

Es geht weiter



Der bisherige Geschäftsführer unseres Studentenwerks, Otto de Ponte, trat zum 1. Juli 2016 in den Ruhestand. Nachdem der ursprünglich vom Verwaltungsrat favorisierte Nachfolge-Kandidat abgesagt hatte, war nun eine Übergangslösung notwendig geworden, und so führe ich bis auf Weiteres kommissarisch die Geschäfte. Für alle, die mich noch nicht kennen: Mein Name ist Mathias M. Meyer, ich leite seit 1998 die Hochschulgastronomie des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg und war seit 2011 stellvertretender Geschäftsführer. Ihre Wünsche und Anregungen sind mir immer willkommen!

Persönlich wie auch im Namen aller Kolleginnen und Kollegen danke ich unserem ausgeschiedenen Geschäftsführer Otto de Ponte sehr herzlich. Er hat nicht nur wertschätzende Personalführung und Transparenz vorgelebt, sondern stand darüber hinaus für Innovation und nachhaltiges Wirtschaften. Auf nahezu allen Tätigkeitsfeldern unseres Studentenwerks hat er viele Dinge angeschoben, auf den Weg und auch zu Ende gebracht!

Der bisherige Verwaltungsratsvorsitzende, der Kanzler der Technischen Hochschule Nürnberg, Achim Hoffmann, verließ, ebenfalls zum 1. Juli 2016, die TH und schied damit zugleich aus dem Verwaltungsrat aus. Den Vorsitz übernahm kommissarisch der stellvertretende Verwaltungsratsvorsitzende und Vizepräsident der Hochschule Ansbach, Prof. Dr. Sascha Müller-Feuerstein. Den Platz von Herrn Hoffmann im Verwaltungsrat des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg nimmt der Kanzler der Evangelischen Hochschule Nürnberg, Kurt Füglein, ein, der bei der letzten Vertreterversammlung des Studentenwerks am 11. November 2015 als Ersatzvertreter aus dem Kreis der Professorinnen und Professoren sowie der Hochschulleitungen gewählt wurde.

Unser Dank gilt dem bisherigen Kanzler der TH Nürnberg, Achim Hoffmann, der seit Dezember 2013 an der Spitze unseres Verwaltungsrats stand. Ich wünsche ihm für seine neue Tätigkeit in der freien Wirtschaft viel Erfolg. Herzlichen Dank auch an seinen Stellvertreter Professor Müller-Feuerstein, der sich bereits seit 2011 im Verwaltungsrat des Studentenwerks engagiert und nun kurzfristig die Leitung des Gremiums übernimmt, wobei ihn unsere besten Wünsche begleiten! Darüber hinaus heiße ich Herrn Kanzler Füglein wie auch unsere Kollegin Petra Dellermann (siehe nebenstehenden Bericht) herzlich als neue Mitglieder in unserem Verwaltungsrat willkommen – auch ihnen gebührt großer Dank für die Bereitschaft, sich in diesem für unser Haus so wichtigen Gremium ehrenamtlich zu engagieren.

Wir werden Sie natürlich auf dem Laufenden halten, in der nächsten WERKsBlitz-Ausgabe und tagesaktuell auf unserer Homepage www.werkswelt.de.

Ich wünsche allen unseren Leserinnen und Lesern eine erholsame vorlesungsfreie Zeit!

Ihr

Mathias M. Meyer,
kommissarischer Geschäftsführer
des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg

Neuer Personalrat

Nachdem Ende Juni an allen Standorten des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg turnusmäßig Personalratswahlen stattgefunden hatten, traf sich der neu gewählte Personalrat am 12. Juli 2016 zu seiner konstituierenden Sitzung. Dabei wurde Thomas Huber (Betriebstechnik Erlangen) zum Vorsitzenden des Gesamtpersonalrats gewählt. Für den örtlichen Personalrat in Erlangen wurde Roland Peckert als Vorsitzender im Amt bestätigt. In Nürnberg wurde Vanessa Milutinovic (Amt für Ausbildungsförderung Nürnberg) zur neuen Vorsitzenden des örtlichen Personalrats gewählt. In Ansbach wurde Benjamin Persdorf (Mensa Ansbach) zum neuen Personalvertreter gewählt, in Ingolstadt ist die Personalvertreterin weiterhin Melanie Geisler (Mensa Ingolstadt). Als neue Vertreterin des Personalrats im Verwaltungsrat des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg wurde Petra Dellermann benannt.

