



Sommerlicher Ausblick

Der Übergang verlief nach Plan: Am Donnerstag, 18. Februar konnten wir im Mensaprovisorium WERKsGärtla den letzten studentischen Gast begrüßen (mehr dazu im nebenstehenden Artikel) und schon am darauffolgenden Montag, 22. Februar 2016 öffnete die benachbarte Mensa im Erlanger Studentenhaus am Langemarckplatz nach zweijähriger

Generalsanierung wieder ihre Pforten. Natürlich wurde auch dort unser erster studentischer Gast gebührend begrüßt – buchstäblich in letzter Sekunde vor Redaktionsschluss dieser Ausgabe, ein Bericht folgt im nächsten WERKsBlitz. Ganz abgeschlossen ist die umfassende Renovierung unseres Stammhauses damit noch nicht, hier und da wird in ein paar Ecken noch gewerkelt, größtenteils handelt es sich um Kleinigkeiten, die bald erledigt sein werden – mit einer Ausnahme, nämlich der Wiederherstellung des Außenbereichs. Darauf freuen wir uns ganz besonders, denn der Garten ist im Sommer sozusagen der dritte Speisesaal unserer Mensa, was übrigens auch die Sitzplatzzahlen illustrieren: Zu den rund 600 Plätzen innen (1. u. 2. OG) kommen noch einmal etwa 300 Plätze im Außenbereich hinzu. Die sind uns im Sommer nicht zuletzt deshalb besonders wichtig, weil wir im neuen Studentenhaus aus ökologischen Gründen bewusst auf eine Klimatisierung des Gastbereichs verzichtet haben – schließlich ist der Außenbereich am Langemarckplatz mit Schatten spendenden Bäumen und zusätzlichen Sonnenschirmen im Sommer bei unseren Gästen seit jeher überaus beliebt. Über den laufenden gastronomischen Betrieb hinaus soll der Mensagarten aber auch schon bald wieder als Ort für diverse Veranstaltungen genutzt werden. Los geht es bereits Ende April – die Terrasse könnte dann vielleicht schon fertig sein – mit unserem internationalen studentischen Kulturaustausch mit der Jagiellonen-Universität Krakau; nicht nur für einen Begegnungsabend ist der Außenbereich am Langemarckplatz bei passendem Wetter der ideale Ort. Das Gleiche gilt natürlich auch für den Austausch mit unserem langjährigen französischen Partner, dem CROUS Rennes, Ende Mai; dabei steht heuer ein gemeinsames Medienprojekt von deutschen und französischen Studierenden im Mittelpunkt. Darüber hinaus soll bereits in diesem Sommer auch die eine oder andere Kulturveranstaltung den Weg vom Erlanger Studentenhaus ins Grüne finden, von unseren regelmäßigen, freitäglichen Mensa-Mittagskonzerten bis zum anstehenden 20-jährigen Jubiläum unserer Musenhäppchen.

Bei aller Freude über das neue Erlanger Studentenhaus samt Garten vergessen wir aber sicher nicht den großen übrigen Teil unseres Betreuungsgebiets. Aktuell geht z.B. die Einrichtung einer neuen Psychologiestelle für Ansbach und Triesdorf, die gemeinsam mit den dortigen Hochschulen geschaffen wird, in die heiße Phase. Nachdem die Kooperation mit den Hochschulen steht und das Staatsministerium unseren Wirtschaftsplan genehmigt hat, soll die Stelle möglichst noch im Mai besetzt werden. Das ist auch deshalb erwähnenswert, weil wir damit innerhalb von fünf Jahren den flächendeckenden Ausbau unserer früher doch stark auf Erlangen konzentrierten psychologischen Beratung abschließen konnten! Weiterhin schöne Ferien, falls es bei Ihnen schon losgeht einen guten Start und freuen Sie sich mit mir auf die schöne Jahreszeit!

Ihr

Otto de Ponte
Geschäftsführer des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg

Adieu, WERKsGärtla!



