



Ereignisreiches Frühjahr

Das Frühjahr 2016 lässt sich kurz und bündig so zusammenfassen: Es ist mächtig was los bei unserem Studentenwerk, ein bedeutendes Ereignis jagt das andere. Los ging es mit der feierlichen Einweihung unseres Erlanger Studentenhauses nach zweijähriger Generalsanierung am 18. März (darüber haben wir in der letzten Ausgabe berichtet). Am

1. April folgte das Richtfest bei unserem Wohnheimneubau am Erlanger Campus Süd (siehe nebenstehenden Artikel). International ging bzw. geht es sodann im April und Mai weiter. In der letzten April-Woche hatten wir (nach Redaktionsschluss dieser Ausgabe) den renommierten akademischen Chor Camerata Jagellonica der Jagiellonen-Universität Krakau zu Gast, der hier bei uns u.a. ein Partnerschaftskonzert mit dem Kammerchor der FAU bestritt. In der letzten Mai-Woche können wir erneut besondere internationale Gäste bei uns begrüßen, nämlich eine Delegation des CROUS Rennes gemeinsam mit einer Gruppe französischer Studierender (weitere Informationen dazu siehe unten). Mitte Juni steht, schlussendlich, die Jubiläumsveranstaltung zum 20-jährigen Bestehen unserer beliebten Kulturveranstaltungsreihe Musenhäppchen auf dem Programm, Näheres dazu werden Sie in unserer nächsten Ausgabe finden. Ich wünsche Ihnen einen angenehmen und hoffentlich im besten Sinne ereignisreichen Frühling! Bleiben Sie uns treu, Ihr

Otto de Ponte,
Geschäftsführer des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg

Deutsch-französisches Radioprojekt

Der traditionsreiche Austausch zwischen dem Studentenwerk Erlangen-Nürnberg und seiner französischen Partnerorganisation, dem CROUS Rennes, findet seine diesjährige Fortsetzung mit dem Besuch einer französischen Delegation in Erlangen vom 23. bis 27. Mai 2016. Neben dem üblichen Austausch auf Mitarbeitererebene dürfen sich unsere Mensagäste auch heuer auf einen bretonischen Tag freuen (aktuelle Informationen dazu finden Sie zeitnah unter www.werkswelt.de). Im Mittelpunkt der Begegnung steht aber wie immer der studentische Austausch, diesmal mit einem gemeinsamen Projekt deutscher und französischer Campusradios:

„Achtung, jetzt wird es laut! Wir von funklust, Deinen Campusmedien, freuen uns auf unsere Kollegen aus Frankreich von Radio Campus Rennes. Wir durften letztes Jahr bei unserem Besuch in Rennes das Radiostudio unserer französischen Kommilitonen besuchen und mit ihnen eine Sendung bestreiten. Neben vielen tollen Ausflügen und sehr leckerem Essen durfte das allabendliche gemütliche Zusammensitzen, quatschen und Freundschaft schließen natürlich nicht fehlen. Deswegen freuen wir uns sehr darauf, unsere französischen Kollegen wieder zu sehen und Ihr habt davon natürlich auch etwas: Am 24. Mai hört Ihr unsere französische Ausgabe der Sendung funklust freiraum, zu hören über den Webstream auf www.funlust.de oder über UKW auf dem afk max. Natürlich werden wir nicht nur im Sendestudio rumhängen, sondern auch hier Ausflüge machen und das fränkische Bier genießen. Aber ihr könnt trotzdem die ganze Woche (23.05. bis 27.05.) quasi „live“ dabei sein. Schaut einfach bei uns auf Facebook und Twitter vorbei und bleib auf dem Laufenden.“

– Anna Wieser (funklust – Radio Redaktion)

Campus Süd: Richtfest am 1. April



Joachim Herrmann, Bayerischer Staatsminister des Innern, für Bau und Verkehr (r.) übergibt im Anschluss an seine Festrede den Bewilligungsbescheid an Studentenwerks-Geschäftsführer Otto de Ponte.

