



Ticket, die Dritte ...

Manches Wortspiel läge nahe, von „alle Jahre wieder“ bis zur „nährischen Zeit“, aber dafür ist das Thema dann doch ein bisschen zu wichtig und zu ernst. Die Rede ist von unseren alljährlichen Verhandlungen mit dem Verkehrsverbund Großraum Nürnberg (VGN) über die Fortführung des Semestertickets in der Städteachse Nürnberg-Fürth-Erlangen.

Vor kurzem sind wir, unter Beteiligung des studentischen Aktionsbündnisses, in die Verhandlungen eingestiegen und nach aktuellem Stand gibt es abweichende Vorstellungen über die zukünftige Höhe des Solidarbeitrags. Aber hier ist das letzte Wort sicher noch nicht gesprochen und die gute Nachricht lautet, dass im Falle einer Fortsetzung des Tickets aufgrund der aktuell guten Kaufquote beim Zusatzticket die im Rahmenvertrag verankerte Rabattkomponente erstmals zum tragen kommen dürfte! Schließlich könnte sich beim Thema Semesterticket demnächst auch in Ansbach etwas tun, Anfang März treffen wir uns dort zu diesem Thema mit der Hochschulleitung und der Studierendenvertretung.

Weiterhin schöne Semesterferien und allen, für die das Sommersemester schon am 15. März beginnt einen guten Start wünscht Ihnen Ihr

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

Ihr Feedback ist gefragt: Gästebücher in den Mensen

Die ersten – u.a. in Erlangen in der Südmensa und in der Mensa Langemarckplatz – sind bereits in Betrieb, in den kommenden Wochen werden wir alle unsere Mensen mit Gästebüchern ausstatten, vor Ort ebenso unübersehbar wie praktisch auf einer eigens dafür vorgesehenen Säule platziert. Liebe Gäste, nutzen Sie diese Möglichkeit und schreiben Sie uns Ihre Meinung! Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter unserer Hochschulgastronomie werden regelmäßig einen Blick in die Gästebücher werfen. Natürlich freuen wir uns sehr über Lob, ebenso aber auch über Anregungen oder – Nobody's perfect! – Hinweise, wenn mal etwas nicht so gut war; dann wollen wir versuchen, so gut und so schnell wie möglich zu reagieren.



Die ersten Gästebücher – hier in der Mensa Langemarckplatz in Erlangen – wurden gleich gut angenommen und wir konnten uns über viel Lob und ein paar Anregungen freuen.

Sanierung Cafeteria Lange Gasse

„Wegen Sanierungsarbeiten geschlossen“ – So heißt es seit Montag, 13. Februar 2017 für die Cafeteria in der Langen Gasse 20 in Nürnberg im Untergeschoss und bereits seit Montag, 6. Februar für die Cafeteria im Erdgeschoss. Die Verkaufsfläche und die Terrasse der Cafeteria werden generalsaniert und dann, so alles gut geht, voraussichtlich zum Wintersemester 2017/18 wiedereröffnet. Der Thekenbereich wird offener und großzügiger gestaltet und die Wegführung wird den Gästen nicht mehr vorgeschrieben. Seit Montag den 13. Februar 2017 begrüßt Sie unser Cafeteriateam herzlich an unserem Imbisswagen im Außenbereich des Campus. Wir werden unser Bestes geben und Sie nicht nur im Semester, sondern auch während der Semesterferienzeit, mit heißem Kaffee und Tee, belegten Brötchen, Kuchen, Süßem und diversen Kaltgetränken versorgen. Außerdem gibt es noch gratis Frischluft dazu ;-). Selbstverständlich werden wir ein paar Bierbankgarnituren und Sonnenschirme aufstellen.

Weitere Informationen unter: www.werkswelt.de



Während der Sanierung der Cafeteria ist unser Team mit einem Imbisswagen auf dem Campus für Sie da.