Der stellvertretende Studentenwerks-Geschäftsführer Matthias M. Meyer (r.) begrüßt am 18.02.2016 den letzten studentischen WERKsGärtla-Gast Matthias Lang.

Am 14.02.2014 öffnete unser Mensaprovisorium am Erlanger Langemarckplatz seine Pforten, nach zwei Jahren hat das WERKsGärtla nun ausgedient. In dieser Zeit konnten wir dort an 488 Betriebstagen knapp eine Million Gäste begrüßen und haben 455.653 Essen ausgegeben (Stand bei Redaktionsschluss). Das WERKsGärtla war zu jeder Jahreszeit gut besucht, selbst angesichts der Rekordtemperaturen von über

40 °C im Juli und August 2015, und bei schönem Wetter erfreute sich der Außenbereich großer Beliebtheit. Trotz des überaus engagierten Einsatzes unseres Mensateams ließen sich unter den schwierigen und beengten Verhältnissen des Provisoriums gewisse Verzögerungen, kleinere Unannehmlichkeiten und Wartezeiten nicht ganz vermeiden. Auch an dieser Stelle einen herzlichen Dank an unsere Gäste, die größtenteils sehr verständnisvoll reagiert haben! Trotzdem werden wir das WERKsGärtla nicht vermissen, sondern freuen uns, Sie nun in unserer neuen Mensa begrüßen zu dürfen.

Am Donnerstag, 18. Februar 2016 konnten wir gegen 14.20 Uhr im WERKsGärtla den letzten studentischen Gast begrüßen: Matthias Lang studiert im 5. Semester Wirtschaftsingenieurwesen und durfte sich über eine Mensakarte mit 50 Euro Guthaben freuen, die ihm Matthias M. Meyer, stellvertretender Geschäftsführer des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg und Abteilungsleiter Hochschulgastronomie, überreichte.

Tagescafé für Studierende mit Kind:

Start am 2. März 2016

Am Mittwoch, 2. März 2016 öffnet das studentische Tagescafé des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg (in Kooperation mit dem Familienservice der FAU) im Süden Nürnbergs seine Türen für studierende Mütter und Väter – und natürlich deren Kinder. In einem voll ausgestatteten Spielraum dürfen sich die kleinen Gäste austoben, während sich die Eltern bei Kaffee und Keksen über die Bewältigung des studentischen Alltags mit Kind austauschen können. In der Regel steht eine pädagogische Fachkraft den Eltern im Tagescafé mit Rat und Wissen zur Seite. Nicht nur erzieherische Fragen, insbesondere auch speziell studentische Themen sollen während der Treffen zur Sprache kommen – dafür werden in regelmäßigen Abständen externe Expert/innen und Referent/innen eingeladen, um die Tagescafé-gäste mit allerhand nützlichen Informationen auszustatten und Fragen zu beantworten. Im Sommer steht für Groß und Klein ein grüner, schattiger Außenbereich mit Spielplatz zur Verfügung.

Übrigens: Auch werdende Mütter und Väter sind herzlich willkommen!

Wo? Dutzendteichstraße 8, 90478 Nürnberg

Öffnungszeiten: immer mittwochs 15-17 Uhr

Zielgruppe: Studierende mit Kindern (0-5 Jahre)

Info: sina.pietrucha@werkswelt.de
Tel 09131/800263

www.studitagescafe.de



Studenten WERKs Blitz

März 2016

Mensaspeiseplan und aktuelle Infos



Endlich wieder Leben in der Bude: Wie geplant konnte die Erlanger Mensa im Studentenhaus am Langemarckplatz am Montag, 22. Februar 2016 wieder in Betrieb gehen.