Nach nicht einmal einem Jahr Bauzeit wurde am Freitag, den 1. April 2016 auf dem Gelände am Campus Süd in Erlangen, das Richtfest für die 6 neuen Häuser mit insgesamt 410 Wohneinheiten für Studierende gefeiert. Studentenwerks-Geschäftsführer Otto de Ponte begrüßte zur Mittagszeit die rund 170 geladenen Gäste auf dem Erlanger Campus Süd, wo die neue Wohnanlage des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg, angeschlossen an das Wohnheim Erwin-Rommel-Straße in drei Bauabschnitten fertiggestellt wird. Die ersten beiden Häuser der nicht zuletzt nach ökologischen Maßstäben geplanten Anlage „könnten voraussichtlich schon im Wintersemester 2016/17 bezugsfertig sein“, betonte de Ponte. Die veranschlagten Gesamtkosten für das Bauprojekt belaufen sich auf 33.746.000 Euro (ohne Parkhaus und Sondererschließungsmaßnahmen). 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 Festrede verwies Staatsminister Joachim Herrmann auf die angespannte Lage am Erlanger Wohnungsmarkt und den Bedarf für die neue Wohnanlage im Süden Erlangens, da sich die wissenschaftliche Infrastruktur hier zunehmend verdichtet. Ausführlicher Bericht und weitere Informationen unter www.werkswelt.de.



1. April 2016: Richtfest beim Wohnheimneubau am Campus Süd in Erlangen

Wir beraten, fördern und versorgen Studierende



www.werkswelt.de

in Mittelfranken, Eichstätt und Ingolstadt

Mai 2016

Mensaspeiseplan und aktuelle Infos

Studenten **WERKs** Blitz

Hausrezept: Pad Thai

Mitten im Semester mal eben ein Kurztrip nach Thailand? Für die meisten von uns kommt das leider nicht infrage. Aber, kein Problem, dann kommt Thailand eben (zumindest kulinarisch) zu uns! Vom 9. bis 12. Mai 2016 kocht unsere Kimi (Foto) in der Veggie Zone St. Paul in Nürnberg wieder authentische Thai-Spezialitäten. An dieser Stelle vorab ein leichtes Rezept zum Nachkochen: Pad Thai (gebratene Nudeln mit Tofu, Sprossen, Zwiebeln und Palmzucker).



Zutaten: 300 g Glasnudeln, 200 g Tofu, 100 g Sojasprossen, 1 Bund Frühlingszwiebeln, Tamarinsoße (0,4 l, gibt's in jedem Asia-Shop), 2 Chilischoten (bitte vor dem Kleinschneiden die Kerne entfernen), Palmzucker, Knoblauch, Zwiebeln, Öl, Salz

Zubereitung: Die Glasnudeln über Nacht einweichen. Dann gut abtropfen lassen und mit einem Esslöffel Öl vermengen. Tofu in 2-cm-Würfel schneiden und mit dem kl. geschnittenen Chili marinieren. Den Tofu mit Knoblauch und Zwiebeln bei starker Hitze anbraten und mit etwas Palmzucker bestreuen. Dann die Glasnudeln und die Frühlingszwiebeln dazugeben und mit anbraten. Zu guter Letzt mit Tamarinsoße ablöschen und die Sojasprossen erst kurz vor dem Anrichten unterheben (damit sie schön knackig bleiben).

Viel Spaß beim Nachkochen und „gin hâi a-ròi“ („Guten Appetit“ auf Thai), Ihr Mathias M. Meyer

Psychologische Beratung: Zwei Gruppenangebote im Sommersemester

Nervosität und Unruhe sind bekannte Begleiterscheinungen in Prüfungssituationen. Manchmal gehen Prüfungssängste so weit, dass die Prüfungsleistung beeinträchtigt wird, Prüfungen vermieden oder aufgeschoben werden oder die Lebensqualität im Vorfeld der Prüfungen stark beeinträchtigt wird. In unserer von Diplom-Psychologe Daniel Kliese geleiteten Gruppe von ca. 8 Studierenden kann die Bewältigung von Prüfungssängsten erlernt werden. Die Gruppe beginnt ab dem 02.06.2016 und umfasst 6 Termine, wöchentlich jeweils Donnerstag 16.15-17.45 Uhr. Die Gebühr beträgt 35 Euro.

