



## Preisgekrönte Vielfalt

Unsere Esskultur und Essensgewohnheiten sind in den letzten Jahren und Jahrzehnten wesentlich vielfältiger geworden, ebenso das Essensangebot. Das gilt natürlich auch bei Ihrem Studentenwerk – wir sind dabei, Vielfalt und moderne Esskultur sind unsere Stärke! Ganz aktuell zum einen mit der ernährungsphysiologisch ausgewogenen Menülinie mensaVital (derzeit in der Mensa Regensburger Straße, im kommenden Jahr nach Abschluss der Generalsanierung auch in der Mensa Langemarckplatz); darüber hinaus hat die Tierrechtsorganisation PETA unserer Nürnberger Veggie Zone St. Paul im November auch für 2015 erneut die Höchstwertung von drei Sternen verliehen. Damit sind wir weiterhin bundesweit Spitze. Meinen herzlichen Dank an PETA wie auch an die Kolleginnen und Kollegen, die für so einen schönen Erfolg tagtäglich tolle Arbeit leisten!

Am 11. November wurde auf unserer diesjährigen Vertreterversammlung ein neuer Verwaltungsrat gewählt – ich freue mich auf die gute Zusammenarbeit! Ebenso freue ich mich, dass die Studierenden der Nürnberger Hochschule für Musik sich nun auch für das Semesterticket entschieden haben. In der kommenden Ausgabe werden wir Sie mit einigen aktuellen Informationen zum gesamten Thema Semesterticket versorgen.

Ich wünsche Ihnen besinnliche und erholsame Festtage und einen guten Rutsch ins Jahr 2016!

Otto de Ponte, Geschäftsführer des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg

## Winter-Musenhäppchen am 8. Dezember in Erlangen

„Bühne frei für studentische Talente!“ lautet das Motto bei den nächsten Erlanger Musenhäppchen am 8. Dezember 2015, letztmals aufgrund der Sanierung des Studentenhauses im E-Werk. Mit dabei sind diesmal u.a. die Autorin Sarah Nürnberger, das Streichquartett „Feuerbach Quartett“ mit einem Repertoire von Pop bis Klassik, die Band „Master Mint“ (Acoustic, Folk-Rock), Fränk Bayer (Singer/Songwriter, Pop), Peter Geier (Singer/Songwriter) und Aga Labus (Singer/Sonwriterin).

Wann: Dienstag, 8. Dezember 2015, 19.30 Uhr  
Wo: E-Werk Erlangen, Fuchsenwiese 1, Kellerbühne

Info und Anmeldung:  
Tel 09131/8002-63, Sina.Pietrucha@werkswelt.de

facebook.com/musenhaeppchen



Wieder mit dabei: Das „Klanginferno“ Master Mint hat schon bei den letzten Nürnberger Musenhäppchen im Juli den Festsaal gerockt.

## StudentenWERKs Blitz

Dezember 2015

Mensaspeiseplan und aktuelle Infos



Das Duo „Babeth“ beim Erlanger Teil des Jubiläums-Doppelkonzerts anlässlich 10 Jahre Thank God It's Friday am 13. November 2015

Wir beraten, fördern und veranlassen Studierende



www.werkswelt.de

in Mittelfranken, reichhaltig und inspiriert

## Hausrezept: Vegane Wirsingrouladen (m. Pilzen u. Couscous)



Aus Meyers Reisen – heute passend zu unserer erneuten Drei-Sterne-Auszeichnung zur veganfreundlichen des Jahres, dem Team von St. Paul meinen herzlichen Dank! Zu den Wintergemüsen gehört auch der Wirsing, welcher nicht so anspruchsvoll ist wie andere Kohlarten. Der kraus gewellte Kohlkopf unterscheidet sich je nach zeitlichem Anbau: Es gibt Frühjahrs-, Sommer-, Herbst- und Winterwirsing. Der späte Anbau dient vor allem zur Einlagerung in den Wintermonaten.

Zutaten für vier Personen: 160 g trockener Couscous, 500 g Champignons, 2 Zwiebeln, 50 g getrocknete Tomaten, 8 große Wirsingblätter, 200 ml Weißwein, 900 ml Gemüsebrühe, Pflanzenöl, Oregano, Zimt/Salz, Pfeffer, Muskat, 6 Wachholderbeeren, 2 Lorbeerblätter, 3 Nelken, Mehl und Stärke mit Wasser vermengt; vegetarische Alternative: Sahne für die Soße mit zugeben.

