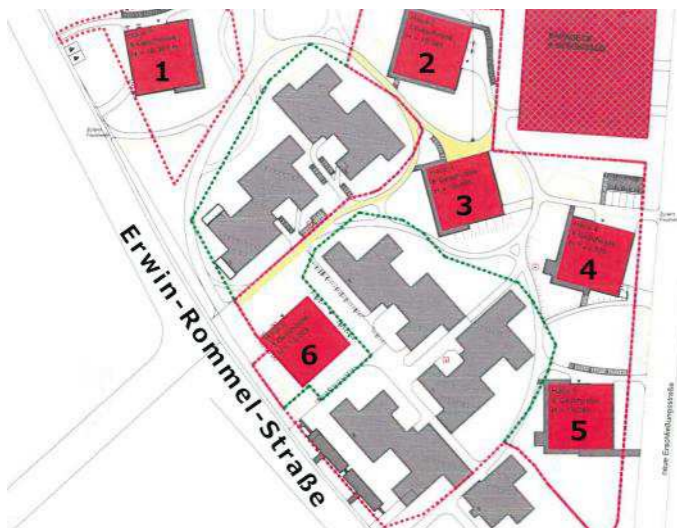


Start am Südcampus

In der letzten Ausgabe habe ich an dieser Stelle von unserem großen Wohnheim-Neubauprojekt am Erlanger Südcampus berichtet. Damals haben wir schwer darum gekämpft, dass sich der Baubeginn nicht im schlimmsten Fall bis in den Herbst verzögert und ich bat unsere Leserinnen und Leser, uns die Daumen zu drücken. Wie es scheint hat das Daumendrücken geholfen, denn der Erwerb des Grundstücks ist mittlerweile in trockenen Tüchern. Den Baubescheid (landläufig „Baugenehmigung“) erwarten wir noch in der letzten Februarwoche. Damit dürfte einer Grundsteinlegung und dem Baubeginn im Frühjahr nichts mehr im Weg stehen. Unten finden Sie einen kleinen Übersichtsplan – los geht es mit den Häusern Nummer vier und fünf, den zweiten Abschnitt bilden die Gebäude zwei und drei, den dritten schließlich Nummer eins und sechs (bei letzterem handelt es sich um ein Gemeinschaftshaus mit Begegnungszentrum). Wie Sie sehen bilden die neuen Häuser eine Einheit mit unserer bestehenden Wohnanlage an der Erwin-Rommel-Straße; zukünftig werden auch alle Gebäude (zusammen mit den beiden benachbarten Gästehäusern der FAU) gemeinsam mit Fernwärme versorgt werden.

Weiterhin erholsame Ferien und, falls bei Ihnen die Vorlesungszeit des Sommersemesters schon im März losgeht, schon mal einen guten Start wünscht Ihnen Ihr

Otto de Ponte
Geschäftsführer des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg



BistrOHM demnächst samstags geöffnet

Bei den Öffnungszeiten unserer Cafeterien orientieren wir uns soweit irgend möglich am örtlichen Bedarf. In den vergangenen Jahren hat sich gezeigt, dass, insbesondere während der Vorlesungszeit, mancherorts immer öfter auch samstags nicht wenige Studierende und Hochschulbedienstete den Campus bevölkern und unser gastronomisches Angebot gerne in Anspruch nehmen – so z.B. bei der TH Ingolstadt oder am Südcampus der FAU in Erlangen. Ähnlich stellt sich die Situation nun bei der Technischen Hochschule Nürnberg im Bereich der Bahnhofstraße dar. Deshalb hat dort das BistrOHM (Bahnhofstraße 87) ab 21. März 2015 zunächst testweise während der Vorlesungszeit des Sommersemesters samstags von 8 bis 15 Uhr geöffnet (Achtung: Ostersonntag, 4. April geschlossen!).

