



## Hereinspaziert!

Es ist vollbracht, nach gut zwei-jähriger Sanierungsphase erstrahlt unser Stammhaus, das Erlanger Studentenhaus am Langemarckplatz, in diesen Tagen im neuen Glanz. Was ließe sich dazu nicht alles sagen – der Stammsitz unseres Studentenwerks, ein besonderes Bauwerk und markantes Element im Erlanger Stadtbild, die traditionelle Mensa in der Innenstadt, darüber hinaus für die Studierenden seit jeher auch ein Ort der Kommunikation und Kultur ... die Liste ließe sich nahezu beliebig fortsetzen und würde an dieser Stelle den Rahmen sprengen. Deshalb möchte ich hier und jetzt vor allem all jenen meinen herzlichen Dank aussprechen, die zum Gelingen dieses Bauprojekts beigetragen haben, insbesondere meinem Stellvertreter Mathias M. Meyer, der als unser interner Projektleiter die Zügel stets fest in der Hand hatte! Im Namen des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg danke ich ganz besonders dem Freistaat Bayern für die großzügige finanzielle Unterstützung in Höhe von 10,8 Mio. Euro. Insgesamt kostet die Genralsanierung rund 15 Mio. Euro (inklusive der Kosten für das Mensaprovisorium, das nicht staatliche gefördert wurde und dessen Betrieb mit rund einer Million zu Buche schlägt). Damit blieb das Projekt sowohl finanziell als auch hinsichtlich des Zeitplans im veranschlagten Rahmen. Bei einem solchen Großprojekt ist das wahrlich keine Selbstverständlichkeit und verdient zusätzliche Anerkennung!

Wir sind sehr stolz, dass wir ein solches Studentenhaus unser Eigen nennen dürfen, denn das eröffnet uns eine Menge Möglichkeiten und ist wichtig und gut für die Betreuung der Studierenden vor Ort. Nicht zuletzt deshalb sind wir auch sehr glücklich darüber, dass uns das Haus nun wieder zur Verfügung steht, noch dazu so schön und so gut ausgestattet wie nie zuvor! Umfassende Informationen zum neuen gastronomischen Angebot unserer Mensa finden Sie im nebenstehenden Artikel.

Damit bleibt mir nur, Sie alle herzlich einzuladen: Schauen Sie herein in unser neues Schmuckkästchen im Herzen Erlangens und probieren Sie das gastronomische Angebot selbst aus!

Erholbare Semesterferien und allen, die noch in den Prüfungen stecken viel Erfolg!

Otto de Ponte  
Geschäftsführer des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg

Otto de Ponte  
Geschäftsführer des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg

## Mensa-Freitagsmusik in Erlangen

Zum Abschluss des Wintersemesters spielt in unserer Mensa-Mittagsmusikreihe „Thank God It's Friday“ der Singer/Songwriter Alex Perez am Freitag, 5. Februar 2016 ab 12 Uhr in der Erlanger Südmensa (Cafeteria). Im Sommer werden die Erlanger Freitagskonzerte wieder an ihren angestammten Ort im (dann frisch sanierten) Studentenhaus am Langemarckplatz zurückkehren.

Wer gerne mitmachen möchte, kann sich an den Programmorganisator der Reihe wenden: Matthias Böhm, 0176/96129355, matze.h.boehm@gmx.de



