



## Es geht (wieder) los

Zum Beginn des Wintersemesters lautet auch heuer eine der spannendsten Fragen natürlich, ob die Zahl der Studierenden weiter so rasant anwachsen wird wie in den Vorjahren.

Dennoch kann von einem schlichten „alle Jahre wieder“ keine Rede sein, vielmehr gibt es diesmal einiges an Neuem, angefangen beim Start des Semestertickets für die Studierenden von FAU, THN und EVHN (ausführliche Informationen finden Sie nebenstehend). Wir hoffen natürlich, dass das neue Ticket bei den Studierenden gut ankommt und drücken die Daumen, auf dass dem Projekt eine erfolgreiche Zukunft beschieden sein möge! Ebenfalls brandneu beim Studentenwerk: Unsere erste vegane Kochshow, die am 22. Oktober in der Veggie Zone St. Paul in Nürnberg stattfinden wird (s.u.), und „mensaVital“, unsere neue ernährungsphysiologisch ausgewogene Menülinie, die wir derzeit in der Nürnberger Mensa Regensburger Straße erproben und die nach dem Abschluss der Generalsanierung des Erlanger Studentenhauses am Langemarckplatz auch in der dortigen Mensa angeboten werden wird.

Liebe Leserinnen und Leser, ich wünsche Ihnen allen einen guten Start ins Wintersemester 2015/16, ganz besonders natürlich den Studienanfänger/innen!

Otto de Ponte  
Geschäftsführer des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg

## Vegane Kochshow am 22. Oktober in St. Paul

Die Tierrechtsorganisation Peta hat unsere Veggie Zone St. Paul im vergangenen Jahr als vegan-freundlichste Mensa Deutschlands ausgezeichnet – im März diesen Jahres folgte in der Erlanger Südmensa unser erster Vegan-Kochkurs, angeleitet von unserem jungen Vegan-Kochteam, das auch für die Entwicklung veganer Gerichte verantwortlich zeichnet, die z.B. in St. Paul ausgegeben werden. Am 22. Oktober sind die drei nun live zu erleben mit unserer ersten veganen Kochshow, die – natürlich – in der Veggie Zone St. Paul in Nürnberg stattfindet (Dutzendteichstraße 24, direkt bei der Mensa am Campus Regensburger Straße der FAU); Beginn ist 17 Uhr. Das Motto der Show lautet „Vegane Party“; entsprechend wird veganes Party-Essen (Fingerfood, vegane Burger, etc.) zunächst im Show-Teil zubereitet und anschließend von allen Teilnehmern gemeinsam verzehrt. Die Teilnehmerzahl ist auf 10 Personen begrenzt, schließlich sollen alle gut sehen und mitverfolgen können, wie die Speisen zubereitet werden. Für die Teilnahme wird eine Schutzgebühr von 5 Euro pro Person erhoben. Anmeldung bis 19. Oktober per E-Mail an: [Dominic.Mikolajetz@werkswelt.de](mailto:Dominic.Mikolajetz@werkswelt.de)



Unser veganes Koch-Team mit Dominic Mikolajetz, Kevin Kühnl und Tamara Kattner (v.l.) ist am 22. Oktober in der Veggie Zone St. Paul Nürnberg live zu erleben.

## Start des neuen Semestertickets für die Studierenden von FAU, THN und EVHN

Bereits im Vorfeld des Wintersemesters 2015/16 mussten die Studierenden dieser drei Hochschulen bei der Einschreibung bzw. Rückmeldung den Solidarbeitrag von 65 Euro für das Semesterticket entrichten. Dafür bekommt man ein Sockelticket, das 6 Monate lang für das gesamte VGN-Verbundgebiet gilt, von Montag bis Freitag allerdings nur zwischen 19 Uhr abends und 6 Uhr morgens, an Wochenenden und Feiertagen hingegen ohne Ausschlusszeit. Ergänzend besteht die Möglichkeit, auf freiwilliger Basis zum Preis von 193 Euro ein Zusatzticket zu erwerben, das ebenfalls 6 Monate lang gilt und die Ausschlusszeit des Sockeltickets aufhebt. Damit sind Studierende dann ein halbes Jahr lang uneingeschränkt im VGN mobil. An die Fahrscheine kommen Studierende über den Onlineshop des VGN, wo seit September sowohl das Sockel- wie auch das Basisticket zum Selberausdrucken oder als Handyticket erhältlich sind – für das Sockelticket muss dort natürlich nichts mehr bezahlt werden. Das Zusatzticket gibt es außerdem an Automaten von VAG, infra, ESTW und DB oder in Bussen des OVF (Fahrscheinendrucker) zu kaufen. Weitere Informationen zu den Fahrscheinen finden Sie unter: [www.vgn.de/semesterticket](http://www.vgn.de/semesterticket)

