



Beschaulich gibt's woanders

Die besinnliche Zeit zum Jahresausklang ist vorbei, gerade ist noch die letzte Silvesterrakete verglüht – und ruckzuck hat uns das Tagesgeschäft wieder. Ein beschauliches Jahr wird uns 2017 wohl kaum bevorstehen, nicht zuletzt angesichts der laufenden wie der kommenden Projekte, von der

Vertragsverlängerung beim Semesterticket, die trotz guter Zukaufquote wegen der zu erwartenden Preiserhöhungen des VGN auch beim Basisticket kein Selbstläufer werden wird, über die Fertigstellung unserer neuen Wohnanlage am Campus Süd in Erlangen bis zur anstehenden Generalsanierung des traditionsreichen Erlanger Wohnheims „Alexandrinum“, um nur ein paar Beispiele zu nennen. Für einen Silvesterkracher sorgte kürzlich das unerwartete Aus des geplanten Hochschulstandorts „Auf AEG“ in Nürnberg. Wir verfolgen die Entwicklung intensiv und wollen natürlich auch an einem eventuellen Alternativ-Standort mit unseren Dienstleistungen und eigenen Einrichtungen vor Ort sein – wie auch bei anderen geplanten neuen Standorten, z.B. im Bereich des „Himbeerpalasts“ in der Erlanger Innenstadt.

Ich wünsche allen unseren Leserinnen und Lesern ein gesundes und erfolgreiches Jahr 2017!

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

Thank God It's Friday im Januar

Auch im Jahr 2017 kann wieder regelmäßig an Freitagen in der Mensa zu Live-Musik geschlemmt werden. Zum Jahresauftakt spielt die Combo Trombility (Foto) am 13. Januar in der Mensa Langemarkplatz in Erlangen (Beginn: 12 Uhr). Das Trio aus Denis Cuni Rodriguez (Posaune), Flo Fischer (Schlagzeug) und Philip Lewin (Bass) verzichtet auf den Einsatz eines herkömmlichen Harmonieinstruments. Das öffnet den Raum, den die Musiker suchen, um ihre offene, kommunikative Spielweise zu entfalten. Weiter geht es dann am 20. Januar in der Mensa Insel Schütt in Nürnberg. Die drei Musiker Samuel Maiwald-Immer (Klavier), Philip Lewin (Bass) und David Soyza (Vibraphon) versuchen in ihrer Musik Flexibilität und Leichtigkeit umzusetzen. Mit gezielt ausgewählten Stücken bewegt sich das „Trio Buscho“ in den verschiedensten Stilistiken und bleiben dabei immer höchst musikalisch!

www.werkswelt.de/kultur | facebook.com/kulturcampus.en



Denis Cuni Rodriguez von Trombility

Bio- und MSC-Zertifizierungen erneuert

Unser Studentenwerk hat sich kürzlich wieder dem strengen Blick staatlich akkreditierter Stellen unterzogen und sich in allen Kontrollen mit dem Ergebnis „keine Mängel“ behaupten können. Mit dem externen Auditor Herr Gernot Rabenstein fanden am 08.11.2016 und am 05.12.2016 die jährlichen Bio-Kontrollen statt, um die Berechtigung für die Verwendung des Bio-Siegels zu erneuern. In allen kontrollierten Betriebsstellen wurden keine Abweichungen festgestellt und eine korrekte Be- und Verarbeitung bescheinigt. Der Auditor lobte die gute Organisationsstruktur und die fortschrittliche Produktionsplanung unserer Hochschulgastonomie. Durch dieses gute Ergebnis ist die Erlaubnis für die weitere Verwendung des Bio-Siegels für unsere Produkte bis Dezember 2017 sichergestellt. Auch beim MSC-Audit am 06.10.2016 haben wir die Überprüfung ohne Mängel bestanden. Gemäß dem in den MSC-Richtlinien vorgesehenen Drei-Jahres-Turnus hat der externe Auditor der Firma SGS gewechselt und wir konnten diesmal mit Herrn Ulrich Frevert einen neuen Prüfer zum Rezertifizierungsaudit begrüßen. Wie seine Vorgänger lobte auch er unsere professionelle Umsetzung des MSC-Konzeptes. Durch diese gute Bewertung hatten wir schon in den letzten Jahren erreicht, dass wir gemäß den MSC-Maßstäben in eine Stufe mit geringerem Risiko eingestuft wurden, was uns auch half, die Auditkosten zu senken. Zur Vorbereitung und Kontrolle werden alle unsere Betriebsstätten, die Gerichte mit MSC-Fisch ausgeben während des Jahres laufend durch interne Audits überprüft. Sofern auch die Kontrollaudits der nächsten Jahre positiv verlaufen, dürfen wir bis Dezember 2019 weiterhin das MSC-Siegel verwenden.