Weitere Informationen unter www.werkswelt.de



von links: Thomas Huber (Vorsitzender des Gesamtpersonalrats), Roland Peckert (Vorsitzender des örtlichen Personalrats in Erlangen), Vanessa Milutinovic (Vorsitzende des örtlichen Personalrats in Nürnberg) und Petra Dellermann (Vertreterin des Personalrats im Verwaltungsrat des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg)

Aus- und Weiterbildung im Studentenwerk

Bereits seit mehr als 15 Jahren bildet die Hochschulgastronomie des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg aus. Darüber hinaus unterstützt das Studentenwerk die berufliche Weiterbildung seiner Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Michael Klier, stellvertretender Leiter der Mensa Insel Schütt in Nürnberg, hat nach bestandener Prüfung zum Küchenmeister am 16. Juni 2016 seinen Meisterbrief erhalten. Am 1. Juli 2016 konnten Dominic Mikolajetz, stellvertretender Leiter der Mensa Langemarckplatz in Erlangen und Sandra Huber, zuständig für den Bereich Organisation in der Erlanger Südmensa, nach bestandenen Prüfungen ihre Ausbildung als Foodservice Business Manager (IHK) erfolgreich abschließen. Bereits im Wintersemester nahm auch die stellvertretende Leiterin der Mensa Ingolstadt, Melanie Geisler, ihren Meisterbrief in Empfang. Zum 1. September 2016 sucht das Studentenwerk Erlangen-Nürnberg noch eine/n Auszubildende/n zur/zum Fachfrau/-mann für Systemgastronomie (Mehr unter www.werkswelt.de).



Mathias M. Meyer (r.), kommissarischer Geschäftsführer und Leiter der Hochschulgastronomie des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg, beglückwünscht im Rahmen einer kleinen Feierstunde am 12. Juli 2016 den frisch gebackenen Küchenmeister Michael Klier (2. v.r.) sowie Dominic Mikolajetz (l.) und Sandra Huber, die beide jüngst die Ausbildung zum Foodservice Business Manager (IHK) erfolgreich abgeschlossen haben.

Studenten WERKs Blitz

Aug./Sept. 2016

Mensaspeiseplan
und aktuelle Infos



Alex Locke bei den Musenhäppchen am 5. Juli 2016 im Nürnberger Studentenhaus

Wir beraten, fördern
und versorgen Studierende



www.werkswelt.de

in Mittelfranken,
Eichstätt und Ingolstadt

AUCH DU BEKOMMST MEHR

BAföG

PLUS 7%

Mehr BAföG für mehr Studierende ab Herbst 2016: **Stell JETZT** Deinen BAföG-Antrag oder -Folgeantrag!



Hausrezept: Es wird Zeit für Fisch!

Ein leichtes und leckeres mensaVital-Gericht für warme Sommerabende und schöne Ferientage: Gebratenes Seehechtfilet auf buntem Sesam-Glasnudelsalat.



Zutaten für 4 Personen:

4 MSC-Seehechtfilets, (frisch oder TK, ca. 200 g pro Person), 400 g Glasnudeln, 2 Paprikaschoten (gelb u. rot), 1 Bund Lauchzwiebeln, 50 g Soja- oder Mungobohnensprossen, 2 Karotten, 1 Zucchini, je ca. 1 EL Sesamöl, Honig, Sojasoße, 2 EL geschälter Sesam, ½ TL Curry, 1 Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer, Zitronensaft

Zubereitung:

Die Glasnudeln in eine Schüssel füllen, mit kochendem Wasser übergießen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Paprika und Zucchini in feine Streifen schneiden, Karotten schälen und grob raspeln und die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden.