Alex Perez

## Mensa Langemarckplatz:

### Start voraussichtlich am 23. Februar!

Adieu, WERKsGärtla: Nachdem das Mensa-Provisorium am Langemarckplatz uns und unseren Gästen zwei Jahre lang gute Dienste geleistet hat, wird es nun am Donnerstag, 18. Februar 2016 zum letzten Mal seine Pforten öffnen. Traurig ist darüber aber niemand, denn schon zum Beginn der darauffolgenden Woche – voraussichtlich am Dienstag (23.02.), mit ein wenig Glück vielleicht schon am Montag, 22. Februar 2016 werden wir in der benachbarten, frisch sanierten Mensa Langemarckplatz die ersten Gäste begrüßen können, nach dem Motto: ein kleiner Schritt für den Gast, ein Quantensprung im gastronomischen Angebot. Das erwartet Sie im völlig neu gestalteten Ausgabebereich im ersten Obergeschoss unserer Mensa im generalisanierten Erlanger Studentenhaus: An der ersten Ausgabe täglich ein beliebter Mensa-Klassiker aus dem Bereich Schnitzel, Braten & Co, natürlich mit passender Gemüsebeilage. An der zweiten Ausgabe finden Sie jeden Tag ein vegetarisch-veganes Angebot und unsere Menülinie mensaVital für Ernährungsbewusste. Neu ist eine Grillstation, hier gibt es neben Biogemüse sowie Pommes und Wedges von Montag bis Donnerstag täglich Currywurst sowie, im Wechsel, Leckeres aus dem Wok und vom Grill.

Eine weitere besondere Attraktion in unserer neuen Mensa ist sicherlich die Pizza-Pastabar: Täglich Pasta mit wechselnden Soßen (immer ein veganes Angebot und eines mit Fleisch) und Pizza, konventionell und auch vegetarisch-vegan! Neben portionierte Salaten bietet unsere Salatbar neun verschiedene Salate, vier angemachte Feinkostsalate, zwei Blattsalate, Tomaten, Gurken etc., dazu Körner, Croûtons, Kräuter, zwei Dressings, Essigvariationen und Öle. Täglich gibt es zwei Suppen, eine davon vegan. An der Dessertbar finden Sie täglich zwei portionierte Desserts sowie in Selbstbedienung Quark, Joghurt, Beerenfrüchte, Fruchtsalat und Kompott.

Außerdem neu in der Mensa: Gratis-Trinkwasser, ein attraktives Kaltgetränk-Sortiment mit neuen Marken (Grapos, Frankenbrunnen, Fritz ...) und eine SB-Kaffeestation (natürlich mit Bio- und Fairtrade-zertifiziertem Kaffee und Zucker) – unser besonderer Beitrag zum Umweltschutz dabei: Wer die eigene Tasse mitbringt (wir bieten geeignete Gefäße zum Kauf an), hat gegenüber dem To-Go-Pappbecher einen Preisvorteil von 30 Cent! An den Kassen finden sich, schlussendlich, täglich drei bis vier Sorten frisches Obst, eine Auswahl an Snackriegeln (auch in Bio, vegan und fair gehandelt) sowie Eis aus der Truhe.

Die Cafeteria im ersten Stock musste zusätzlichen Mensa-Sitzplätzen weichen, dafür kann das Studentenhaus nun mit einer nagelneuen Cafobar im Untergeschoss aufwarten (Eröffnung im April), mit Kaffeespezialitäten, Snacks und direkten Zugangsmöglichkeiten zum Garten und zum Langemarckplatz!



Noch Ende Januar herrschte im WERKsGärtla regelmäßig Hochbetrieb, bald ist das Mensaprovisorium am Erlanger Langemarckplatz Geschichte.

# WERKs Blitz

Februar 2016

Mensaspeiseplan und aktuelle Infos



Das Erlanger Studentenhaus am Langemarckplatz ist nach zweijähriger Sanierung wieder da. Schon Ende Februar wird voraussichtlich auch die Mensa in Betrieb gehen.



