

Wechsel an der FAU-Spitze

Prof. Dr. Karl-Dieter Gröske leitete 13 Jahre lang als Präsident die Geschicke von Bayerns zweitgrößter Universität. In seine Amtszeit fiel neben der Bologna-Reform, der er selbst nicht unkritisch gegenüberstand, und einer Strukturreform der Friedrich-Alexander-Universität auch der Doppelabiturjahrgang. Bis zuletzt hat er sich auch sehr für das

Thema Semesterticket engagiert. Zur Amtsübergabe am 31. März im Erlanger Audimax werden wir seinem Nachfolger Prof. Dr. Joachim Hornegger – der Universitätsrat hatte einstimmig für den bisherigen Vizepräsidenten für Forschung und Inhaber des Lehrstuhls für Mustererkennung im Department Informatik votiert – leider noch keinen Semesterticket-Vertrag vorlegen können. Die Verhandlungen gestalten sich weiterhin nicht unkompliziert, aber wir sind nach wie vor zuversichtlich, dass das Ticket für die Region Erlangen-Nürnberg zum nächsten Wintersemester kommt. Im Namen des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg bedanke ich mich bei Professor Gröske sehr herzlich für die gute Zusammenarbeit und wünsche ihm für seinen wohlverdienten Ruhestand alles Gute; seinem Nachfolger Professor Hornegger wünsche ich einen guten Start und viel Erfolg im neuen Amt! Einen guten Start wünsche ich natürlich auch den Studierenden und Bediensteten der FAU und aller anderen Hochschulen, deren Vorlesungszeit im April beginnt!

Otto de Ponte
Geschäftsführer des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg

Erweitertes Angebot in der Cafeteria Bärenschanzstraße in Nürnberg

Mit Beginn des Sommersemesters haben wir das Angebot in unserer Cafeteria bei der Evangelischen Hochschule in der Nürnberger Bärenschanzstraße erheblich erweitert. An zwei bis drei Tagen (derzeit immer mittwochs und donnerstags) gibt es nun drei Gerichte zur Auswahl, davon immer ein vegetarisches und ein veganes und dazu noch ein Fleischgericht. Den aktuellen Speiseplan finden Sie als Aushang vor Ort sowie auf unserer Homepage www.werkswelt.de.

Der Start verlief durchaus positiv, das neue Angebot wird tendenziell gut angenommen, aber wir würden uns natürlich über noch mehr Resonanz freuen.

Eventuell könnte demnächst, mit freundlicher Unterstützung durch die Hochschule, auch noch eine Umgestaltung des Ausgabebereichs in der Cafeteria Bärenschanzstraße erfolgen.

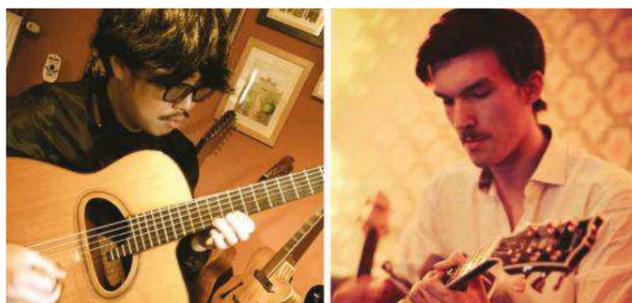


Mensa-Freitagsmusik startet im April ins Sommersemester



Immer wieder an wechselnden Freitagen im Monat heißt es im Studentenwerk: „Thank God It's Friday“! Neben dem vertrauten Besteck- und Tellerklappern erfüllen dann zur Mittagszeit neue, musikalische Klänge die Mensa Insel Schütt in Nürnberg oder die Erlanger Südmensa.

Den Anfang macht in diesem Semester am 17. April das Max-Hyun-Duo im Nürnberger Studentenhaus. Die beiden Musiker lernten sich beim gemeinsamen Studium der Jazzgitarre an der Musikhochschule Nürnberg kennen und spielen – natürlich – bevorzugt Stücke aus dem Bereich des Jazz. Wir wünschen viel Spaß beim Zuhören! Wer Lust hat, selbst etwas zum Besten zu geben, darf sich gerne an den Programmorganisator Oliver Marec, selbst Student der Nürnberger Hochschule für Musik, wenden (marecoli@t-online.de).



