



Große Hürde knapp genommen

Das Semesterticket für die Hochschulen im Raum Erlangen/Nürnberg rückt näher, mit der Zustimmung der Studierenden von FAU und TH Nürnberg bei den Urabstimmungen im Januar wurde eine große Hürde genommen – wenn auch denkbar knapp (siehe nebenstehenden Bericht). Bereits

wenige Tage danach fand am Montag, 26. Januar 2015 ein erstes Gespräch mit dem VGN im Hinblick auf den noch zu schließenden Vertrag über das Semesterticket statt. Dabei wurde klar, dass im weiteren Verlauf der Verhandlungen durchaus noch die eine oder andere nicht geringe und teils unerwartete Hürde genommen werden muss, gerade beim Thema weitere Preisentwicklung.

Das Semesterticket ist also immer noch ein Dauerbrenner, aber keineswegs das einzige Thema von herausragender Bedeutung, das uns derzeit beschäftigt. Gewiss nicht minder wichtig ist unser Großprojekt eines Wohnheimneubaus am Erlanger Südcampus, von dem wir auch an dieser Stelle schon mehrfach berichtet haben (weitere Informationen auf www.werkswelt.de in der Rubrik „Projekte“). Nach ungewöhnlich komplexen und langwierigen Vorverhandlungen mit den anderen Projektbeteiligten wird nun Anfang Februar der Landtag über den Grunderwerb auf dem Weg des Erbbaurechts entscheiden. Im Übrigen sind alle Voraussetzungen für die Durchführung der notwendigen Rodungsarbeiten bereits veranlasst. Schwierige Finanzierungsfragen befinden sich derzeit ebenfalls noch in der Klärung, wir sind aber optimistisch, dass wir bei der Obersten Baubehörde gute Aussichten auf die notwendige Förderung haben. Das Studentenwerk strebt auf jeden Fall mit Hochdruck einen Baubeginn noch in diesem Frühjahr an.

Sie sehen: Der anstehenden Ferienzeit zum Trotz wird es bei uns im Februar – sonst im Hochschulbereich traditionell ein eher ruhiger Monat – wirklich spannend. Drücken Sie uns die Daumen, dass es mit unseren Projekten, dem Semesterticket wie dem Wohnheimneubau, im Interesse der Studierenden gut vorangeht!

Ich wünsche allen unseren Leserinnen und Lesern eine erholsame Ferienzeit und allen, die jetzt noch im Prüfungsstress sind viel Erfolg!

Otto de Ponte
Geschäftsführer des
Studentenwerks Erlangen-Nürnberg

Studenten WERKs Blitz

Ausgabe Nr. 2,
Februar 2015
Herausgeber:
Studentenwerk
Erlangen-Nürnberg
Hofmannstraße 27
91052 Erlangen

Impressum

Otto de Ponte, Geschäftsführer

Kontakt:
E-Mail: info@stw.uni-erlangen.de
Tel. 09131/8002-0
Fax 09131/8002-190

Layout: Uwe Scheer
Fotos: Mile Cindric (Editorial)
Druck: Druckerei C. Fleßa GmbH
Auflage: 6.000

