



Start in die Bausaison

Kürzlich sind wir für unsere Hochschulgastronomie sowohl als eines der ersten Studentenwerke vom TÜV nach den Leitlinien des Deutschen Studentenwerks zertifiziert als auch von PETA erneut reichlich mit Sternen für unser veganes Angebot bedacht worden (siehe Berichte in dieser Ausgabe).

Vielen Dank an alle Kolleginnen und Kollegen, die diese tollen Erfolge möglich gemacht haben!

Nun stehen ab Februar schon die nächsten großen Projekte bevor, in diesem Fall im Baubereich. Ende Februar werden die letzten Studierenden aus unserem traditionsreichen aber auch reichlich in die Jahre gekommenen Erlanger Wohnheim Alexandrinum ausziehen, ab März beginnt dann die Sanierung, die voraussichtlich etwa eineinhalb Jahre dauern wird.

Schon Mitte Februar startet in Nürnberg die Sanierung der Cafeteria in der Langen Gasse (Fachbereich Wirtschaftswissenschaften der FAU). Hier werden wir während der Bauphase ersatzweise vor Ort einen Imbisswagen betreiben und es ist geplant, dass das ganze eventuell schon im November 2017 abgeschlossen sein soll. Ich bedanke mich ganz herzlich bei allen Beteiligten, insbesondere auch unseren Gästen vor Ort, die uns hoffentlich auch während der sicher nicht ganz einfachen Bauzeit die Treue halten!

Weitere Informationen zu diesen Bauprojekten finden Sie demnächst auf unserer Homepage unter www.werkswelt.de sowie in den kommenden Ausgaben des WERKSBlitz.

Schließlich haben wir in diesem Monat noch ein kleines Bau-Jubiläum, denn vor einem Jahr, am 22.02.2016, wurde unser Erlanger Studentenhaus am Langemarckplatz nach zweijähriger Generalsanierung wiedereröffnet. Anlässlich des Jahrestags planen wir eine kleine Überraschung für die Gäste unserer dortigen Mensa ...

Ihnen allen erholsame Semesterferien, denen, die noch Prüfungen haben viel Erfolg und denen, die's mögen Alaaf und Helau wünscht

Ihr

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

Mensa-Freitagsmusik im Februar



Zum Ende der Vorlesungszeit heißt es im Februar noch zweimal „Thank God It's Friday“, zunächst interpretiert am 3. Februar in der Mensa

Langemarckplatz das Duo „Klara“ (Beginn: 12 Uhr) Musicalsongs und Jazzstandards. Nochmal Klavier und Gesang gibt's schließlich am Freitag, den 10. Februar in der Mensa Insel Schütt in Nürnberg. Dort spielen Linda Mund und Paul Bießmann alias „Paul und Linda und der Jazz“ von 12 bis 14 Uhr zum Wochen- und Semesterausklang entspannte Pop- und Jazznummern.

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

Veganer Drei-Sterne-Hattrick!

Seit 2014 schreibt die Tierrechtsorganisation PETA einen Wettbewerb aus, in dem die vegan-freundlichsten Mensen Deutschlands ermittelt werden. Inzwischen wurden die Ergebnisse für 2016 bekanntgegeben. Zum dritten Mal in Folge erhielt das Studentenwerk Erlangen-Nürnberg die Höchstwertung von drei Sternen.

Diesmal ist neben der Veggie Zone St. Paul in Nürnberg – die 2014 beim ersten Wettbewerb als bundesweit einzige Mensa drei Sterne erhielt – auch die Mensa Langemarckplatz in Erlangen bewertet worden und erhielt ebenfalls die Bestwertung. „Wir freuen uns sehr, dass unser Engagement in diesem Bereich auch dieses Jahr so erfolgreich war und wir diese Auszeichnung erhalten haben.“ erklärt Mathias M. Meyer „Ganz herzlichen Dank an unser tolles veganes Kochteam um Michael Söllner.“



Der kommissarische Geschäftsführer Mathias M. Meyer (links) und der stellvertretende Abteilungsleiter Hochschulgastronomie Jan-Peter Tews (2. v. r.) freuen sich mit Stefanie Meder (2. v. l.), Dominic Mikolajetz (3. v. l.) und Sabine Schlüter (rechts) vom veganen Kochteam des Studentenwerks über die beiden Auszeichnungen

