



Auf Wiedersehen!

Der Abschied naht für mich in Form des Renteneintritts am 1. Juli 2016 – und ist angesichts von 36 ereignisreichen Jahren beim Studentenwerk Erlangen-Nürnberg durchaus mit mehr als nur ein bisschen Wehmut verbunden.

Am 1. Oktober 1979 trat ich meinen Dienst beim Studentenwerk als Leiter der Abteilung Studentisches Wohnen, Bau und Technik an, von 2000 bis 2010 war ich unter meinem Vorgänger stellvertretender Geschäftsführer, ehe ich zum 1. Januar 2011 selbst den Geschäftsführerposten übernahm.

Allein diese letzten fünf Jahre als Geschäftsführer waren eine überaus bewegte Zeit, wie schon eine kurze, schlagwortartige Zusammenfassung zeigt.

Es ging rasant los mit dem bayerischen Doppelabiturjahrgang und einem enormen Anstieg der Studierendenzahlen (dieser begann bereits unter meinem Vorgänger mit einer Steigerung von 35.000 auf 50.000 in elf Jahren, in meinen fünf Jahren dann sogar von 50.000 auf über 70.000!)

Bauvorhaben gab es zuhauf, von denen die beiden jüngeren Großprojekte, der Wohnheimneubau am Campus Süd in Erlangen und die Generalsanierung des Erlanger Studentenhauses, herausragen – letztere verbunden mit der Aufstockung der Hofmannstraße 27 und dem dauerhaften Umzug unserer Hauptverwaltung dorthin. Dabei ist die wirtschaftliche Lage überaus stabil, und das bei einem unverändert sehr niedrigen Studentenwerkbeitrag von nur 42 Euro!

Der Anstieg der Studierendenzahlen hatte entsprechende Folgen für nahezu alle Bereiche, so natürlich auch die Hochschulgastronomie und das Amt für Ausbildungsförderung. In unserer Gastronomie stiegen Essens- und Umsatzzahlen, neben der Sanierung der beiden großen Erlanger Mensen wurden weitere Einrichtungen eröffnet, insbesondere die Cafeteria Hohfelderstraße in Nürnberg und die Mensateria Gastwirtschaft zum Adler in Triesdorf; das Kinderteller-Angebot wurde eingeführt und die Nürnberger Veggie Zone St. Paul von der Tierrechstorganisation Peta sogar zweimal mit der Höchstwertung als vegan-freundliche Mensa ausgezeichnet.

Im Bereich Studienfinanzierung stieg die Zahl der BAföG-Anträge und wir wurden akkreditierter Partner beim KfW-Studienkredit. Darüber hinaus ist in Sachen BAföG endlich Land in Sicht mit der lang erwarteten Erhöhung, die im September kommen wird.

Fast schon ein Kunststück gelang nach mehr als 20 Jahren erfolgloser Versuche mit der Einführung des Semestertickets für die Region Nürnberg-Fürth-Erlangen.

Das Beratungsangebot wurde strukturell reformiert, in der Fläche erheblich ausgeweitet und in seiner Kapazität mehr als verdoppelt.

Erhebliche Umwälzungen gab es im Bereich Kinderbetreuung, wo sich durch das allgemeine Anrecht auf einen Krippenplatz die Situation studentischer Eltern entscheidend verbessert hat, andererseits in der Folge aber auch zwei studentische Elterninitiativen in unserem Bereich ihre Einrichtungen wegen stark rückläufiger Nachfrage leider schließen mussten.

Eine besondere Ehrung für herausragende Leistungen gab es schlussendlich im Bereich unserer Gremien: der damalige FAU-Kanzler, Vorsitzende unseres Verwaltungsrats und Vater des Großprojekts Wohnanlage Campus Süd in Erlangen, Thomas A.H. Schöck, erhielt am 1. Juli 2013 die Verdienstmedaille des Deutschen Studentenwerks.

Wer meine Nachfolge antreten wird kann ich zu meinem großen Bedauern nicht sagen, da unserem Verwaltungsrat die Klärung dieser Frage bislang leider nicht gelungen ist. Trotzdem wünsche ich dem- oder derjenigen an dieser Stelle unbekannterweise schon einmal alles Gute und viel Erfolg, ebenso meinem Stellvertreter Mathias Meyer, der – und das verdient besonderen Dank! – ab 1. Juli kommissarisch die Geschäftsführung übernehmen wird.