Max Heimler (r.) und Hyun-Bin Park treten am 17.04.2015 um 12 Uhr als Max-Hyun-Duo in der Nürnberger Mensa Insel Schütt auf

Alte Mensakarten nur noch bis Ende 2015 gültig: jetzt umtauschen/umbuchen!



Diese neuen Karten ersetzen an Hochschulen ohne eigenes Chipkartensystem die alten Studierenden (gelb) und Bedienstetenkarten (weiß)

Wer des Öfteren in der Mensa zu Gast ist oder regelmäßig den WERKSBlitz des Studentenwerks liest, weiß schon bescheid: Die alten gelben (Studierende) und weißen Mensakarten (Bedienstete), die sich momentan noch im Umlauf befinden, werden Ende 2015 ihre Gültigkeit verlieren. Darum legen wir unseren Gästen ans Herz, rechtzeitig umzustellen! Studierende und Bedienstete der Friedrich-Alexander-Universität, der Technischen Hochschule Nürnberg, der Technischen Hochschule Ingolstadt und der Hochschule Ansbach können ganz einfach ihre Studierenden- bzw. Bedienstetenkarte (FAUcard, OHMcard, CampusCard, etc.) verwenden. An der KU Eichstätt und der Evangelischen Hochschule Nürnberg können die Karten an der jeweiligen Cafeteria-Kasse bis Ende 2015 kostenlos gegen eine neue Karte eingetauscht werden. Selbstverständlich können Guthaben und Kartenpfand (4,10 €) auf die neue Karte gebucht oder bar ausbezahlt werden. Die Gültigkeit der neuen Karten ist für Studierende auf 3 Jahre und für Bedienstete auf 5 Jahre zeitlich begrenzt. Dies dient u.a. dazu, potenziellen Missbrauchsfällen vorzubeugen. Anschließend kann die Gültigkeit gegen einen entsprechenden Nachweis natürlich verlängert werden. Alle orts- und hochschulspezifischen relevanten Informationen zur Kartenmigration finden Sie vor Ort als Aushang im Bereich unserer Guthaben-Aufwertungsautomaten.

Den Start verlief durchaus positiv, das neue Angebot wird tendenziell gut angenommen, aber wir würden uns natürlich über noch mehr Resonanz freuen.

Studenten WERKs Blitz

April 2015

Mensaspeiseplan und aktuelle Infos



Frühling am Erlanger Langemarckplatz – auch das neue Treppenhäuschen an der Südseite des Studentenhauses wächst und gedeiht.

Wir beraten, fördern und versorgen Studierende



www.werkswelt.de

in Mittelfranken, Eichstätt 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, Eichstätt 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: Mageiritsa-Osterlammssuppe

Aus Meyers Reisen – heute Griechenland: Mageiritsa-Osterlammssuppe, eigentlich eher ein herzhafter Eintopf. Mageiritsa ist ursprünglich das griechische Wort für die Reste des Osteressens. In früheren Zeiten war es Tradition, das ganze Lamm zu verwenden, sogar die Füße. Mit dieser Suppe beendet man in Griechenland nach der Mitternachtssuppe die Fastenzeit. In unserer Variante nehmen wir jedoch geschnittenes Lammfleisch, denn ich denke, nicht ein jeder hat ein Lamm zuhause ...



Zutaten für 4 Personen:

1 kg Lammschulter, zwei EL Olivenöl, 500 g frisches Suppengrün (Möhren, Sellerie, Zwiebeln, Lauch), 1,5 l Wasser, 2 EL frischer Dill (gehackt oder TK), 2 EL frische Minze (gehackt oder TK; beide Kräuter sollte es im gut sortierten Supermarkt in der Tiefkühltruhe geben), 60 g Langkornreis, 2 Eier, eine Zitrone, Salz, Pfeffer, eine Knoblauchzehe, eine kleine Chilischote

Zubereitung:

Die Lammschulter mit Salz und Pfeffer, wenn möglich aus der Mühle, würzen und in einem Topf rund herum mit dem Olivenöl leicht anbraten, dann das Suppengrün hinzugeben und mit dem Wasser bedeckt ca. 2 bis 2 1/2 Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist. Zwischendurch den Schaum abschöpfen. Das Fleisch aus dem Topf nehmen und mit einem Messer in kleine Würfel schneiden; wer es mag, schneidet für die Optik die Karotte und den Sellerie auch in Würfel.

