



Kultur & Internationales

Das dominante Thema des letzten Monats war natürlich der Spatenstich für unser großes Wohnheimbauprojekt in Erlangen (siehe nebenstehenden Bericht). Der Juni steht nun im Zeichen der Kultur und unserer internationalen Partnerschaften – bei denen wir heuer mit der Konzertreise zur UJ Krakau bereits im Januar ja einen ungewohnten Frühstart

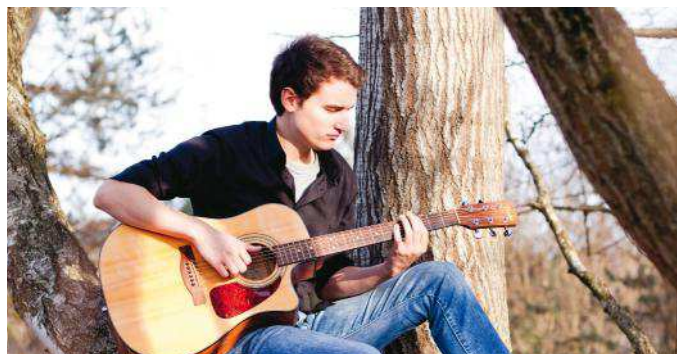
hingelegt haben. Im Mai folgte vom 11. bis 15.05.2015 der Sportaustausch mit der AGH Krakau, dabei stand wieder das Volleyballturnier mit studentischen Damen- und Herrenteams aus beiden Ländern im Mittelpunkt. Gratulation an die einheimische Damenmannschaft, die das Gästeteam mit 3:0 Sätzen bezwang! Die Fortsetzung und zugleich den Abschluss unserer diesjährigen Austauschsaison bildet nun vom 8. bis 12. Juni der Besuch bei unserer französischen Partnerorganisation, dem CROUS Rennes. Auf studentischer Seite gibt es dabei zum ersten Mal ein gemeinsames Projekt von deutschen und französischen Campusradios, auf deutscher Seite sind bit express, Uniradio Unimax und t°fau mit von der Partie. Daneben findet auch diesmal wieder unser traditioneller Mitarbeiteraustausch mit dem CROUS statt. Aber auch in heimischen Gefilden kommt die Kultur im Juni nicht zu kurz: am 9. Juni findet in Erlangen unser nächster „Musenhäppchen“-Kulturabend statt. Ich lade Sie dazu herzlich ein und wünsche Ihnen einen schönen Start in den Sommer!

Otto de Ponte
Geschäftsführer des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg

Mensa-Freitagsmusik im Juni



Am Freitag, 5. Juni 2015 (12 Uhr) geben in der Mensa Insel Schütt in Nürnberg die Jazzmusiker Linda Mund (Gesang) und Paul Bießmann (Piano) das amerikanische Songbook zum Besten. Sie haben alle 3974 Tunes drauf, doch reicht die Zeit leider nicht dafür aus, und so spielen sie nur ausgewähltes der allerersten Sahne an diesem schönen Freitag im Juni. So klingt Wochenende!



Alex Perez

Zwei Wochen später, am 19. Juni (12 Uhr) tritt in der Erlanger Südmensa Alex Perez auf. Der aus Havanna stammende Singer/Songwriter spielt selbst geschriebene Lieder. Ob einfühlsame Ballade oder schneller Rap – er verknüpft unterschiedliche musikalische Elemente zu eingängigen Melodien, die tief berühren und im Ohr bleiben. Auf der Bühne zieht er das Publikum mit seiner Leidenschaft für die Musik, bedeutungsvollen Texten und seiner besonderen Gitarrentechnik in seinen Bann.