## Info Öffnungszeiten

### Semesterferien Frühjahr 2016

#### Durchgehend geöffnet:

Mensa Ansbach (vom 15.02. bis 11.03. Mo-Do 8-14.30 Uhr, Fr bis 13.30 Uhr)  
Mensa Eichstätt  
Cafeteria Eichstätt (8-14.45 Uhr)  
Cafeteria Kochstraße, Erlangen (Mo-Do 8-15 Uhr, Fr bis 14 Uhr)  
Südmensa, Erlangen  
Cafeteria Südmensa, Erlangen (Mo-Do 7.30-16 Uhr, Fr bis 15 Uhr)  
Cafobar Südmensa, Erlangen (Mo-Do 10-18 Uhr, Fr bis 16 Uhr)  
Cafeteria UB, Erlangen (Mo-Do 8-16.30 Uhr, Fr bis 15.30 Uhr)  
Mensa Langemarckplatz, Erlangen (ab 23.02. wieder geöffnet, das WERKsGärtla stellt am 19.02. den Betrieb ein)  
Mensa Ingolstadt (vom 15.02. bis 11.03. 8-17 Uhr)  
Cafeteria BistrOHM Bahnhofstraße, Nürnberg (vom 15.02. bis 11.03. 9-14 Uhr)  
Cafeteria Lange Gasse, Nürnberg (vom 08.02. bis 08.04. 7.30-15 Uhr)  
Mensa Insel Schütt, Nürnberg  
Mensateria Wollentorstraße, Nürnberg (7.30-14.45 Uhr)  
Mensa Regensburger Straße, Nürnberg (27.07.-07.09.)  
Mensateria Gastwirtschaft zum Adler, Triesdorf (vom 15.02. bis 11.03. Mo-Do 9-14.30 Uhr, Fr bis 13.30 Uhr)

#### Geschlossen:

Cafeteria Bärenschanzstraße, Nürnberg (08.02.-14.03.)  
Cafeteria Come IN Hoffederstraße, Nürnberg (01.02.-11.03.)  
Cafeteria Bingstraße, Nürnberg (08.02.-08.04.)  
Cafobar Lange Gasse, Nürnberg (08.02.-08.04.)  
Veggie Zone St. Paul, Nürnberg (08.02.-08.04., in dieser Zeit als Aufenthaltsraum geöffnet, Automatenstation zugänglich)  
Cafobar Universitätsbibliothek, Erlangen (08.02.-08.04.)

Änderungen vorbehalten. Bitte beachten Sie unsere aktuellen Aushänge und informieren Sie sich unter [www.werkswelt.de](http://www.werkswelt.de)!

## Hausrezept: Pizza Margherita

Passend zu unserer neuen Pizza-Pastabar in der Mensa Langemarckplatz! Die Kultivierung und Verbreitung der Pizza ging von Neapel aus. Als Urheber gelten jedoch die alten Griechen, die als Kolonisatoren die „pitta“ mitbrachten. Die Römer machten daraus „laganum“, sparsam belegte Brotfladen. Kulinarische Beachtung erlangte die Pizza erst im 17. Jahrhundert. Die Margherita, eine verfeinerte Variante der neapolitanischen Pizza, ist nach Königin Margherita von Savoyen benannt. Bei einem Besuch in Neapel wollte sie die Spezialität probieren. Der beste Pizzabäcker der Stadt, Raffaele Esposito, kreierte für sie eine Neuheit in den italienischen Nationalfarben Grün (Basilikum), Weiß (Mozzarella), Rot (Tomate). Wir werden ab 23.02.2016 weit mehr Variationen im Angebot haben, täglich wird es eine vegetarische und eine konventionelle Variante geben, frisch aus dem Pizzaofen, übrigens auch „to go“!



#### Zutaten:

Für den Teig: 0,25 l lauwarmes Wasser, 20 g Hefe, 400 g Mehl, 4 EL kaltgepresstes Olivenöl und Salz sowie 2 EL Olivenöl für das Blech  
Für den Belag: 1 kg frische, reife Tomaten, 250 g Mozzarella, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 6 EL kaltgepresstes Olivenöl, 1 Bund Basilikum, Salz