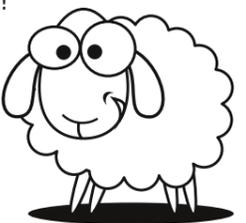
Dann das Fleisch, vielleicht auch das Gemüse, wieder in den Topf geben und den Reis hinzufügen. Die Suppe ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis der Reis weich ist, evtl. mit etwas Salz und Pfeffer nachwürzen.

In einer Schüssel die Eier mit dem Saft der Zitrone, den Kräutern und einem Schöpfer Suppe verrühren. Danach die Eimischung in die Suppe einrühren, jedoch nicht mehr aufkochen, damit die Suppe schön sämig wird. In Griechenland isst man dazu Osterbrot, knuspriges Fladenbrot passt aber auch gut.

Frohe Ostern und wohl bekomm's!

Ihr

Mathias M.Meyer



Info Öffnungszeiten

Semesterferien Frühjahr 2015

Hochschulgastronomie: Geschlossen sind in Nürnberg die Veggie Zone St. Paul (währenddessen in der Mensa Regensburger Str. tägl. ein veganes Gericht!), die Cafeteria Bingstr. und die Cafabar Lange Gasse (02.02.–10.04.) sowie die Cafeteria Insel Schütt (siehe Aushang/Internet); in Erlangen die Cafabar UB (02.02.–10.04.). Alle übrigen Einrichtungen unserer Hochschulgastronomie sind geöffnet, teilweise allerdings mit eingeschränkten Öffnungszeiten. In der Erlanger Südmensa schließt am Gründonnerstag (02.04.2015) die Cafabar bereits um 15 Uhr, die Cafeteria um 16 Uhr.

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



2. Für die Seele

Eine Manner Schnitte
Neapolitaner oder Zitrone



3. Fürs Herz

Ein Getränk nach Wahl:
• Kaffee
• Kakao
• Tee



Sonderangebot!

statt einzeln ~~4,50 €~~

nur 1,80 €

WERKs Blitz

Impressum

Ausgabe Nr. 4,
April 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 April 2015