Semesterticket und kein Ende

Die Abstimmungen über die Einführung eines Semestertickets an der FAU und an der THN sind abgeschlossen, das Ergebnis steht seit 22. Januar 2015 fest. An beiden Hochschulen wurde das geforderte Quorum (mehr als ein Drittel der Abstimmungsberechtigten) deutlich übertroffen, und an beiden Hochschulen haben die Studierenden mehrheitlich für die Einführung eines Semestertickets gestimmt (FAU: 50,7 % Ja-Stimmen, THN 58,2 % Ja-Stimmen). Besonders an der FAU fiel das Ergebnis knapp aus, der Stimmenvorsprung betrug dort 350 Stimmen von 24.068 abgegebenen und 39.600 wahlberechtigten Stimmen. An der THN wurden 7.150 von 12.800 Stimmen abgegeben (Beteiligung: FAU 60,7 %, THN 55,9 %). Das Studentenwerk freut sich nun mit dem Aktionsbündnis über die erfolgreich durchgeführte Abstimmung. Das Ergebnis ist zwar klar, wir hätten uns aber sicherlich ein noch deutlicheres Abstimmungsergebnis gewünscht. Bereits wenige Tage nach Ende der Abstimmung trat das Studentenwerk in die Vertragsverhandlungen mit dem VGN ein. Auch mit den Hochschulen ist das weitere Verfahren zu vereinbaren, der Verwaltungsrat muss einen Beschluss über eine Satzungsänderung fassen, und schließlich muss das Bayerische Staatsministerium des Innern noch zustimmen. Das Semesterticket soll ab kommenden Wintersemester, also ab 1. Oktober 2015 gelten. Leicht möglich, dass weitere Abstimmungen folgen. Besonders spannend wird es, wenn die Zukaufquote für das Zusatzticket feststeht: Für den Fall, dass die vom VGN geforderte Quote (37,7 %) nicht erreicht wird, hat dieser bereits jetzt neben der „normalen“ Teuerung eine zusätzliche Preiserhöhung angekündigt. Ergo: Das Semesterticket wird nur dann bestehen können, wenn das Zusatzticket im Winter und im Sommer genügend Abnehmer findet.

– Uwe Scheer, Projektleiter Semesterticket

Fair gefischt: MSC-Zertifizierung bestätigt

Unser Studentenwerk hat sich kürzlich wieder den strengen Augen von staatlich akkreditierten Stellen unterzogen und sich in allen Kontrollen behaupten können.

Bei unserem MSC-Audit haben wir die Überprüfung bestanden. Der externe Auditor lobte wieder die professionelle Umsetzung des MSC-Konzepts in unserem Studentenwerk. Dank dieser guten Umsetzung haben wir schon im letzten Jahr erreicht, dass wir in eine Stufe mit geringem Risiko beim MSC eingestuft wurden. Stichprobenweise wurde bei diesen Audits die MSC-Zentrale, die Südmensa und die Mensa Insel Schütt überprüft. Durch die Bank waren wir hier gut aufgestellt. Dank des gewissenhaften Einkaufs, unserer korrekten Warenwirtschaftspflege und den ständigen Bemühungen der Mensaleiter um die Qualität unseres Essens sind auch diese Kontrollen positiv verlaufen. Somit dürfen wir bis Dezember 2016 weiter das MSC-Siegel verwenden.

Neu ist, dass ab sofort alle Cafeterien, die von einer Mensa beliefert werden und auch MSC-Fisch verkaufen, mit in unser Zertifikat aufgenommen werden. Des Weiteren hat das MSC beschlossen, weltweit alle zertifizierten Stellen mit einem einheitlichen Code auszuloben. Wundern Sie sich also nicht, wenn in der nahen Zukunft eine andere Codenummer unter unserem MSC-Logo erscheint (bisher: SGS-NL-MS-C-0712 – neu: MSC - C - 51840).



Studenten WERKs Blitz

Februar 2015

Mensaspeiseplan
und aktuelle Infos



Grund zur Freude gab es am 22. Januar bei der Pressekonferenz im Nürnberger Studentenhaus anlässlich der Bekanntgabe der Ergebnisse der Semesterticket-Urabstimmungen

Wir beraten, fördern
und versorgen Studierende
Studentenwerk
Erlangen-Nürnberg
www.werkswelt.de
in Mittelfranken,
Erichthaus und Ingolstadt

Musenhäppchen

Das offene Podium
für junge Künstler

auch im
Sommer 2015
in Erlangen
& Nürnberg

Eintritt & Häppchen frei!



Mitmachen!

Die Veranstaltungsreihe für junge Künstlerinnen und Künstler, die Gelegenheit suchen, ein nicht abendfüllendes Programm zu präsentieren oder sich sogar erstmals vor ein Publikum wagen. Wer möchte mit Kurzbeiträgen aller Art (Musik von Klassik bis Jazz, Theater, Kabarett, bildende Kunst etc.) an der Gestaltung des Abends mitwirken?