TÜV-Zertifikat für Hochschulgastronomie

Die TÜV Rheinland Cert GmbH hat erstmals die Hochschulgastronomie des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg nach dem Zertifizierungskonzept der Hochschule Niederrhein geprüft. Dabei erreichte das Studentenwerk 92 von möglichen 100 Punkten. Mathias M. Meyer, kommissarischer Geschäftsführer des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg, äußerte sich höchst erfreut über dieses Ergebnis: „Wir haben als eines der ersten fünf der 58 deutschen Studentenwerke dieses Zertifikat erhalten. Es freut mich besonders, dass wir dabei so ein hervorragendes Ergebnis erzielt haben.“ Zu den Bewertungsbereichen der gastronomischen Leistung gehörten Themen wie Abwechslung, Akzeptanz, Nachhaltigkeit, Regionalität, Vielfalt und Vollwertigkeit des Angebots sowie essentielle Aspekte der Hygiene, Prozessgestaltung und der Ökologie. Innerbetriebliche Maßnahmen wie Arbeitsschutz, Aus- und Fortbildungskonzepte sowie die interne und externe Kommunikation wurden beim Checklistenverfahren mit Belegprüfung ebenfalls mitbewertet.



Nina Doktorowski, Verwaltung Hochschulgastronomie und Jan-Peter Tews, stellvertretender Abteilungsleiter und Leiter Qualitätsmanagement (v.l.)

WERKs Blitz

Februar 2017

Mensaspeiseplan und aktuelle Infos



Das winterliche Erlanger Studentenhaus im Januar 2017 – im Februar feiern wir ein Jahr Wiedereröffnung nach der Generalsanierung

Wir beraten, fördern und versorgen Studierende

Studentenwerk Erlangen-Nürnberg
www.werkswelt.de

in Mittelfranken, Eichstätt und Ingolstadt

Info Öffnungszeiten

Semesterferien Frühjahr 2017

Durchgehend geöffnet:

Mensa Ansbach (vom 15.02. bis 12.03. Mo-Do 8-14.30 Uhr, Fr bis 13.30 Uhr)
Mensa Eichstätt
Cafeteria Eichstätt (8-14.45 Uhr)
Cafeteria Kochstraße, Erlangen (Mo-Do 8-15 Uhr, Fr bis 14 Uhr)
Südmensa, Erlangen
Cafeteria Südmensa, Erlangen (Mo-Do 7.30-16 Uhr, Fr bis 15 Uhr)
Cafebar Südmensa, Erlangen (Mo-Do 10-18 Uhr, Fr bis 16 Uhr)
Cafeteria UB, Erlangen
Mensa Langemarckplatz, Erlangen
Cafebar Langemarckplatz, Erlangen
Cafeteria Chemikum, Erlangen
Mensa Ingolstadt (vom 15.02. bis 14.03. 8-15 Uhr)
Cafeteria BistrOHM Bahnhofstraße, Nürnberg (vom 13.02. bis 12.03. 9-14 Uhr)
Cafeteria Lange Gasse, Nürnberg (vom 13.02. bis 23.04. 7.30-15 Uhr)
Mensa Insel Schütt, Nürnberg
Mensateria Wollentorstraße, Nürnberg (vom 27.01. bis 14.03. 7.30-14.45 Uhr)
Mensa Regensburger Straße, Nürnberg
Mensateria Gastwirtschaft zum Adler, Triesdorf (vom 20.02. bis 19.03. Mo-Do 9-14.30 Uhr, Fr bis 13.30 Uhr)

Geschlossen:

Cafeteria Ingolstadt (vom 15.02. bis 14.03. Verkauf über die Mensa)
Cafeteria Bärenschanzstraße, Nürnberg (30.01.-14.03.)
Cafeteria Come IN Hohfederstraße, Nürnberg (30.01.-12.03.)
Cafeteria Bingstraße, Nürnberg (13.02.-23.04.)
Cafebar Lange Gasse, Nürnberg (ab 06.02.)
Veggie Zone St. Paul, Nürnberg (10.02.-23.04., in dieser Zeit als Aufenthaltsraum geöffnet, Automatenstation zugänglich)
Cafebar Universitätsbibliothek, Erlangen (13.02.-23.04.)