Wir beraten, fördern und versorgen Studierende



www.werkswelt.de

in Mittelfranken, Eichstätt und Ingolstadt

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)
Cafébar 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.)
Cafébar Lange Gasse, Nürnberg (08.02.-08.04.)
Veggie Zone St. Paul, Nürnberg (08.02.-08.04., in dieser Zeit als Aufenthaltsraum geöffnet, Automatenstation zugänglich)
Cafébar Universitätsbibliothek, Erlangen (08.02.-08.04.)

Änderungen vorbehalten. Bitte beachten Sie unsere aktuellen Aushänge und informieren Sie sich unter www.werkswelt.de!

Hausrezept: Spinat

aus Meyers Reisen – 1964, schon immer gerne bei Muttern gegessen und früh nachgekocht! April, das Ende der Fastenzeit, konkreter Anlass: der nahende Gründonnerstag. Nur wenige Speisen werden so kontrovers diskutiert wie Spinat. Für die einen nur ein fürchterliches grünes Kindheitstrauma, für die anderen, wie z.B. Popeye, bringt er Kraft und ist einfach Spitze, auch als Hauptspeise.



Zutaten für 2 bis 3 Personen: 2 kleine Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 30 g Butter, je 1 Messerspitze Majoran und Thymian, Muskat, Pfeffer, 30 g Mehl, 0,3 l Milch, 0,2 l Sahne, Salz, gekörnte Gemüsebrühe, 1 Paket (ca. 450 bis 500 g) TK-Spinat (gehackt); die Profis unter den Hobbyköchen ersetzen den TK-Spinat durch ca. 800 g frischen Spinat vom Markt!

Zubereitung: Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe würfeln und im Topf mit Butter glasig anschwitzen. Etwas Majoran und Thymian kurz mit dünsten. Das Mehl zugeben und verrühren. Nun Milch angießen und mit der Mehlschwitze glatt rühren, da es sonst Klümpchen geben kann. Jetzt den aufgetauten Spinat dazu geben und bei geringer Hitze einige Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Mit etwas Sahne verfeinern und mit Muskat, Pfeffer und gekörnter Gemüsebrühe abschmecken.

Teil 2, die Profi-Variante, wir ersetzen den TK Spinat durch ca. 800 g frischen Spinat vom Markt und verfahren wie folgt: Den Spinat, das sind übrigens Blätter, vom Stängel befreien, waschen und dann grob hacken. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und eine Prise Salz hinzufügen. Den Spinat in das kochende Wasser geben, kurz aufkochen und in kaltem Wasser (am besten mit Eiswürfeln) abschrecken, dann bleibt die Farbe schön erhalten. Nach dem Abschrecken gleich abgießen und sonst wie oben verfahren, lediglich den TK-Spinat durch den frisch gekochten ersetzen.

Dazu empfehle ich klassisch Salzkartoffeln und Spiegelei, er passt aber auch gut zu Fischfilet, wie Lachs oder Zander, nur mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit Zitrone gesäuert, naturell in etwas Butter oder Öl gebraten.

Wohl bekomm's, frohe Ostern und einen guten Start ins Semester!

Ihr Mathias M. Meyer

Studenten WERKs Blitz

Impressum

Otto de Ponte, Geschäftsführer

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

Ausgabe Nr. 3,
März 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



im Paket nur
1,80
statt 4,60 €

Für den Kopf
Die neue ZEIT CAMPUS
März/April 2016

Für die Seele
Die Manner Original
Neapolitaner Schnitte

Fürs Herz
Ein Getränk nach Wahl:
• Kaffee • Kakao • Tee

Studentenwerk
Erlangen-Nürnberg
Hochschulgastronomie

Sparaktion

in unseren Cafebars:
9 zahlen – 10 trinken



Die Sparkarten gibts in den Cafebars.

