



## 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 beschaulichs 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 Langemarckplatz 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](http://www.werkswelt.de/kultur) | [facebook.com/kulturcampus.en](https://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 Hochschulgastronomie. 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, Hochschulgastronomie, zuständig f. Zertifizierungen

## Triesdorf: Adler in neuem Glanz



Die Mensa Adler 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](http://www.bafoeg-bayern.de) können Sie Ihren BAföG-Antrag auch bequem online ausfüllen. Weitere Informationen unter: [www.werkswelt.de/bafoeg](http://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



[www.werkswelt.de](http://www.werkswelt.de)

in Mittelfranken,  
Erlangen 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](http://www.studitagescafe.de)



[www.werkswelt.de](http://www.werkswelt.de)



## Hausrezept: Wirsing-Rosenkohl-Tarte mit Brot



Jetzt frisch vom Markt sind eigentlich alle Kohllarten 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](mailto:info@werkswelt.de)  
Tel. 09131/8002-0  
Fax 09131/8002-190  
Redaktion und Layout:  
Uwe Scheer  
Fotos: Karin Stöhr (Editorial)  
Druck: Druckerei C. Fleßa GmbH  
Auflage: 6.000

Ausgabe Nr. 1,  
Januar 2017

Herausgeber:  
Studentenwerk  
Erlangen-Nürnberg  
Hofmannstraße 27  
91052 Erlangen



Nur vom Studentenwerk:

## Das Wohlfühlpaket



im Paket nur  
**1,90**  
statt 5,70 €

### 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

**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



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 <sup>a3,a7</sup> m. buntem Krautsalat, Reis <sup>a7</sup> u. Sour Cream Dip <sup>a7</sup>	2,69 €	3,69 €	5,38 €	
	2 G	Hähnchenbrust im Knuspermantel <sup>a1</sup> mit Cajun Dip	2,32 €	3,32 €	4,64 €	
	3 V	Pasta <sup>a1</sup> mit Broccoli und Paprika <sup>1,4,a1,a7</sup>	1,69 €	2,69 €	3,38 €	
Di 10.01.	1 R S	Gef. Paprikaschote (Hackfleisch) <sup>a3</sup> in Tomatensoße <sup>a7,a9</sup> m. Kartoffel-Kräuterpüree <sup>a7</sup>	2,58 €	3,58 €	5,16 €	
	2 G	Putensteak mit Pfefferrahmsoße <sup>a1,a7,a9</sup>	2,85 €	3,85 €	5,70 €	
	3 V*	Blumenkohlragout "indische Art" (scharf) <sup>a1,a6</sup>	1,69 €	2,69 €	3,38 €	
Mi 11.01.	1 S	Paprikarahmgulasch vom Schwein <sup>a1,a7,a9</sup> mit Nudeln <sup>a1</sup>	2,48 €	3,48 €	4,96 €	