#### Zubereitung:

Für den Teig: Das warme Wasser in eine Schüssel geben. Mit einem Schneebesen die Hefe und das Öl verrühren. Das Mehl in die Schüssel sieben, eine Prise Salz hinzufügen und alles schnell verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und ca. 30 Minuten an einem warmen Ort abgedeckt gehen lassen. Den Backofen auf 275° C vorheizen und das Backblech dünn mit Öl einpinseln.  
Für den Belag: Die Tomaten waschen und mit der Haut in Scheiben schneiden, dabei die Stielansätze heraus schneiden und das Tomatenwasser ablaufen lassen. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.  
Den Teig kneten und auf Blechgröße ausrollen. Die Tomaten auf der Pizza verteilen, mit Mozzarella gleichmäßig belegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Olivenöl beträufeln. Basilikumblättchen auseinander zupfen und auf die Pizza streuen. Diese in der Backofenmitte ca. 12 bis 15 Minuten backen.

Ich wünsche erholbare Semesterferien, bei uns wird es dieses Mal etwas hektisch, aber wir wollen ja pünktlich mit unserem Studentenhaus in Betrieb gehen, da gibt es noch viel zu tun!

Wohl bekomm's, Ihr Mathias M. Meyer

# WERKs Blitz

## Impressum

Otto de Ponte, Geschäftsführer

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

Ausgabe Nr. 2,  
Februar 2016  
Herausgeber:  
Studentenwerk  
Erlangen-Nürnberg  
Hofmannstraße 27  
91052 Erlangen

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

Nur vom Studentenwerk:

# Das Wohlfühlpaket

## 1. Für den Kopf



## 2. Fürs Glück



## 3. Fürs Herz



**Sonderangebot!**

statt einzeln ~~4,10 €~~

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 Februar 2016

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste		
Mo 01.02.	1 L 2 G 3 V	2 Lammhacksteaks <sup>a1,a3</sup> auf Couscous m. Gemüse <sup>a1,a9</sup> u. Pfefferminzdip <sup>a7</sup> Hähnchennuggets <sup>a1</sup> mit Salsa-Dip <sup>5</sup> Vegetarische Maultaschen <sup>a1,a7,a9</sup> mit Kräutersoße <sup>a1,a7</sup>	2,95 € 2,45 € 1,88 €	3,95 € 3,45 € 2,88 €	5,90 € 4,90 € 3,76 €
Di 02.02.	1 R S 2 G 3 V	Ravioli mit Hackfleischfüllung <sup>a1,a3,a9</sup> in Gemüsesoße <sup>a1,a7</sup> Puten-Pfannen-Gyros mit Tsatsiki <sup>a7</sup> und Krautsalat Blumenkohl-Brokkoliauflauf mit Sauce Béchamel gratiniert <sup>a1,a3,a7</sup>	1,88 € 3,05 € 2,04 €	2,88 € 4,05 € 3,04 €	3,76 € 6,10 € 4,08 €
Mi 03.02.	1 G 2 S 3 V	Hähnchenstreifen in süß-saurer Soße <sup>a9</sup> , Basmatireis Westfälisches Röstischnitzel <sup>9,a1,a12</sup> mit Zitrone <sup>11</sup> Pasta Funghi <sup>a1,a3,a7</sup> (mit Vollkornnudeln)	2,45 € 2,39 € 1,69 €	3,45 € 3,39 € 2,69 €	4,90 € 4,78 € 3,38 €
Do 04.02.	1 G 2 R 3 V*	Hähnchenspieß mit BBQ Soße <sup>5,a1</sup> und Reis Kalbsrollbraten mit Gemüwestreifen und Jus <sup>a9</sup> Sojagulasch <sup>a1,a6,a9</sup> mit Spirelli <sup>a1</sup>	2,39 € 2,98 € 1,85 €	3,39 € 3,98 € 2,85 €	4,78 € 5,96 € 3,70 €
Fr 05.02.	1 R 2 F 3 V 4 V*	Schwarzbierpfanne vom Rind <sup>a1,a7</sup> mit Nudeln <sup>a1</sup> Seelachsfilet gebacken <sup>a1,a4</sup> mit Remoulade <sup>4,5,a1,a3</sup> Kaiserschmarrn m. Mandeln <sup>a1,a3,a7,a8</sup> u. Waldbeergrütze Pasta Napoli <sup>a1</sup>	2,98 € 2,35 € 2,09 € 1,69 €	3,98 € 3,35 € 3,09 € 2,69 €	5,96 € 4,70 € 4,18 € 3,38 €
Mo 08.02.	1 G 2 S 3 V	Linsentopf <sup>a9,a10</sup> mit Putenwienerle <sup>4</sup> Schweineragout „Altfränkisch“ m. Speck, Zwiebeln u. Majoran <sup>4,a1,a7,a10</sup> Gemüseschnitzel <sup>7,a1</sup> mit Ajvar-Dip <sup>5,a1,a3,a7</sup>	1,69 € 1,88 € 1,69 €	2,69 € 2,88 € 2,69 €	3,38 € 3,76 € 3,38 €
Di 09.02.	1 R S 2 G 3 V*	1 Paar Weißwürste <sup>7</sup> mit Senf <sup>a10</sup> und Breze <sup>a1</sup> Putensteak mit Basilikum-Tomatensoße <sup>a1,a7,a9</sup> Reispfanne „Españä“ mit allerlei Gemüse und Oliven <sup>10</sup>	1,80 € 2,85 € 1,98 €	2,80 € 3,85 € 2,98 €	3,60 € 5,70 € 3,96 €
Mi 10.02.	1 R S 2 F 3 V	Hacksteak <sup>a1,a3</sup> mit Pilzrahmsoße <sup>a1,a7</sup> und Püree <sup>a7</sup> Matjes nach Hausfrauenart <sup>5,a1,a3,a7</sup> mit Kartoffeln Pizza vier Käse <sup>a1,a7</sup>	2,52 € 2,78 € 2,98 €	3,52 € 3,78 € 3,98 €	5,04 € 5,56 € 5,96 €
Do 11.02.	1 V 2 S 3 G	Penne mit Brokkoliröschen und Walnüssen <sup>a1,a7,a8</sup> Schweinehalsbraten <sup>a1,a9</sup> mit Majoran-Kümmel-Jus Putenschnitzel gebacken <sup>a1</sup> mit Curry-Dip <sup>5,a1,a3,a6,a7</sup>	1,69 € 1,99 € 2,44 €	2,69 € 2,99 € 3,44 €	3,38 € 3,98 € 4,88 €
Fr 12.02.	1 F 2 R 3 V 4 V	Schollenfilet gebacken <sup>a1,a4</sup> m. Dillmayonnaise <sup>5,a1,a3,a7</sup> u. Kartoffeln Rindergeschnetzeltes in Thaicurry mit Sprossengemüse <sup>a6</sup> Quarkkeulchen mit Zimtucker und Apfelmus <sup>a1,a3,a7,a12</sup> Pasta <sup>a1</sup> mit Spinatsoße <sup>a1,a7</sup>	2,44 € 2,47 € 1,95 € 1,69 €	3,44 € 3,47 € 2,95 € 2,69 €	4,88 € 4,94 € 3,90 € 3,38 €
Mo 15.02.	1 G 2 S 3 V	Hähnchencurry mit Gemüse und Mango <sup>a1,a6,a11</sup> , dazu Basmatireis Schweine Cordon Bleu <sup>1,4,7,a1,a7</sup> mit Zitrone <sup>11</sup> Tortellini alla casa mit Gemüse und Käse <sup>1,4,a1,a3,a7,a9</sup>	2,58 € 1,98 € 2,22 €	3,58 € 2,98 € 3,22 €	5,16 € 3,96 € 4,44 €
Di 16.02.	1 R 2 G 3 V	Cevapcici <sup>a1,a3,a6,a7,a9,a10</sup> auf Tomatenreis, Ajvardip <sup>5,a1,a3,a7</sup> Lasagne m. Blattspinat u. Putenstreifen <sup>1,4,a1,a3,a7,a9</sup> , Tomatensoße <sup>a1,a7,a9</sup> Tipp des Tages	2,59 € 2,98 € 1,69 €	3,59 € 3,98 € 2,69 €	5,18 € 5,96 € 3,38 €