Daneben gibt es von Diplom-Psychologe Stefan Zölch, ebenfalls von der Psychologisch-Psychotherapeutischen Beratungsstelle des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg, unter dem Titel „Allein und gemeinsam stark“ ein neues Gruppenangebot für Studierende, die sich in geschütztem Rahmen mit anderen Studierenden über persönliche Anliegen austauschen wollen. Themen können sein: Schwierigkeiten mit sich Selbst, Freunden und Familie; Probleme im Studium; körperliche oder psychische Erkrankungen u.a. Im gemeinsamen Gespräch darüber sowie im gegenseitigen Kennenlernen erleben Sie andere Sicht- und Lebensweisen und erfahren Rückhalt und Unterstützung um sich weiter zu entwickeln.

Für weitere Informationen zu beiden Gruppenangeboten wenden Sie sich bitte an das Sekretariat der Psychologisch-Psychotherapeutischen Beratungsstelle des Studentenwerks, Hofmannstr. 27, 91052 Erlangen, Tel 09131/8002-750 (Mo-Fr 8.30-12.00 Uhr).



ZEIG DEINEN SOMMER

1. Gehe auf deinsommer.vgn.de
2. Lade Dein Sommerfoto hoch & lasse Deine Freunde für Dein Bild voten
3. Gewinne z.B. einen Kitesurfkurs für zwei



Die Semesterticket Zusatzkarte kostet für das Sommersemester 2016 einmalig EUR 199,-. Sie kann von allen Studierenden der FAU Erlangen-Nürnberg, TH Nürnberg, EYHN und der HfM Nürnberg erworben werden.

SEMESTERTICKET ZUSATZKARTE



Mensa-Mittagskonzerte im Mai mit zwei „speziellen“ Terminen

Zwei besondere Freitagsmusiktermine im Mai: Auf musikalisches Glück am Freitag dem 13. Mai folgt am 18.05.2016 eine Mittwochs-Sonderausgabe.

Los gehts im Mai, frei von jedem Aberglauben, am Freitag, 13. Mai 2016 ab 12 Uhr in der Erlanger Mensa am Langemarckplatz mit den Cookin' Bergers: Alterierte und andere Berger nach Originalrezept à la Montgomery & Co auf ausgewählt reharmonisierten Klangwolken. Alle Gerichte von den Chefköchen Daniel Randkofer und Max Heimler mit Eiern serviert. Lassen Sie sich überraschen von ihrem steten Wunsch nach Spontaneität und Erneuerung in ihrer Küche ...

Danach gibt ausnahmsweise eine Sonderausgabe am Mittwoch (18. Mai 2016, 12 Uhr, Mensa Insel Schütt Nürnberg) mit dem Irish Folk Trio „The Reel Thing“. Ein irischer Reel ist rasant, frisch und hat Groove – genauso klingt der Sound von „The Reel Thing“. 2014 haben sich Jakob Hoffmann, Martina Leutschacher, Markus Eichinger und Matthias Böhm von der Hochschule für



Versuchen am Freitag, 13. Mai bei Thank God It's Friday ihr Glück: Die Cookin' Bergers

Musik Nürnberg zusammengetan, um akustischen Irish Folk zu machen. Mit Fiddle, Gitarre, Pipes, Harfe, Tin Whistle und Bodhrán spielen sie in Pubs, auf Partys, bei den Musenhäppchen Nürnberg, im Heilig Geist Saal oder einfach auf der Straße. Irish Songs and Tunes – that's the re(a)e! thing!