Zubereitung: 200 ml Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen und vom Herd nehmen. Couscous einrühren und quellen lassen bis die Flüssigkeit vollständig aufgenommen ist. Die Champignons trocken abreiben, Zwiebeln schälen, beides fein würfeln und in einer Pfanne in etwas Öl anbraten. Die Tomaten würfeln, mit der Pilz-Zwiebel-Mischung zum Couscous dazugeben und vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Zimt, Oregano abschmecken. Die Wirsingblätter blanchieren, anschließend mit Küchenkrepp trocken tupfen und die Mittelrippe herauschneiden. Jeweils zwei Blätter überlappend ausbreiten und die Couscous-Masse darauf geben, die Seiten einschlagen und die Roulade fest aufrollen. Mit einem Holzspieß feststecken. Die Rouladen in Öl farblos andünsten und mit Wein und Brühe ablöschen. Wachholder, Lorbeer, Nelken, Muskat und Salz in den Soßenansatz mit zugeben und zugedeckt bei milder Hitze und gelegentlichem Wenden der Rouladen ca. 20 Minuten garen. Rouladen und Gewürze aus dem Soßenansatz nehmen, diesen mit dem Mehl-Stärke-Ansatz abbinden, aufkochen und abschmecken. Dazu empfehle ich frische Pellkartoffeln und wer Kohl liebt auch noch eine schöne Portion Apfel-Blaukraut.

In diesem Sinn: Frohe Feiertage und einen guten Rutsch ins neue wie hoffentlich erfolgreiche Jahr 2016!

Ihr Mathias M. Meyer

## Vegan-freundliche Mensa: Veggie Zone St. Paul auch 2015 Spitze!



Die Tierrechtsorganisation PETA hat auch heuer wieder die veganfreundlichsten Mensen Deutschlands ausgezeichnet. Beim ersten Wettbewerb um diesen Titel hatte im letzten Jahr unsere Nürnberger Veggie Zone St. Paul als bundesweit einzige Mensa die Höchstwertung von drei Sternen erhalten. In diesem Jahr steht die Veggie Zone St. Paul erneut ganz oben auf dem Siebertreppchen, wenn auch nicht allein, denn diesmal haben auch vier andere Studentenwerke für eine Mensa drei Sterne erhalten. Allerdings bescheinigt PETA uns im Zuge der Veröffentlichung der Testergebnisse, dass wir uns „nicht auf den Lorbeeren des letzten Jahres ausgeruht“, sondern vielmehr den gesamten Bereich des veganen Essens kontinuierlich weiter entwickelt haben und lobt: „So setzt man Maßstäbe“. Ausführliche Informationen unter: [www.peta.de/Mensa2015](http://www.peta.de/Mensa2015)



Studentenwerks-Geschäftsführer Otto de Ponte (2. v.r.) und sein Stellvertreter Mathias M. Meyer (2. v.l., zugleich Leiter der Hochschulgastronomie des Studentenwerks) mit der diesjährigen Urkunde und dem Team der Veggie Zone St. Paul (vorne v.l.): Michael Söllner (Leiter der Mensa Regensburger Straße), Stefanie Meder (Köchin in der Mensa Regensburger Straße) und Veggie-Zone-Thekenleiterin Sabine Schlüter

## Hochschule für Musik: Studierende stimmen für Semesterticket

Vom 11. bis 18. November 2015 fand an der Nürnberger Hochschule für Musik (HfM) eine Online-Urabstimmung über eine Teilnahme am Semesterticket für die Hochschulregion Nürnberg/Fürth/Erlangen statt. Dabei sprach sich eine deutliche Mehrheit für das Semesterticket aus: 131 Ja-Stimmen (entspricht 64,8514 %) standen 71 Nein-Stimmen (35,1485 %) gegenüber. Die Beteiligung lag bei 53,8666 % (das Beteiligungsquorum erforderte, dass mindestens ein Drittel der HfM-Studierenden an der Abstimmung teilnehmen). Angestrebt wird eine Teilnahme am Semesterticket ab dem Sommersemester 2016.

## Offene Sprechstunde in Triesdorf

Die Psychologisch-Psychotherapeutische Beratungsstelle des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg bietet am Mittwoch, 9. Dezember 2015 von 14 bis 18 Uhr in Triesdorf eine offene Sprechstunde mit Marita Luger und Rolf Gunckel – beide sind Psychologische Psychotherapeuten – an, für die eine Anmeldung per E-Mail erforderlich ist: [hannelore.goettler@hswt.de](mailto:hannelore.goettler@hswt.de) (es werden keine Namen weitergegeben!).

Hilfesuchenden Studierenden aus Triesdorf bietet sich damit die Gelegenheit zu einem kurzen Beratungsgespräch – kostenlos, diskret und unabhängig davon, ob das jeweilige Anliegen unmittelbar mit dem Studium zu tun hat oder privater Natur ist.