Interessenten bitte melden beim Kulturbüro:

Tel: 09131/8002-63
E-Mail: Sina.Pietrucha@stw.uni-erlangen.de

www.facebook.com/musenhaeppchen

Hausrezept: Spinat

Aus Meyers Reisen, passend zur Fastenzeit: nur bei wenigen Speisen gehen die Meinungen derart auseinander wie beim Spinat – für die einen ein fürchterliches grünes Kindheitstrauma, für die anderen, wie z.B. Popeye, bringt er Kraft und ist einfach Spitze!



Zutaten für 2 bis 3 Personen:

Zwei kleine Zwiebeln, eine Knoblauchzehe, 30 g Butter, je 1 Messerspitze Majoran und Thymian, Muskat, Pfeffer, 30 g Mehl, 0,3 l Milch, 0,2 l Sahne, Salz, gekörnte Gemüsebrühe, 1 Paket TK-Spinat (gehackt, ca. 450 bis 500 g); die Profis unter den Hobbyköchen nehmen stattdessen ca. 800 g frischen Spinat vom Markt!

Zubereitung:

Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe würfeln und im Topf mit Butter glasig anschwitzen. Majoran und Thymian kurz mit dünsten. Das Mehl zugeben und verrühren. Nun Milch angießen und mit der Mehlschütze glatt rühren, da es sonst Klümpchen geben kann. Jetzt den aufgetauten Spinat dazu geben und bei geringer Hitze einige Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Mit etwas Sahne verfeinern und mit Muskat, Pfeffer und gekörnter Gemüsebrühe abschmecken.

Zubereitung, Teil 2, für die Profis unter den Hobbyköchen, wir ersetzen den TK-Spinat durch ca. 800 g frischen Spinat vom Markt und verfahren wie folgt:

Den Spinat, das sind übrigens Blätter, vom Stengl befreien, waschen und grob hacken. Wasser in einem Topf kochen und eine Prise Salz hinzufügen. Den Spinat in das kochende Wasser geben, kurz aufkochen und in kaltem Wasser, am besten mit Eiswürfeln, abschrecken, dann bleibt die Farbe schön erhalten. Nach dem Abschrecken gleich abgießen und sonst wie oben verfahren, also in der oben beschriebenen Zubereitung den TK-Spinat durch den frisch gekochten ersetzen.

Dazu empfehle ich klassisch Salzkartoffeln und Spiegelei, auch Fischfilet, naturell gebraten, passt gut dazu.

Guten Appetit und kommen Sie gut durch die Fastenzeit,

Ihr Mathias M. Meyer



Info Öffnungszeiten

Semesterferien Frühjahr 2015

Hochschulgastronomie: Geschlossen sind in Nürnberg die Cafeteria Bärenschanzstr. und die Cafeteria „Come IN“ Hofederstr. (02.02.-13.03.), die Veggie Zone St. Paul (währenddessen in der Mensa Regensburger Str. tägl. ein veganes Gericht!), die Cafeteria Bingstr. und die Cafeteria Lange Gasse (02.02.-10.04.) sowie die Cafeteria Insel Schütt (siehe Aushang/Internet); in Erlangen die Cafeteria UB (02.02.-10.04.). Am Faschingsdienstag (17.02.) sind alle Mensen und Cafeterien ab 13.30 Uhr geschlossen. Alle übrigen Einrichtungen unserer Hochschulgastronomie sind geöffnet, teilweise allerdings mit eingeschränkten Öffnungszeiten.

Rechtsberatung: während der Semesterferien donnerstags keine Sprechstunden
Weitere Informationen unter www.werkswelt.de. Änderungen vorbehalten.
Bitte beachten Sie unsere aktuellen Aushänge!

Nur vom Studentenwerk:

Das Wohlfühlpaket

1. Für den Kopf

Die neue ZEIT CAMPUS



Deutschlands
meistgelesenes
Studenten-
magazin

2. Für die Seele

Vier PratoBelli Cantuccini



3. Fürs Herz

Ein Getränk

nach Wahl:

- Kaffee
- Kakao
- Tee



Sonderangebot!