Nur vom Studentenwerk:

Das Wohlfühlpaket



im Paket nur
1,80
statt 4,70 €

Für den Kopf
Die neue ZEIT CAMPUS
Mai/Juni 2016

Für die Seele
Der Schwartau
Clever Snack

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

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 Mai 2016

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste		
Mo 02.05.	1 G 2 S 3 V	Gnocchi mit Rucola, Putensalami und geriebenem Mozzarella ^{4,6,7,a1,a3,a7} Schweineschnitzel gebacken „Wiener Art“ ^{a1} mit Zitrone ¹¹ Gemüseauflauf ^{1,4,a1,a3,a7,a9} mit grüner Kräutersoße ^{a1,a7}	2,68 € 1,98 € 2,19 €	3,68 € 2,98 € 3,19 €	5,36 € 3,96 € 4,38 €
Di 03.05.	1 F 2 S 3 V	Penne ^{a1} mit Lachs-Brokkoli-Dillsahne ^{a1,a4,a7} Hirtenrolle ^{a1,a3,a6,a7} mit Tomaten-Basilikum-Soße ^{a1,a7,a9} und Püree ^{a7} Chinagemüse mit Kichererbsen in Curry-Kokossoße ^{a1,a6} mit Reis	1,95 € 2,29 € 1,85 €	2,95 € 3,29 € 2,85 €	3,90 € 4,58 € 3,70 €
Mi 04.05.	1 R 2 G 3 V	Rindergulasch „ungarische Art“ ^{a1} mit Gemüseris ^{a9} Piccata vom Hähnchenbrustfilet ^{a1,a7,a13} , Tomatenrahmsauce ^{a1,a7,a9} Käsespätzle mit Röstzwiebeln ^{a1,a3,a7}	2,79 € 2,25 € 1,98 €	3,79 € 3,25 € 2,98 €	5,58 € 4,50 € 3,96 €
Do 05.05.	Feiertag				
Fr 06.05.	1 R 2 F 3 V	Lasagne Bolognese ^{1,4,a1,a3,a7,a9} Hokifilet „Müllerin Art“ ^{a1,a4} mit Mandelschmelze ^{a1,a7,a8} Kartoffeltaschen gef. m. Frischkäse ^{a7} , buntem Salat u. Quark-Gurken-Dip ^{5,a1,a3,a7,a10}	2,35 € 2,29 € 2,37 €	3,35 € 3,29 € 3,37 €	4,70 € 4,58 € 4,74 €
Mo 09.05.	1 L 2 G 3 V	2 Lammhacksteaks ^{a1,a3} auf Couscous m. Gemüse ^{a1,a9} u. Pfefferminzdip ^{a7} Hähnchen nuggets ^{a1} mit Salsa-Dip ⁵ Vegetarische Maultaschen ^{a1,a7,a9} mit Kräutersoße ^{a1,a7}	2,95 € 2,39 € 1,88 €	3,95 € 3,39 € 2,88 €	5,90 € 4,78 € 3,76 €