## Freitagsmusik im Dezember



Auch bei unserer Mensa-Musikreihe "Thank God It's Friday" weihnachtet es im Dezember sehr – und zwar bereits am 04.12.2015 ab 12 Uhr im Foyer der Mensa Insel Schütt in Nürnberg mit dem Duo Linda Mund (Gesang) und Paul Bießmann (Piano), das verjazztes Liedgut zum Feste zum Besten gibt, auf Deutsch und Englisch und immer froh und munter.

Jazz-Standards und Eigenkompositionen spielen zwei Wochen später (18.12.2015, 12 Uhr, Südmensa Erlangen) David Soyza (Vibraphon) und Jonas Dierkopf (Kontrabass).

## Info Öffnungszeiten

### Jahreswechsel 2015/16

Vom 24. Dezember 2015 bis einschließlich 3. Januar 2016 sind alle Einrichtung des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg geschlossen. Die Mensen, Cafeterien und Cafebars unserer Hochschulgastronomie sind vom 23. Dezember bis einschließlich 6. Januar 2016 geschlossen (mit vereinzelt Ausnahmen, weitere Informationen unter [www.werkswelt.de](http://www.werkswelt.de)).

Unter der Telefonnummer unserer Psychologisch-Psychotherapeutischen Beratungsstelle in Erlangen (09131/8002-750) läuft während dieser Zeit eine Bandansage mit Informationen zu anderen regionalen Hilfsangeboten, die in Notfällen erreichbar sind. Für die Wohnheime gibt es einen Hausmeister-Bereitschaftsdienst.

Änderungen vorbehalten. Bitte beachten Sie unsere aktuellen Aushänge sowie die Informationen unter [www.werkswelt.de/](http://www.werkswelt.de/)

## Verwaltungsrat gewählt



Vertreterversammlung am 11. November 2015 im Studentenhaus Nürnberg: Geschäftsführer Otto de Ponte (4. v.r.) mit dem Vorsitzenden der Vertreterversammlung, Prof. Dr. Andreas Wierschem (rechts), dem stellvertretenden Vorsitzenden, Prof. Dr. Bruno Lurz (2. v.r.) und Mitgliedern des neu gewählten Verwaltungsrats. Weitere Informationen zur Vertreterversammlung unter [www.werkswelt.de](http://www.werkswelt.de).

Nur vom Studentenwerk:

## Das Wohlfühlpaket

### 1. Für den Kopf



### 2. Für die Seele



### 3. Fürs Herz



**Sonderangebot!**

statt einzeln ~~4,45€~~

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 Dezember 2015

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste	
Mo 30.11.	1 S Feuerspieß <sup>a1</sup> mit Schaschliksoße <sup>5,a1,a9</sup> auf Curryreis	2,38 €	3,38 €	4,76 €
	2 G Hähnchennuggets <sup>a1</sup> mit Cocktailsoße <sup>5,7,9,a1,a3,a7,a12</sup>	2,35 €	3,35 €	4,70 €
	3 V Pasta mit Räuchertofu und Champignons <sup>a1,a6,a7</sup>	1,77 €	2,77 €	3,54 €
Di 01.12.	1 S Bami Goreng (Schweinefleisch, Asiagemüse/Nudeln) <sup>a1,a6</sup>	2,08 €	3,08 €	4,16 €
	2 G Putenbruststeak mediterran m. Hirtenkäse u. Paprika <sup>a1,a7</sup>	2,68 €	3,68 €	5,36 €
	3 V Zwiebel-Käse-Rösti <sup>a1,a3,a7</sup> m. Quark-Gurken-Dip <sup>5,a1,a3,a7,a10</sup>	1,65 €	2,65 €	3,30 €
Mi 02.12.	1 W Kängururagout in Kokos-Currysoße <sup>a1</sup> mit Reis	2,34 €	3,34 €	4,68 €
	2 S Schweineschnitzel "Wiener Art" <sup>a1</sup> mit Zitrone <sup>11</sup>	1,98 €	2,98 €	3,96 €
	3 V Käsespätzle <sup>a1,a3,a7</sup> mit Röstzwiebeln <sup>a1</sup>	1,89 €	2,89 €	3,78 €
Do 03.12.	1 V Kartoffel-Brokkoliflan <sup>a3,a7</sup> mit Käsesoße <sup>a1,a7</sup>	2,15 €	3,15 €	4,30 €
	2 S Kräuterbraten vom Schwein <sup>a9,a10</sup>	1,99 €	2,99 €	3,98 €
	3 G Wrap mit Putenfleisch, Weißkraut <sup>5,9,a1,a12</sup> und grünem Salsa Dip <sup>5,9,a12</sup>	2,68 €	3,68 €	5,36 €
Fr 04.12.	1 V* Pasta Aglio e olio mit Gemüse <sup>1,4,a1,a7,a9</sup>	1,69 €	2,69 €	3,38 €
	2 R S Currywurst <sup>4,7</sup> mit scharfer Soße <sup>5</sup>	1,74 €	2,74 €	3,48 €
	3 F Hokifilet paniert <sup>a1,a4</sup> mit Remoulade <sup>4,5,a1,a3</sup>	2,17 €	3,17 €	4,34 €
Mo 07.12.	1 R S Krautwickel <sup>a1,a3,a10</sup> mit Zwiebelsoße <sup>a1,a9</sup> und Püree <sup>a7</sup>	1,97 €	2,97 €	3,94 €
	2 G Hähnchenbrust "Puszta Art" <sup>4,5,a1,a9</sup>	2,19 €	3,19 €	4,38 €
	3 V* Fränkische Kartoffel-Gemüse-Pfanne <sup>a9</sup>	1,69 €	2,69 €	3,38 €
Di 08.12.	1 V Penne mit Gemüse und Käse-Kräutersoße <sup>1,4,a1,a7</sup>	1,65 €	2,65 €	3,30 €
	2 S Gyrospfanne vom Schwein mit Metaxasoße und Käse <sup>1,4,a1,a7</sup> gratiniert	2,19 €	3,19 €	4,38 €
	3 R Rinderhacksteak mit Zwiebeln und Champignons <sup>a1,a9</sup>	1,98 €	2,98 €	3,96 €

