €	3,30 €
	2 S	Schweinehalsbraten <sup>a1,a9</sup> mit Majoran-Kümmel-Jus	1,99 €	2,99 €	3,98 €
	3 G	Putenschnitzel gebacken <sup>a1</sup> mit Curry-Dip <sup>5,a1,a3,a6,a7</sup>	2,24 €	3,24 €	4,48 €
Fr 31.07.	1 F	Seelachsfilet gebacken <sup>a1,a4</sup> m. Remoulade <sup>4,5,a1,a3</sup> u. Salzkartoffeln	2,98 €	3,98 €	5,96 €
	2 R	Rindergeschnetzeltes in Thaicurry mit Sprossengemüse <sup>a6</sup>	2,47 €	3,47 €	4,94 €
	3 V	Quarkkeulchen mit Zimt Zucker und Apfelmus <sup>a1,a3,a7,a12</sup>	1,95 €	2,95 €	3,90 €
	4 V	Pasta <sup>a1</sup> mit Spinatsoße <sup>a1,a7</sup>	1,59 €	2,59 €	3,18 €
Mo 03.08.	1 G	Putensteak mit buntem Salat und Baguette	2,98 €	3,98 €	5,96 €
	2 S	Schweine Cordon Bleu <sup>1,4,7,a1,a7</sup> mit Zitrone <sup>11</sup>	1,98 €	2,98 €	3,96 €
	3 V	Tortellini alla casa mit Gemüse und Käse <sup>1,4,a1,a3,a7,a9</sup>	2,18 €	3,18 €	4,36 €

**Dieser Speiseplan gilt nicht für das WERKsGärtla am Langemarckplatz!**  
Den WERKsGärtla-Speiseplan finden Sie im Internet unter [www.werksgaertla.de](http://www.werksgaertla.de) sowie als Aushang vor Ort.



Täglich zwei fleischlose Gerichte, davon eines vegan.

**Veggie Zone**  
St. Paul  
Nürnberg, Dutzendteichstraße 24,  
bei der Mensa Regensburger Straße

Während der Vorlesungszeit  
Mo-Do von 11.00 bis 15.00 Uhr  
Speiseplan unter [www.werkswelt.de](http://www.werkswelt.de)

immer Donnerstags!

# 4 €

für Schüler/Studenten  
gegen Vorlage des Ausweises

## Lamm-Lichtspiele

jetzt mit neuer website:  
[www.lamm-lichtspiele.de](http://www.lamm-lichtspiele.de)



Hochschulgastronomie

### Sparaktion

in unseren Cafebars:  
9 zahlen – 10 trinken



Die Sparkarten gibts in den Cafebars.

Hier könnte IHRE Anzeige stehen ...

Erkundigen Sie sich nach den Konditionen für eine Anzeige im „WERKsBlitz“ beim Leiter Kommunikation:

Uwe Scheer  
Tel. 0 91 31 / 80 02-62  
[uwe.scheer@werkswelt.de](mailto:uwe.scheer@werkswelt.de)