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

## 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. 1,20 € / 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 Februar 2016

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste		
Mi 17.02.	1 R 2 S 3 V 4 V	Rindergulasch mit Paprika, Champignons <sup>a1,a7,a9</sup> u. Kartoffelpüree <sup>a7</sup> Pasta tricolore mit Schinken und Pilzen <sup>1,4,7,a1,a7</sup> Quarkstrudel <sup>a1,a3,a7</sup> mit Vanillesoße <sup>a7</sup> Farfalle tricolore <sup>a1</sup> mit Pilzen <sup>a1,a7</sup>	2,82 € 1,85 € 1,82 € 1,69 €	3,82 € 2,85 € 2,82 € 2,69 €	5,64 € 3,70 € 3,64 € 3,38 €
Do 18.02.	1 S 2 R 3 V*	Schweineschnitzel „Wiener Art“ <sup>a1</sup> m. Zitrone <sup>11</sup> u. Kartoffelsalat <sup>4</sup> Fränkischer Rinderbraten mit Gemüwestreifen in Rahm <sup>a1,a7,a9</sup> Veganer Dönerteller <sup>a1,a6,a10</sup> mit Krautsalat und Reis	2,58 € 2,85 € 2,29 €	3,58 € 3,85 € 2,89 €	5,16 € 5,70 € 3,78 €
Fr 19.02.	1 V 2 F 3 G	Auberginenpiccata <sup>1,4,a1,a3,a7</sup> auf Tomatennudeln <sup>a1</sup> Alaskaseelachs im Sesammantel <sup>a1,a4,a11</sup> mit Limetten-Chili-Soße <sup>a1,a7</sup> Geflügelspieß mit Erdnusssoße <sup>a5</sup>	2,11 € 2,35 € 2,09 €	3,11 € 3,35 € 3,09 €	4,22 € 4,70 € 4,18 €
Mo 22.02.	1 S 2 G 3 V*	Penne alla Carbonara <sup>1,4,a1,a3,a7</sup> Hähnchenbrust <sup>a1</sup> mit Champignon-Tomaten-Ragout <sup>a1</sup> Sojaragout mit Mungobohnen, Kokossoße <sup>a9</sup> und Reis (Jambalaya)	1,82 € 2,13 € 1,69 €	2,82 € 3,13 € 2,69 €	3,64 € 4,26 € 3,38 €
Di 23.02.	1 R 2 S 3 V	Köfta <sup>a1,a3,a7</sup> mit Gemüseris <sup>a9</sup> und Pfefferminzdip <sup>a7</sup> Rahmgeschnetzeltes vom Schwein <sup>a1,a7</sup> Kartoffel-Gemüseauflauf <sup>a3,a7,a9</sup> mit Lauchsoße <sup>a1,a7</sup>	2,48 € 1,82 € 1,78 €	3,48 € 2,82 € 2,78 €	4,96 € 3,64 € 3,56 €
Mi 24.02.	1 S 2 G 3 V	Schinkennudeln <sup>4,7,a1,a3,a7</sup> mit Tomatensoße <sup>a1,a7,a9</sup> Putenbrustgeschnetzeltes mit Karotten-Orangensoße Paprikaschote <sup>a1,a3,a6,a9,a10</sup> mit Safransoße <sup>a1,a7</sup>	1,98 € 2,42 € 2,16 €	2,98 € 3,42 € 3,16 €	3,96 € 4,84 € 4,32 €
Do 25.02.	1 G 2 S 3 V	Gyrosplanne vom Hähnchen m. Tsatsiki <sup>a7</sup> u. Weißkrautsalat, Tomatenreis Schweinebraten „Jäger Art“ <sup>a1,a9</sup> Spätzle-Pfanne „Gärtnerin“ <sup>a1,a3,a7</sup> mit Schnittlauchsoße <sup>a1,a7</sup>	2,95 € 1,99 € 1,82 €	3,95 € 2,99 € 2,82 €	5,90 € 3,98 € 3,64 €