Mein herzlicher Dank gilt den vielen Menschen – Kolleginnen und Kollegen, Studierende, Bedienstete von Hochschulen und Behörden sowie viele andere –, die mich in all den Jahren beim Studentenwerk tatkräftig unterstützt und engagiert begleitet haben. Und natürlich Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, die Sie uns die Treue halten.

Ich wünsche Ihnen eine gute Zeit und sage „Servus“ und „auf Wiedersehen“, denn ein solches wird es sicherlich in den kommenden Jahren hier und dort geben!

Ihr

Otto de Ponte,
Geschäftsführer des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg

StudentenWERKs Blitz

Juli 2016

Mensaspeiseplan und aktuelle Infos



Otto de Ponte, seit Januar 2011 Geschäftsführer des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg, tritt zum 1. Juli 2016 in den Ruhestand.

Wir beraten, fördern und beraten Studierende



www.werkswelt.de

in Mittelfranken, reichlich und regelmäßig

Hausrezept: Sommerzeit – Grillzeit!

Nachdem sich nun endlich doch noch eine einigermaßen sommerliche Witterung abzeichnet, kann im Juli hoffentlich auch die Grillsaison durchstarten!



Zutaten (für alle, die man für eine gemeinsame Grillparty aufreiben kann): Personenfaktor Fisch/Fleisch/Wurst in der Summe bis 350 g, Personenfaktor Salat bis 250 g und Topping-Kräuterbutter bis 50 g, dazu Brot oder Baguette und natürlich auch etwas zu trinken; je nach Grillart Holzkohle, Gas oder Strom ...

Tipp – Gemüse für den Grill: Bald gibt es in allen Gärten wieder Zucchini, Paprika, Lauch, Kohlrabi, etc. wie Sand am Meer. Alles kurz waschen, in eine ähnliche Größe schneiden; Lauch und Paprika z.B. längs halbieren, Zucchini und Kohlrabi schälen, in 1-cm-Scheiben portionieren und im kochenden Salzwasser (Paprika bitte nicht!) kurz blanchieren (zu Deutsch: einmal aufkochen) und alles gut trocken tupfen. Eine Alufolie ausbreiten, mit Olivenöl beträufeln, etwas Knoblauch dazu, salzen, pfeffern, mit Kräutern würzen, wer es etwas schärfer mag gerne auch mit Cajun, und das Gemüse einwickeln.

In diesem Sinne: Schönen Sommer, egal wo auch immer, und wohl bekomms! Ihr Mathias M. Meyer

PS: Beim Auswickeln des Grillguts aufpassen, denn der Fond/Soft eignet sich sehr gut als Dip für das Brot!

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 2016 festgesetzt ist, aufgepasst: Denken Sie daran, den Weiterförderungsantrag für das Wintersemester 2016/17 rechtzeitig zu stellen und holen Sie sich deshalb frühzeitig die Antragsformulare ab!

Unter www.bafög-bayern.de können Sie Ihren BAföG-Antrag auch bequem online ausfüllen.

Stichtag für die Abgabe der Anträge: 31.07.2016!

Sommer-Musenhäppchen in Nürnberg

Noch einmal gibt's in diesem Semester unsere Musenhäppchen, nämlich am 5. Juli 2016 um 19.30 Uhr im Festsaal des Nürnberger Studentenhauses am Andreij-Sacharow-Platz. Wie immer sind Eintritt und Häppchen frei und künstlerische Beiträge aller Art willkommen! Dieses Mal u.a. mit dabei: Singer/Songwriter Alexander Locke, Autorin Sarah Nürnberger und Sänger Christopher Mull.



Christopher Mull

Kontakt: sina.pietrucha@werkswelt.de, Tel 09131/8002-63
<http://facebook.com/musenhaeppchen>



NEU!

Cafeteria Chemikum

Die neue gastronomische Alternative am Campus Süd, unweit der Südmensa und in direkter Nachbarschaft zum Biologikum (Staudtstraße 9, 91058 Erlangen).