Neue Tierschutzinitiative „Stroh-Schwein“

Das Studentenwerk greift einen topaktuellen Gastro-Trend auf und beteiligt sich an einer neuen Initiative zum Tierschutz unter dem Motto „Stroh-Schwein“ für mehr Tierwohl für Schweine während der Aufzucht. Grundlage ist die geprüfte Qualität aus Bayern (mehr Platz im Stall, sehr hohes Kontrollniveau bezüglich gentechnikfreiem Futter, sowenig Antibiotika wie möglich), beim Strohschwein kommt nochmals mehr Platz, Stroh, Auslauf und mehr Zeit zur Aufzucht dazu. Die ersten Ferkel sind geboren und ca. ab Juni/Juli 2017 sollten die ersten Lieferungen Strohschwein erfolgen. Der Bayerische Staatsminister für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten, Helmut Brunner, startete das Projekt in München gemeinsam mit dem Präsidenten des Deutschen Instituts für Gemeinschaftsgastronomie (DIG), Dr. Stefan Hartmann, mit dabei waren neben dem Studentenwerk Erlangen-Nürnberg auch die Verantwortlichen der Gastrobetriebe von Allianz, Audi, BayernBankett (BayernLB), Linde, MAN, Münchener Rück und Versicherungskammer Bayern.



Der Bayerische Staatsminister für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten, Helmut Brunner (rechts), links Jan-Peter Tews, stellvertretender Abteilungsleiter Hochschulgastronomie beim Studentenwerk Erlangen-Nürnberg



März 2017

Mensaspeiseplan
und aktuelle Infos



Das traditionsreiche Erlanger Studentenwohnheim „Alexandrium“: Ende Februar haben die letzten Mieter das Haus verlassen, im März beginnt die Generalsanierung

Wir beraten, fördern
und versorgen Studierende



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 Hohlfederstraße, 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: Altbayrisches Schnitzel mit frischem Kartoffelsalat



Im März grüßt schon langsam der Frühling und unser Mensaleiter Uwe Drolshagen hat für die Jahreszeit den richtigen Tipp. Weil es an „seiner“ TH Ingolstadt sehr viele hungrigen Fleischesser gibt, heute ein deftiges Altbayrisches Schnitzel mit frischem Kartoffelsalat.

Zutaten für vier Personen:

- 4 Schweine- oder Kalbsschnitzel (z.B. aus der Oberschale) à ca. 150 g, 2 EL Meerrettich aus dem Glas,
- 4 EL süßer Senf, Semmelbrösel, Salz, Pfeffer gemahlen, Butterschmalz

Zubereitung:

Schnitzel leicht klopfen (am besten unter einem Gefrierbeutel, der verhindert Löcher im Fleisch und Spritzer), süßen Senf und Meerrettich vermischen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Marinade aus süßem Senf und Meerrettich bestreichen, danach in den Semmelbröseln wälzen und diese leicht andrücken. In reichlich Butterschmalz goldbraun braten (ca. 3-4 Minuten auf jeder Seite) und vor dem Servieren auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Dazu passt hervorragend ein Kartoffel-Gurkensalat.

Zutaten für vier Personen:

- 0,8-1 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend), 200 ml Gemüsebrühe, 1 TL Senf mittelscharf, 3-4 EL Essig, ½ TL Salz, Prise Pfeffer, 1 TL Zucker, 2 EL Rapsöl, 1 Salatgurke

Zubereitung:

Kartoffeln mit Schale gar kochen, noch heiß abpellen und in Scheiben schneiden

Mit der Brühe übergießen, Senf, Essig, Salz und Pfeffer dazu geben und vermischen, mindestens eine Stunde ziehen lassen. Eine Salatgurke streifenweise schälen, halbieren und in Scheiben schneiden oder hobeln. Die Gewürzmengen können je nach Geschmack variieren. Fein gehackte Zwiebelwürfel, Gurkenscheiben und etwas Öl in den Salat, diesen sodann endgültig abschmecken.

Wohl bekomm's und guten Appetit!

Ihr

Uwe Drolshagen
Leiter der Mensa Ingolstadt



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. Fleßa GmbH

Auflage: 6.000

Ausgabe Nr. 3,
März 2017

Herausgeber:
Studentenwerk
Erlangen-Nürnberg
Hofmannstraße 27
91052 Erlangen

Nur vom Studentenwerk:

Das Wohlfühlpaket



im Paket nur
1,90
statt 5,20 €

Für den Kopf

Die neue ZEIT CAMPUS
März/April 2017

Für Frische

Mentos Kaugummi
Pure Fresh

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



MSC-Zertifizierungsnummer MSC - C - 51840

Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer
Fischerei, die unabhängig nach den
Richtlinien des MSC für eine beispielhafte
und nachhaltige Fischerei zertifiziert wurde

