



Es geht um die Wurst!

Das Wintersemester startet, und schon geht's um die Wurst! Das gilt beim BAföG mehr denn je, denn nun gibt es endlich mehr Geld und auch die Chancen, gefördert zu werden sind gestiegen (siehe nebenstehenden Artikel).

Auch beim Semesterticket für die Hochschulregion Erlangen-Nürnberg geht's jetzt um die

Wurst, und das nicht nur mit Blick auf die aktuellen Werbemotive des Verkehrsverbunds (auch hier in diesem WERKsWeiser zu finden). Die Kaufquote, die in diesem und im nächsten Semester beim Zusatzticket erreicht wird, wird großen Einfluss darauf haben, ob und zu welchen Konditionen das Ticket anschließend fortgesetzt werden kann. Deshalb: Kaufen Sie das Zusatzticket, damit Sie und alle anderen Studierenden der teilnehmenden Hochschulen auch in Zukunft zu einem im örtlichen Vergleich unschlagbar günstigen Preis fahren können!

Buchstäblich um die Wurst – und natürlich nicht zuletzt um vegetarisch-vegane Themen – ging es bei der bundesweiten Mensatagung des Deutschen Studentenwerks (DSW), die vom 13. bis 15. September 2016 bei uns in Erlangen stattfand (siehe unten).

Außerdem geht es aktuell neben der Wurst auch ums Wasser: Nicht nur billig sondern sogar gratis (lediglich die passende Flasche muss einmalig günstig erworben werden) gibt es Trinkwasser schon seit dem Frühjahr in der Mensa Langemarckplatz – und jetzt auch in der Erlanger Südmensa und in der Mensa Insel Schütt in Nürnberg; zukünftig soll das Angebot weiter ausgebaut werden.

Damit Sie immer gut informiert sind – nicht nur, wenn es um die Wurst und unser gesamtes Mensaessensangebot geht – haben wir unsere Homepage runderneuert. Unter der gewohnten Adresse www.werkswelt.de finden Sie jetzt nicht nur Seiten, die auch auf dem Touch-Display Ihres Smartphones eine gute Figur machen, sondern bei den Speiseplänen stets Informationen, die ebenso aktuell sind, wie auf unseren Displays vor Ort in den Mensen!

Ob Wurst oder vegetarisch, Studienanfänger/in oder höheres Semester: Einen guten Start ins Wintersemester 2016/17 wünscht Ihnen Ihr

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

DSW-Mensatagung 2016 in Erlangen



Die Teilnehmer/innen der Mensatagung 2016 in Erlangen

Vom 13. bis 15. September 2016 fand in Erlangen die diesjährige Mensa-Fachtagung des Deutschen Studentenwerks (DSW) statt. An die 200 Teilnehmer/innen waren gekommen, die meisten der 58 deutschen Studentenwerke vertreten. Die Themen der Vorträge und Workshops reichten von Ernährungstrends über Personalmanagement und Kommunikation bis zur Arbeitssicherheit.

Jetzt mehr BAföG für mehr Studierende!

Das Bundesausbildungsförderungsgesetz (BAföG) ändert sich zum Wintersemester 2016/17, manche Änderungen sind schon ab dem 01.08.2016 wirksam. Der monatliche Höchstbetrag steigt um 7 %. Dadurch können Studierende eine monatliche Förderung von maximal 735 Euro (bisher 670 Euro) vom Staat erhalten. Zusätzlich kann jede/r BAföG-Empfänger/in einen 450 Euro-Job ausüben, ohne dass dies Einfluss auf die monatliche Unterstützung hat. Weiter darf nun auch das eigene Vermögen bis zu 7.500 Euro betragen (bisher 5.200 Euro). Die Freibeträge der Eltern, des Ehe- oder Lebenspartners erhöhen sich ebenfalls um 7 %. Die Grundgesamtheit aller Studierenden mit Förderungsanspruch erhöht sich folglich deutlich, wodurch nun auch viele Studierende die Möglichkeit auf Förderung vom Staat haben, die schon einmal erfolglos einen Antrag gestellt haben. Neben deutschen Studierenden und EU-Bürgern können auch ausländische Studierende anderer Nationalitäten Ausbildungsförderung beantragen – bitte wenden Sie sich zuerst zur Klärung Ihres Status an Ihre zuständige Ausländerbehörde, anschließend kann das BAföG-Amt Ihre Anspruchsberechtigung prüfen. Die Lücke zwischen dem Bachelor-Studienabschluss und der Aufnahme des Masterstudiums ist nunmehr geschlossen worden, da die Förderungsdauer des Bachelorstudiums ausgeweitet wurde. Ferner kann ein Masterstudium auch bereits dann (unter Vorbehalt) gefördert werden, wenn der/die Student/in nur vorläufig immatrikuliert ist. Mit dem Änderungsgesetz steht es den Studierenden frei, ihren Antrag entweder wie bisher auf Papier zu stellen, oder auch in elektronischer Form und sich so den Postweg zu sparen. Für die digitale Variante bedarf es jedoch einer elektronischen Identifikation mithilfe der eID-Funktion des neuen Personalausweises.