Dem Verkaufserfolg des Zusatztickets kommt entscheidende Bedeutung zu. Die Kalkulation des aktuellen Ticketpreises beruht auf der Annahme, dass voraussichtlich 37,7 % der Studierenden neben dem verpflichtenden Basisticket auch die Zusatzkarte kaufen (Mittelwert der beiden Test-Semester Winter 2015/16 und Sommer 2016). Wird dieser Prozentsatz unterschritten, dann müssen die Kommunen einspringen und dem VGN eventuelle Mindereinnahmen ausgleichen. „Es läuft auf eine Abstimmung mit den Füßen hinaus“, so Studentenwerks-Geschäftsführer Otto de Ponte, „Die Studierenden entscheiden mit ihrem Kaufverhalten, wie es weitergeht.“ Sollte, im günstigsten Fall, die Zukaufquote deutlich überschritten werden, dann würde sich das ab dem Wintersemester 2016/17 beim Zusatzticket preismindernd auswirken – so besagt es der Rahmenvertrag zwischen Studentenwerk und VGN, der die Bedingungen für eine Fortführung des Semestertickets über das erste Jahr hinaus regelt. Dort ist darüber hinaus festgeschrieben, dass der VGN jedes Jahr bis zum 1. Mai über die die Ticketpreise für die beiden folgenden Semester informieren muss. Auf dieser Grundlage kann das Semesterticket dann ggf. mit neuen Einjahresverträgen fortgesetzt werden. Sollte eine Preiserhöhung sehr deutlich ausfallen, dann besteht an dieser Stelle noch die Möglichkeit, neue Urabstimmungen unter den betroffenen Studierenden zu initiieren, die dann darüber entscheiden können, ob sie das Semesterticket noch haben möchten. Mit dem Erfolg dieses neuen Semestertickets sieht de Ponte noch eine andere Fragestellung verknüpft: „Sobald sich Erfolg und Zukunftsperspektive des Semestertickets für Nürnberg-Fürth-Erlangen abzeichnen – also vielleicht schon ab November – stellt sich die Frage nach einem Semesterticket für die rund 5.000 Studierenden an den westmittelfränkischen Hochschulstandorten. Ein solches dürfte inhaltlich und auch preislich allerdings etwas anders aussehen, falls es von den Betroffenen überhaupt gewünscht wird.“ Bereits im aktuellem Wintersemester könnte es nach gegenwärtigem Stand Urabstimmungen unter den Studierenden der Akademie der Bildenden Künste und der Hochschule für Musik in Nürnberg über eine Teilnahme am neuen Semesterticket ab dem Sommersemester 2016 geben. Umfassende Informationen zum Thema Semesterticket und insbesondere zur Entwicklung in der Region Erlangen-Nürnberg gibt es auf der Studentenwerks-Homepage ([www.werkswelt.de](http://www.werkswelt.de)) unter „Projekte“ – „Semesterticket“.

# Studenten WERKs Blitz

Oktober 2015

Mensaspeiseplan und aktuelle Infos



Hereinspaziert! Auch zum Start des Wintersemesters 2015/16 ist das Studentenwerk wieder bei Erstsemesterbegrüßungsveranstaltungen in Erlangen, Nürnberg und Ingolstadt präsent.

*Wir beraten, fördern und versorgen Studierende in Mittelfranken, Eichstätt und Ingolstadt*  
**Studentenwerk Erlangen-Nürnberg**  
[www.werkswelt.de](http://www.werkswelt.de)

## WERKsWeiser 2016 erschienen



Pünktlich zum Beginn des Wintersemesters 2015/16 sind die aktuellen Ausgaben des WERKsWeiser des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg erschienen, wie immer mit einer Fülle an topaktuellen Informationen rund ums Studium und in drei Regionalausgaben (neben Erlangen/Nürnberg auch für die Studienorte Eichstätt/Ingolstadt und Ansbach/Neuendettelsau/Triesdorf). Die kostenlose Broschüre im praktischen Taschenformat bietet auf rund 100 Seiten umfassende Informationen zu den Themen Studium, Fördermöglichkeiten, Geldverdienen, Wohnen, Beratung, Versicherungen und Freizeit. Selbstverständlich sind auch alle Anlaufstellen des Studentenwerks enthalten. Der WERKsWeiser liegt in jeder Mensa und Cafeteria, an den Hochschulen, sowie vielen anderen Stellen zum Mitnehmen aus. Darüber hinaus finden sich Online-Versionen aller Ausgaben auf der Homepage des Studentenwerks [www.werkswelt.de](http://www.werkswelt.de) oder direkt auf [www.werksweliser.de](http://www.werksweliser.de).