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

Hausrezept: Süßkartoffelpfanne mit

Kürbiskernen und Erbsen-Guacamole



Heute ein leckeres, veganes Essen von Anton Schmidt, der unsere Studierenden in der Mensa an der Katholischen Universität in Eichstätt bekoht. Gibt Energie und Wärme für den Start ins Frühjahr!

Zutaten für vier Personen:

1,2 kg Süßkartoffeln, 1 Zwiebel, je 1 grüne und rote Paprikaschote, 4 Tomaten, 1 Knoblauchzehe, 1 kleine Chilischote, 50 g getrocknete Tomaten, 50 g Kürbiskerne, 1 EL gehackte Mandeln, 2 EL Olivenöl
Für die Guacamole: 1 EL Mandeln geschält, 1 Zehe Knoblauch, 100 g Erbsen (TK oder frisch), ½ Zwiebel, 1 Limette, 4 EL Olivenöl, 1 Bund Minze, Salz, Pfeffer, Tabasco

Die Süßkartoffeln schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden, Paprika und frische Tomaten putzen und waschen, ebenfalls würfeln.

Zwiebel, Knoblauch, Chilischote (ohne Kerne) und getrocknete Tomaten fein hacken.

Kartoffeln in Olivenöl scharf anbraten, restliche Gemüsewürfel und Zutaten unterheben und abschmecken, in eine feuerfeste Form geben, mit etwas Brühe angießen. Bei 160 °C 10-15 Minuten im Ofen garen. Aus dem Ofen holen und mit der Guacamole sowie, nach Geschmack, mit etwas Brot genießen.

Für die Guacamole die Erbsen und Zwiebelwürfel blanchieren und abschrecken, ca. 100 ml vom Fond aufheben und abkühlen lassen.

Gewürfelten Knoblauch mit etwas Limettensaft 10 Minuten ziehen lassen.

Alle Zutaten in einen Standmixer geben und zu einem fast glatten Püree verarbeiten. Ein Pürierstab geht natürlich auch.

Nach Geschmack mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Tabasco abschmecken.

Wohl bekomm's und guten Appetit!

Ihr

Anton Schmidt
Leiter der Mensa Eichstätt

Blockseminar gegen Prüfungsangst

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

Das Blockseminar findet am Donnerstag, 09.03.2017, 14-18 Uhr und Freitag, 10.03.2017, 9-16 Uhr statt (jew. 1 Stunde Mittagspause). Die Gebühr beträgt 35 Euro.

Nähere Informationen 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).

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 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 Februar 2017