ZERTIFIZIERTE
NACHHALTIGE
FISCHEREI
MSC
www.msc.org/de



MSC-Zertifizierungsnummer MSC - C - 51840

Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer
Fischerei, die unabhängig nach den
Richtlinien des MSC für eine beispielhafte
und nachhaltige Fischerei zertifiziert wurde

Mensaspeiseplan für März 2016

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste	Mensasp. / Tag	
				Studierende	Bedienstete / Gäste
Mo 29.02.	1 V	Gnocchi in Käse-Gemüesoße ^{1,4,a1,a3,a7}	2,22 €	3,22 €	4,44 €
	2 W	Wildragout in Cranberries und Pilzen ^{a1,a7,a9}	2,62 €	3,62 €	5,24 €
	3 S	6 kleine fränkische Bratwürste ⁷ auf Sauerkraut	2,08 €	3,08 €	4,16 €
Di 01.03.	1 V	Schupfnudeln mit Tomaten und Hirtenkäse ^{a1,a3,a7}	2,26 €	3,26 €	4,52 €
	2 G	Puten Cordon Bleu ^{a1,a7} mit Zitrone ¹¹	2,44 €	3,44 €	4,88 €
	3	Tipp des Tages	1,69 €	2,69 €	3,38 €
Mi 02.03.	1 R S	Hacksteak "Provençalische Art" ^{10,a1,a3} mit Kartoffeln	2,85 €	3,85 €	5,70 €
	2 F	Nudelpfanne mit Muschelfleisch und Paprika ^{a1,a7,a14}	1,77 €	2,77 €	3,54 €
	3 V	Kartoffelrösti ⁷ mit Frühlingsgemüse ^{a7}	1,69 €	2,69 €	3,38 €
Do 03.03.	1 G	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Asiagemüse ^{a6}	2,48 €	3,48 €	4,96 €
	2 S	Pfefferspießbraten ^{a1,a7,a9}	1,99 €	2,99 €	3,98 €
	3 V	Spaghetti mit Soja-Bolognese ^{a1,a6,a9} und Reibekäse ^{1,4,a7}	1,81 €	2,81 €	3,62 €
Fr 04.03.	1 F	Alaska Seelachs gebraten ^{a1,a4} m. Kräuterdip ^{5,a1,a3,a7} u. Kartoffeln	2,72 €	3,72 €	5,44 €
	2 R	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff"	2,47 €	3,47 €	4,94 €
	3 V	Germknödel ^{a1,a3,a7} mit Zimt-Zucker und Mandelsoße ^{a7,a8}	1,69 €	2,69 €	3,38 €
	4 V	Nudeln ^{a1} mit Paprikarahm ^{a1,a7}	1,69 €	2,69 €	3,38 €