## Hausrezept: Flammkuchen

*Flammkuchen flexibel: vegan, vegetarisch oder mit Fleisch – in jedem Fall braucht man recht wenige Zutaten und es geht schnell!*



Zutaten für die vegane Variante:  
2 Flammkuchenrohlinge aus dem Kühlregal im gut sortierten Supermarkt (z.B. Denms, Tegut oder Kaufland), 200 g Soyananda (vegane Ersatz für Sauerrahm), 300 g Willmersburger Pizzaschmalz, 200 g Lauch, 100 g Champignons, 2 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, Majoran, evtl. eine Prise Smokal (Rauchsatz) für einen leichten Rauchgeschmack, natürlich kann man auch mit etwas feingeschnittenem Räuchertofu verfeinern.

Zutaten für die vegetarische Variante:  
200 g Soyananda durch 200 g Sauerrahm ersetzen, 300 g Willmersburger durch 300 g Emmentaler, gerieben ersetzen.

Zutaten für die fleischhaltige Variante:  
Entweder die vegane oder die vegetarische Rezeptur einfach mit 200 g Speckwürfeln oder 200 g Schinkenstreifen ergänzen.

Zubereitung:  
Den Ofen auf ca. 220 °C vorheizen, währenddessen die Soyananda bzw. den Sauerrahm mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken und mit einem Spachtel oder einer Palette gleichmäßig dünn auf die beiden Flammkuchenrohlinge verstreichen. Den Willmersburger oder den Reibkäse gleichmäßig verteilen und dann mit Lauchstreifen, fein geschnittenem Knoblauch (geschält) und Champignons in Scheiben belegen (natürlich alles vorher schön gewaschen).  
Für die Fleischvariante dann Speck oder Schinkenwürfelchen dazu geben; das Smokal (Rauchsatz) evtl. weglassen.  
Den belegten Flammkuchen ca. 10 bis 12 Minuten im Ofen backen. Dazu ein Glas Federweißer – geht schnell und ist lecker!

Natürlich kann man auch alle anderen Gemüse, Pilze etc. zur Verbesserung des Flammkuchens verwenden, wichtig ist nur, dass aufgrund der sehr kurzen Backzeit die Gemüse in feine Streifen geschnitten werden und der Flammkuchen nicht zu üppig belegt wird!

Wohl bekomm's und einen guten Start ins Semester!

Ihr Mathias M. Meyer

## Mensa-Freitagsmusik im Oktober

Zum Wintersemester-Start spielt am 16. Oktober ab 12 Uhr in der Mensa Insel Schütt in Nürnberg das Duo Babeth (Barbara Zimmer, Gesang & Gitarre, Matthias Böhm, Gitarre & Percussion). Die Musik von Babeth erzählt auf gefühlvolle Art von den schönen und traurigen Gedanken und Träumen der Sängerin Barbara Zimmer. Am 23.10.2015 singt Aga Labus ab 12 Uhr in der Erlanger Südmensa (Cafeteria) solistisch mithilfe ihrer Loop-Station oder der Gitarre ihre ureigenen Lieder und spricht ihre ureigenen Texte.



Aga Labus

Nur vom Studentenwerk:  
**Das Wohlfühlpaket**

**1. Für den Kopf**



**2. Für die Seele**



**3. Fürs Herz**



**Sonderangebot!**

statt einzeln ~~4,50 €~~  
**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 Oktober 2015**