WERKs Blitz

Oktober 2016

Mensaspeiseplan und aktuelle Infos



Linda Mund und Paul Bießmann spielen am 28.10.2016 mittags in der Erlanger Mensa Langemarckplatz

Wir beraten, fördern und versorgen Studierende



www.werkswelt.de

in Mittelfranken, Eichstätt und Ingolstadt

Neue Wohnanlage Campus Süd Erlangen: Vormietverträge ab sofort möglich

Leider werden wir unsere neuen Wohnplätze am Erlanger Campus Süd der FAU noch nicht zu Beginn dieses Wintersemesters anbieten können. Jedoch können schon jetzt Vormietverträge, auch speziell für unser neues Wohnheim, abgeschlossen werden. Durch den Vormietvertrag sichert man sich bereits einen Wohnplatz in einem nagelneuen, geförderten Wohnheim – sobald dieses fertiggestellt ist. Zu beachten ist jedoch, dass wir leider keinen festen Termin – auch keinen spätesten Termin – angeben können. Weitere Informationen erhalten Sie beim WohnService des Studentenwerks in Erlangen und Nürnberg sowie unter: www.werkswelt.de

PPB: Angebot gegen Prüfungsangst

An Prüfungen wachsen statt Prüfungsangst haben! Die Psychologisch-Psychotherapeutische Beratungsstelle (PPB) des Studentenwerks bietet auch in diesem Semester wieder eine Gruppe zum Thema Prüfungsangst unter der Leitung von Diplom-Psychologe Stefan Zölch.

Die Gruppe beginnt am 03.11.2016 und umfasst 6-8 Termine (wöchentl. jew. Donnerstag, 16.15-17.45 Uhr). Die Gebühr beträgt 35 Euro.

Nähere Informationen finden Sie auf unserer Homepage www.werkswelt.de oder im Sekretariat der Psychologisch-Psychotherapeutischen Beratungsstelle (Hofmannstr. 27, 91052 Erlangen, Tel 09131/8002-750, Mo-Fr 8.30-12.00).

SEMESTERTICKET
WINTERSEMESTER 2016/17



COME TO GET HER

Das beste Meet 'n' Greet gleich hinter Bratwurst & Senf.

BASISKARTE + ZUSATZKARTE

Die Zusatzkarte. Hol sie Dir!

Mit Basis- & Zusatzkarte fährst Du mit allen Bussen und Bahnen im gesamten Verbundgebiet zeitlich unbegrenzt für weniger als EUR 45,-/Monat*.

* auch als HandyTicket erhältlich!

JETZT UPGRADE:
SHOP.VGN.DE

* Die Semesterticket Zusatzkarte kostet für das Wintersemester 2016/17 einmalig EUR 199,- (Basiskarte: 70,-). Sie kann von allen Studierenden der FAU Erlangen-Nürnberg, TH Nürnberg, EVHN und der HM Nürnberg erworben werden.