Studentenwerk international 2015

Bei seinen internationalen Partnerschaften hat das Studentenwerk Erlangen-Nürnberg in diesem Jahr einen ungewöhnlich frühen Start – wenngleich angesichts der ungewöhnlich milden Temperaturen vor Ort zum Glück keinen Kaltstart im wörtlichen Sinn – hingelegt. Vom 19. bis 23. Januar 2015 war eine Studentenwerks-Delegation, angeführt von Markus Saito, Leiter der Abteilung Wohnen und Justiziar, mit dem Madrigalchor der Nürnberger Hochschule für Musik unter der Leitung von Prof. Alfons Brandl bei der Jagiellonen-Universität Krakau und deren akademischem Chor Camerata Jegellonica zu Gast. Den Höhepunkt dieses Kulturaustauschs bildete das gemeinsame Konzert in der Stiftskirche St. Anna am 22. Januar. Die Begegnung wurde vom Deutsch-Polnischen Jugendwerk (DPJW) gefördert. Sportlich geht es weiter im Rahmen unserer zweiten polnischen Partnerschaft, wenn vom 11. bis 15. Mai 2015 eine studentische Damen- und eine Herrenvolleyballmannschaft der AGH Krakau in Erlangen zu Gast sind; das Turnier mit hiesigen studentischen Teams findet voraussichtlich am Mittwoch, 13. Mai in Erlangen statt (Näheres wird noch bekannt gegeben). Auch dieser Austausch wird vom DPJW gefördert. Zum Endsport in Sachen internationale Partnerschaften setzen wir in diesem Jahr bereits Anfang Juni an; dann steht vom 8. bis 12. Juni 2015 ein Besuch bei unserer französischen Partnerorganisation, dem CROUS Rennes auf dem Programm. Neben dem schon traditionellen Mitarbeiteraustausch mit dem französischen Studentenwerks-Pendant steht auch hier der Kulturaustausch im Mittelpunkt, den heuer erstmals eine Gruppe Erlanger Studierender rund um das digitale Campusradio bitexpress gemeinsam mit Radio Campus Rennes 88,4 bestreitet. Die Begegnung wird vom Deutsch-Französischen Jugendwerk (DFJW) gefördert.

Veganer Kochkurs in der Südmensa am 25. März 2015



Unsere Veggie Zone St. Paul in Nürnberg wurde Ende letzten Jahres von der Tierrechtsorganisation Peta als veganfreundlichste Mensa Deutschlands 2014 ausgezeichnet (www.peta.de/Mensa2014).

Aber wir ruhen uns nicht auf unseren Lorbeeren aus! Wie bereits angekündigt (siehe WERKsBlitz Dezember 2014), bietet die Hochschulgastronomie des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg einen veganen Kochkurs an. Dieser findet am 25.03.2015 in der Erlanger Südmensa statt (Erwin-Rommel-Straße 60, 91058 Erlangen), Beginn ist 16.30 Uhr. Die Teilnehmerzahl ist auf zwölf Personen begrenzt – die ersten zwölf Interessenten, die sich bis 16.03.2015 per E-Mail anmelden haben ihren Platz sicher:

Dominic.Mikolajetz@stw.uni-erlangen.de

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldungen!

Ihr veganes Kochteam: Tamara Kattner, Kevin Kühnl und Dominic Mikolajetz

PS: Wer keinen Platz in unserem Kochkurs mehr ergattert oder nicht so lange warten möchte, der sollte schon mal einen Blick auf das Hausrezept in dieser Ausgabe werfen ...



Das Vegan-Kochteam beim Studentenwerk: Dominic Mikolajetz, Kevin Kühnl und Tamara Kattner (v.l.)

Studenten WERKs Blitz

März 2015

Mensaspeiseplan und aktuelle Infos



Kulturaustausch mit der UJ Krakau: Partnerschaftskonzert in der Krakauer Stiftskirche St. Anna am 22. Januar 2015

Wir beraten, fördern und versorgen Studierende



www.werkswelt.de

in Mittelfranken, Eichtatz und Ingolstadt

Musenhäppchen

Das offene Podium für junge Künstler

auch im Sommer 2015 in Erlangen & Nürnberg

Eintritt & Häppchen frei!

Wir beraten, fördern und versorgen Studierende



www.werkswelt.de

in Mittelfranken, Eichtatz und Ingolstadt



www.facebook.com/musenhaeppchen



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: Fränkische Kartoffel-Gemüsepfanne (vegan)



Beim Thema vegane Ernährung gehen die Meinungen oft aus- bzw. prallen nicht selten aufeinander. Einige leben aus Überzeugung vegan, andere wiederum wollen die von uns mit Liebe zubereiteten veganen Gerichte nicht einmal probieren. Jetzt hat unser veganes Kochtrio Tamara Kattner, Kevin Kühnl (beide aus der Südmensa) und Dominic Mikolajetz (stv. Mensaleiter im WERKsGärtla am Lange-marckplatz) ein ebenso einfaches wie schmackhaftes Gericht aus der Region vegan interpretiert.