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste
Do 01.10.	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 02.10.	1 F Geb. Seelachsfilet a1,a4, m. Remoulade 5,a1,a3 u. Kartoffelwedges	2,98 €	3,98 € 5,96 €
	2 G Hähnstreifen mit Sprossen und Sesam	2,38 €	3,38 € 4,76 €
	3 V Ricotta-Tortellini a1,a3,a7 m. Tomatensoße a7,a9 u. Reibekäse 1,4,a7	1,89 €	2,89 € 3,78 €
Mo 05.10.	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	2,19 €	3,19 € 4,38 €
	3 V Weizen-Tortilla a1 m. Gemüsefüllung a1,a7,a9 u. Knoblauch-Dip 5,a1,a3,a7	1,82 €	2,82 € 3,64 €
Di 06.10.	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 Frühlingsschnecke a1,a3,a6,a7,a9 mit Sweet-Chili-Soße 5	1,57 €	2,57 € 3,14 €
Mi 07.10.	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 08.10.	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 09.10.	1 F Seehechtfilet im Backteig a1,a4 m. Tomatensoße a7,a9 u. Reis	2,78 €	3,78 € 5,56 €
	2 G Hähnchenbrust mit Zwiebelsahnesoße a1,a7	2,19 €	3,19 € 4,38 €
	3 V Thai-Nudelgemüse-Pfanne mit Erdnüssen in Kokossoße a1,a5,a6	1,72 €	2,72 € 3,44 €
Mo 12.10.	1 S Schweine Cordon Bleu 1,4,7,a1,a7 m. Kartoffelsalat 4,a10 u. Zitrone 11	2,78 €	3,78 € 5,56 €
	2 R Kalbsgulasch "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	1,98 €	2,98 € 3,96 €
Di 13.10.	1 S Maultaschen mit Hackfleischfüllung a1,a3,a9 auf Ratatouillegemüse a1	1,82 €	2,82 € 3,64 €
	2 G Putenschnitzel a1 mit Pfefferrahmsoße a1,a7	2,59 €	3,59 € 5,18 €
	3 V Gebackene Zucchiniplättchen a1,a3 mit Paprikadip 5,a1,a3,a7	1,96 €	2,96 € 3,92 €
Mi 14.10.	1 S Zwei Thüringer Bratwürste 7 mit Sauerkraut und Püree a7	2,29 €	3,29 € 4,58 €
	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	1,89 €	2,89 € 3,78 €
Do 15.10.	1 S Schweinebraten mit Kümmelsoße a1,a9, Kloß und Bio-Kohlrabi	3,25 €	4,25 € 6,50 €
	2 V Spätzlepfanne "Gärtnerin Art" mit Gemüsestreifen und Käsesoße a1,a7	1,74 €	2,74 € 3,48 €
	3 G Pasta mit Sojabolognese a1,a6,a9	1,81 €	2,81 € 3,62 €
Fr 16.10.	1 F Seelachsfilet im Kartoffelmantel a1,a4,a7 mit Spinatkartoffeln a7	3,22 €	4,22 € 6,44 €
	2 S Schweinerückensteak mit Zwiebel-Käsetopping 1,4,a1,a6,a7	2,19 €	3,19 € 4,38 €
	3 V Grießbrei mit Kirschkompott und Zimt-Zucker a1,a7	1,85 €	2,85 € 3,70 €
	4 V Pasta mit Tomaten und Zucchini a1,a7	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 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@werkswelt.de

**Immer & überall**



**Eintopf/Tagessuppe**  
auch in Bio-Qualität

eine große Schale Eintopf/Tagessuppe inkl. 1 Kaiserbrötchen  
Stud. 1,20 € / Bed. 2,20 € / Gäste 2,40 €



**Nachschlag**  
bei allen nicht fettgebakenen 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 Buffet  
in Selbstbedienung