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste	
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 €
Gründonnerstag	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			
Mo 06.04.	Ostermontag			
Di 07.04.	1 F Penne ^{a1} mit Lachs-Brokkoli-Dillsahne ^{a1,a4,a7}	1,95 €	2,95 €	3,90 €
	2 R Lasagne Bolognese ^{1,4,a1,a3,a7,a9}	2,49 €	3,49 €	4,98 €
	3 V* Chinagemüse mit Kichererbsen in Curry-Kokossoße ^{a1,a6} mit Reis	1,68 €	2,68 €	3,36 €
Mi 08.04.	1 R Rindergulasch „Ungarische Art“ ^{a1} mit Nudeln ^{a1}	2,82 €	3,82 €	5,64 €
	2 G Piccata vom Hähnchenbrustfilet ^{a1,a7,a13} , Tomatenrahmsoße ^{a1,a7,a9}	2,16 €	3,16 €	4,32 €
	3 V Käsespätzle mit Röstzwiebeln ^{a1,a3,a7}	1,92 €	2,92 €	3,84 €
Do 09.04.	1 R Hirtenrolle ^{a1,a3,a6,a7} auf Oliven-Peperoni Soße ^{10,a1} mit Reis	2,39 €	3,39 €	4,78 €
	2 S Fränkisches Schäufele mit Bratensoße ^{a1,a9}	3,09 €	4,09 €	6,18 €
	3 V Pasta Tricolore mit buntem Gemüse ^{a1,a7}	1,59 €	2,59 €	3,18 €
Fr 10.04.	1 R Chili con carne ^{a1,a9,a10} mit Cajunreis ^{a9,a10}	1,96 €	2,96 €	3,92 €
	2 F Hokifilet „Müllerin Art“ ^{a1,a4} mit Mandelschmelze ^{a1,a7,a8}	2,38 €	3,38 €	4,76 €
	3 V Kartoffelaschen gef. m. Frischkäse ^{a7} , buntem Salat u. Quark-Gurken-Dip ^{5a1,a3a7,a10}	2,25 €	3,25 €	4,50 €
Mo 13.04.	1 L 2 Lammhacksteaks ^{a1,a3} auf Couscous m. Gemüse ^{a1,a9} u. Pfefferminzdip ^{a7}	2,89 €	3,89 €	5,78 €
	2 G Hähnchennuggets ^{a1} mit Salsa-Dip ^{5,9,a12}	2,47 €	3,47 €	4,94 €
	3 V Vegetarische Maultaschen ^{a1,a7,a9} mit Kräutersoße ^{a1,a7}	1,85 €	2,85 €	3,70 €
Di 14.04.	1 R S Ravioli mit Hackfleischfüllung ^{a1,a3,a7} in Gemüsesoße ^{a1,a7}	1,87 €	2,87 €	3,74 €
	2 G Puten-Pfannen-Gyros mit Tsatsiki ^{a7} und Krautsalat	2,98 €	3,98 €	5,96 €
	3 V Blumenkohl-Brokkoliauflauf ^{a3,a7} mit Sauce Béchamel gratiniert ^{a1,a7}	2,25 €	3,25 €	4,50 €
Mi 15.04.	1 G Hähnchenstreifen in süß-saurer Soße ^{a9} , Basmatireis	2,45 €	3,45 €	4,90 €
	2 S Westfälisches Röstischnitzel ^{9,a1,a12} mit Zitrone ¹¹	2,37 €	3,37 €	4,74 €
	3 V Pasta Funghi ^{a1,a3,a7} (mit Vollkornnudeln)	1,59 €	2,59 €	3,18 €
Do 16.04.	1 R Kalbsrollbraten mit Gemüsestreifen und Jus ^{a9} , Spätzle	3,48 €	4,48 €	6,96 €
Veggie Day	2 V* Sojagulasch ^{a1,a6,a9} mit Spirelli ^{a1}	1,85 €	2,85 €	3,70 €
	3 V Wirsingauflauf mit Kartoffeln und Karotten ^{1,4,a3,a7}	1,88 €	2,88 €	3,76 €

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



Eintopf/Tagessuppe
auch in Bio-Qualität



Nachschlag
bei allen nicht fettgebakenen 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 April 2015