Zutaten für 4 Personen:

50 g Petersilie, 40 g Pflanzenmargarine (bevorzugt) oder Öl, 150 g Rosenkohl, 250 g Karotten, 800 g Kartoffeln (festkochend), 150 g Lauch, 250 g Weißkraut, 100 g Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 1 Messerspitze Kümmel gemahlen, 2 Messerspitzen Kümmel ganz, 1 Messerspitze Pfeffer schwarz gemahlen, 2 Messerspitzen Majoran, 1 Teelöffel gekörnte Gemüsebrühe, ca. 2 Esslöffel Salz (je nach gewünschtem Geschmack)

Den Rosenkohl waschen, falls notwendig die äußeren Blätter entfernen und in den Strunk mit einem Messer ein Kreuz einschneiden. In kochendem Salzwasser kurz blanchieren (nur kurz; bissfest ankochen) und danach in kaltem Eis-Salzwasser abschrecken (Tipp: Den Rosenkohl nicht zu lange in dem kaltem Wasser lassen, da er sich sonst mit Wasser vollsaugt und schwerer die Gewürze annimmt). Die Karotten waschen, schälen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Den Lauch längs halbieren, waschen und in ca. 3 cm breite Stücke schneiden. Das Weißkraut vom Strunk befreien und blättrig schneiden (ca. 5 cm groß). Die Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauchzehe schälen und in feine Würfel schneiden. Nun eine Pfanne erhitzen, Pflanzenmargarine hinzugeben, die Zwiebel- und Knoblauchwürfel kurz darin anschwitzen. Die Kartoffelwürfel und das blättrig geschnittene Weißkraut hinzugeben. Nun die Karottenstreifen und den Lauch bissfest mit schwenken. Die Gewürze hinzugeben. Die Petersilie waschen und fein hacken. Rosenkohl und die Petersilie kurz vor dem Servieren mit schwenken (Vorsicht, bei zu langer Garzeit verlieren Rosenkohl und Petersilie an Farbe – deshalb erst kurz vor dem Servieren!).

Das schmeckt wirklich auch ohne Speck oder Wiener! Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr veganes Kochteam

Tamara Kattner, Kevin Kühnl und Dominic Mikolajetz

Info Öffnungszeiten

Semesterferien Frühjahr 2015

Hochschulgastronomie: Geschlossen sind in Nürnberg die Cafeteria Bärenschanzstr. und die Cafeteria „Come IN“ Hoffederstr. (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.). 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 Studentenmagazin

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€**

Studenten **WERKs Blitz**

Impressum

Ausgabe Nr. 3,
März 2015
Herausgeber:
Studentenwerk
Erlangen-Nürnberg
Hofmannstraße 27
91052 Erlangen