statt einzeln ~~4,40 €~~

nur **1,80 €**

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@stw.uni-erlangen.de

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 Februar 2015

	Ausgabe			Studierende		
				Bedienstete	Gäste	
Mo 02.02.	1 V	Gnocchi in Käse-Gemüsesoße ^{1,4,a1,a3,a7}	2,22 €	3,22 €	4,44 €	
	2 W	Wildragout in Cranberries und Pilzen ^{a1,a7,a9}	2,62 €	3,62 €	5,24 €	
	3 S	6 kleine fränkische Bratwürste ⁷ auf Sauerkraut	2,02 €	3,02 €	4,04 €	
Di 03.02.	1 V	Schupfnudeln mit Tomaten und Hirtenkäse ^{a1,a3,a7}	2,22 €	3,22 €	4,44 €	
	2 G	Puten Cordon Bleu ^{a1,a7} mit Zitrone ¹¹	2,24 €	3,24 €	4,48 €	
	3	Tipp des Tages	1,66 €	2,66 €	3,32 €	
Mi 04.02.	1 R S	Hacksteak „Provençalische Art“ ^{10,a1,a3} mit Kartoffeln	2,64 €	3,64 €	5,28 €	
	2 F	Nudelpfanne mit Muschelfleisch und Paprika ^{a1,a7,a14}	1,77 €	2,77 €	3,54 €	
	3 V	Kartoffelrösti ⁷ mit Frühlingsgemüse ^{a7}	1,69 €	2,69 €	3,38 €	
Do 05.02.	1 G	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Asiagemüse ^{a6}	2,39 €	3,39 €	4,78 €	
	2 S	Pfefferspießbraten ^{a1,a7,a9}	1,99 €	2,99 €	3,98 €	
	3 V	Spaghetti mit Soja-Bolognese ^{a1,a6,a9} und Reibekäse ^{1,4,a7}	1,78 €	2,78 €	3,56 €	
Fr 06.02.	1 F	Alaska Seelachs gebraten ^{a1,a4} m. Kräuterdip ^{5,a1,a3,a7} u. Kartoffeln	2,88 €	3,88 €	5,76 €	
	2 W	Kängururagout in Kokos-Currysoße ^{a1}	2,34 €	3,34 €	4,68 €	
	3 V	Germknödel ^{a1,a3,a7} mit Zimt-Zucker und Mandelsoße ^{a7,a8}	1,58 €	2,58 €	3,16 €	
	4 V	Nudeln ^{a1} mit Paprikarahm ^{a1,a7}	1,59 €	2,59 €	3,18 €	
Mo 09.02.	1 S	Feuerspieß ^{a1} mit Schaschliksoße ^{5,a1,a9} auf Curryreis	2,37 €	3,37 €	4,74 €	
	2 G	Hähnchennuggets ^{a1} mit Cocktailsoße ^{5,7,9,a1,a3,a7,a12}	2,32 €	3,32 €	4,64 €	
	3 V	Pasta mit Räuchertofu und Champignons ^{a1,a6,a7}	1,77 €	2,77 €	3,54 €	
Di 10.02.	1 S	Bami Goreng (Schweinefleisch, Asiagemüse/Nudeln) ^{a1,a6}	1,98 €	2,98 €	3,96 €	
	2 G	Putenbruststeak mediterran m. Hirtenkäse u. Paprika ^{a1,a7}	2,58 €	3,58 €	5,16 €	
	3 V	Zwiebel-Käse-Rösti ^{a1,a3,a7} m. Quark-Gurken-Dip ^{5,a1,a3,a7,a10}	1,58 €	2,58 €	3,16 €	
Mi 11.02.	1 R	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Reis	2,65 €	3,65 €	5,30 €	
	2 S	Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^{a1} mit Zitrone ¹¹	1,98 €	2,98 €	3,96 €	
	3 V	Käsespätzle ^{a1,a3,a7} mit Röstzwiebeln ^{a1}	1,79 €	2,79 €	3,58 €	
Do 12.02.	1 S	Kräuterbraten vom Schwein ^{a9,a10} m. Klob ^{9,a12} u. Bio Rotkraut ^{a1}	3,15 €	4,15 €	6,30 €	
Veggie Day	2 V	Kartoffel-Brokkoliflan ^{a3,a7} mit Käsesoße ^{a1,a7}	2,25 €	3,25 €	4,50 €	
	3 V*	Thai-Wrap mit Chili-Ingwer Dip ^{a1,a6}	2,22 €	3,42 €	4,84 €	
Fr 13.02.	1 V*	Pasta Aglio e olio mit Gemüse ^{1,4,a1,a7,a9}	1,59 €	2,59 €	3,18 €	
	2 R S	Currywurst ^{4,7} mit scharfer Soße ⁵	1,74 €	2,74 €	3,48 €	
	3 F	Hokifilet paniert ^{a1,a4} mit Remoulade ^{4,5,a1,a3}	2,17 €	3,17 €	4,34 €	
Mo 16.02.	1 R S	Krautwickel ^{a1,a3,a10} mit Zwiebelsoße ^{a1,a9} und Püree ^{a7}	1,94 €	2,94 €	3,88 €	
	2 G	Hähnchenbrust „Puszta Art“ ^{4,5,a1,a9}	2,09 €	3,09 €	4,18 €	
	3 V*	Fränkische Kartoffel-Gemüse-Pfanne ^{a9}	1,59 €	2,59 €	3,18 €	