Mensaspeiseplan für März 2017

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste
Mi 01.03. 1 F	Matjes nach Hausfrauenart ^{5,Wz,Fl,Ei,Mi} mit Kartoffeln	2,78 €	3,78 € 5,56 €
Aschermittwoch 2 S	Westfälisches Röstischnitzel ^{9,Wz,Su} mit Zitrone ¹¹	2,28 €	3,28 € 4,56 €
3 V	Vollkornnudeln mit Pilzrahmsoße ^{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 ^{Sel}	2,98 €	3,98 € 5,96 €
3	Sojagulasch ^{Wz,So,Sel} 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	Pasta Napoli ^{Wz}	1,69 €	2,69 € 3,38 €
Mo 06.03. 1 G	Linsentopf ^{1,Sel,Sen} mit Putenwienerle ^{4,G,Sen}	1,69 €	2,69 € 3,38 €
2 S	Schweine Cordon Bleu ^{1,4,7,Wz,Mi} mit Zitrone ¹¹	1,98 €	2,98 € 3,96 €
3 V	Gemüseschnitzel ^{Wz} mit Ajvar-Dip ^{5,Wz,Ei,Mi}	1,69 €	2,69 € 3,38 €
Di 07.03. 1 S	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ ^{1,4,Wz,Mi,Sel} und Spätzle ^{Wz,Ei}	2,48 €	3,48 € 4,96 €
2 G	Putensteak mit Basilikum-Tomatensoße ^{Wz,Mi,Sel}	2,85 €	3,85 € 5,70 €
3 V	Reispfanne „España“ mit allerlei Gemüse und Oliven ¹⁰	1,98 €	2,98 € 3,96 €
Mi 08.03. 1 R S	Hacksteak ^{Wz,Ei} mit Pilzrahmsoße ^{Wz,Mi} und Püree ^{Mi}	2,49 €	3,49 € 4,98 €
2 G	Apfel-Nuss-Couscous m. lackierten Hähnchenbruststreifen ^{7,Wz,Er,Mi,Sel,Ses}	2,38 €	3,38 € 4,76 €
3 V	Pizza vier Käse ^{Wz,Mi}	2,98 €	3,98 € 5,96 €
Do 09.03. 1 V	Penne mit Brokkoliröschen und Walnüssen ^{Wz,Mi,Wa}	1,69 €	2,69 € 3,38 €
2 S	Schweinehalsbraten mit Majoran-Kümmel-Jus ^{Wz,Sel}	1,99 €	2,99 € 3,98 €
3 G	Putenschnitzel gebacken ^{11,Wz} mit Curry-Dip ^{5,Wz,Ei,So,Mi}	2,49 €	3,49 € 4,98 €
Fr 10.03. 1 F	Schollenfilet gebacken ^{Wz,Fi} m. Dillmayonnaise ^{5,Wz,Ei,Mi} u. Kartoffeln	2,44 €	3,44 € 4,88 €
2 R	Rindergeschnetzeltes in Thaichurry mit Sprossengemüse ^{So}	2,47 €	3,47 € 4,94 €
3 V	Quarkkeulchen mit Zimtucker und Apfelmus ^{4,7,9,V,Wz,Ei,Mi,Su}	1,95 €	2,95 € 3,90 €
4 V	Nudeln ^{Wz} mit Paprikarahm ^{Wz,Mi}	1,69 €	2,69 € 3,38 €
Mo 13.03. 1 R	Cevapcici ^{Wz,Ei,So,Mi,Sel,Sen} auf Tomatenreis, Ajvardip ^{5,Wz,Ei,Mi}	2,59 €	3,59 € 5,18 €
2 S	Schweineragout „Altfränkisch“ mit Speck, Zwiebeln und Majoran ^{4,5,Wz,Mi,Sen}	1,92 €	2,92 € 3,84 €
3 V	Tortellini alla casa mit Gemüse und Käse ^{1,4,Wz,Ei,Mi,Sel}	2,22 €	3,22 € 4,44 €
Di 14.03. 1 S	Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^{Wz} m. Zitrone ¹¹ u. Kartoffelsalat ^{4,1,Sen}	2,58 €	3,58 € 5,16 €
2 G	Lasagne m. Blattspinat, Putenstreifen ^{1,4,Wz,Ei,Mi,Sel} u. Tomatensoße ^{Wz,Mi,Sel}	2,98 €	3,98 € 5,96 €
3 V	Tipp des Tages	1,69 €	2,69 € 3,38 €
Mi 15.03. 1 R	Rindergulasch m. Paprika, Champignon ^{Wz,Mi,Sel} u. Kartoffelpüree ^{Mi}	2,82 €	3,82 € 5,64 €
2 S	Pasta tricolore mit Schinken und Pilzen ^{1,4,7,Wz,Mi}	1,85 €	2,85 € 3,70 €
3 V	Quarkstrudel ^{Wz,Ei,Mi} mit Vanillesoße ^{Mi}	1,82 €	2,82 € 3,64 €
4 V	Farfalle tricolore ^{Wz} mit Pilzen ^{Wz,Mi}	1,69 €	2,69 € 3,38 €
Do 16.03. 1 G	Hähnchencurry m. Gemüse u. Mango ^{Wz,So,Ses} , dazu Basmatireis	2,58 €	3,58 € 5,16 €
2 R	Fränkischer Sauerbraten ^{1,Wz,Sel}	2,87 €	3,87 € 5,74 €
3 V	Veganer Dönerteller m. Krautsalat, Reis u. Tofu-Knoblauch Dip ^{1,7,9,Wz,So,Sen,Su}	2,29 €	3,29 € 4,58 €
Fr 17.03. 1 V	Auberginenpiccata ^{1,4,Wz,Ei,Mi} auf Tomatennudeln ^{Wz}	2,11 €	3,11 € 4,22 €
2 F	Alaskaseelachs im Sesammantel ^{Wz,Fi,Ses} mit Limetten-Chili-Soße ^{Wz,Mi}	2,35 €	3,35 € 4,70 €
3 G	Geflügelspieß mit Erdnusssoße ^{Er}	2,15 €	3,15 € 4,30 €