während der Vorlesungszeit

Preis nach Gewicht und Auszeichnung

**Mensaspeiseplan für Oktober 2015**

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste
Mo 19.10.	1 G Gnocchi mit Rucola, Putensalami u. geriebenem Mozzarella 4,6,7,a1,a3,a7	2,48 €	3,48 € 4,96 €
	2 S Schweineschnitzel gebacken "Wiener Art" a1 mit Zitrone 11	1,98 €	2,98 € 3,96 €
	3 V Gemüseauflauf 1,4,a1,a3,a7,a9 mit grüner Kräutersoße a1,a7	2,19 €	3,19 € 4,38 €
Di 20.10.	1 F Penne a1 mit Lachs-Brokkoli-Dillsahne a1,a4,a7	1,98 €	2,98 € 3,96 €
	2 S Hirtenrolle a1,a3,a6,a7 auf Oliven-Peperoni Soße 10,a1 mit Reis	2,35 €	3,35 € 4,70 €
	3 V Chinagemüse mit Kichererbsen in Curry-Kokossoße a1,a6 mit Reis	1,78 €	2,78 € 3,56 €
Mi 21.10.	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	2,23 €	3,23 € 4,46 €
	3 V Käsespätzle mit Röstzwiebeln a1,a3,a7	1,98 €	2,98 € 3,96 €
Do 22.10.	1 R Chili con carne a1,a9,a10 mit Cajunreis a9,a10	1,96 €	2,96 € 3,92 €
	2 S Fränkisches Schäufele mit Bratensoße a1,a9	3,20 €	4,20 € 6,40 €
	3 V Pasta Tricolore mit buntem Gemüse a1,a7	1,59 €	2,59 € 3,18 €
Fr 23.10.	1 R Lasagne Bolognese 1,4,a1,a3,a7,a9	2,45 €	3,45 € 4,90 €
	2 F Hokifilet "Müllerin Art" a1,a4 mit Mandelschmelze a1,a7,a8	2,32 €	3,32 € 4,64 €
	3 V Kartoffelaschen gef. m. Frischkäse a7, bunter Salat u. Quark-Gurken-Dip 5,a1,a3,a7,a10	2,29 €	3,29 € 4,58 €
Mo 26.10.	1 L 2 Lammhacksteaks auf Couscous m. Gemüse u. Pfefferminzdip	2,95 €	3,95 € 5,90 €
	2 G Hähnchennuggets mit Salsa-Dip 5	2,48 €	3,48 € 4,96 €
	3 V Vegetarische Maultaschen mit Kräutersoße	1,88 €	2,88 € 3,76 €
Di 27.10.	1 R S Ravioli mit Hackfleischfüllung in Gemüsesoße	1,88 €	2,88 € 3,76 €
	2 G Puten-Pfannen-Gyros mit Tsatsiki und Krautsalat	2,98 €	3,98 € 5,96 €
	3 V Blumenkohl-Brokkoliauflauf mit Sauce Béchamel gratiniert	2,09 €	3,09 € 4,18 €
Mi 28.10.	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	2,35 €	3,35 € 4,70 €
	3 V Pasta Funghi a1,a3,a7 (mit Vollkornnudeln)	1,65 €	2,65 € 3,30 €
Do 29.10.	1 G Hähnchenspieß mit BBQ Soße 5,a1 und Reis	2,26 €	3,26 € 4,52 €
	2 R Kalbsrollbraten mit Gemüsestreifen und Jus a9	2,95 €	3,95 € 5,90 €
	3 V Sojagulasch a1,a6,a9 mit Spirelli a1	1,85 €	2,85 € 3,70 €
Fr 30.10.	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	2,32 €	3,32 € 4,64 €
	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 02.11.	1 G Linsentopf a9,a10 mit Putenwienerte 4	1,69 €	2,69 € 3,38 €
	2 S Schweineragout "altfränkisch" mit Speck, Zwiebeln und Majoran 4,a1,a7,a10	1,88 €	2,88 € 3,76 €
	3 V Gemüseschnitzel 7,a1 mit Ajvar-Dip 5,a1,a3,a7	1,65 €	2,65 € 3,30 €
Di 03.11.	1 S Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" 1,4,a1,a7 und Spätzle a1,a3	2,39 €	3,39 € 4,78 €
	2 G Putensteak mit Basilikum-Tomatensoße a1,a7,a9	2,82 €	3,82 € 5,64 €
	3 V Reispfanne "España" mit allerlei Gemüse und Oliven 10	1,98 €	2,98 € 3,96 €
Mi 04.11.	1 R S Hacksteak a1,a3 mit Pilzrahmsoße a1,a7 und Püree a7	2,48 €	3,48 € 4,96 €
	2 G Apfel-Nuss Couscous m. 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 €

**Dieser Speiseplan gilt nicht für das WERKsGärtla am Langemarckplatz!**  
Den WERKsGärtla-Speiseplan finden Sie im Internet unter [www.werksgaertla.de](http://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](http://www.lamm-lichtspiele.de)

**Studentenwerk**  
Erlangen-Nürnberg  
Hochschulgastronomie

**Sparaktion**  
in unseren Cafebars:  
9 zahlen – 10 trinken



Die Sparkarten gibts in den Cafebars.

**WERKs**  
**Blitz**

**Impressum**

Ausgabe Nr. 10,  
Oktober 2015  
Herausgeber:  
Studentenwerk  
Erlangen-Nürnberg  
Hofmannstraße 27  
91052 Erlangen

Otto de Ponte,  
Geschäftsführer

Kontakt:  
E-Mail: [info@werkswelt.de](mailto:info@werkswelt.de)  
Tel 09131/8002-0  
Fax 09131/8002-190

Layout:  
Uwe Scheer  
Fotos:  
Karin Stöhr (Editorial)  
Druck:  
Druckerei C. Fleßa GmbH  
Auflage: 8.000