	2 G	Gebratenes halbes Hähnchen	3,09 €	4,09 €	6,18 €	
	3 V	Hirtenkäse gebacken <sup>a1,a7</sup> mit Quark-Gurken-Dip <sup>5,a1,a3,a7</sup>	2,45 €	3,45 €	4,90 €	
Do 12.01.	1 S	Köttbullar <sup>a1,a3</sup> mit Preiselbeeren, Rahmsoße <sup>a1,a7,a9</sup> u. Kartoffelpüree <sup>a7</sup>	2,42 €	3,42 €	4,84 €	
	2 G	Putengeschnitzeltes Thai-style <sup>a6</sup>	2,59 €	3,59 €	5,18 €	
	3 V	Fingernudeln <sup>a1,a3</sup> mit Gemüse und Pilzen <sup>a1,a7,a9</sup>	1,73 €	2,73 €	3,46 €	
Fr 13.01.	1 F	Schollenfilet gebacken <sup>a1,a4</sup> mit Dillmayonnaise <sup>5,a1,a3,a7</sup> , Kartoffeln	2,76 €	3,76 €	5,52 €	
	2	Tipp des Tages	1,69 €	2,69 €	3,38 €	
	3 V	Apfelküchle <sup>a1,a3,a5,a7</sup> mit Vanillesoße <sup>a7</sup>	2,42 €	3,42 €	4,84 €	
	4 V*	Pasta mediterran <sup>10,a1</sup>	1,69 €	2,69 €	3,38 €	
Mo 16.01.	1 G	Hähnchenragout süß-sauer <sup>a9,a10</sup> mit Basmatireis	2,29 €	3,29 €	4,58 €	
	2 S	Schweineschnitzel "Jäger Art" <sup>a1,a9</sup>	2,12 €	3,12 €	4,24 €	
	3 V	Cannelloni nonna <sup>1,4,a1,a3,a7</sup>	2,49 €	3,49 €	4,98 €	
Di 17.01.	1 G	Putengulasch "TexMex" <sup>a9,a10</sup> mit Nudeln <sup>a1</sup>	2,25 €	3,25 €	4,50 €	
	2 S	Hackbraten "Italienische Art" <sup>1,4,10a1,a6,a7</sup> mit Rahmsoße <sup>a1,a7,a9</sup>	1,96 €	2,96 €	3,92 €	
	3 V	Veggie-Nuggets <sup>a1,a3,a6,a7</sup> mit Kräuter-Dip <sup>5,a1,a3,a7</sup>	2,54 €	3,54 €	5,08 €	
Mi 18.01.	1 G	Hähnchensteak aus der Keule auf Gemüsenudeln <sup>a1,a9</sup> mit Orangensoße <sup>a1,a9</sup>	2,63 €	3,63 €	5,26 €	
	2 R	Fränkischer Sauerbraten <sup>a1,a9</sup>	2,87 €	3,87 €	5,74 €	
	3 V*	Soja-Mais-Chili <sup>5,a1,a9,a10</sup> mit Paprikareis <sup>a7</sup>	1,79 €	2,79 €	3,58 €	
Do 19.01.	1 G	Spätzlepfanne mit Geflügelstreifen <sup>a1,a3,a7</sup>	1,98 €	2,98 €	3,96 €	
	2 S	Grillhähnchen (1 Schweinesteak, 1 fränk. Bratwurst, 1 Sch. Bündel) <sup>47</sup> m. Krautsalat u. Sour-Cream-Dip <sup>11a7</sup>	2,54 €	3,54 €	5,08 €	
	3 V*	Kartoffelgulasch mit Peperoni	1,69 €	2,69 €	3,38 €	
Fr 20.01.	1 F	Fish <sup>a1,a3,a4,a9</sup> and Chips mit Remoulade <sup>4,5,a1,a3</sup>	2,92 €	3,92 €	5,84 €	
	2 G	Hähnchenbrust in Rotweinsauce <sup>a1</sup>	2,19 €	3,19 €	4,38 €	
	3 V	Kräuterquark <sup>a7</sup> mit Petersilienkartoffeln <sup>a7</sup>	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 Öffentlichkeits-  
arbeit, Uwe Scheer, Tel. 0 91 31/ 80 02-62,  
uwe.scheer@werkswelt.de