Mo 07.03.	1 S	Feuerspieß ^{a1} mit Schaschliksoße ^{5,a1,a9} auf Curryreis	2,38 €	3,38 €	4,76 €
	2 G	Hähnchennuggets ^{a1} mit Cocktailsoße ^{5,7,9,a1,a3,a7,a12}	2,29 €	3,29 €	4,58 €
	3 V	Pasta mit Räuchertofu und Champignons ^{a1,a6,a7}	1,77 €	2,77 €	3,54 €
Di 08.03.	1 S	Bami Goreng (Schweinefleisch, Asiagemüse/Nudeln) ^{a1,a6}	2,22 €	3,22 €	4,44 €
	2 G	Putenbruststeak mediterran m. Hirtenkäse u. Paprika ^{a1,a7}	2,78 €	3,78 €	5,56 €
	3 V	Zwiebel-Käse-Rösti ^{a1,a3,a7} mit Schnittlauch-Dip ^{5,a1,a3,a7}	1,69 €	2,69 €	3,38 €
Mi 09.03.	1 W	Kängururagout in Kokos-Currysoße ^{a1} und Reis	2,34 €	3,34 €	4,68 €
	2 S	Schweineschnitzel "Wiener Art" ^{a1} mit Zitrone ¹¹	1,98 €	2,98 €	3,96 €
	3 V	Käsespätzle ^{a1,a3,a7} mit Röstzwiebeln ^{a1}	1,94 €	2,94 €	3,88 €
Do 10.03.	1 V	Kartoffel-Brokkoliflan ^{a3,a7} mit Käsesoße ^{a1,a7}	2,15 €	3,15 €	4,30 €
	2 S	Kräuterbraten vom Schwein ^{a9,a10}	1,99 €	2,99 €	3,98 €
	3 G	Wrap mit Putenfleisch, Weißkraut ^{5,9,a1,a12} und grünem Salsa Dip ^{5,9,a12}	2,88 €	3,88 €	5,76 €
Fr 11.03.	1 V*	Pasta Aglio e olio mit Gemüse ^{1,4,a1,a7,a9}	1,69 €	2,69 €	3,38 €
	2 R S	Currywurst ^{4,7} mit scharfer Soße ⁵	1,74 €	2,74 €	3,48 €
	3 F	Hokifilet paniert ^{a1,a4} mit Remoulade ^{4,5,a1,a3}	2,17 €	3,17 €	4,34 €
Mo 14.03.	1 R S	Krautwickel ^{a1,a3,a10} mit Zwiebelsoße ^{a1,a9} und Püree ^{a7}	1,97 €	2,97 €	3,94 €
	2 G	Hähnchenbrust "Puszta Art" ^{4,5,a1,a9}	2,19 €	3,19 €	4,38 €
	3 V*	Fränkische Kartoffel-Gemüse-Pfanne ^{a9}	1,69 €	2,69 €	3,38 €
Di 15.03.	1 V	Penne mit Gemüse und Käse-Kräutersoße ^{1,4,a1,a7}	1,96 €	2,96 €	3,92 €
	2 S	Gyrosplatte vom Schwein mit Metaxasoße und Käse ^{1,4,a1,a7} gratiniert	2,19 €	3,19 €	4,38 €
	3 R	Rinderhacksteak mit Zwiebeln und Champignons ^{a1,a9}	1,98 €	2,98 €	3,96 €