Nun die Glasnudeln abgießen, mit dem frischen Gemüse, etwas Sojasoße, Sesamöl und Honig vermengen und mit den anderen Gewürzen abschmecken. Die Sesamkörner bei schwacher Hitze ohne Öl in einer Pfanne kurz anrösten und unter den Salat heben.

Zum Schluss den Fisch (der im Atlantik lebende Magerfisch gehört zu der Familie der Dorsche und hat einen Fettgehalt von weniger als einem Prozent, also heißt es ohne schlechtes Gewissen schlemmen!) kalt abwaschen, mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Pfanne mit etwas Öl anbraten und bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten ca. 5 Minuten fertig braten. Den gebratenen Seehecht auf den zimmerwarmen Salat drapieren, mit ein paar Sesamkörnern und Lauchzwiebelringen bestreuen und genießen.

Guten Appetit und schöne Ferien wünschen Stefanie Meder und das mensaVital-Team!

Ferienöffnungszeiten Hochschulgastronomie

Sommer 2016

Durchgehend geöffnet:

Erlangen: Südmensa und Cafeteria, Mensa Langemarckplatz, Cafeteria UB Nürnberg: Mensa Insel Schütt, Cafeteria BistrOHM Bahnhofstraße, Cafeteria Lange Gasse
Eichstätt: Cafeteria Eichstätt
Ingolstadt: Cafeteria Ingolstadt

Geschlossen:

Mensateria Wollentorstraße, Nürnberg (01.08.-04.09.)
Mensa Regensburger Straße, Nürnberg (01.08.-11.09.)
Veggie Zone St. Paul, Nürnberg (15.07.-16.10., in dieser Zeit als Aufenthaltsraum geöffnet, Automatenstation zugänglich)
Mensa Ansbach (01.08.-04.09.)
Mensateria Gastwirtschaft zum Adler, Triesdorf (01.08.-11.09.)
Mensa Ingolstadt (01.08.-04.09.)
Mensa Eichstätt (25.07.-18.09.)
Cafeteria Chemikum, Erlangen (25.07.-30.09.)
Cafeteria Südmensa, Erlangen (25.07.-30.09.)
Cafeteria Kochstraße, Erlangen (25.07.-16.10.)
Cafeteria Langemarckplatz, Erlangen (01.08.-30.09.)
Cafeteria Universitätsbibliothek, Erlangen (18.07.-09.10.)
Cafeteria Insel Schütt, Nürnberg (29.07.-11.09.)
Cafeteria Lange Gasse, Nürnberg (18.07.-16.10.)
Cafeteria Bingstraße, Nürnberg (22.07.-16.10.)
Cafeteria Bärenschanzstraße, Nürnberg (15.07.-30.09.)
Cafeteria Come IN Hoffederstraße, Nürnberg (18.07.-30.09.)

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

Nur vom Studentenwerk:

Das Wohlfühlpaket



im Paket nur
1,80
statt 4,45 €

Für den Kopf
Die neue ZEIT CAMPUS
Juli/August 2016

Für die Seele
Eine Rolle Mentos Choco

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

Speiseplan August ... ?

Wo ist geöffnet?
→ Info Ferienöffnungszeiten
unserer Cafés!

Was gibt es zu essen?
→ Speisepläne im Internet unter
www.werkswelt.de

Wir sind auch in den
Semesterferien für Sie da!

Studentenwerk
Erlangen-Nürnberg
Hochschulgastronomie

Sparaktion
in unseren Cafés:
9 zahlen – 10 trinken



Die Sparkarten gibts in den Cafés.