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste
Mo 30.01.	1 G Hähnchenbrust mit Champignonsahnesoße Wz,Mi u. Reis 2,49 €	3,49 €	4,98 €
	2 S Schweinegeschnetzeltes in Zwiebel-Kräutersoße Wz,Mi,Sei 2,07 €	3,07 €	4,14 €
	3 V Schupfnudeln mit buntem Gemüse und Sauerrahm Wz,Ei,Mi,Sei 1,69 €	2,69 €	3,38 €
Di 31.01.	1 V Nudelpfanne mit italienischem Gemüse Wz,Ei,Mi und Tomatensoße Wz,Mi,Sei 1,69 €	2,69 €	3,38 €
	2 G Grünes Curry mit Putenfleisch, Kokos und Gemüse So 2,35 €	3,35 €	4,70 €
	3 S Schweineschnitzel Cipola mit Zitrone 11,Wz 2,09 €	3,09 €	4,18 €
Mi 01.02.	1 R S Fränkisches Hacksteak Wz,Ei auf Bayerischkraut 4,7 mit Kartoffeln 2,79 €	3,79 €	5,58 €
	2 R Rinderragout Westmoreland 5,9,Wz,Sei,Su 2,52 €	3,52 €	5,04 €
	3 V Apfelstrudel Wz,Ei,Mi mit Vanillesoße Mi 1,69 €	2,69 €	3,38 €
	4 V Nudeln Wz mit Zitronen-Zucchini-Soße Wz,Mi 1,69 €	2,69 €	3,38 €
Do 02.02.	1 R Pasta Saloniki 1,4,Wz,Mi 2,19 €	3,19 €	4,38 €
	2 G Putensteak mit Café-de-Paris-Soße Wz,Ei,Mi,Sen 2,98 €	3,98 €	5,96 €
	3 V Waldpilze in Kräuterrahm Wz,So,Mi, Semmelkloß Wz,Ei 2,29 €	3,29 €	4,58 €
Fr 03.02.	1 F Geb. Alaska-Seelachsfilet Wz,Fi m. Remoulade 5,Wz,Ei u. Kartoffelwedges 2,89 €	3,89 €	5,78 €
	2 G Hähnchenstreifen mit Sprossen und Sesam Wz,So,Ses 2,29 €	3,29 €	4,58 €
	3 V Ricotta-Tortellini Wz,Ei,Mi m. Tomatensoße Mi,Sei u. Reibekäse 1,4,Mi 1,89 €	2,89 €	3,78 €
Mo 06.02.	1 R Spaghetti Bolognese Wz,Mi mit geriebenem Käse 1,4,Mi 2,19 €	3,19 €	4,38 €
	2 G Hähnchen Cordon Bleu 1,4,7,Wz,Mi mit Zitrone 11 2,19 €	3,19 €	4,38 €
	3 V Weizen-Tortilla Wz m. Gemüsefüllung Wz,Mi,Sei u. Knoblauch-Dip 5,Wz,Ei,Mi 1,89 €	2,89 €	3,78 €
Di 07.02.	1 S Vollkom-Spirelli m. Schinken 4,7,Wz u. Tomaten-Basilikum-Sahnesoße Wz,Mi,Sei 1,69 €	2,69 €	3,38 €
	2 R Rindergeschnetzeltes mit Gemüsestreifen Wz,Mi,Sei 2,35 €	3,35 €	4,70 €
	3 V Vegetarische Frühlingssrolle Wz,Ei,So,Mi,Sei m. Sweet Chili-Soße 5 1,69 €	2,69 €	3,38 €
Mi 08.02.	1 G 2 Geflügelkjadellen Wz,Ei,Mi m. grüner Salsa 5,9,Su u. Curryreis 2,48 €	3,48 €	4,96 €
	2 F Forelle „Müllerin Art“ Wz,Fi,Mi,Man 3,25 €	4,25 €	6,50 €
	3 V Sellerieschnitzel Wz,Mi,Sei auf Rahmlauch Wz,Mi 1,69 €	2,69 €	3,38 €
Do 09.02.	1 S Pfeffersteak vom Schweinehals Wz,Mi mit Kartoffelpüree Mi 2,35 €	3,35 €	4,70 €
	2 R Fränkischer Rinderbraten m. Gemüsestreifen in Rahm Wz,Mi,Sei 2,85 €	3,85 €	5,70 €
	3 V Penne Wz mit Ratatouillesoße Wz,Mi 1,69 €	2,69 €	3,38 €
Fr 10.02.	1 F Alaska-Seelachsfilet im Backteig Wz,Fi m. Tomatensoße Wz,Mi,Sei u. Reis 2,65 €	3,65 €	5,30 €
	2 G Hähnchenbrust mit Zwiebel-Sahnesoße Wz,Mi 2,15 €	3,15 €	4,30 €
	3 V* Thai-Nudelgemüse-Pfanne mit Erdnüssen in Kokossoße Wz,Er,So 1,78 €	2,78 €	3,56 €
Mo 13.02.	1 S Zwei Thüringer Bratwürste 7 mit Sauerkraut und Püree Mi 2,35 €	3,35 €	4,70 €
	2 R Kalbsgulasch in „Jäger Art“ mit Waldpilzen Wz,Mi,Sei 2,92 €	3,92 €	5,84 €
	3 V Gemüsestrudel 1,4,Wz,Mi,Sei mit Meerrettichsoße 7,9,Wz,So,Mi,Su 1,98 €	2,98 €	3,96 €
Di 14.02.	1 S Maultaschen m. Hackfleischfüllung Wz,Ei,Sei auf Ratatouillegemüse Wz 1,82 €	2,82 €	3,64 €
	2 G Putenschnitzel Wz mit Pfefferrahmsauce Wz,Mi 2,75 €	3,75 €	5,50 €
	3 V Gebackene Zucchini-scheiben Wz,Ei mit Paprikadip 5,Wz,Ei,Mi 1,96 €	2,96 €	3,92 €
Mi 15.02.	1 S Schweine Cordon Bleu 1,4,7,Wz,Mi m. Kartoffelsalat 4,Sen u. Zitrone 11 2,75 €	3,75 €	5,50 €
	2 G Putengeschnetzeltes mit exotischen Früchten in Curryrahm Wz,So,Mi 2,22 €	3,22 €	4,44 €
	3 V Spinattortellini Wz,Ei,Mi mit Tomatensoße Wz,Mi,Sei 1,89 €	2,89 €	3,78 €