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

ZERTIFIZIERTE
NACHHALTIGE
FISCHEREI
MSC
www.msc.org/de



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 März 2015

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste	
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 Canneloni 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 €
Do 05.03.	1 G Hähnchenbrust im Knuspermantel ^{a1} m. Nudelsalat ^{4,5,a1,a3,a7,a9} u. Cocktail-Dip ^{5,7,9,a3,a7,a12}	2,79 €	3,79 €	5,58 €
	2 V Spätzle-Pfanne mit Champignons und Gemüse ^{a1,a3,a7}	1,79 €	2,79 €	3,58 €
	3 V Kartoffelgulasch mit Peperoni	1,69 €	2,59 €	3,18 €
Fr 06.03.	1 F Fish ^{a1,a3,a4,a9} and Chips mit Remoulade ^{4,5,a1,a3}	2,87 €	3,87 €	5,74 €
	2 G Hähnchenbrust in Rotweinsoße ^{a1} , Reis	2,21 €	3,21 €	4,42 €
	3 V Kräuterquark ^{a7} mit Petersilienkartoffeln ^{a7}	1,65 €	2,65 €	3,30 €
Mo 09.03.	1 S Vollkom-Spirelli mit Schinken ^{4,7,a1} und Tomaten-Basilikum-Sahnesoße ^{a1,a7,a9}	1,69 €	2,69 €	3,38 €
	2 G Hähnchenbrustfilet ^{a1} mit Gemüse ^{a7,a9} gratiniert und Rahmsoße ^{a1,a7}	2,38 €	3,38 €	4,76 €
	3 V Champignons im Backteig ^{a1,a3,a7} mit Remoulade ^{5,a1,a3}	2,39 €	3,39 €	4,78 €
Di 10.03.	1 R S Fränkisches Hacksteak ^{a1,a3} auf Bayrischkraut ^{4,7} mit Kartoffeln	2,84 €	3,84 €	5,68 €
	2 Tipp des Tages	1,66 €	2,66 €	3,32 €
	3 V Pasta mit Blattspinat und Gorgonzolasoße ^{1,4,a1,a7}	1,59 €	2,59 €	3,18 €
Mi 11.03.	1 R Rindergulasch mit Paprika, Champignons und Kartoffelpüree	2,82 €	3,82 €	5,64 €
	2 G Putenschnitzel „Wiener Art“ mit Zitrone ¹¹	2,09 €	3,09 €	4,18 €
	3 V Bauerngemüse-Auflauf ^{1,4} mit Kräutersoße	1,59 €	2,59 €	3,18 €
Do 12.03.	1 S Pfeffergeschnetzeltes vom Schwein ^{a1,a7} mit Nudeln ^{a1}	2,17 €	3,17 €	4,34 €
	2 G Putenrollbraten mit Senf-Honig-Marinade ^{a9,a10}	2,45 €	3,45 €	4,90 €
	3 V Blumenkohl-Käse-Medaillon ^{1,9,a1,a7,a12} mit Sauce béarnaise ^{a1,a3,a7}	1,89 €	2,89 €	3,78 €
Fr 13.03.	1 F 2 Bremer Fischfrikadellen ^{a1,a4,a7} mit Kartoffelsalat ⁴ u. Dill-Dip ^{5,a1,a3,a7}	2,45 €	3,45 €	4,90 €
	2 G Hähnchenpfanne Caprese mit Reis und Gemüse ^{a7}	1,97 €	2,97 €	3,94 €
	3 V Weizennudeln mit Tofuwürfeln und allerlei Sprossen ^{a1,a6}	1,89 €	2,89 €	3,78 €
Mo 16.03.	1 G Hähnchenbrust mit Champignonsahnesoße ^{a1,a7} und Reis	2,45 €	3,45 €	4,90 €
	2 S Bigos (Schweinegulasch ⁶ mit Sauerkraut)	1,88 €	2,88 €	3,76 €
	3 V Schupfnudel-Pfanne mit Gemüse und Sauerrahm ^{a1,a3,a7,a9}	1,59 €	2,59 €	3,18 €
Di 17.03.	1 V Nudelaufbau mit italienischem Gemüse ^{a1,a3,a7} und Tomatensoße ^{a7,a9}	1,59 €	2,59 €	3,18 €
	2 G Grünes Curry mit Putenfleisch, Kokos und Gemüse ^{a6}	2,35 €	3,35 €	4,70 €
	3 S Schweineschnitzel Cipola mit Zitrone ^{11,a1}	1,98 €	2,98 €	3,96 €

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

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

gesa
Hygiene-Gruppe

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

GEMEX
Hygiene - Vorratschutz

Ein Unternehmen der Gesa Hygiene-Gruppe

Hygiene überzeugend anders.

Immer & überall

... täglich in allen Mensen:



Eintopf/Tagessuppe
auch in Bio-Qualität



Nachschlag
bei allen nicht fettgebackenen Stärkebeilagen:
größere Portionen kostenlos!



Frische Salate
vom Buffet
in Selbstbedienung

eine große Schale Eintopf/Tagessuppe inkl. 1 Kaiserbrötchen
Stud. 1,00 € / Bed. 2,00 € / Gäste 2,50 €

z.B. Reis, Nudeln, Kartoffelsalat, etc. (nicht Klöße, Pommes, Kroketten u.ä.)
Bitte an der Ausgabe gleich bescheid sagen!