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

Mensaspiseplan für September 2016

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste	
Do 01.09. 1 G	Hähnchencurry mit Gemüse und Mango ^{a1,a6,a11} , dazu Basmatireis	2,58 €	3,58 €	5,16 €
2 R	Fränkischer Rinderbraten mit Gemüsestreifen in Rahm ^{a1,a7,a9}	2,85 €	3,85 €	5,70 €
3 V	Veganer Dönerteller ^{a1,a6,a10} mit Krautsalat und Reis	2,29 €	2,89 €	3,78 €
Fr 02.09. 1 V	Auberginenpiccata ^{1,4,a1,a3,a7} auf Tomatennudeln ^{a1}	2,11 €	3,11 €	4,22 €
2 F	Alaskaseelachs im Sesammantel ^{a1,a4,a11} mit Limetten-Chili-Soße ^{a1,a7}	2,35 €	3,35 €	4,70 €
3 G	Geflügelspieß mit Erdnusssoße ^{a5}	2,15 €	3,15 €	4,30 €
Mo 05.09. 1 S	Penne alla Carbonara ^{1,4,a1,a3,a7}	1,82 €	2,82 €	3,64 €
2 G	Hähnchenbrust ^{a1} mit Champignon-Tomaten-Ragout ^{a1}	2,13 €	3,13 €	4,26 €
3 V	Sojaragout mit Mungobohnen und Kokossoße ^{a9} und Reis (Jambalaya)	1,69 €	2,69 €	3,38 €
Di 06.09. 1 R S	Hacksteak „Provenzalische Art“ ^{10,a1,a3} mit Kartoffeln	2,85 €	3,85 €	5,70 €
2 S	Rahmgeschmortes vom Schwein ^{a1,a7}	1,85 €	2,85 €	3,70 €
3 V	Kartoffel-Gemüseauflauf ^{a3,a7,a9} mit Lauchsoße ^{a1,a7}	1,85 €	2,85 €	3,70 €
Mi 07.09. 1 S	Schinkennudeln ^{4,7,a1,a3,a7} mit Tomatensoße ^{a1,a7,a9}	2,07 €	3,07 €	4,14 €
2 G	Putenbrustgeschmortes mit Karotten-Orangensoße	2,42 €	3,42 €	4,84 €
3 V	Vegetarische Paprikaschote ^{a1,a3,a6,a9,a10} mit Safransoße ^{a1,a7}	2,26 €	3,26 €	4,52 €
Do 08.09. 1 G	Gyrosplatte vom Hähnchen mit Tsatsiki ^{a7} u. Weißkrautsalat, Tomatenreis	2,95 €	3,95 €	5,90 €
2 S	Schweinebraten „Jäger Art“ ^{a1,a9}	1,99 €	2,99 €	3,98 €
3 V	Spätzle-Pfanne „Gärtnerin“ ^{a1,a3,a7} mit Schnittlauchsoße ^{a1,a7}	1,97 €	2,97 €	3,94 €
Fr 09.09. 1 V	Dampfnudel ^{a1,a3,a7} mit Vanillesoße ^{a7}	1,88 €	2,88 €	3,76 €
2 G	Hähnchenragout Portugiesische Art	2,22 €	3,22 €	4,44 €
3 F	Knusper-Seelachshappen ^{a1,a4} mit Remoulade ^{4,5,a1,a3}	2,19 €	3,19 €	4,38 €
4 V	Pasta Napoli ^{a1}	1,69 €	2,69 €	3,38 €
Mo 12.09. 1 V	Gnocchi in Käse-Gemüsesoße ^{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 13.09. 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	2,35 €	3,35 €	4,70 €
3	Tipp des Tages	1,69 €	2,69 €	3,38 €
Mi 14.09. 1 R	Köfta ^{a1,a3,a7} mit Gemüseris ^{a9} und Pfefferminzdip ^{a7}	2,48 €	3,48 €	4,96 €
2 S	Nudeln ^{a1} mit Tomatensoße ^{a1,a7,a9} und Fleischbällchen ^{a1,a3}	2,22 €	3,22 €	4,44 €
3 V	Kartoffelrösti ⁷ mit Frühlingsgemüse ^{a7}	1,69 €	2,69 €	3,38 €
Do 15.09. 1 G	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Asiamüse ^{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 16.09. 1 F	Alaska Seelachs gebraten ^{a1,a4} m. Kräuterdip ^{5,a1,a3,a7} u. Kartoffeln	2,65 €	3,65 €	5,30 €
2 R	Rindergeschmortes „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	Pasta ^{a1} mit Spinatsoße ^{a1,a7}	1,69 €	2,69 €	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

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 - Vorratschutz

Ein Unternehmen der
Gesellschaft Hygiene-Gruppe

Hygiene überzeugend anders.