Di 10.05.	1 R S 2 G 3 V	Ravioli mit Hackfleischfüllung ^{a1,a3,a9} in Gemüsesoße ^{a1,a7} Puten-Pfannen-Gyros mit Tsatsiki ^{a7} und Krautsalat Blumenkohl-Brokkoliauflauf mit Sauce béchamel gratiniert ^{a1,a3,a7}	1,88 € 3,15 € 2,04 €	2,88 € 4,15 € 3,04 €	3,76 € 6,30 € 4,08 €
Mi 11.05.	1 G 2 S 3 V	Hähnchenstreifen in süß-saurer Soße ^{a9} , Basmatireis Westfälisches Röstischnitzel ^{9,a1,a12} mit Zitrone ¹¹ Pasta Funghi ^{a1,a3,a7} (mit Vollkornnudeln)	2,45 € 2,28 € 1,69 €	3,45 € 3,28 € 2,69 €	4,90 € 4,56 € 3,38 €
Do 12.05.	1 G 2 R 3 V	Hähnchenspieß mit BBQ Soße ^{5,a1} und Reis Kalbsrollbraten mit Gemüsestreifen und Jus ^{a9} Sojagulasch ^{a1,a6,a9} mit Spirelli ^{a1} <i>Mensa Langemarckplatz: Das Tal ruft – mit Grill und Bergkirchweibier!</i>	2,45 € 2,98 € 1,85 €	3,45 € 3,98 € 2,85 €	4,90 € 5,96 € 3,70 €
Fr 13.05.	1 R 2 F 3 V 4 V	Schwarzbierpfanne vom Rind ^{a1,a7} mit Nudeln ^{a1} Seelachsfilet gebacken ^{a1,a4} mit Remoulade ^{4,5,a1,a3} Kaiserschmarrn mit Mandeln ^{a1,a3,a7,a8} und Waldbeergrütze Pasta Napoli ^{a1}	2,98 € 2,28 € 2,09 € 1,69 €	3,98 € 3,28 € 3,09 € 2,69 €	5,96 € 4,56 € 4,18 € 3,38 €
Mo 16.05.	Feiertag				
Di 17.05.	1 S 2 G 3 V	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ ^{1,4,a1,a7} und Spätzle ^{a1,a3} Putensteak mit Basilikum-Tomatensoße ^{a1,a7,a9} Reispfanne „España“ mit allerlei Gemüse und Oliven ¹⁰	2,48 € 2,85 € 1,98 €	3,48 € 3,85 € 2,98 €	4,96 € 5,70 € 3,96 €
Mi 18.05.	1 R S 2 G 3 V	Hacksteak ^{a1,a3} mit Pilzrahmsauce ^{a1,a7} und Püree ^{a7} Apfel-Nuss Couscous mit lackierten Hähnchenbruststreifen ^{a1,a5,a7,a9,a11} Pizza vier Käse ^{a1,a7}	2,49 € 2,38 € 2,98 €	3,49 € 3,38 € 3,98 €	4,98 € 4,76 € 5,96 €