- **Öffnungszeiten** während der Vorlesungszeit: Mo - Fr 8.00-15.00 Uhr (warme Speisen ab 11.00 Uhr)
- **Kalt- und Heißgetränke**, Kaffeespezialitäten (der Umwelt zuliebe 0,30 € Einwegbecheraufschlag!)
- **Für den kleinen Hunger**: Belegte Brötchen, Laugstangen, Baguettes, Bagels, Butterbrezen u.v.m.
- **Warme Speisen**: Currywurst mit Soße, Putenschnitzel paniert, Hacksteak, Pasta mit Soße (vegetarisch), Pommes mit Ketchup, Leberkäsesemmel



Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Ferienöffnungszeiten Hochschulgastronomie

Sommer 2016

Durchgehend geöffnet:

- Südmensa und Cafebar, Erlangen
- Mensa Langemarckplatz, Erlangen
- Mensa Insel Schütt, Nürnberg
- Cafeteria UB, Erlangen
- Cafeteria BistrOHM Bahnhofstraße, Nürnberg
- Cafeteria Lange Gasse, Nürnberg
- Cafeteria Eichstätt
- Cafeteria Ingolstadt

Geschlossen:

- Mensateria Wollentorstraße, Nürnberg (01.08.-04.09.)
- Mensa Regensburger Straße, Nürnberg (01.08.-11.09.)
- Veggie Zone St. Paul, Nürnberg (15.07.-16.10., in dieser Zeit als Aufenthaltsraum geöffnet, Automatenstation zugänglich)
- Mensa Ansbach (01.08.-04.09.)
- Mensateria Gastwirtschaft zum Adler, Triesdorf (01.08.-11.09.)
- Mensa Ingolstadt (01.08.-04.09.)
- Mensa Eichstätt (25.07.-18.09.)
- Cafeteria Chemikum, Erlangen (25.07.-30.09.)
- Cafeteria Südmensa, Erlangen (25.07.-30.09.)
- Cafeteria Kochstraße, Erlangen (25.07.-16.10.)
- Cafebar Langemarckplatz, Erlangen (01.08.-30.09.)
- Cafebar Universitätsbibliothek, Erlangen (18.07.-09.10.)
- Cafeteria Insel Schütt, Nürnberg (29.07.-11.09.)
- Cafebar Lange Gasse, Nürnberg (18.07.-16.10.)
- Cafeteria Bingstraße, Nürnberg (22.07.-16.10.)
- Cafeteria Bärenschanzstraße, Nürnberg (15.07.-30.09.)
- Cafeteria Come IN Hohfelderstraße, Nürnberg (18.07.-30.09.)

Änderungen vorbehalten. Bitte beachten Sie unsere aktuellen Aushänge und informieren Sie sich unter www.werkswelt.de!

Nur vom Studentenwerk:

Das Wohlfühlpaket



im Paket nur
1,80
statt 4,45 €

Für den Kopf
Die neue ZEIT CAMPUS Juli/August 2016

Für die Seele
Eine Rolle Mentos Choco

Fürs Herz
Ein Getränk nach Wahl:
• Kaffee • Kakao • Tee



Cafeteria Südmenza

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 1,99 €/2,99 €/3,98 €

Teller Steak Wedges m. Pommessoße o. Ketchup 2,00 €/3,00 €/4,00 €

Preise Stud./Bed./Gäste

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

Mensaspeiseplan für Juli 2016

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste	
Fr 01.07.	1 F Schollenfilet gebacken ^{a1,a4} mit Dillmayonnaise ^{5,a1,a3,a7} , Kartoffeln 2,76 € 3,76 € 5,52 €	2 Tipp des Tages 1,69 € 2,69 € 3,38 €	3 Apfelküchle ^{a1,a3,a5,a7} mit Vanillesoße ^{a7} 2,42 € 3,42 € 4,84 €	4 Pasta mediterran ^{10,a1} 1,69 € 2,69 € 3,38 €
Mo 04.07.	1 G Hähnchenragout süß-sauer ^{a9,a10} mit Basmatireis 2,29 € 3,29 € 4,58 €	2 Schweineschnitzel „Jäger Art“ ^{a1,a9} 2,12 € 3,12 € 4,24 €	3 Canneloni nonna ^{1,4,a1,a3,a7} 2,49 € 3,49 € 4,98 €	
Di 05.07.	1 G Putengulasch mexikanisch ^{a9,a10} mit Nudeln ^{a1} 2,25 € 3,25 € 4,50 €	2 Hackbraten „italienische Art“ ^{1,4,10,a1,a6,a7} mit Rahmsauce ^{a1,a7,a9} 1,96 € 2,96 € 3,92 €	3 Veggie-Nuggets ^{a1,a3,a6,a7} mit Kräuter-Dip ^{5,a1,a3,a7} 2,54 € 3,54 € 5,08 €	
Mi 06.07.	1 F Pasta mit Garnelen ^{1,4,a1,a2,a7} 3,05 € 4,05 € 6,10 €	2 Fränkischer Sauerbraten mit Lebkuchensoße ^{a1,a9} 2,87 € 3,87 € 5,74 €	3 Soja-Mais-Chili ^{5,a1,a9,a10} mit Paprikareis ^{a7} 1,79 € 2,79 € 3,58 €	
Do 07.07.	1 G Spätzlepfanne mit Geflügelstreifen ^{a1,a3,a7} 1,98 € 2,98 € 3,96 €	2 Grillteller (1 Schweinesteak/1 fränk. Bratwurst) ^{4,7} m. Krautsalat u. Sour-Cream-Dip ^{11,a7} 2,54 € 3,54 € 5,08 €	3 Kartoffelgulasch mit Peperoni 1,69 € 2,69 € 3,38 €	
Fr 08.07.	1 F Fish ^{a1,a3,a4,a9} and Chips mit Remoulade ^{4,5,a1,a3} 2,92 € 3,92 € 5,84 €	2 Hähnchenbrust in Rotweinsauce ^{a1} 2,19 € 3,19 € 4,38 €	3 Kräuterquark ^{a7} mit Petersilienkartoffeln ^{a7} 1,75 € 2,75 € 3,50 €	
Mo 11.07.	1 S Vollkom-Spirelli mit Schinken ^{4,7,a1} und Tomaten-Basilikum-Sahnesauce ^{a1,a7,a9} 1,69 € 2,69 € 3,38 €	2 Geschmorte Rinderstreifen mit Chinagemüse und Sojasauce ^{a6} 2,35 € 3,35 € 4,70 €	3 Champignons im Backteig ^{a1,a3,a7} mit Remoulade ^{5,a1,a3} 2,05 € 3,05 € 4,10 €	
Di 12.07.	1 S 2 Schweinsbratwürste ⁷ auf Sauerkraut ⁴ mit Kartoffelpüree ^{a7} 2,38 € 3,38 € 4,76 €	2 Hähnchenpfanne Caprese mit Reis und Gemüse ^{a7} 2,19 € 3,19 € 4,38 €	3 Pasta mit Blattspinat und Gorgonzolasauce ^{1,4,a1,a7} 1,69 € 2,69 € 3,38 €	
Mi 13.07.	1 R Westernhacksteak ^{a1} mit Bohnen-Kartoffelgemüse ^{a1,a7} 2,26 € 3,26 € 4,52 €	2 Putenschnitzel „Wiener Art“ mit Zitrone ¹¹ 2,19 € 3,19 € 4,38 €	3 Bauerngemüse-Auflauf ^{1,4} mit Kräutersauce ^{a1,a7} 1,69 € 2,69 € 3,38 €	
Do 14.07.	1 S Pfeffergeschnetzeltes vom Schwein ^{a1,a7} mit Nudeln ^{a1} 2,15 € 3,15 € 4,30 €	2 Putenrollbraten mit Senf-Honig-Marinade ^{a9,a10} 2,49 € 3,49 € 4,98 €	3 Blumenkohl-Käse-Medaillon ^{1,9,a1,a7,a12} mit Sauce béarnaise ^{a1,a3,a7} 1,99 € 2,99 € 3,98 €	
Fr 15.07.	1 F 2 Bremer Fischfrikadellen ^{a1,a4,a7} mit Kartoffelsalat ⁴ u. Dill-Dip ^{5,a1,a3,a7} 2,69 € 3,69 € 5,38 €	2 Tipp des Tages 1,69 € 2,69 € 3,38 €	3 Weizennudeln mit Tofuwürfeln und allerlei Sprossen ^{a1,a6} 1,89 € 2,89 € 3,78 €	
Mo 18.07.	1 G Hähnchenbrust mit Champignonsahnesauce ^{a1,a7} und Reis 2,49 € 3,49 € 4,98 €	2 Bigos, Schweinegulasch ⁴ mit Sauerkraut 1,88 € 2,88 € 3,76 €	3 Schupfnudel-Pfanne mit Gemüse und Sauerrahm ^{a1,a3,a7,a9} 1,69 € 2,69 € 3,38 €	