### Weihnachtsmenü

**Achtung:** In der Mensa Regensburger Straße in Nürnberg gibt es das Weihnachtsmenü bereits am Dienstag, 08.12.2015! Den Speiseplan der Mensa Regensburger Straße finden Sie im Internet unter [www.werkswelt.de](http://www.werkswelt.de).

Mi 09.12.	1 W Hirschbraten <sup>a1,a9</sup> mit Apfelrotkohl <sup>5</sup> und rohem Klob <sup>9,a12</sup>	3,97 €	4,97 €	7,94 €
	2 F Lachsfilet <sup>a1,a4</sup> mit Senf-Dillsoße <sup>a1,a7,a10</sup> , Blattspinat <sup>a7</sup> und Wildreis	3,97 €	4,97 €	7,94 €
	3 V Saccottini Rucola <sup>a1,a7</sup> in Pfifferlingrahm <sup>a1,a7</sup> , winterlicher Salat	3,69 €	4,69 €	7,38 €
	V Börrek m. Hirtenkäse u. Spinat <sup>a1,a3,a7</sup> , Bauensalat <sup>10,a7</sup> u. Knoblauch-Quark-Dip <sup>5,a1,a3,a7</sup>	3,69 €	4,69 €	7,38 €
Do 10.12.	1 R Pasta asciutta <sup>a1,a9</sup> mit Reibekäse <sup>1,4,a7</sup>	2,19 €	3,19 €	4,38 €
	2 G Entenkeule mit Jus <sup>a1,a9</sup>	2,98 €	3,98 €	5,96 €
	3 V Camembert gebacken <sup>a1,a7</sup> mit Preiselbeeren	1,95 €	2,95 €	3,90 €

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

... täglich in allen Mensen:



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



**Nachschlag**  
bei allen nicht fettgebackenen Stärkebeilagen:  
größere Portionen kostenlos!



**Frische Salate**  
vom Büffet  
in Selbstbedienung

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

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 Dezember 2015

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste	
Fr 11.12.	1 V* Farfalle <sup>a1</sup> mit Kapern, Peperoni und Oliven <sup>10</sup>	1,65 €	2,65 €	3,30 €
	2 F Fischroulade Broccoli-Käse <sup>1,a1,a4,a7,a10</sup> und Dip <sup>5,a1,a3,a7</sup>	2,89 €	3,89 €	5,78 €
	3 S Pizza Speciale <sup>1,7,a1,a7</sup>	2,99 €	3,99 €	5,98 €
Mo 14.12.	1 R Bifteki <sup>a3,a7</sup> mit buntem Krautsalat, Reis <sup>a7</sup> und Sour Cream Dip <sup>a7</sup>	2,69 €	3,69 €	5,38 €
	2 G Hähnchenbrust im Knuspermantel <sup>a1</sup> mit Cajun Dip	2,09 €	3,09 €	4,18 €
	3 V Pasta <sup>a1</sup> mit Broccoli und Paprika <sup>1,4,a1,a7</sup>	1,69 €	2,69 €	3,38 €
Di 15.12.	1 R S Gef. Paprikaschote (Hackfleisch) <sup>a3</sup> in Tomatensoße <sup>a7,a9</sup> m. Kartoffelpüree <sup>a7</sup>	2,42 €	3,42 €	4,84 €
	2 G Putensteak mit Pfefferrahmsauce <sup>a1,a7,a9</sup>	2,79 €	3,79 €	5,58 €
	3 V* Blumenkohlragout "indische Art" (scharf) <sup>a1,a6</sup>	1,69 €	2,69 €	3,38 €
Mi 16.12.	1 G Halbes Hähnchen mit Kartoffelsalat <sup>4,a9,a10</sup>	3,29 €	4,29 €	6,58 €
	2 S Paprikarahmgulasch vom Schwein <sup>a1,a7,a9</sup>	1,88 €	2,88 €	3,76 €
	3 V Hirtenkäse gebacken <sup>a1,a7</sup> mit Kräuter-Dip <sup>5,a1,a3,a7</sup>	2,45 €	3,45 €	4,90 €
Do 17.12.	1 S Köttbullar <sup>a1,a3</sup> mit Preiselbeeren, Rahmsauce <sup>a1,a7,a9</sup> u. Kartoffelpüree <sup>a7</sup>	2,42 €	3,42 €	4,84 €
	2 G Putengeschnetzeltes Thai-style <sup>a6</sup>	2,59 €	3,59 €	5,18 €
	3 V Fingernudeln <sup>a1,a3</sup> mit Gemüse und Pilzen <sup>a1,a7,a9</sup>	1,73 €	2,73 €	3,46 €
Fr 18.12.	1 F Schollenfilet gebacken <sup>a1,a4</sup> mit Dillmayonaise <sup>5,a1,a3,a7</sup> , Kartoffeln	2,95 €	3,95 €	5,90 €
	2 Tipp des Tages	1,66 €	2,66 €	3,32 €
	3 V Apfelküchle <sup>a1,a3,a5,a7</sup> mit Vanillesoße <sup>a7</sup>	2,35 €	3,35 €	4,70 €
	4 V* Pasta mediterran <sup>10,a1</sup>	1,69 €	2,69 €	3,38 €
Mo 21.12.	1 S Schweineschnitzel "Wiener Art" <sup>a1</sup> m. Zitrone <sup>11</sup> u. Kartoffelsalat <sup>4</sup>	2,58 €	3,58 €	5,16 €
	2 Empfehlung des Küchenchefs			
	3 Tipp des Tages			
Di 22.12.	1 R S Currywurst <sup>4,7</sup> mit scharfer Soße <sup>5</sup> und Pommes Frites	2,44 €	3,44 €	4,88 €
	2 Empfehlung des Küchenchefs			
	3 Tipp des Tages			
Do 07.01.	1 R Pasta Saloniki <sup>1,4,a1,a7</sup>	2,19 €	3,19 €	4,38 €
	2 G Putensteak mit Café-de-Paris-Soße <sup>a1,a3,a7,a10</sup>	2,89 €	3,89 €	5,78 €
	3 V Waldpilze in Kräuterrahm <sup>a1,a6,a7</sup> , Semmelkloß <sup>a1,a3</sup>	2,29 €	3,29 €	4,58 €
Fr 08.01.	1 F Geb. Seelachsfilet <sup>a1,a4</sup> , m. Remoulade <sup>5,a1,a3</sup> u. Kartoffelwedges	2,98 €	3,98 €	5,96 €
	2 G Hähnchenstreifen mit Sprossen und Sesam	2,38 €	3,38 €	4,76 €
	3 V Ricotta-Tortellini <sup>a1,a3,a7</sup> m. Tomatensoße <sup>a7,a9</sup> u. Reibekäse <sup>1,4,a7</sup>	1,89 €	2,89 €	3,78 €



Dieser Speiseplan gilt nicht für das WERKs Gärtla am Langemarckplatz!  
Den WERKs Gärtla-Speiseplan finden Sie im Internet unter [www.werksgartla.de](http://www.werksgartla.de) sowie als Aushang vor Ort.



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

**GEMEX**  
Hygiene + Wundschutz  
Ein Unternehmen der Gesa Hygiene-Gruppe  
Hygiene überzeugend anders.



**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](http://www.werkswelt.de)

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)



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



Die Sparkarten gibts in den Cafebars.

Studenten **WERKs Blitz**

### Impressum

Ausgabe Nr. 12,  
Dezember 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: 6.000