S = Schwein R = Rind G = Geflügel L = Lamm W = Wild F = Fisch V = vegetarisch V* = vegan MV = mensaVital B = Bio
Beilagen sind nicht im Preis enthalten. Änderungen vorbehalten!

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

gemex

Exzellenter Schutz vor Schädlingen.
www.gesa.de

Hygiene überzeugend anders.



gesa

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 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 Februar 2017

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste
Do 16.02.	1 V Spätzlepfanne „Gärtnerin Art“ m. Gemüsestreifen u. Käsesoße Wz,Mi 1,74 €	2,74 €	3,48 €
	2 S Schweinebraten mit Kümmelsoße Wz,Sei 1,99 €	2,99 €	3,98 €
	3 G Penne mit Geflügelbolognese 1,4,Wz,Mi,Sei 2,09 €	3,09 €	4,18 €
Fr 17.02.	1 F Alaska-Seelachsfilet im Kartoffelmantel Wz,Fi,Mi m. Spinatkartoffeln Mi 2,85 €	3,85 €	5,70 €
	2 S Schweinerückensteak mit Zwiebel-Käsetopping 1,4,Wz,So,Mi 2,15 €	3,15 €	4,30 €
	3 V Grießbrei mit Kirschkompott und Zimt-Zucker Wz,mi 1,75 €	2,75 €	3,50 €
	4 V* Pasta mit Tomaten und Zucchini Wz,Sei 1,69 €	2,69 €	3,38 €
Mo 20.02.	1 G Gnocchi m. Rucola, Putensalami u. geriebenem Mozzarella 4,7,Wz,Ei,Mi 2,68 €	3,68 €	5,36 €
	2 S Schweineschnitzel gebacken „Wiener Art“ Wz mit Zitrone 11 1,98 €	2,98 €	3,96 €
	3 V Gemüseauflauf 1,4,Wz,Ei,Mi,Sei mit grüner Kräutersoße Wz,Mi 2,19 €	3,19 €	4,38 €
Di 21.02.	1 F Penne Wz mit Lachs-Brokkoli-Dillsahne Wz,Fi,Mi 1,95 €	2,95 €	3,90 €
	2 S Hirtenrolle Wz,Ei,So,Mi mit Tomaten-Basilikum-Soße Wz,Mi,Sei und Püree Mi 2,29 €	3,29 €	4,58 €
	3 V* Chinagemüse mit Kichererbsen in Curry-Kokossoße Wz,So mit Reis 1,85 €	2,85 €	3,70 €
Mi 22.02.	1 R Rindergulasch „Ungarische Art“ Wz mit Vollkornnudeln Wz 2,79 €	3,79 €	5,58 €
	2 G Piccata vom Hähnchenbrustfilet Wz,Mi,Lu mit Champignonrahmsauce Wz,Mi 2,25 €	3,25 €	4,50 €
	3 V Käsespätzle mit Röstzwiebeln Wz,Ei,Mi 1,98 €	2,98 €	3,96 €
Do 23.02.	1 R Chili con carne Wz,Sei mit Cajunreis Sei 1,96 €	2,96 €	3,92 €
	2 S Fränkisches Schäufele mit Bratensoße Wz,Sei 3,20 €	4,20 €	6,40 €
	3 V Pasta Tricolore mit buntem Gemüse Wz,Mi 1,69 €	2,69 €	3,38 €
Fr 24.02.	1 R Lasagne Bolognese 1,4,Wz,Ei,Mi,Sei 2,35 €	3,35 €	4,70 €
	2 F Hokifilet „Müllerin Art“ Wz,Fi mit Mandelschmelze Wz,Mi,Man 2,29 €	3,29 €	4,58 €
	3 V Kartoffeltaschen gef. m. Frischkäse Mi, buntem Salat u. Quark-Gurken-Dip 5,Wz,Ei,Man 2,37 €	3,37 €	4,74 €
Mo 27.02.	1 S Schweinerückensteak m. Senf-Zwiebelsoße Wz,Mi,Sen u. Spätzle Wz,Ei 2,95 €	3,95 €	5,90 €
	2 G Rosenmontag Hähnchennuggets Wz mit Salsa-Dip 5 2,39 €	3,39 €	4,78 €
	3 V Vegetarische Maultaschen Wz,Mi,Sei mit Kräutersoße Wz,Mi 1,88 €	2,88 €	3,76 €
Di 28.02.	1 R S 1 Paar Weißwürste 7 mit Senf Sen und Breze Wz 1,80 €	2,80 €	3,60 €
	2 G Faschingsdienstag Puten-Pfannen-Gyros mit Tsatsiki Mi und Krautsalat 3,15 €	4,15 €	6,30 €
	3 V Blumenkohl-Brokkoliauflauf m. Sauce béchamel gratiniert Wz,Ei,Mi 2,04 €	3,04 €	4,08 €
Mi 01.03.	1 F Matjes nach Hausfrauenart 5,Wz,Fi,Ei,Mi mit Kartoffeln 2,78 €	3,78 €	5,56 €
	2 S Westfälisches Röstischnitzel 9,Wz,Su mit Zitrone 11 2,28 €	3,28 €	4,56 €
	3 V Vollkornnudeln mit Pilzrahmsauce Wz,Ei,Mi 1,69 €	2,69 €	3,38 €
Do 02.03.	1 G Hähnchenspieß mit BBQ Soße 5,Wz und Reis 2,45 €	3,45 €	4,90 €
	2 R Kalbsrollbraten mit Gemüsestreifen und Jus Sei 2,98 €	3,98 €	5,96 €
	3 V* Sojagulasch Wz,So,Sei mit Spirelli Wz 1,85 €	2,85 €	3,70 €
Fr 03.03.	1 R Schwarzbierpfanne vom Rind Wz,Mi mit Nudeln Wz 2,98 €	3,98 €	5,96 €
	2 F Alaska-Seelachsfilet gebacken Wz,Fi mit Remoulade 4,5,Wz,Ei,Mi 2,28 €	3,28 €	4,56 €
	3 V Kaiserschmarrn mit Mandeln Wz,Ei,Mi,Man und Waldbeergrütze 2,09 €	3,09 €	4,18 €
	4 V* Pasta Napoli Wz 1,69 €	2,69 €	3,38 €