Spatenstich am Erlanger Südcampus

Studentenwerks-Geschäftsführer Otto de Ponte begrüßte am 8. Mai 2015 zur Mittagszeit die rund 100 geladenen Gäste auf dem Erlanger Südgelände, wo die bestehende Wohnanlage des Studentenwerks an der Erwin-Rommel-Straße in drei Bauabschnitten um 6 neue Häuser mit insgesamt 410 Wohneinheiten für Studierende erweitert wird. Die ersten beiden Häuser werden voraussichtlich im Wintersemester 2016/17 bezugsfertig sein. Die Gesamtkosten für das Bauprojekt belaufen sich auf rund 34 Millionen Euro. Das Bayerische Staatsministerium des Innern, für Bau und Verkehr fördert die Wohngebäude mit 32.000 Euro pro Wohnplatz. Darüber hinaus finanziert das Studentenwerk Erlangen-Nürnberg die Kosten durch ein Baudarlehen und aus Eigenmitteln. In seiner Festansprache betonte Staatsminister Joachim Herrmann den Bedarf für die neuen Wohnanlage am Standort Südcampus Erlangen, insbesondere, da der geplante Umzug von Teilen der Technischen Fakultät auf das Nürnberger AEG-Areal in erster Linie eine Erweiterung der FAU darstelle und nicht eine Reduzierung im Erlanger Süden. Gerade dort würde nicht zuletzt die Naturwissenschaftliche Fakultät ihre Präsenz ausbauen; hinzu käme die Nähe zum 2013 gegründeten Helmholtz-Institut für erneuerbare Energien und zum geplanten Siemens-Südcampus. Im Anschluss an seine Rede übergab er dem Studentenwerk einen ersten Förderbescheid über ca. 8,6 Millionen Euro für den Wohnheimneubau.

Frau Prof. Dr.-Ing. habil. Marion Merklein, Dekanin der Technischen Fakultät, die vor zwei Jahren beim Architektenwettbewerb für das Bauvorhaben selbst Mitglied des Preisgerichts gewesen war und stellvertretend für die Leitung der FAU sprach, welche beinahe geschlossen im Ausland weilte, lobte in ihrem Grußwort das Engagement des Studentenwerks für die Schaffung von bezahlbarem Wohnraum für Studierende. Auch sie hob die Bedeutung des Erlanger Südcampus hervor und verwies darauf, dass einige dort angesiedelte Departments in internationalen Rankings Spitzenplätze belegen. In Vertretung für den Erlanger Oberbürgermeister Dr. Florian Janik sprach Bürgermeisterin Susanne Lender-Cassens von einem guten Tag für Erlangen. Die Stadt stehe zwar insgesamt sehr gut da, zu den Schattenseiten der rosigen wirtschaftlichen Lage würde jedoch die schwierige Situation auf dem örtlichen Wohnungsmarkt zählen. Darüber hinaus zeigte sie sich besonders erfreut darüber, dass bei diesem Bauprojekt Aspekte des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit in großem Umfang Beachtung finden. Der Architekt des Neubaus, Dipl.-Ing. Ludwig Karl aus München, legte besonderen Wert darauf, dass sein Entwurf kein Nebeneinander sondern ein Miteinander der alten und neuen Bausubstanz herstellt. Dafür stehe nicht zuletzt das große Begegnungszentrum in einem der neuen Gebäude. Anschließend griffen die fünf Redner/innen zum Spaten und läuteten damit symbolisch den Baubeginn ein.



v.l.: Architekt Ludwig Karl, Prof. Dr.-Ing. habil. Marion Merklein, Dekanin der Technischen Fakultät der FAU, Bürgermeisterin Susanne Lender-Cassens, Joachim Herrmann, Bayerischer Staatsminister des Innern, für Bau und Verkehr, Studentenwerks-Geschäftsführer Otto de Ponte

Studenten WERKs Blitz

Juni 2015

Mensaspeiseplan und aktuelle Infos



Spatenstich: Am 8. Mai 2015 wurde der Baubeginn für das Wohnheimbauprojekt am Erlanger Südcampus symbolisch eingeläutet

Wir beraten, fördern und veranagen Studierende



www.werkswelt.de

in Mittelfranken, Fränkisch und Ingolstadt

Musenhäppchen

Das offene Podium Sommer 2015 für junge Künstler



Eintritt & Häppchen frei!

www.facebook.com/musenhaeppchen

Wir beraten, fördern und veranagen Studierende



www.werkswelt.de

in Mittelfranken, Fränkisch und Ingolstadt

Di 09. Juni 2015 20 h
E-Werk Erlangen (Fuchsenwiese 1), Kellerbühne

Alex Perez
Acoustic, Singer/Songwriter

HERTZTÖNE
Vokalensemble (A-capella)

Culture on Wheels
Internationales Fahrradprojekt

Hoffrey Go!
Punkrock

White Tiger
Rockband

Schaffenskrise
Autorenduo

u.a.