Verkehrsverbund Großraum Nürnberg

Hausrezept: Muscheln

Ab Oktober besonders gut, geben mit einem Glas Rotwein bei Kerzenschein noch einen Hauch mediterranes Flair. Vorbereitung: Lebende Muscheln haben einen frischen Seegeruch, ihre Schalen öffnen sich erst beim Kochen. Man entfernt den restlichen Seepockenbelag, sowie den Bart, wäscht sie mehrmals gut und lässt sie auf einem Durchschlag abtropfen.



Zutaten: 2 kg Muscheln, 50 g Sellerie, 50 g Karotten, 50 g Zwiebeln und 50 g Lauch in feine Streifen geschnitten. 50 g Olivenöl, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Thymian, Oregano, 0,2 l trockener Rotwein, 0,2 l passierte Tomaten

Zubereitung: Die Gemüsestreifen in Olivenöl anschwitzen, Gewürze hinzufügen und mit Rotwein ablöschen. Mit den passierten Tomaten auffüllen. Die geputzten Muscheln hinzufügen, mit einem Deckel abgedeckt etwa 8 Minuten köcheln lassen und dabei mehrmals umrühren. Der Sud lässt sich gut abgeschmeckt hervorragend löffeln. Mit frischem Weißbrot servieren, dazu ein gutes Glas trockenen Chianti. Muscheln haben einen äußerst würzigen Geschmack, deshalb brauchen sie nur wenig gesalzen zu werden. Frische Muscheln sind blassrot, verbundene zeigen nach dem Kochen eine unnatürlich rote oder schwärzliche Färbung – Achtung, sie sind giftig! Wohl bekomm's, einen guten Start und viel Spaß beim Kochen, Ihr

Jan-Peter Tews, stellvertretender Leiter der Hochschulgastronomie des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg

Freitagsmusik im Oktober



Unsere Mensa-Musikreihe „Thank God It's Friday“ startet ins Wintersemester. Los geht's am 21.10.2016 im Foyer der Mensa Insel Schütt in Nürnberg

mit „Dr. Trio“ (Daniel Randlkofer - git, Daniel Treimer - dr, Lekshmi Kaladevi - b). Dargeboten werden Interpretationen und Arrangements von eher selten gehörten Schmankerln des Standard-Repertoires sowie Stücke aus eigener Feder. In der Erlanger Mensa Langemarckplatz (2. OG) geht es eine Woche später weiter, wenn es dort am 28.10.2016 mit Linda Mund (voc) und Paul Bießmann (p) heißt: „Jazztunes! Gefühlvolle Interpretationen – eine Zelebrierung alter und neuerer Werke im Duo.“

WERKsWeiser 2017 erschienen

Pünktlich zum Beginn des Wintersemesters 2016/17 sind die aktuellen Ausgaben des WERKsWeiser des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg erschienen, wie immer mit einer Fülle an topaktuellen Informationen rund ums Studium und in drei Regionalausgaben (Erlangen/Nürnberg, Eichstätt/Ingolstadt und Ansbach/Neuendettelsau/Triesdorf). Die kostenlose Broschüre im praktischen Taschenformat liegt in jeder Mensa und Cafeteria, an den Hochschulen, sowie vielen anderen Stellen zum Mitnehmen aus. Darüber hinaus finden sich Online-Versionen unter: www.werkswelt.de



Nur vom Studentenwerk:

Das Wohlfühlpaket



im Paket nur
1,80
statt 4,45 €

Für den Kopf
Die neue ZEIT CAMPUS
September/Oktober 2016

Für die Seele
Eine Rolle Mentos Choco

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 Oktober 2016

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste
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 Pfefferrahmsoße 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 €
Do 06.10. 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	Fingernudeln a1,a3 mit Gemüse und Pilzen a1,a7,a9	1,73 €	2,73 € 3,46 €
Fr 07.10. 1 F	Schollenfilet gebacken a1,a4 mit Dillmayonaise 5,a1,a3,a7, Kartoffeln	2,76 €	3,76 € 5,52 €
2	Tipp des Tages	1,69 €	2,69 € 3,38 €
3 V	Apfelmüchle a1,a3,a5,a7 mit Vanillesoße a7	2,42 €	3,42 € 4,84 €
4 V*	Pasta mediterran 10,a1	1,69 €	2,69 € 3,38 €
Mo 10.10. 1 G	Hähnchenragout süß-sauer a9,a10 mit Basmatireis	2,29 €	3,29 € 4,58 €
2 S	Schweineschnitzel "Jäger Art" a1,a9	2,12 €	3,12 € 4,24 €
3 V	Cannelloni nonna 1,4,a1,a3,a7	2,49 €	3,49 € 4,98 €
Di 11.10. 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 12.10. 1 G	Hähnchensteak aus der Keule auf Gemüse-Naturreis a9 m. Orangensoße a1,a9	2,63 €	3,63 € 5,26 €
2 R	Fränkischer Sauerbraten 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 13.10. 1 G	Spätzlepfanne mit Geflügelstreifen a1,a3,a7	1,98 €	2,98 € 3,96 €
2 S	Grillteller (1 Schweinesteak/1 fränk. Bratwurst) 4,7 m. Krautsalat u. Sour-Cream-Dip 11,a7	2,54 €	3,54 € 5,08 €
3 V*	Kartoffelgulasch mit Peperoni	1,69 €	2,69 € 3,38 €
Fr 14.10. 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 a1	2,19 €	3,19 € 4,38 €
3 V	Kräuterquark a7 mit Petersilienkartoffeln a7	1,75 €	2,75 € 3,50 €
Mo 17.10. 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 m. Chinagemüse u. Sojasoße a6	2,35 €	3,35 € 4,70 €
3 V	Champignons im Backteig a1,a3,a7 mit Remoulade 5,a1,a3	2,19 €	3,19 € 4,38 €
Di 18.10. 1 S	2 Schweinsbratwürste 7 auf Sauerkraut 4 m. Kartoffelpüree a7	2,38 €	3,38 € 4,76 €
2 G	Hähnchenpfanne Caprese mit Reis und Gemüse a7	2,19 €	3,19 € 4,38 €
3 V	Pasta mit Blattspinat und Gorgonzolasoße 1,4,a1,a7	1,69 €	2,69 € 3,38 €
Mi 19.10. 1 R	Westernhacksteak a1 mit Bohnen-Kartoffelgemüse a1,a7	2,26 €	3,26 € 4,52 €
2 G	Putenschnitzel "Wiener Art" mit Zitrone 11	2,19 €	3,19 € 4,38 €
3 V	Bauerngemüse-Auflauf 1,4 mit Kräutersoße 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 Öffentlichkeitsarbeit, 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 - Wertschutz

Ein Unternehmen der Gesa 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 fettgebackenen 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 Oktober 2016