**gemex**  
Hygiene + Schutzsysteme

Exzellenter Schutz  
vor Schädlingen.  
www.gesa.de

Hygiene überzeugend anders.



**gesa**  
Regenbogen

## Immer & überall

... täglich in allen Mensen:



Eintopf/Tagessuppe

auch in Bio-Qualität  
(DE-ÖKO-006)

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 Büffet  
in Selbstbedienung

während der Vorlesungszeit

Preis nach Gewicht und Auszeichnung

## Mensaspeiseplan für Januar 2017

	Ausgabe			Studierende		
				Bedienstete	Gäste	
Mo 23.01.	1 S	Nudeln <sup>a1</sup> mit Tomatensoße <sup>a1,a7,a9</sup> und Fleischbällchen <sup>a1,a3</sup>	2,22 €	3,22 €	4,44 €	
	2 R	Geschmorte Rinderstreifen mit Chinagemüse und Sojasoße <sup>a6</sup>	2,35 €	3,35 €	4,70 €	
	3 V	Champignons im Backteig <sup>a1,a3,a7</sup> mit Remoulade <sup>5,a1,a3</sup>	2,19 €	3,19 €	4,38 €	
Di 24.01.	1 S	2 Schweinsbratwürste <sup>7</sup> auf Sauerkraut <sup>4</sup> mit Kartoffelpüree <sup>a7</sup>	2,38 €	3,38 €	4,76 €	
	2 G	Hähnchenpfanne Caprese mit Reis und Gemüse <sup>a7</sup>	2,19 €	3,19 €	4,38 €	
	3 V	Pasta mit Blattspinat und Gorgonzolasoße <sup>1,4,a1,a7</sup>	1,69 €	2,69 €	3,38 €	
Mi 25.01.	1 R	Westernhacksteak <sup>a1</sup> mit Bohnen-Kartoffelgemüse <sup>a1,a7</sup>	2,26 €	3,26 €	4,52 €	
	2 G	Putenschnitzel "Wiener Art" mit Zitrone <sup>11</sup>	2,19 €	3,19 €	4,38 €	
	3 V	Bauerngemüse-Auflauf <sup>1,4</sup> mit Kräutersoße <sup>a1,a7</sup>	1,69 €	2,69 €	3,38 €	
Do 26.01.	1 S	Pfeffergeschnitzeltes vom Schwein <sup>a1,a7</sup> mit Nudeln <sup>a1</sup>	2,15 €	3,15 €	4,30 €	
	2 G	Putenrollbraten mit Senf-Honig-Marinade <sup>a9,a10</sup>	2,49 €	3,49 €	4,98 €	
	3 V	Blumenkohl-Käse-Medaillon <sup>1,9,a1,a7,a12</sup> mit Sauce béarnaise <sup>a1,a3,a7</sup>	1,99 €	2,99 €	3,98 €	
Fr 27.01.	1 F	2 Bremer Fischfrikadellen <sup>a1,a4,a7</sup> mit Kartoffelsalat <sup>4</sup> u. Dill-Dip <sup>5,a1,a3,a7</sup>	2,69 €	3,69 €	5,38 €	
	2	Tipp des Tages	1,69 €	2,69 €	3,38 €	
	3 V*	Weizennudeln mit Tofuwürfeln und allerlei Sprossen <sup>a1,a6</sup>	1,89 €	2,89 €	3,78 €	
Mo 30.01.	1 G	Hähnchenbrust mit Champignonsahnesoße <sup>a1,a7</sup> und Reis	2,49 €	3,49 €	4,98 €	
	2 S	Schweinegeschnitzeltes in Zwiebel-Kräutersoße <sup>a1,a7,a9</sup>	2,07 €	3,07 €	4,14 €	
	3 V	Schupfnudel-Pfanne mit Gemüse und Sauerrahm <sup>a1,a3,a7,a9</sup>	1,69 €	2,69 €	3,38 €	
Di 31.01.	1 V	Nudelpfanne mit italienischem Gemüse <sup>a1,a3,a7</sup> und Tomatensoße <sup>a7,a9</sup>	1,69 €	2,69 €	3,38 €	
	2 G	Grünes Curry mit Putenfleisch, Kokos und Gemüse <sup>a6</sup>	2,35 €	3,35 €	4,70 €	
	3 S	Schweineschnitzel Cipola mit Zitrone <sup>11,a1</sup>	2,09 €	3,09 €	4,18 €	
Mi 01.02.	1 R S	Fränkisches Hacksteak <sup>a1,a3</sup> auf Bayerischkraut <sup>4,7</sup> mit Kartoffeln	2,79 €	3,79 €	5,58 €	
	2 R	Rinderragout Westmoreland <sup>5,9,a1,a12</sup>	2,52 €	3,52 €	5,04 €	
	3 V	Apfelstrudel <sup>a1,a3,a7</sup> mit Vanillesoße <sup>a7</sup>	1,69 €	2,69 €	3,38 €	
	4 V	Nudeln <sup>a1</sup> mit Zitronen-Zucchini-Soße <sup>a1,a7</sup>	1,69 €	2,69 €	3,38 €	
Do 02.02.	1 R	Pasta Saloni <sup>1,4,a1,a7</sup>	2,19 €	3,19 €	4,38 €	
	2 G	Putensteak mit Café-de-Paris-Soße <sup>a1,a3,a7,a10</sup>	2,98 €	3,98 €	5,96 €	
	3 V*	Waldpilze in Kräuterrahm <sup>a1,a6,a7</sup> , Semmelkloß <sup>a1,a3</sup>	2,29 €	3,29 €	4,58 €	
Fr 03.02.	1 F	Gebackenes Alaska-Seelachsfilet <sup>a1,a4</sup> mit Remoulade <sup>5,a1,a3</sup> und Kartoffelwedges	2,89 €	3,89 €	5,78 €	
	2 G	Hähnchenstreifen mit Sprossen und Sesam <sup>a1,a6,a11</sup>	2,29 €	3,29 €	4,58 €	
	3 V	Ricotta-Tortellini <sup>a1,a3,a7</sup> mit Tomatensoße <sup>a7,a9</sup> und Reibekäse <sup>1,4,a7</sup>	1,89 €	2,89 €	3,78 €	

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



## 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](http://www.werkswelt.de)

immer Donnerstags!

# 4 €

für Schüler/Studenten  
gegen Vorlage des Ausweises

## Lamm-Lichtspiele

jetzt mit neuer website:  
[www.lamm-lichtspiele.de](http://www.lamm-lichtspiele.de)

mensa vital an der mensa



Mensa Langemarckplatz  
Mensa Regensburger Str.

[www.mensavital.de](http://www.mensavital.de)

mensa vital. so ganz leicht.

**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