- Joachim Jahn, Hochschulgastonomie, zuständig f. Zertifizierungen

Triesdorf: Adler in neuem Glanz



Die Mensateria Gastwirtschaft zum Adler in Triesdorf erstrahlt in neuem Glanz: Dach, Fenster und Fassade wurden frisch saniert. Das Studentenwerk dankt der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf und allen Beteiligten sehr herzlich für ihre Unterstützung!

BAföG: Stichtag 31. Januar

Achtung: Weiterförderungsanträge rechtzeitig stellen!

Studierende, die bereits BAföG beziehen und bei denen im BAföG-Bescheid das Ende des laufenden Bewilligungszeitraumes auf Ende März 2017 festgesetzt ist, aufgepasst: Denken Sie daran, den Weiterförderungsantrag für das Sommersemester 2017 rechtzeitig zu stellen und holen Sie sich deshalb frühzeitig die Antragsformulare ab. Stichtag für die Abgabe der Anträge: 31.01.2017!

Unter www.bafoeg-bayern.de können Sie Ihren BAföG-Antrag auch bequem online ausfüllen. Weitere Informationen unter: www.werkswelt.de/bafoeg

Studenten WERKS Blitz

Januar 2017

Mensaspeiseplan
und aktuelle Infos



20 Jahre Musenhäppchen: Teil zwei des Jubiläums der Kulturveranstaltungsreihe am 7. Dezember 2016 im Studentenhaus Nürnberg

Wir beraten, fördern und versorgen studierende
UN Studentenwerk
Erlangen-Nürnberg
www.werkswelt.de
in Mittelfranken,
Eichstätt und Ingolstadt



Tagescafé für Studierende mit Kindern (0-5 Jahre)

Wann? Immer mittwochs, 15-17 Uhr
(auch während der Semesterferien!)

Wo? Dutzendteichstraße 8, 90478 Nürnberg

Voll ausgestatteter Spielraum, im Sommer Außenbereich.

Kostenlos (inklusive Kaffee und Keksen für die Eltern!)

Regelmäßig stehen neben einer pädagogischen Fachkraft auch Fachleute zum Thema Studieren mit Kind als Ansprechpartner vor Ort zur Verfügung.

Weitere Informationen unter: www.studitagescafe.de

UN Studentenwerk
Erlangen-Nürnberg
www.werkswelt.de



Hausrezept: Wirsing-Rosenkohl-Tarte mit Brot

Jetzt frisch vom Markt sind eigentlich alle Kohlarten das dominierende Wintergemüse, daher empfehle ich heute Wirsing-Rosenkohl-Tarte mit Brot. Nachdem ich dem Fleisch aber nicht abgeneigt bin, heute ein vegetarisches Rezept, das man für sich fleischlos genießen kann, das aber auch als Beilage zu einem schönen Bratenstück oder etwas Kurzgebratenem sehr lecker schmeckt.



Zutaten für vier Personen:

500 g Wirsing
500 g Rosenkohl
eine Prise Salz
100 g Roquefort
1 Bund Petersilie
10 dünne Scheiben festes Vollkornbrot
2 EL Sonnenblumenkerne
3 Eier
200 g Sauerrahm
Kümmel
Majoran
Muskat
Pfeffer
100 g Butter

Zubereitung:

Den Wirsing in Blätter teilen und waschen, in feine Streifen schneiden, feste Blattrippen entfernen. Den Rosenkohl putzen, waschen und vierteln. In einem flachen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und den Kohl ca. fünf Minuten kochen. Abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen.

Den Käse fein würfeln, die Petersilie hacken. Eine 28-cm-Kuchenbackform ausbuttern und mit den Brotscheiben komplett auskleiden. Den Kohl mit allen Zutaten gut mischen und mit den Gewürzen abschmecken. Die Mischung in der Kuchenform gleichmäßig verteilen. Im Ofen bei ca. 170°C 40 bis 45 Minuten backen.