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 Phosphat 5 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

Immer & überall

... täglich in allen Mensen:



Eintopf/Tagessuppe
auch in Bio-Qualität
eine große Schale Eintopf/Tagessuppe inkl. 1 Kaiserbrötchen
Stud. 1,20 € / Bed. 2,20 € / Gäste 2,40 €



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



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

Mensaspeiseplan für Juli 2016

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste	
Di 19.07.	1 V Nudelpfanne m. italienischem Gemüse ^{a1,a3,a7} u. Tomatensoße ^{a7,a9} 1,69 € 2,69 € 3,38 €	2 G Grünes Curry mit Putenfleisch, Kokos und Gemüse ^{a6} 2,35 € 3,35 € 4,70 €	3 S Schweineschnitzel Cipola mit Zitrone ^{11,a1} 2,09 € 3,09 € 4,18 €	
Mi 20.07.	1 R S Fränkisches Hacksteak ^{a1,a3} auf Bayerischkraut ^{4,7} mit Kartoffeln 2,79 € 3,79 € 5,58 €	2 R Rinderragout Westmoreland ^{5,9,a1,a12} 2,52 € 3,52 € 5,04 €	3 V Apfelstrudel ^{a1,a3,a7} mit Vanillesoße ^{a7} 1,69 € 2,69 € 3,38 €	4 V Pasta ^{a1} mit Zitronen-Zucchini-Soße ^{a1,a7} 1,69 € 2,69 € 3,38 €
Do 21.07.	1 R Pasta Saloniki ^{1,4,a1,a7} 2,19 € 3,19 € 4,38 €	2 G Putensteak mit Café-de-Paris-Soße ^{a1,a3,a7,a10} 2,98 € 3,98 € 5,96 €	3 V Waldpilze in Kräuterrahm ^{a1,a6,a7} , Semmelkloß ^{a1,a3} 2,29 € 3,29 € 4,58 €	
Fr 22.07.	1 F Geb. Seelachsfilet ^{a1,a4} , mit Remoulade ^{5,a1,a3} und Kartoffelwedges 2,89 € 3,89 € 5,78 €	2 G Hähnchenstreifen mit Sprossen und Sesam 2,29 € 3,29 € 4,58 €	3 V Ricotta-Tortellini ^{a1,a3,a7} mit Tomatensoße ^{a7,a9} und Reibekäse ^{1,4,a7} 1,89 € 2,89 € 3,78 €	
Mo 25.07.	1 R Spaghetti Bolognese ^{a1,a7} mit geriebenem Käse ^{1,4,a7} 2,19 € 3,19 € 4,38 €	2 G Hähnchen Cordon Bleu ^{1,4,7,a1,a7} mit Zitrone ¹¹ 2,09 € 3,09 € 4,18 €	3 V Weizen-Tortilla ^{a1} mit Gemüsefüllung ^{a1,a7,a9} und Knoblauch-Dip ^{5,a1,a3,a7} 1,89 € 2,89 € 3,78 €	
Di 26.07.	1 S Schweinerückensteak mit Senf-Zwiebelsauce ^{a1,a7,a10} u. Spätzle ^{a1,a3} 2,95 € 3,95 € 5,90 €	2 R Rindergeschnetzeltes mit Gemüsestreifen ^{a7,a9} 2,35 € 3,35 € 4,70 €	3 V Vegetarische Frühlingsrolle ^{a1,a3,a6,a7,a9} mit Sweet-Chili-Soße ⁵ 1,69 € 2,69 € 3,38 €	
Mi 27.07.	1 G 2 Geflügel-frikadellen ^{a1,a3,a7} mit grüner Salsa ^{5,9,a12} und Curryreis 2,48 € 3,48 € 4,96 €	2 F Forelle „Müllerin Art“ ^{a1,a4,a7,a8} 3,25 € 4,25 € 6,50 €	3 V Sellerieschnitzel ^{a1,a7,a9} auf Rahmlauch ^{a1,a7} 1,69 € 2,69 € 3,38 €	
Do 28.07.	1 S Pfeffersteak vom Schweinehals ^{a1,a7} mit Kartoffelpüree ^{a7} 2,35 € 3,35 € 4,70 €	2 R Fränkischer Rinderbraten mit Gemüsestreifen in Rahm ^{a1,a7,a9} 2,85 € 3,85 € 5,70 €	3 V Penne ^{a1} mit Ratatouillesauce ^{a1,a7} 1,69 € 2,69 € 3,38 €	
Fr 29.07.	1 F Seelachsfilet im Backteig ^{a1,a4} mit Tomatensoße ^{a7,a9} u. Reis 2,65 € 3,65 € 5,30 €	2 G Hähnchenbrust mit Zwiebelsauce ^{a1,a7} 2,15 € 3,15 € 4,30 €	3 V* Thai-Nudelgemüse-Pfanne mit Erdnüssen in Kokossoße ^{a1,a5,a6} 1,78 € 2,78 € 3,56 €	
Mo 01.08.	1 S Zwei Thüringer Bratwürste ⁷ mit Sauerkraut und Püree ^{a7} 2,35 € 3,35 € 4,70 €	2 R Kalbsgulasch in „Jäger Art“ mit Waldpilzen ^{a1,a7,a9} 2,92 € 3,92 € 5,84 €	3 V Gemüsestrudel ^{1,4,a1,a7,a9} mit Meerrettichsoße ^{7,9,a1,a6,a7,a12} 1,98 € 2,98 € 3,96 €	
Di 02.08.	1 S Maultaschen mit Hackfleischfüllung ^{a1,a3,a9} auf Ratatouillegemüse ^{a1} 1,82 € 2,82 € 3,64 €	2 G Putenschnitzel ^{a1} mit Pfefferrahmsauce ^{a1,a7} 2,75 € 3,75 € 5,50 €	3 V Gebackene Zucchini-scheiben ^{a1,a3} mit Paprikadip ^{5,a1,a3,a7} 1,96 € 2,96 € 3,92 €	
Mi 03.08.	1 S Schweine Cordon Bleu ^{1,4,7,a1,a7} mit Kartoffelsalat ^{4,a10} und Zitrone ¹¹ 2,75 € 3,75 € 5,50 €	2 G Putengeschnetzeltes mit exotischen Früchten in Curryrahm ^{a1,a6,a7} 2,22 € 3,22 € 4,44 €	3 V Spinattortellini ^{a1,a3,a7} mit Tomatensoße ^{a1,a7,a9} 1,89 € 2,89 € 3,78 €	