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



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 fettgebackenen
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 Büffet
in Selbstbedienung

während der Vorlesungszeit

Preis nach Gewicht und Auszeichnung

Mensaspeiseplan für Februar 2015

	Ausgabe			Studierende		
				Bedienstete	Gäste	
Di 17.02.	1 V	Penne mit Gemüse und Käse-Kräutersoße ^{1,4,a1,a7}	1,71 €	2,71 €	3,42 €	
Faschingsdienstag	2 R S	1 Paar Weißwürste ⁷ mit Senf ^{a10} und Breze ^{a1}	1,80 €	2,80 €	3,60 €	
	3 R	Rinderhacksteak mit Zwiebeln und Champignons ^{a1,a9}	1,98 €	2,98 €	3,96 €	
Mi 18.02.	1 V*	Gemüsecurry mit Sojawürfeln im Reisrand ^{a1,a6}	1,78 €	2,78 €	3,56 €	
Aschermittwoch	2 G	Hähnchenschnitzel gebacken ^{a1} m. Pfeffer-Quark-Dip ^{5,a1,a3,a7,a10}	2,09 €	3,09 €	4,18 €	
	3 F	Matjes nach Hausfrauenart ^{4,5,a1,a3,a7} und Kartoffeln	2,98 €	3,98 €	5,96 €	
Do 19.02.	1 R	Pasta asciutta ^{a1,a9} mit Reibekäse ^{1,4,a7}	2,19 €	3,19 €	4,38 €	
	2 G	Entenkeule mit Orangensoße ^{a1,a9}	2,95 €	3,95 €	5,90 €	
	3 V	Camembert gebacken ^{a1,a7} mit Preiselbeeren	1,89 €	2,89 €	3,78 €	
Fr 20.02.	1 V*	Farfalle ^{a1} mit Kapern, Peperoni und Oliven ¹⁰	1,59 €	2,59 €	3,18 €	
	2 F	Fischroulade Broccoli-Käse ^{1,a1,a4,a7,a10} und Dip ^{5,a1,a3,a7}	2,85 €	3,85 €	5,70 €	
	3 S	Pizza Speciale ^{1,7,a1,a7}	2,65 €	3,65 €	5,30 €	
Mo 23.02.	1 R	Bifteki ^{a3,a7} m. buntem Krautsalat, Reis ^{a7} u. Sour Cream Dip ^{a7}	2,69 €	3,69 €	5,38 €	
	2 G	Hähnchenbrust im Knuspermantel ^{a1} mit Cajun Dip	2,09 €	3,09 €	4,18 €	
	3 V	Pasta ^{a1} mit Broccoli und Paprika ^{1,4,a1,a7}	1,59 €	2,59 €	3,18 €	
Di 24.02.	1 R S	Gef. Paprikaschote (Hackfleisch) ^{a3} in Tomatensoße ^{a7,a9} m. Kartoffelpüree ^{a7}	2,42 €	3,42 €	4,84 €	
	2 G	Putensteak mit Pfefferrahmsoße ^{a1,a7,a9}	2,79 €	3,79 €	5,58 €	
	3 V*	Blumenkohlragout „indische Art“ (scharf) ^{a1,a6}	1,59 €	2,59 €	3,18 €	
Mi 25.02.	1 G	Halbes Hähnchen mit Kartoffelsalat ^{4,a9,a10}	3,29 €	4,29 €	6,58 €	
	2 S	Paprikarahmgulasch vom Schwein ^{a1,a7,a9}	1,88 €	2,88 €	3,76 €	
	3 V	Hirtenkäse gebacken ^{a1,a7} mit Kräuter-Dip ^{5,a1,a3,a7}	2,45 €	3,45 €	4,90 €	