Guten Appetit und ein gesundes Jahr 2017 wünscht Ihnen Ihr

Daniel Schmidt, Leiter der Mensa Insel Schütt in Nürnberg

Studenten WERKS Blitz

Impressum

Mathias M. Meyer,
Geschäftsführer (kommissarisch)

Kontakt:
E-Mail: info@werkswelt.de
Tel. 09131/8002-0
Fax 09131/8002-190
Redaktion und Layout:
Uwe Scheer
Fotos: Karin Stöhr (Editorial)
Druck: Druckerei C. Fließ GmbH
Auflage: 6.000

Ausgabe Nr. 1,
Januar 2017

Herausgeber:
Studentenwerk
Erlangen-Nürnberg
Hofmannstraße 27
91052 Erlangen

Nur vom Studentenwerk:

Das Wohlfühlpaket



Für den Kopf

Die neue ZEIT CAMPUS Januar/Februar 2017

Für Energie

BLACK TIGER strong

Für die Seele

Der Corny Haferkraft

Fürs Herz

Ein Getränk nach Wahl:
• Kaffee • Kakao • Tee



Sparaktion

in unseren Cafetaria:

9 zahlen – 10 trinken



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

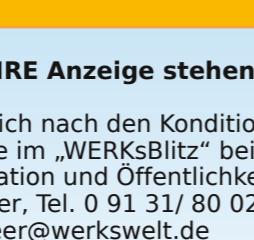
Mensaspeiseplan für Januar 2017

		Ausgabe			studierende	Bedienstete	Gäste
Mo 09.01.	1 R	Bifteki ^{a3,a7} m. buntem Krautsalat, Reis ^{a7} u. 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 ^{a4,a1,a7}	1,69 €	2,69 €	3,38 €		
Di 10.01.	1 R S	Gef. Paprikaschote (Hackfleisch) ^{a3} in Tomatensoße ^{a7,a9} m. Kartoffel-Kräuterpurée ^{a7}	2,58 €	3,58 €	5,16 €		
	2 G	Putensteak mit Pfefferrahmsoße ^{a1,a7,a9}	2,85 €	3,85 €	5,70 €		
	3 V*	Blumenkohlrabigout "indische Art" (scharf) ^{a1,a6}	1,69 €	2,69 €	3,38 €		
Mi 11.01.	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 ^{a5,a1,a3,a7}	2,45 €	3,45 €	4,90 €		
Do 12.01.	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 13.01.	1 F	Schollenfilet gebacken ^{a1,a4} mit Dillmayonnaise ^{a5,a1,a3,a7} , Kartoffeln	2,76 €	3,76 €	5,52 €		
	2	Tipp des Tages	1,69 €	2,69 €	3,38 €		
	3 V	Apfelküchle ^{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 16.01.	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 17.01.	1 G	Putengulasch "TexMex" ^{a9,a10} mit Nudeln ^{a1}	2,25 €	3,25 €	4,50 €		
	2 S	Hackbraten "Italienische Art" ^{1,4,10,a1,a6,a7} mit Rahmsoße ^{a1,a7,a9}	1,96 €	2,96 €	3,92 €		
	3 V	Veggie-Nuggets ^{a1,a3,a6,a7} mit Kräuter-Dip ^{a5,a1,a3,a7}	2,54 €	3,54 €	5,08 €		
Mi 18.01.	1 G	Hähnchensteak aus der Keule auf Gemüsenudeln ^{a1,a9} mit 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 19.01.	1 G	Spätzlepfanne mit Geflügelstreifen ^{a1,a3,a7}	1,98 €	2,98 €	3,96 €		
	2 S	Grillteller (1 Schweinstek, 1 fränk. Bratwurst, 1 Sch. Bündle) ^{a7} 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 20.01.	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 Rotweinsoße ^{a1}	2,19 €	3,19 €	4,38 €		
	3 V	Kräuterquark ^{a7} mit Petersilienkartoffeln ^{a7}	1,75 €	2,75 €	3,50 €		

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
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



Immer & überall

... täglich in allen Mensen:



Eintopf/Tagessuppe
auch in Bio-Qualität
(DE-ÖKO-006)

eine große Schale Eintopf/Tagessuppe
inkl. 1 Kaiserbrötchen

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!



z.B. Reis, Nudeln, Kartoffelsalat, etc.
(nicht Klöße, Pommes, Kroketten u.ä.)

während der Vorlesungszeit
Preis nach Gewicht und Auszeichnung

Frische Salate
vom Büffet
in Selbstbedienung

immer Donnerstags!



Cafeteria Süd mensa

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



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