Immer & überall

... täglich in allen Mensen:



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

Mensaspiseplan für September 2016

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste	
Mo 19.09. 1 S	Feuerspieß ^{a1} mit Schaschliksoße ^{5,a1,a9} auf Curryreis	2,38 €	3,38 €	4,76 €
2 G	Hähnchennuggets ^{a1} mit Cocktailsauce ^{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 20.09. 1 S	Bami Goreng (Schweinefleisch, Asiamüse/Nudeln) ^{a1,a6}	2,22 €	3,22 €	4,44 €
2 G	Putenbruststeak mediterran mit Hirtenkäse u. Paprika ^{a1,a7}	2,85 €	3,85 €	5,70 €
3 V	Zwiebel-Käse-Rösti ^{a1,a3,a7} mit Schnittlauch-Dip ^{5,a1,a3,a7}	1,69 €	2,69 €	3,38 €
Mi 21.09. 1 G	Bulgurpfanne ^{a1} mit Tomate, Oliven ¹⁰ und Hähnchenstreifen	2,58 €	3,58 €	5,16 €
2 S	Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^{a1} mit Zitrone ¹¹	1,98 €	2,98 €	3,96 €
3 V	Käsespätzle ^{a1,a3,a7} mit Röstzwiebeln ^{a1}	1,98 €	2,98 €	3,96 €
Do 22.09. 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 und Weißkraut ^{5,9,a1,a12} und grüner Salsa Dip ^{5,9,a12}	2,88 €	3,88 €	5,76 €
Fr 23.09. 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}	2,27 €	3,27 €	4,54 €
Mo 26.09. 1 R S	Krautwickel ^{a1,a3,a10} mit Zwiebelsoße ^{a1,a9} und Püree ^{a7}	2,15 €	3,15 €	4,30 €
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 27.09. 1 V	Penne mit Gemüse und Käse-Kräutersoße ^{1,4,a1,a7}	1,69 €	2,69 €	3,38 €
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 €
Mi 28.09. 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 S	Schweinefleischspieß Souvlaki mit Tsatsiki ^{a7}	2,28 €	3,28 €	4,56 €
Do 29.09. 1 R	Pasta asciutta ^{a1,a9} mit Reibekäse ^{1,4,a7}	2,19 €	3,19 €	4,38 €
2 G	Entenkeule mit Jus ^{a1,a9}	3,07 €	4,07 €	6,14 €
3 V	Camembert gebacken ^{a1,a7} mit Preiselbeeren	1,98 €	2,98 €	3,96 €
Fr 30.09. 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}	2,94 €	3,94 €	5,88 €
3 S	Pizza Speciale ^{1,7,a1,a7}	3,15 €	4,15 €	6,30 €
Mo 03.10.	Feiertag			
Di 04.10. 1 R S	Gef. Paprikaschote (Hackfleisch) ^{a3} in Tomatensoße ^{a7,a9} m. Kartoffelpüree ^{a7}	2,42 €	3,42 €	4,84 €
2 G	Putensteak mit Pfefferrahmsauce ^{a1,a7,a9}	2,85 €	3,85 €	5,70 €
3 V*	Blumenkohlragout „indische Art“ (scharf) ^{a1,a6}	1,69 €	2,69 €	3,38 €
Mi 05.10. 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 €

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

Veggie Zone
St. Paul

Nürnberg, Dutzendteichstraße 24,
bei der Mensa Regensburger Straße

Wintersemester 2016/17:
wieder geöffnet
ab 17. Oktober 2016

immer Donnerstags!

4 €

für Schüler/Studenten
gegen Vorlage des Ausweises
Lamm-Lichtspiele

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

mensaVital

Neu!

Mensa Langemarckplatz
Mensa Regensburger Str.

www.mensavital.de

Studenten **WERKs**
Blitz

Impressum

Ausgabe Nr. 8,
August/September 2016
Herausgeber:
Studentenwerk
Erlangen-Nürnberg
Hofmannstraße 27
91052 Erlangen

Mathias M. Meyer,
Geschäftsführer (kommissarisch)

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