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff 2 = mit Coffein 4 = mit Konservierungsstoff 5 = mit Süßungsmittel 7 = mit Antioxidationsmittel 8 = mit Geschmacksverstärker 9 = geschwefelt 10 = geschwärzt 11 = gewachst 12 = mit Phosphat 13 = mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle 30 = mit Fettglasur
Allergene: Wz = glutenhaltiges Getreide Weizen/Dinkel/Kamut Ro = glutenhaltiges Getreide Roggen Ge = glutenhaltiges Getreide Gerste Hf = glutenhaltiges Getreide Hafer Kr = Krebstiere Ei = Eier Fi = Fisch Er = Erdnüsse So = Sojabohnen Mi = Milch/Laktose Man = Schalenfrüchte Mandeln Hs = Schalenfrüchte Haselnüsse Wa = Schalenfrüchte Walnüsse Ka = Schalenfrüchte Kaschu(Cashew)nüsse Pe = Schalenfrüchte Pekannüsse Pa = Schalenfrüchte Paranüsse Pi = Schalenfrüchte Pistazien Mac = Schalenfrüchte Macadamianüsse Sel = Sellerie Sen = Senf Ses = Sesam Su = Schwefeldioxid u. Sulfite Lu = Lupinen We = Weichtiere

immer Donnerstags!

4€

für Schüler/Studenten

gegen Vorlage des Ausweises

Lamm-Lichtspiele

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



WERKs Blitz

Impressum

Ausgabe Nr. 2,
Februar 2017
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



Veggie Zone

St. Paul

Nürnberg, Dutzendteichstraße 24,
bei der Mensa Regensburger Straße

Täglich zwei fleischlose
Gerichte, davon eines vegan.

Während der Semesterferien
vom 10.02.2017 bis 23.04.2017
geschlossen.