

Normal

Normalerweise toben wir uns bei der Überschrift des WERKsBlitz-Editorials gerne mit Wortspielen und Superlativen aus. In diesen Zeiten ist allenthalben eine neue Bescheidenheit eingekehrt und man sehnt sich einfach nur nach Normalität. Diese kehrt auch zunehmend wieder, von einer vollständigen Rückkehr zum gewohnten Alltag wird man indes

auf absehbare Zeit nur träumen können. Das gilt auch für den Hochschulbereich.

Das Studentenwerk Erlangen-Nürnberg ist in allen Bereichen für Sie da, zunehmend auch wieder live vor Ort. Nachfolgend ein Überblick über unsere aktuellen Leistungen:

Gastronomie:

An vielen Standorten Takeaway-Verkauf; Online-Sitzplatz-Reservierung für aktuell vier Mensen: www.werkswelt.de/mensareservierung

Wohnen:

Unser WohnService ist telefonisch und per E-Mail erreichbar, die Antragstellung für einen Wohnplatz funktioniert wie gewohnt online. Ein- und Auszüge sind in den Wohnheimen generell möglich.

BAföG:

Auch unser Amt für Ausbildungsförderung ist telefonisch sowie per E-Mail erreichbar; die Antragstellung ist online möglich über www.bafoeg-bayern.de; BAföG-App für Android und iOS.

Beratungsdienste:

Psychologische Beratung findet online und telefonisch statt, weitere Informationen unter www.werkswelt.de/ppb; Die Sozialberatung ist telefonisch und per E-Mail erreichbar (Tel 09131/8002-757, sozialberatung@werkswelt.de); Rechtsberatung erfolgt per E-Mail (rechtsberatung@werkswelt.de)

Mit vorsichtig optimistischen Grüßen und den besten Wünschen für die Gesundheit, Ihr

Mathias M. Meyer,

Geschäftsführer des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg



In our refectories "Mensa Langemarckplatz", "Südmensa", "Mensa Eichstätt" and "Mensa Ingolstadt" seats have to be booked in advance. Take-Out is also still available and needs no reserveration.

Our HousingService can be reached by phone and E-Mail. Moving in and out is still possible.

International students can apply for the KfW Student Loan. You can receive monthly disbursements of up to EUR 650. The money has to be repayed! More informations: www.kfw.de

Our psychologists are still there for you and can be reached by phone. Outside of business hours, please leave a message on the answering machine. We will call you back! The open office hours will take place as telephone office hours until further notice. Psychological counceling sessions are also offered as video-based counceling.

Neuer Semesterticket-Vertrag

Das Studentenwerk Erlangen-Nürnberg und der Verkehrsverbund Großraum Nürnberg (VGN) haben einen Jahresvertrag über die Fortsetzung des Semestertickets für die Hochschulregion Nürnberg-Fürth-Erlangen im Wintersemester 2020/21 und im Sommersemester 2021 unterzeichnet. Der Solidarbeitrag sinkt im Winter 2020/, wie auch im Sommer 2020, auf jeweils 75 Euro (bisher 76 Euro). Auch die Zusatzkarte wird günstiger und kostet in beiden Semestern jeweils 207 Euro (bisher 213 Euro).

Studentenwerks-Geschäftsführer Mathias M. Meyer betont: "Wir freuen uns, dass der VGN bei der Berechnung des Rabatts einen aufgrund des Vorjahres hochgerechneten Wert gewählt hat, so dass den Studierenden aufgrund der Corona-Pandemie keine Nachteile entstehen. Somit wird das Semesterticket durch Nullrunde und Rabattt deutlich günstiger". www.vgn.de/semesterticket





Vor dem Abriss: Wohnanlage Avenariusstr.



Oft gewünscht, hier das Rezept zum nachkochen. Unser veganer Eintopf mit Erdnusssoße macht einfach glücklich!

Zutaten:

saspeiseplan

laktuelle Infos

400 g Süßkartoffeln, 300 g Blattspinat, 2 rote Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, kl. Stück Ingwer, 200 ml Gemüsebrühe, 1 Dose Tomaten (gehackt), Salz & Pfeffer



Für die Erdnusspaste:

100 g Erdnüsse, 1 rote Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, Paprikapulver, Chiliflocken, ca. 80 ml Hafermilch, Salz & Peffer

Zubereitung:

Süßkartoffeln würfeln, Ingwer zerreiben. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln und beides in Öl anschwitzen (für die Erdnusspaste gleich mitmachen und beiseite stellen). Ingwer und Süßkartoffelwürfel dazugeben. Mit Gemüsebrühe und Tomaten auffüllen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind. In der Zwischenzeit Erdnüsse anrösten, zusammen mit Zwiebeln, Knoblauch, Gewürzen und Hafermilch im Mixer zu einer Paste verarbeiten und abschmecken. Blattspinat grob hacken und mit der Erdnusspaste in den Eintopf geben. Auf dem Teller mit gerösteten Erdnüssen dekorieren und sofort serverien. Dazu passt wunderbar Vollkornbaguette.