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 Phosphat 5 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

immer Donnerstags!

4€

für Schüler/Studenten
gegen Vorlage des Ausweises

Lamm-Lichtspiele

jetzt mit neuer website:
www.lamm-lichtspiele.de



Impressum

Ausgabe Nr. 7,
Juli 2016
Herausgeber:
Studentenwerk
Erlangen-Nürnberg
Hofmannstraße 27
91052 Erlangen

Otto de Ponte,
Geschäftsführer
Kontakt:
E-Mail: info@werkswelt.de
Tel 09131/8002-0
Fax 09131/8002-190

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

Hier könnte IHRE Anzeige stehen ...

Erkundigen Sie sich nach den Konditionen für eine Anzeige im „WERKsBlitz“ beim Leiter Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit, Uwe Scheer, Tel. 0 91 31/ 80 02-62, uwe.scheer@werkswelt.de

gesa
Hygiene Gruppe
Wir sorgen dafür, dass man Ihnen den Auftritt nicht verdirbt!
GEMEX
Hygiene + Vorratsschutz
Ein Unternehmen der Gesa Hygiene-Gruppe
Hygiene überzeugend anders.

Veggie Zone
St. Paul
Nürnberg, Dutzendteichstraße 24, bei der Mensa Regensburger Straße
Täglich zwei fleischlose Gerichte, davon eines vegan.
Während der Vorlesungszeit Mo-Do von 11.00 bis 15.00 Uhr Speiseplan unter www.werkswelt.de