Fr 26.02.	1 V 2 G 3 F 4 V*	Dampfnudel <sup>a1,a3,a7</sup> mit Vanillesoße <sup>a7</sup> Hähnchenragout portugiesische Art Knusper-Seelachshappen <sup>a1,a4</sup> mit Remoulade <sup>4,5,a1,a3</sup> Pasta Napoli <sup>a1</sup>	1,88 € 2,22 € 2,19 € 1,69 €	2,88 € 3,22 € 3,19 € 2,69 €	3,76 € 4,44 € 4,38 € 3,38 €
Mo 29.02.	1 V 2 W 3 S	Gnocchi in Käse-Gemüsesoße <sup>1,4,a1,a3,a7</sup> Wildragout in Cranberries und Pilzen <sup>a1,a7,a9</sup> 6 kleine fränkische Bratwürste <sup>7</sup> auf Sauerkraut	2,22 € 2,62 € 2,08 €	3,22 € 3,62 € 3,08 €	4,44 € 5,24 € 4,16 €
Di 01.03.	1 V 2 G 3	Schupfnudeln mit Tomaten und Hirtenkäse <sup>a1,a3,a7</sup> Puten Cordon Bleu <sup>a1,a7</sup> mit Zitrone <sup>11</sup> Tipp des Tages	2,26 € 2,44 € 1,69 €	3,26 € 3,44 € 2,69 €	4,52 € 4,88 € 3,38 €
Mi 02.03.	1 R S 2 F 3 V	Hacksteak „Provenzalische Art“ <sup>10,a1,a3</sup> mit Kartoffeln Nudelpfanne mit Muschelfleisch und Paprika <sup>a1,a7,a14</sup> Kartoffelrösti <sup>7</sup> mit Frühlingsgemüse <sup>a7</sup>	2,85 € 1,77 € 1,69 €	3,85 € 2,77 € 2,69 €	5,70 € 3,54 € 3,38 €
Do 03.03.	1 G 2 S 3 V	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Asiagemüse <sup>a6</sup> Pfefferspießbraten <sup>a1,a7,a9</sup> Spaghetti mit Soja-Bolognese <sup>a1,a6,a9</sup> und Reibekäse <sup>1,4,a7</sup>	2,48 € 1,99 € 1,81 €	3,48 € 2,99 € 2,81 €	4,96 € 3,98 € 3,62 €



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.

www.werksgaertla.de

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

Hygiene überzeugend anders.

**VEGGIE ZONE**  
FREUNDLICHE MENSA

Sommersemester 2016:  
wieder geöffnet ab 11. April 2016

St. Paul  
Nürnberg, Dutzendteichstraße 24,  
bei der Mensa Regensburger Straße

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.

Studentenwerk  
Erlangen-Nürnberg  
Hochschulgastronomie

**Cafeteria Südmensa**

Täglich wechselnde Gerichte  
(lt. Aushang) sowie:

1 Schweinesteak (80 g) mit Soße  
1,20 €/2,20 €/2,40 €

2 Schweinesteaks (à 80 g) mit Soße  
2,20 €/3,20 €/4,40 €

Hähnchenbrust (160 g) mit Soße  
1,90 €/2,90 €/3,80 €

Hacksteak  
1,50 €/2,50 €/3,00 €

Pasta (diverse Sorten) mit Soße  
1,80 €/2,80 €/3,60 €

Teller Steak Wedges  
m. Pommessoße o. Ketchup  
2,00 €/3,00 €/4,00 €

Preise Stud./Bed./Gäste



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](mailto:uwe.scheer@werkswelt.de)