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste	
Fr 17.04.	1 R Schwarzbierpfanne vom Rind ^{a1,a7} mit Nudeln ^{a1}	2,98 €	3,98 €	5,96 €
	2 F Schollenfilet gebacken ^{a1,a4} mit Dillmayonnaise ^{5,a1,a3,a7}	2,35 €	3,35 €	4,70 €
	3 V Kaiserschmarrn mit Mandeln ^{a1,a3,a7,a8} und Waldbeergrütze	2,09 €	3,09 €	4,18 €
	4 V* Pasta Napoli ^{a1}	1,59 €	2,59 €	3,18 €
Mo 20.04.	1 G Hähnchenkeule mit BBQ Soße ^{5,a1} und Reis	1,98 €	2,98 €	3,96 €
	2 S Schweineragout „Altfränkisch“ m. Speck, Zwiebeln u. Majoran ^{4,a1,a7,a10}	1,85 €	2,85 €	3,70 €
	3 V Gemüseschnitzel ^{7,a1} mit Ajvar-Dip ^{5,a1,a3,a7}	1,62 €	2,62 €	3,24 €
Di 21.04.	1 S Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ ^{1,4,a1,a7} u. Spätzle ^{a1,a3}	2,56 €	3,56 €	5,12 €
	2 G Putensteak mit Basilikum-Tomatensoße ^{a1,a7,a9}	2,79 €	3,79 €	5,58 €
	3 V* Vegetarische Reispfanne „España“ mit allerlei Gemüse und Oliven ¹⁰	1,89 €	2,89 €	3,78 €
Mi 22.04.	1 R S Hacksteak ^{a1,a3} mit Pilzrahmsoße ^{a1,a7} und Püree ^{a7}	2,48 €	3,48 €	4,96 €
	2 G Apfel-Nuss Couscous mit lackierten Hähnchenbruststreifen ^{a1,a5,a7,a9,a11}	2,39 €	3,39 €	4,78 €
	3 V Pizza vier Käse ^{a1,a7}	2,98 €	3,98 €	5,96 €
Do 23.04.	1 V Penne mit Brokkoliröschen und Walnüssen ^{a1,a7,a8}	1,59 €	2,59 €	3,18 €
	2 S Schweinehalsbraten ^{a1,a9} mit Majoran-Kümmel-Jus	1,99 €	2,99 €	3,98 €
	3 G Putenschnitzel gebacken ^{a1} mit Curry-Dip ^{5,a1,a3,a6,a7}	2,19 €	3,19 €	4,38 €
Fr 24.04.	1 F Seelachsfilet gebacken ^{a1,a4} mit Remoulade ^{4,5,a1,a3} und Salzkartoffeln	3,15 €	4,15 €	6,30 €
	2 R Rindergeschnetzeltes in Thaicurry mit Sprossengemüse ^{a6}	2,47 €	3,47 €	4,94 €
	3 V Quarkkeulchen mit Zimtucker und Apfelmus ^{a1,a3,a7,a12}	1,95 €	2,95 €	3,90 €
	4 V Pasta ^{a1} mit Spinatsoße ^{a1,a7}	1,59 €	2,59 €	3,18 €
Mo 27.04.	1 G Putensteak mit Apfel-Curry-Soße ^{a1,a7} und Reis	2,98 €	3,98 €	5,96 €
	2 S Schweine Cordon Bleu ^{1,4,7,a1,a7} mit Zitrone ¹¹	1,98 €	2,98 €	3,96 €
	3 V Tortellini alla casa mit Gemüse und Käse ^{1,4,a1,a3,a7,a9}	2,18 €	3,18 €	4,36 €
Di 28.04.	1 R Cevapcici ^{a1,a3,a6,a7,a9,a10} auf Tomatenreis, Ajvardip ^{5,a1,a3,a7}	2,59 €	3,59 €	5,18 €
	2 G Lasagne mit Blattspinat und Putenstreifen ^{1,4,a1,a3,a7,a9} , Tomatensoße ^{a1,a7,a9}	2,98 €	3,98 €	5,96 €
	3 V Spätzle-Pfanne „Gärtnerin“ ^{a1,a3,a7} mit Schnittlauchsoße ^{a1,a7}	1,79 €	2,79 €	3,58 €
Mi 29.04.	1 R Westernhacksteak ^{a1} mit Bohnen-Kartoffelgemüse ^{a1,a7}	2,26 €	3,26 €	4,52 €
	2 S Pasta tricolore mit Schinken und Pilzen ^{1,4,7,a1,a7}	1,69 €	2,69 €	3,38 €
	3 V Quarkstrudel ^{a1,a3,a7} mit Vanillesoße ^{a7}	1,82 €	2,82 €	3,64 €
	4 V Farfalle tricolore ^{a1} mit Pilzen ^{a1,a7}	1,59 €	2,59 €	3,18 €
Do 30.04.	1 S Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^{a1} mit Zitrone ¹¹ und Kartoffelsalat ⁴	2,58 €	3,58 €	5,16 €
	2 R Fränkischer Rinderbraten mit Gemüsestreifen in Rahm ^{a1,a7,a9}	2,79 €	3,79 €	5,58 €
	3 V* Veganer Dönerteller ^{a1,a6,a10} mit Krautsalat und Reis	1,89 €	2,89 €	3,78 €
Fr 01.05.	Feiertag			



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.

Veggie Zone

St. Paul

Nürnberg, Dutzendteichstraße 24,
bei der Mensa Regensburger Straße

Sommersemester 2015:

wieder geöffnet
ab 13. April 2015

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!