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

Hier könnte IHRE Anzeige stehen ...

Erkundigen Sie sich nach den Konditionen
für eine Anzeige im „WERKsBlitz“ beim
Leiter Kommunikation und Öffentlichkeits-
arbeit, Uwe Scheer, Tel. 0 91 31/ 80 02-62,
uwe.scheer@werkswelt.de

gesa
Hygiene-Gruppe

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

GEMEX
Hygiene - Wundschutz

Ein Unternehmen der
Gesellschaft Hygiene-Gruppe

Hygiene überzeugend anders.

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 März 2016

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste	Mensasp. / Tag	
				Studierende	Bedienstete / Gäste
Mi 16.03.	1 V*	Gemüsecurry mit Sojawürfeln im Reisrand ^{a1,a6}	1,92 €	2,92 €	3,84 €
	2 G	Hähnchenschnitzel gebacken ^{a1} mit Pfeffer-Quark-Dip ^{5,a1,a3,a7,a10}	2,19 €	3,19 €	4,38 €
	3 F	Lachsfilet ^{a4} mit Dillsauce ^{a1,a7}	3,65 €	4,65 €	7,30 €
Do 17.03.	1 R	Pasta asciutta ^{a1,a9} mit Reibekäse ^{1,4,a7}	2,19 €	3,19 €	4,38 €
	2 G	Entenkeule mit Jus ^{a1,a9}	2,98 €	3,98 €	5,96 €
	3 V	Camembert gebacken ^{a1,a7} mit Preiselbeeren	1,98 €	2,98 €	3,96 €
Fr 18.03.	1 V*	Farfalle ^{a1} mit Kapern, Peperoni und Oliven ¹⁰	1,69 €	2,69 €	3,38 €
	2 F	Fischrolade Broccoli-Käse ^{1,a1,a4,a7,a10} und Dip ^{5,a1,a3,a7}	2,89 €	3,89 €	5,78 €
	3 S	Pizza Speciale ^{1,7,a1,a7}	3,15 €	4,15 €	6,30 €
Mo 21.03.	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	2,32 €	3,32 €	4,64 €
	3 V	Pasta ^{a1} mit Broccoli und Paprika ^{1,4,a1,a7}	1,69 €	2,69 €	3,38 €
Di 22.03.	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" (scharf) ^{a1,a6}	1,69 €	2,69 €	3,38 €
Mi 23.03.	1 S	Paprikarahmgulasch vom Schwein ^{a1,a7,a9} mit Nudeln ^{a1}	2,48 €	3,48 €	4,96 €
	2 G	Gebratenes halbes Hähnchen	3,09 €	4,09 €	6,18 €
	3 V	Hirtenkäse gebacken ^{a1,a7} mit Quark-Gurken-Dip ^{5,a1,a3,a7}	2,45 €	3,45 €	4,90 €
Do 24.03.	1 S	Köttbullar ^{a1,a3} mit Preiselbeeren, Rahmsoße ^{a1,a7,a9} u. Kartoffelpüree ^{a7}	2,42 €	3,42 €	4,84 €
	2 G	Putengeschnetzeltes Thai-style ^{a6}	2,59 €	3,59 €	5,18 €
	3 V	Eipatty mit Spinat und Kartoffeln	2,16 €	3,16 €	4,32 €
Fr 25.03.		Karfreitag			
Mo 28.03.		Ostermontag			
Di 29.03.	1 G	Putengulasch mexikanisch ^{a9,a10} mit Nudeln ^{a1}	2,25 €	3,25 €	4,50 €
	2 S	Hackbraten "italienische Art" ^{1,4,10a1,a6,a7} mit Rahmsoße ^{a1,a7,a9}	1,96 €	2,96 €	3,92 €
	3 V	Veggie-Nuggets ^{a1,a3,a6,a7} mit Kräuter-Dip ^{5,a1,a3,a7}	2,54 €	3,54 €	5,08 €
Mi 30.03.	1 F	Pasta mit Garnelen ^{1,4,a1,a2,a7}	3,05 €	4,05 €	6,10 €
	2 R	Fränkischer Sauerbraten mit Lebkuchensoße ^{a1,a9}	2,87 €	3,87 €	5,74 €
	3 V*	Soja-Mais-Chili ^{5,a1,a9,a10} mit Paprikareis ^{a7}	1,79 €	2,79 €	3,58 €
Do 31.03.	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. Sour-Cream-Dip ^{11a2}	2,54 €	3,54 €	5,08 €
	3 V*	Kartoffelgulasch mit Peperoni	1,69 €	2,69 €	3,38 €
Fr 01.04.	1 F	Fish ^{a1,a3,a4,a9} and Chips mit Remoulade ^{4,5,a1,a3}	2,92 €	3,92 €	5,84 €
	2 G	Hähnchenbrust in Rotweinsauce m. Zwiebeln u. Champignons ^{a1}	2,19 €	3,19 €	4,38 €
	3 V	Kräuterquark ^{a7} mit Petersilienkartoffeln ^{a7}	1,75 €	2,75 €	3,50 €
Mo 04.04.	1 S	Vollkorn-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}	2,35 €	3,35 €	4,70 €
	3 V	Champignons im Backteig ^{a1,a3,a7} mit Remoulade ^{5,a1,a3}	2,05 €	3,05 €	4,10 €

immer Donnerstags!

4€

für Schüler/Studenten
gegen Vorlage des Ausweises

Lamm-Lichtspiele

jetzt mit neuer website:
www.lamm-lichtspiele.de

Neu!

Ab 23.02.2016
in der Mensa
Langemarckplatz

www.mensavital.de

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
1,99 €/2,99 €/3,98 €

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

Preise Stud./Bed./Gäste



Veggie Zone

St. Paul

Nürnberg, Dutzendteichstraße 24,
bei der Mensa Regensburger Straße

Sommersemester 2016:

wieder geöffnet
ab 11. April 2016