Moderation: Sebastian Fischer
Digitales Campus Radio bit express



Hausrezept: Start in die Grillsaison!

aus Meyers Reisen: Sommerzeit, Grillzeit – nach dem Motto „Kochen ist Lebenskunst“ soll dieses Rezept dazu anregen, ein paar schöne Sommerabende zu genießen, auch oder besser gerade wenn man vielleicht auf Balkonien, in Terrassien oder in Kellern Urlaub macht!



Zutaten für alle, die man für eine gemeinsame Grillparty auftreiben kann: Pro Person in der Summe bis 350 g Fisch/Fleisch/Wurst, bis 250 g Salat und Topping-Kräuterbutter bis 50 g, dazu Brot oder Baguette und natürlich auch etwas zu trinken; außerdem je nach Art des Grills Holzkohle, Gas oder Strom. Diese Rezepte eignen sich auch für ein Picknick am Lagerfeuer, hier braucht es dann aber ein bisschen Erfahrung im Umgang mit Feuer oder auch Experimentierfreude!

Geflügel, vorbereitet für den Grill:
Ein ganzes Hähnchen, am besten natürlich frisch, wird einfach geviertelt – zwei Keulen, die Brust halbiert, die Flügel bleiben dran; ca. 15 Minuten in heißem Salzwasser mit einer Zwiebel aufgekocht ziehen lassen. Eine Zwiebel in Würfel schneiden und in Olivenöl anschwitzen, je nach Geschmack mediterran (mit Basilikum, Rosmarin, Knoblauch und etwas Tomatenwürfeln vermischen, mit Pfeffer und Chili abrunden) oder auch orientalisch (mit Curry, Koriander, Zitronengras, Limone und Kokos anschwitzen und mit Chili, Pfeffer und Vanille abrunden). Die Haut der Geflügelteile abziehen und dann mit der Gewürzmarinade einreiben, etwas salzen, ebenfalls in Alufolie einpacken, auf dem Grill mehrmals wenden und rund 15 Minuten garen.

Gemüse, vorbereitet für den Grill:
Gibt es bald wieder in allen Gärten wie Sand am Meer: Zucchini, Paprika, Lauch, Kohlrabi, etc. 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); alles gut trocken tupfen. Eine Alufolie ausbreiten, mit Olivenöl beträufeln, etwas Knoblauch dazu, salzen, pfeffern, mit Kräutern würzen (s.o.), wer es etwas schärfer mag gerne auch mit Cajun, und das Gemüse ebenfalls einwickeln.

In diesem Sinne: Schönen Sommer, wo auch immer und wohl bekomm's!

Ihr Mathias M. Meyer

Studenten WERKs Blitz

Impressum
Otto de Ponte, Geschäftsführer

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

Ausgabe Nr. 6,
Juni 2015
Herausgeber:
Studentenwerk
Erlangen-Nürnberg
Hofmannstraße 27
91052 Erlangen

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

Nur vom Studentenwerk:

Das Wohlfühlpaket

1. Für den Kopf

Die neue ZEIT CAMPUS



Deutschlands meistgelesenes Studentenmagazin

2. Für Kauspaß

Mentos POPINS
softe Kaubonbons



3. Fürs Herz

Ein Getränk nach Wahl:

- Kaffee
- Kakao
- Tee



Sonderangebot!