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste
Do 20.10. 1 S	Pfeffergeschnetzeltes vom Schwein a1,a7 mit Nudeln a1	2,15 €	3,15 € 4,30 €
2 G	Putenrollbraten mit Senf-Honig-Marinade a9,a10	2,49 €	3,49 € 4,98 €
3 V	Blumenkohl-Käse-Medaillon 1,9,a1,a7,a12 m. Sauce béarnaise a1,a3,a7	1,99 €	2,99 € 3,98 €
Fr 21.10. 1 F	2 Bremer Fischfrikadellen a1,a4,a7 mit Kartoffelsalat 4 u. Dill-Dip 5,a1,a3,a7	2,69 €	3,69 € 5,38 €
2	Tipp des Tages	1,69 €	2,69 € 3,38 €
3 V*	Weizennudeln mit Tofuwürfeln und allerlei Sprossen a1,a6	1,89 €	2,89 € 3,78 €
Mo 24.10. 1 G	Hähnchenbrust mit Champignonsahnesoße a1,a7 und Reis	2,49 €	3,49 € 4,98 €
2 S	Bigos, Schweinegulasch 4 mit Sauerkraut	1,88 €	2,88 € 3,76 €
3 V	Schupfnudel-Pfanne m. Gemüse u. Sauerrahm a1,a3,a7,a9	1,69 €	2,69 € 3,38 €
Di 25.10. 1 V	Nudelpfanne m. italienischem Gemüse a1,a3,a7 u. Tomatensoße a7,a9	1,69 €	2,69 € 3,38 €
2 G	Grünes Curry mit Putenfleisch, Kokos und Gemüse a6	2,35 €	3,35 € 4,70 €
3 S	Schweineschnitzel Cipolla mit Zitrone 11,a1	2,09 €	3,09 € 4,18 €
Mi 26.10. 1 R S	Fränkisches Hacksteak a1,a3 auf Bayerischkraut 4,7 m. Kartoffeln	2,79 €	3,79 € 5,58 €
2 R	Rinderragout Westmoreland 5,9,a1,a12	2,52 €	3,52 € 5,04 €
3 V	Apfelstrudel a1,a3,a7 mit Vanillesoße a7	1,69 €	2,69 € 3,38 €
4 V	Nudeln a1 mit Zitronen-Zucchini-Soße a1,a7	1,69 €	2,69 € 3,38 €
Do 27.10. 1 R	Pasta Saloniki 1,4,a1,a7	2,19 €	3,19 € 4,38 €
2 G	Putensteak mit Café-de-Paris-Soße a1,a3,a7,a10	2,98 €	3,98 € 5,96 €
3 V	Waldpilze in Kräuterrahm a1,a6,a7, Semmelkloß a1,a3	2,29 €	3,29 € 4,58 €
Fr 28.10. 1 F	Geb. Seelachsfilet a1,a4, m. Remoulade 5,a1,a3 u. Kartoffelwedges	2,89 €	3,89 € 5,78 €
2 G	Hähnchenstreifen mit Sprossen und Sesam a1,a6,a11	2,29 €	3,29 € 4,58 €
3 V	Ricotta-Tortellini a1,a3,a7 m. Tomatensoße a7,a9 u. Reibekäse 1,4,a7	1,89 €	2,89 € 3,78 €
Mo 31.10. 1 R	Spaghetti Bolognese a1,a7 mit geriebenem Käse 1,4,a7	2,19 €	3,19 € 4,38 €
2 G	Hähnchen Cordon Bleu 1,4,7,a1,a7 mit Zitrone 11	2,19 €	3,19 € 4,38 €
3 V	Weizen-Tortilla a1 m. Gemüsefüllung a1,a7,a9 u. Knoblauch-Dip 5,a1,a3,a7	1,89 €	2,89 € 3,78 €
Di 01.11. Feiertag			
Mi 02.11. 1 G	2 Geflügelfrikadellen a1,a3,a7 m. grüner Salsa 5,9,a12 u. Curryreis	2,48 €	3,48 € 4,96 €
2 V*	Pilz Stroganoff mit Gemüsepilaw a6,a9	2,48 €	3,48 € 4,96 €
3 V	(außerdem bieten wir eine aramäische rote Linsensuppe mit Reis und Kokosmilchreis mit Mango an) Sellerieschnitzel a1,a7,a9 auf Rahmlauch a1,a7	1,69 €	2,69 € 3,38 €
Do 03.11. 1 S	Pfeffersteak vom Schweinehals a1,a7 mit Kartoffelpüree a7	2,35 €	3,35 € 4,70 €
2 R	Fränkischer Rinderbraten mit Gemüsestreifen in Rahm a1,a7,a9	2,85 €	3,85 € 5,70 €
3 V	Penne a1 mit Ratatouillesoße a1,a7	1,69 €	2,69 € 3,38 €
Fr 04.11. 1 F	Seelachsfilet im Backteig a1,a4 mit Tomatensoße a7,a9 u. Reis	2,65 €	3,65 € 5,30 €
2 G	Hähnchenbrust mit Zwiebelsahnesoße a1,a7	2,19 €	3,19 € 4,38 €
3 V*	Thai-Nudelgemüse-Pfanne mit Erdnüssen in Kokossoße a1,a5,a6	1,78 €	2,78 € 3,56 €

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

mensa vital

Neu!

Mensa Langemarckplatz
Mensa Regensburger Str.

www.mensavital.de

WERKs Blitz

Impressum

Ausgabe Nr. 10,
Oktober 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. Fleßa GmbH
Auflage: 8.000



Veggie Zone

St. Paul

Nürnberg, Dutzendteichstraße 24,
bei der Mensa Regensburger Straße

Wintersemester 2016/17:

wieder geöffnet
ab 17. Oktober 2016