Do 26.02.	1 S	Köttbullar ^{a1,a3} m. Preiselbeeren, Rahmsoße ^{a1,a7,a9} u. Kartoffelpüree ^{a7}	2,42 €	3,42 €	4,84 €	
	2 G	Putengeschnetzeltes Thai-style ^{a6}	2,59 €	3,59 €	5,18 €	
	3 V	Fingernudeln ^{a1,a3} mit Gemüse und Pilzen ^{a1,a7,a9}	1,73 €	2,73 €	3,46 €	
Fr 27.02.	1 F	Schollenfilet gebacken ^{a1,a4} mit Dillmayonnaise ^{5,a1,a3,a7} , Kartoffeln	2,95 €	3,95 €	5,90 €	
	2	Tipp des Tages	1,66 €	2,66 €	3,32 €	
	3 V	Apfelküchle ^{a1,a3,a5,a7} mit Vanillesoße ^{a7}	2,35 €	3,35 €	4,70 €	
	4 V*	Pasta mediterran ^{10,a1}	1,59 €	2,59 €	3,18 €	
Mo 02.03.	1 G	Hähnchenragout süß-sauer ^{a9,a10} mit Basmatireis	2,29 €	3,29 €	4,58 €	
	2 S	Schweineschnitzel „Jäger Art“ ^{a1,a9}	2,12 €	3,12 €	4,24 €	
	3 V	Veggie-Nuggets ^{a1,a3,a6,a7} mit Kräuter-Dip ^{5,a1,a3,a7}	2,59 €	3,59 €	5,18 €	
Di 03.03.	1 G	Putengulasch mexikanisch ^{a9,a10} mit Nudeln ^{a1}	2,17 €	3,17 €	4,34 €	
	2 S	Hackbraten „italienische Art“ ^{1,4,10a1,a6,a7} mit Rahmsoße ^{a1,a7,a9}	1,92 €	2,92 €	3,84 €	
	3 V	Cannelloni nonna ^{1,4,a1,a3,a7}	2,49 €	3,49 €	4,98 €	
Mi 04.03.	1 F	Pasta mit Garnelen ^{1,4,a1,a2,a7}	2,98 €	3,98 €	5,96 €	
	2 R	Fränkischer Sauerbraten mit Lebkuchensoße ^{a1,a9}	2,87 €	3,87 €	5,74 €	
	3 V*	Soja-Mais-Chili ^{5,a1,a9,a10} mit Paprikareis ^{a7}	1,79 €	2,79 €	3,58 €	



Dieser Speiseplan gilt nicht für das WERKsGärtla am Langemarckplatz!
Den WERKsGärtla-Speiseplan finden Sie im Internet unter
www.werksgaertla.de sowie als Aushang vor Ort.

immer Donnerstags!

4€

für Schüler/Studenten
gegen Vorlage des Ausweises

Lamm-Lichtspiele

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

Studentenwerk
Erlangen-Nürnberg
Hochschulgastronomie

Sparaktion
in unseren Cafebars:
9 zahlen – 10 trinken



Die Sparkarten gibts in den Cafebars.

Studentenwerk
Erlangen-Nürnberg
Hochschulgastronomie

Cafeteria Südmensa

Mensateria Gastwirtschaft
zum Adler Triesdorf

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. Pommesoße o. Ketchup
2,00 €/3,00 €/4,00 €

Preise Stud./Bed./Gäste



Veggie Zone

St. Paul

Nürnberg, Dutzendteichstraße 24,
bei der Mensa Regensburger Straße

Sommersemester 2015:

wieder geöffnet
ab 13. April 2015