statt einzeln ~~4,55 €~~

nur **1,80 €**

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 Juni 2015

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste	
Mo 01.06.	1 R Bifteki ^{a3,a7} mit buntem Krautsalat, Reis ^{a7} und 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 02.06.	1 R S Gef. Paprikaschote (Hackfleisch) ^{a3} in Tomatensoße ^{a7,a9} mit 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“ ^{a1,a6}	1,59 €	2,59 €	3,18 €
Mi 03.06.	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 04.06.	Feiertag			
Fr 05.06.	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}	2,39 €	3,39 €	4,78 €
	4 V Pasta mediterran ^{10,a1}	1,65 €	2,65 €	3,30 €
Mo 08.06.	1 G Hähnchenragout süß-sauer ^{a9,a10} mit Basmatireis	2,44 €	3,44 €	4,88 €
	2 S Schweineschnitzel „Jäger Art“ ^{a1,a9}	2,15 €	3,15 €	4,30 €
	3 V Veggie-Nuggets ^{a1,a3,a6,a7} mit Kräuter-Dip ^{5,a1,a3,a7}	2,59 €	3,59 €	5,18 €
Di 09.06.	1 G Putengulasch mexikanisch ^{a9,a10} mit Nudeln ^{a1}	2,17 €	3,17 €	4,34 €
	2 S Hackbraten „italienische Art“ ^{1,4,10,a1,a6,a7} mit Rahmsoße ^{a1,a7,a9}	1,92 €	2,92 €	3,84 €
	3 V Cannelloni nonna ^{1,4,a1,a3,a7}	2,57 €	3,57 €	5,14 €
MSC-Aktion	F Seelachsfilet „Samo“ m. Chilmarinade auf exotischem Gemüsebett ^{a9,a10} , Rosinenreis ^{a8}	4,44 €	5,44 €	8,88 €
Mi 10.06.	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 Soja-Mais-Chili ^{5,a1,a9,a10} mit Paprikareis ^{a7}	1,79 €	2,79 €	3,58 €
MSC-Aktion	F Limandafilet „Provençal“ ^{a1,a7} mit Rosmarinkartoffeln und Blattspinat ^{a7}	4,44 €	5,44 €	8,88 €
Do 11.06.	1 G Spätzlepfanne mit Geflügelstreifen ^{a1,a3,a7}	1,98 €	2,98 €	3,96 €
	2 S Grillteller (1 Schweinesteak/1 fränk. Bratwurst) ^{6,7} m. Krautsalat u. Kräuter-Dip ^{5,a1,a3,a7}	2,75 €	3,75 €	5,50 €
	3 Kartoffelgulasch mit Peperoni	1,65 €	2,65 €	3,30 €
MSC-Aktion	F Kabeljau-Spieße m. Gemüse auf bunten Nudeln ^{a1,a9} u. Tomatensoße ^{a1,a7,a9}	4,44 €	5,44 €	8,88 €
Fr 12.06.	1 F Fish ^{a1,a3,a4,a9} and Chips mit Remoulade ^{4,5,a1,a3}	2,87 €	3,87 €	5,74 €
	2 G Hähnchenbrustfilet in Rotweinsauce mit Reis	2,19 €	3,19 €	4,38 €
	3 V Kräuterquark ^{a7} mit Petersilienkartoffeln ^{a7}	1,65 €	2,65 €	3,30 €
Mo 15.06.	1 S Vollkom-Spirelli m. Schinken ^{4,7,a1} u. Tomaten-Basilikum-Sahnesoße ^{a1,a7,a9}	1,69 €	2,69 €	3,38 €
	2 R Geschmorte Rinderstreifen mit Chinagemüse und Sojasoße ^{a6}	2,45 €	3,45 €	4,90 €
	3 V Champignons im Backteig ^{a1,a3,a7} mit Remoulade ^{5,a1,a3}	2,09 €	3,09 €	4,18 €
Di 16.06.	1 R S Fränkisches Hacksteak ^{a1,a3} auf Bayrisch Kraut ^{4,7} m. Kartoffeln	2,89 €	3,89 €	5,78 €
	2 G Hähnchenpfanne Caprese mit Reis und Gemüse ^{a7}	1,89 €	2,89 €	3,78 €
	3 V Pasta mit Blattspinat und Gorgonzolasoße ^{1,4,a1,a7}	1,65 €	2,65 €	3,30 €