während der Vorlesungszeit

Preis nach Gewicht und Auszeichnung

Mensaspeiseplan für März 2015

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste	
Mi 18.03.	1 S 2 Schweinsbratwürste ⁷ auf Sauerkraut ⁶ mit Kartoffelpüree ^{a7}	2,27 €	3,27 €	4,54 €
	2 R Rinderragout Westmoreland ^{5,9,a1,a12}	2,52 €	3,52 €	5,04 €
	3 V Apfelstrudel ^{a1,a3,a7} mit Vanillesoße ^{a7}	1,64 €	2,64 €	3,28 €
	4 V Pasta ^{a1} mit Zitronen-Zucchini-Soße ^{a1,a7}	1,59 €	2,59 €	3,18 €
Do 19.03.	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}	2,89 €	3,89 €	5,78 €
	3 V Waldpilze in Kräuterrahm ^{a1,a6,a7} , Semmelkloß ^{a1,a3}	2,22 €	3,22 €	4,44 €
Fr 20.03.	1 F Geb. Seelachsfilet ^{a1,a7,a9} mit Remoulade ^{5,a1,a3} und Kartoffelwedges	2,98 €	3,98 €	5,96 €
	2 G Hähnchenstreifen mit Sprossen und Sesam ^{a1,a6,a11}	2,27 €	3,27 €	4,54 €
	3 V Ricotta-Tortellini ^{a1,a3,a7} mit Tomatensoße ^{a7,a9} und Reibekäse ^{1,4,a7}	1,89 €	2,89 €	3,78 €
Mo 23.03.	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	1,99 €	2,99 €	3,98 €
	3 V Weizen-Tortilla ^{a1} mit Gemüsefüllung ^{a1,a7,a9} und Knoblauch-Dip ^{5,a1,a3,a7}	1,82 €	2,82 €	3,64 €
Di 24.03.	1 S Schweinerückensteak mit Senf-Zwiebelsoße ^{6,a1,a7,a10} u. Spätzle ^{a1,a3}	2,85 €	3,85 €	5,70 €
	2 R Rindergeschnetzeltes mit Gemüsestreifen ^{a7,a9}	2,45 €	3,45 €	4,90 €
	3 V Vegetarische Frühlingsrolle ^{a1,a3,a6,a7,a9} mit Sweet-Chili-Soße ⁵	1,57 €	2,57 €	3,14 €
Mi 25.03.	1 G 2 Geflügelfrikadellen ^{a1,a3,a7} mit grüner Salsa ^{5,9,a12} und Curryreis	2,52 €	3,52 €	5,04 €
	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}	1,59 €	2,59 €	3,18 €
Do 26.03.	1 S Pfeffersteak vom Schweinehals ^{a1,a7} mit Kartoffelpüree ^{a7}	2,35 €	3,35 €	4,70 €
	2 R Fränkischer Sauerbraten mit Lebkuchensoße ^{a1,a9}	2,87 €	3,87 €	5,74 €
	3 V Penne ^{a1} mit Ratatouillesoße ^{a1,a7}	1,59 €	2,59 €	3,18 €
Fr 27.03.	1 F Seehechtfilet im Backteig ^{a1,a4} mit Tomatensoße ^{a7,a9} u. Reis	2,78 €	3,78 €	5,56 €
	2 G Hähnchenbrust mit Zwiebel-Sahnesoße ^{a1,a7}	2,05 €	3,05 €	4,10 €
	3 V Thai-Nudelgemüse-Pfanne mit Erdnüssen in Kokossoße ^{a1,a5,a6}	1,65 €	2,65 €	3,30 €
Mo 30.03.	1 S Zwei Thüringer Bratwürste ⁷ mit Sauerkraut und Püree ^{a7}	2,27 €	3,27 €	4,54 €
	2 R Kalbsgulasch in „Jäger Art“ mit Waldpilzen ^{a1,a7,a9}	2,95 €	3,95 €	5,90 €
	3 V Gemüsestrudel ^{1,4,a1,a7,a9} mit Meerrettichsoße ^{7,9,a1,a6,a7,a12}	1,95 €	2,95 €	3,90 €
Di 31.03.	1 S Maultaschen mit Hackfleischfüllung ^{a1,a3,a9} auf Ratatouillegemüse ^{a1}	1,75 €	2,75 €	3,50 €
	2 G Putenschnitzel ^{a1} mit Pfefferrahmsoße ^{a1,a7}	2,59 €	3,59 €	5,18 €
	3 V Gebackene Zucchini-scheiben ^{a1,a3} mit Paprikadip ^{5,a1,a3,a7}	1,88 €	2,88 €	3,76 €
Mi 01.04.	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}	1,85 €	2,85 €	3,70 €
Do 02.04.	1 V Eipatty ^{a3,a7,a9} mit Spinat ^{a1} und Kartoffeln	2,16 €	3,16 €	4,32 €
	2 S Schweinebraten mit Kümmelsoße ^{a1,a9}	1,99 €	2,99 €	3,98 €
	3 G Pasta mit Geflügelbolognese ^{a1,a9}	1,99 €	2,99 €	3,98 €
Fr 03.04.	Karfreitag			



Dieser Speiseplan gilt nicht für das WERKsGärtla am Langemarckplatz!
Den WERKsGärtla-Speiseplan finden Sie im Internet unter www.werksgärtla.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
Bärenschanzstraße
Nürnberg

NEU! Neues Angebot

Jeden Mittwoch und Donnerstag
3 Gerichte zur Auswahl:

- 1 x vegan
- 1 x vegetarisch
- 1 Fleischgericht

Speiseplan unter
www.werkswelt.de

Neue Öffnungszeiten

ab 16. März 2015

Bitte beachten Sie
die Aushänge vor Ort!



Veggie Zone

St. Paul

Nürnberg, Dutzendteichstraße 24,
bei der Mensa Regensburger Straße

Sommersemester 2015:

wieder geöffnet
ab 13. April 2015