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

Immer & überall

... täglich in allen Mensen:



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 Mai 2016

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste		
Do 19.05.	1 V 2 S 3 G	Penne mit Brokkoliröschen und Walnüssen ^{a1,a7,a8} Schweinehalsbraten ^{a1,a9} mit Majoran-Kümmel-Jus Putenschnitzel gebacken ^{a1} mit Curry-Dip ^{5,a1,a3,a6,a7}	1,69 € 1,99 € 2,49 €	2,69 € 2,99 € 3,49 €	3,38 € 3,98 € 4,98 €
Fr 20.05.	1 F 2 R 3 V 4 V	Schollenfilet gebacken ^{a1,a4} mit Dillmayonnaise ^{5,a1,a3,a7} und Kartoffeln Rindergeschnetzeltes in Thaicurry mit Sprossengemüse ^{a6} Quarkkeulchen mit Zimtucker und Apfelmus ^{a1,a3,a7,a12} Nudeln ^{a1} mit Paprikarahm ^{a1,a7}	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 23.05.	1 G 2 S 3 V	Hähnchencurry m. Gemüse u. Mango ^{a1,a6,a11} , dazu Basmatireis Schweine Cordon Bleu ^{1,4,7,a1,a7} mit Zitrone ¹¹ Tortellini alla casa mit Gemüse und Käse ^{1,4,a1,a3,a7,a9}	2,58 € 1,98 € 2,22 €	3,58 € 2,98 € 3,22 €	5,16 € 3,96 € 4,44 €
Di 24.05.	1 R 2 G 3 V	Cevapcici ^{a1,a3,a6,a7,a9,a10} auf Tomatenreis, Ajvardip ^{5,a1,a3,a7} Lasagne mit Blattspinat und Putenstreifen ^{1,4,a1,a3,a7,a9} , Tomatensoße ^{a1,a7,a9} Tipp des Tages	2,59 € 2,98 € 1,69 €	3,59 € 3,98 € 2,69 €	5,18 € 5,96 € 3,38 €
Mi 25.05.	1 R 2 S 3 V 4 V	Rindergulasch mit Paprika, Champignons und Kartoffelpüree Pasta tricolore mit Schinken und Pilzen ^{1,4,7,a1,a7} Quarkstrudel ^{a1,a3,a7} mit Vanillesoße ^{a7} Farfalle tricolore ^{a1} mit Pilzen ^{a1,a7}	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 26.05.	Feiertag				
Fr 27.05.	<i>Achtung: Wegen einer Betriebsversammlung sind an diesem Tag alle Mensen und Cafeterien des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg geschlossen!</i>				
Mo 30.05.	1 S 2 G 3 V	Penne alla Carbonara ^{1,4,a1,a3,a7} Hähnchenbrust ^{a1} mit Champignon-Tomaten-Ragout ^{a1} Sojaragout m. Mungobohnen, Kokossoße ^{a9} u. Reis (Jambalaya)	1,82 € 2,13 € 1,69 €	2,82 € 3,13 € 2,69 €	3,64 € 4,26 € 3,38 €
Di 31.05.	1 R S 2 S 3 V	Hacksteak „Provenzalische Art“ ^{10,a1,a3} mit Kartoffeln Rahmgeschnetzeltes vom Schwein ^{a1,a7} Kartoffel-Gemüseauflauf ^{a3,a7,a9} mit Lauchsoße ^{a1,a7}	2,85 € 1,85 € 1,85 €	3,85 € 2,85 € 2,85 €	5,70 € 3,70 € 3,70 €
Mi 01.06.	1 S 2 G 3 V	Schinkennudeln ^{4,7,a1,a3,a7} mit Tomatensoße ^{a1,a7,a9} Putenbrustgeschnetzeltes mit Karotten-Orangensoße Vegetarische Paprikaschote ^{a1,a3,a6,a9,a10} mit Safransauce ^{a1,a7}	2,07 € 2,42 € 2,26 €	3,07 € 3,42 € 3,26 €	4,14 € 4,84 € 4,52 €
Do 02.06.	1 G 2 S 3 V	Gyrosplatte vom Hähnchen mit Tsatsiki ^{a7} u. Weißkrautsalat, Tomatenreis Schweinebraten „Jäger Art“ ^{a1,a9} Spätzle-Pfanne „Gärtnerin“ ^{a1,a3,a7} mit Schnittlauchsoße ^{a1,a7}	2,95 € 1,99 € 1,97 €	3,95 € 2,99 € 2,97 €	5,90 € 3,98 € 3,94 €
Fr 03.06.	1 V 2 G 3 F 4 V	Dampfnudel ^{a1,a3,a7} mit Vanillesoße ^{a7} Hähnchenragout „portugiesische Art“ Knusper-Seelachshappen ^{a1,a4} mit Remoulade ^{4,5,a1,a3} Pasta Napoli ^{a1}	1,88 € 2,22 € 2,19 € 1,69 €	2,88 € 3,22 € 3,19 € 2,69 €	3,76 € 4,44 € 4,38 € 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 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 Donnerstags!

4€

für Schüler/Studenten
gegen Vorlage des Ausweises

Lamm-Lichtspiele

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



Ab 23.02.2016
in der Mensa
Langemarckplatz

www.mensavital.de

mensaVital ist ganz leicht.

Studenten **WERKs**
Blitz

Impressum

Ausgabe Nr. 5,
Mai 2016
Herausgeber:
Studentenwerk
Erlangen-Nürnberg
Hofmannstraße 27
91052 Erlangen

Otto de Ponte,
Geschäftsführer

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

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

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



GEMEX
Hygiene-Verpackung
Ein Unternehmen der
Gesa Hygiene-Gruppe

Hygiene überzeugend anders.

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



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