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
Explosions- & Brandschutz

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 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 März 2017

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste
Mo 20.03. 1 S	Penne alla carbonara ^{1,4,7,9,Wz,Ei,Mi,Su}	1,82 €	2,82 € 3,64 €
2 G	Hähnchenbrust ^{Wz} mit Champignon-Tomaten-Ragout ^{Wz}	2,13 €	3,13 € 4,26 €
3 V	Sojaragout m. Mungobohnen, Kokossoße ^{7,So,Man,Sel,Su} u. Reis (Jambalaya)	1,69 €	2,69 € 3,38 €
Di 21.03. 1 R S	Hacksteak „Provenzalische Art“ ^{10,Wz,Ei,Sel} mit Kartoffeln	2,85 €	3,85 € 5,70 €
2 S	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein ^{Wz,Mi,Sel}	1,85 €	2,85 € 3,70 €
3 V	Kartoffel-Gemüseauflauf ^{Ei,Mi,Sel} mit Lauchsoße ^{Wz,Mi}	1,85 €	2,85 € 3,70 €
Mi 22.03. 1 S	Schinkennudeln ^{4,7,Wz,Ei,Mi} mit Tomatensoße ^{Wz,Mi,Sel}	2,07 €	3,07 € 4,14 €
2 G	Putenbrustgeschnetzeltes mit Karotten-Orangensoße	2,42 €	3,42 € 4,84 €
3 V	Vegetarische Paprikaschote ^{Wz,Sel,Sen} mit Safransoße ^{Wz,Mi}	2,26 €	3,26 € 4,52 €
Do 23.03. 1 G	Gyrosplatte vom Hähnchen m. Tsatsiki ^M , Weißkrautsalat ^{1,7,9,Su} u. Tomatenreis	2,95 €	3,95 € 5,90 €
2 S	Schweinebraten „Jäger Art“ ^{Wz,Sel}	1,99 €	2,99 € 3,98 €
3 V	Spätzle-Pfanne „Gärtnerin“ ^{Wz,Ei,Mi,Sel} mit Schnittlauchsoße ^{Wz,Mi}	1,97 €	2,97 € 3,94 €
Fr 24.03. 1 V	Dampfnudel ^{Wz,Ei,Mi} mit Vanillesoße ^{Mi}	1,88 €	2,88 € 3,76 €
2 G	Hähnchenragout Portugiesische Art ⁷	2,22 €	3,22 € 4,44 €
3 F	Knusper-Alaska-Seelachshappen ^{Wz,Mi,Sen} m. Remoulade ^{4,5,Wz,Ei}	2,19 €	3,19 € 4,38 €
4 V	Pasta Napoli ^{Wz}	1,69 €	2,69 € 3,38 €
Mo 27.03. 1 V	Gnocchi in Käse-Gemüsesoße ^{1,4,Wz,Ei,Mi}	2,22 €	3,22 € 4,44 €
2 W	Wildragout in Cranberries und Pilzen ^{1,7,9,Wz,Mi,Sel,Su}	2,62 €	3,62 € 5,24 €
3 S	6 kleine fränkische Bratwürste ^{7,S,Sen} auf Sauerkraut	2,08 €	3,08 € 4,16 €
Di 28.03. 1 V	Schupfnudeln mit Tomaten und Hirtenkäse ^{Wz,Ei,Mi}	2,26 €	3,26 € 4,52 €
2 G	Puten Cordon Bleu ^{Wz,Mi} mit Zitrone ¹¹	2,35 €	3,35 € 4,70 €
3	Tipp des Tages	1,69 €	2,69 € 3,38 €