Wohl bekomm's, Ihr

Smail Aliia

stv. Leiter der Mensa Langemarckplatz in Erlangen

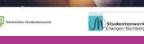


Die erste Mieterin des sanierten Erlanger Alexandrinum (links Hausmeister Stephan Weiß)















Impressum

Ausgabe Nr. 6, Juni 2020 Herausgeber: Studentenwerk Erlangen-Nürnberg Hofmannstraße 27 91052 Erlangen

Mathias M. Meyer, Geschäftsführer

Kontakt:

E-Mail: info@werkswelt.de Tel 09131/8002-0 Fax 09131/8002-190

Layout: Sebastian Fischer **Uwe Scheer** Druck: Druckerei C. Fleßa GmbH Auflage: 1.000





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

MSC-Zertifizierungsnummer MSC - C - 51840

Mensaspeiseplan für Juni 2020



2.754 3.754 5.864

2:04 1:404 4:344

Liebe Gäste,

für diese Mensen können unter www.werkswelt.de/mensareservierung online Sitzplätze reserviert werden:

Mensa Langemarckplatz Erlangen

Südmensa Erlangen

Mensa Ingolstadt

Mensa Eichstätt



- AD-4 3-AD-4 3-70-4

1574 1574 1544

2.59-4 2.59-4 5.39-4

1451 1451 1301

2124 2124 4244

LADY LADY ASSIS Hier gibt es Essen zum Mitnehmen:

Mensa Langemarckplatz Erlangen

Südmensa Erlangen

Mensa Regensburger Straße Nürnberg

Mensateria Wollentorstraße Nürnberg

Mensa Ingolstadt

Mensa Eichstätt

Mensa Ansbach

NEU Cafeteria SüdBlick ab 8. Juni Mo-Do 15.00 bis 21.30 Uhr aeöffnet.

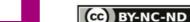
Hier könnte IHRE Anzeige stehen ...

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

gemex

Exzellenter Schutz vor Schädlingen.







Infektionen vorbeugen:

Die 10 wichtigsten Hygienetipps

Im Alltag begegnen wir vielen Erregern wie Viren und Bakterien. Einfache Hygienemaßnahmen tragen dazu bei, sich und andere vor ansteckenden Infektionskrankheiten zu schützen.

1. Regelmäßig Hände waschen

- wenn Sie nach Hause kommen,
- > vor und während der Zubereitung von Speisen,
- vor den Mahlzeiten,
- nach dem Besuch der Toilette,
- nach dem Naseputzen, Husten oder Niesen,
- vor und nach dem Kontakt mit Erkrankten,
- nach dem Kontakt mit Tieren

3. Hände aus dem Gesicht fernhalten

Fassen Sie mit ungewaschenen Händen nicht an Mund, Augen oder Nase.

5. Im Krankheitsfall Abstand halten

➤ Verzichten Sie auf enge Körperkontakte, solange Sie

► Halten Sie sich in einem separaten Raum auf und

benutzen Sie wenn möglich eine getrennte Toilette.

► Benutzen Sie Essgeschirr oder Handtücher nicht mit

► Kurieren Sie sich zu Hause aus.

ansteckend sind.



2. Hände gründlich waschen

- ► Hände unter fließendes Wasser halten,
- > von allen Seiten mit Seife einreiben,
- dabei 20 bis 30 Sekunden Zeit lassen, unter fließendem Wasser abwaschen,
- mit einem sauberen Tuch trocknen



4. Richtig husten und niesen

- ► Halten Sie beim Husten und Niesen Abstand von anderen und drehen sich weg.
- ▶ Benutzen Sie ein Taschentuch oder halten die Armbeuge vor Mund und Nase.



6. Wunden schützen

Decken Sie Wunden mit einem Pflaster oder Verband ab

7. Auf ein sauberes Zuhause achten

- ► Reinigen Sie insbesondere Küche und Bad regelmäßig mit üblichen Haushaltsreinigern.
- Lassen Sie Putzlappen nach Gebrauch gut trocknen und wechseln sie häufig aus.

9. Geschirr und Wäsche heiß waschen

- ► Reinigen Sie Ess- und Küchenutensilien mit warmem Wasser und Spülmittel oder in der Spülmaschine.
- ► Waschen Sie Spüllappen und Putztücher sowie Handtücher, Waschlappen, Bettwäsche und Unterwäsche bei mindestens 60 °C.



8. Lebensmittel hygienisch behandeln

- ► Bewahren Sie empfindliche Nahrungsmittel stets gut gekühlt auf.
- Vermeiden Sie den Kontakt von rohen Tierprodukten mit roh verzehrten Lebensmitteln.
- Erhitzen Sie Fleisch auf mindestens 70 °C.
- Waschen Sie Gemüse und Obst gründlich.



Lüften Sie geschlossene Räume mehrmals täglich für einige Minuten.