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 - Vorreitschutz

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 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 Juni 2015

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste	
Mi 17.06.	1 R Rindergulasch m. Paprika, Champignons u. 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 ^{a1,a7}	1,64 €	2,64 €	3,28 €
Do 18.06.	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} m. Sauce béarnaise ^{a1,a3,a7}	1,99 €	2,99 €	3,98 €
Fr 19.06.	1 F 2 Bremer Fischfrikadellen ^{a1,a4,a7} m. Kartoffelsalat ⁴ u. Dill-Dip ^{5,a1,a3,a7}	2,45 €	3,45 €	4,90 €
	2 Tipp des Tages	1,66 €	2,66 €	3,32 €
	3 V Weizennudeln mit Sojawürfeln und allerlei Sprossen ^{a1,a6}	1,89 €	2,89 €	3,78 €
Mo 22.06.	1 G Hähnchenbrust mit Champignonsahnesoße ^{a1,a7} und Reis	2,45 €	3,45 €	4,90 €
	2 S Bigos (Schweinegulasch) ⁴ mit Sauerkraut	1,88 €	2,88 €	3,76 €
	3 V Schupfnudel-Pfanne mit Gemüse und Sauerrahm ^{a1,a3,a7,a9}	1,63 €	2,63 €	3,26 €
Di 23.06.	1 V Nudelauflauf mit italienischem Gemüse ^{a1,a3,a7} und 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}	1,98 €	2,98 €	3,96 €
Mi 24.06.	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}	1,62 €	2,62 €	3,24 €
Do 25.06.	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}	2,29 €	3,29 €	4,58 €
Fr 26.06.	1 F Geb. Seelachsfilet ^{a1,a4} m. Remoulade ^{5,a1,a3} u. Kartoffelwedges	2,98 €	3,98 €	5,96 €
	2 G Hähnchenbrustfilet ^{a1} m. Gemüse ^{a7,a9} gratiniert u. Rahmsoße ^{a1,a7}	2,38 €	3,38 €	4,76 €
	3 V Ricotta-Tortellini ^{a1,a3,a7} mit Tomatensoße ^{a7,a9} und Reibekäse ^{1,4,a7}	1,89 €	2,89 €	3,78 €
Mo 29.06.	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	2,05 €	3,05 €	4,10 €
	3 V Weizen-Tortilla ^{a1} m. Gemüsefüllung ^{a1,a7,a9} u. Knoblauch-Dip ^{5,a1,a3,a7}	1,82 €	2,82 €	3,64 €
Di 30.06.	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 01.07.	1 G 2 Geflügelfrikadellen ^{a1,a3,a7} m. grüner Salsa ^{5,9,a12} u. 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}	1,62 €	2,62 €	3,24 €
Do 02.07.	1 S Pfeffersteak vom Schweinehals ^{a1,a7} mit Kartoffelpüree ^{a7}	2,25 €	3,25 €	4,50 €
	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 03.07.	1 F Seehechtfilet im Backteig ^{a1,a4} m. Tomatensoße ^{a7,a9} u. Reis	2,78 €	3,78 €	5,56 €
	2 G Hähnchenkeule mit Zwiebelsahnesoße ^{a1,a7}	1,85 €	2,85 €	3,70 €
	3 V Thai-Nudelgemüse-Pfanne m. Erdnüssen in Kokossoße ^{a1,a5,a6}	1,72 €	2,72 €	3,44 €



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.



Woche der Nachhaltigkeit

01. bis 05. Juni 2015

Mensa Insel Schütt

Klimaneutrale
bzw. Klimaschonende
Gerichte

vegetarisch
—
vegan
—
Fisch aus
nachhaltiger Fischerei

Aktionsspeiseplan unter
www.werkswelt.de

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