Mi 29.03. 1 R	Köfta ^{Wz,Ei,Mi} mit Gemüsereis ^{Sel} und Pfefferminzdip ^{Mi}	2,48 €	3,48 € 4,96 €
2 G	Hähnchenschnitzel m. Kürbiskompagne ^{Wz} auf lauwarmem Linsensalat ^{Sel}	3,33 €	4,33 € 6,66 €
3 V	Kartoffelrösti ⁷ mit Frühlingsgemüse ^{Mi,Sel}	1,69 €	2,69 € 3,38 €
Do 30.03. 1 G	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Asiagemüse ^{So,Wz}	2,48 €	3,48 € 4,96 €
2 S	Pfefferspießbraten ^{Wz,Mi,Sel}	1,99 €	2,99 € 3,98 €
3 V	Spaghetti m. Soja-Bolognese ^{1,4,Wz,So,Mi,Sel} u. Reibekäse ^{1,4,Mi}	1,81 €	2,81 € 3,62 €
Fr 31.03. 1 F	Alaska Seelachs gebraten ^{Wz,Fi} m. Kräuterdip ^{5,Wz,Ei,Mi} u. Kartoffeln	2,65 €	3,65 € 5,30 €
2 R	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ ^{4,5,Wz,Mi,Sel}	2,47 €	3,47 € 4,94 €
3 V	Germknödel ^{Wz,Ei,Mi} mit Zimt-Zucker und Mandelsoße ^{Man,Mi}	1,69 €	2,69 € 3,38 €
4 V	Pasta ^{Wz} mit Spinatsoße ^{Wz,Mi}	1,69 €	2,69 € 3,38 €
Mo 03.04. 1 S	Feuerspieß ^{Wz} mit Schaschliksoße ^{5,Wz,Sel} auf Curryreis	2,38 €	3,38 € 4,76 €
2 G	Hähnchennuggets ^{Wz} mit Cocktailsauce ^{5,7,9,Wz,Ei,Mi,Su}	2,29 €	3,29 € 4,58 €
3 V	Pasta mit Räuchertofu und Champignons ^{Wz,So,Mi}	1,77 €	2,77 € 3,54 €
Di 04.04. 1 S	Bami Goreng (Schweinefleisch, Asiagemüse/Nudeln) ^{7,Wz,So,Man,Su}	2,22 €	3,22 € 4,44 €
2 G	Putenbruststeak mediterran m. Hirtenkäse u. Paprika ^{Wz,Mi}	2,85 €	3,85 € 5,70 €
3 V	Zwiebel-Käse-Rösti ^{Wz,Ei,Mi} mit Schnittlauch-Dip ^{5,Wz,Ei,Mi,Sen}	1,69 €	2,69 € 3,38 €

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!
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 = Weizen (Dinkel, Kamut) Ro = Roggen Ge = Gerste Hf = Hafer Kr = Krebstiere Ei = Eier Fi = Fisch Er = Erdnüsse So = Sojabohnen Mi = Milch/Laktose
Man = Mandeln Hs = Haselnüsse Wa = Walnüsse Ka = Kaschu (Cashew)nüsse Pe = Pekannüsse Pa = Paranüsse Pi = Schalenfrüchte Pistazien
Mac = 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



Mensa Langemarckplatz
Mensa Regensburger Str.

www.mensavital.de



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



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.