



## SeTi@Ansbach

Wird es zukünftig auch für die Hochschule Ansbach ein Semesterticket geben? Dazu können deren fast 3.000 Studierende in einer Online-Befragung vom 3. bis 7. April 2017 ihre Meinung kundtun und darüber abstimmen, ob sie überhaupt ein solidarisch finanziertes Ticket wollen, und wenn ja, ob es ein Ticket für den Gesamttraum à la Erlangen-Nürnberg sein soll oder eine regional begrenzte Lösung zum Busfahren in Ansbach und Umgebung (weitere Infos: [www.fsan.de/seti](http://www.fsan.de/seti)). Wir sind sehr gespannt auf das Ergebnis und werden uns, sollte der Wunsch danach bestehen, intensiv um ein Semesterticket für Ansbach bemühen. Für die Studierenden in Erlangen und Nürnberg gilt derweil: Kaufen Sie auch im Sommer weiter fleißig die Zusatzkarte, dann winkt ab dem Wintersemester ein Preisnachlass! Außerdem hat der VGN wieder attraktive Partnerangebote aufgelegt, 16 Anbieter in der Region gewähren mit der Zusatzkarte teilweise erhebliche Rabatte.

Unser Amt für Ausbildungsförderung hat seit 1. März eine neue Leitung. Ich heiße die Kollegin Silke Kunkel sehr herzlich im Kreis unserer Abteilungsleiter/innen willkommen und wünsche ihr für ihr neues Amt alles Gute! Allen unseren Leserinnen und Lesern wünsche ich einen hoffentlich recht frühlingshaften April und schöne Ostertage, Ihr

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

## Ein Jahr saniertes Studentenhaus



Im Februar konnten wir ein Jahr Wiedereröffnung des Erlanger Studentenhaus nach dessen Generalsanierung feiern; aus diesem Anlass gab es ein paar kleine Überraschungen für unsere Gäste und

einen Wettbewerb, bei dem es als Hauptpreis eine Mensakarte mit 50 Euro Guthaben zu gewinnen gab. Darüber konnte sich Psychologiestudentin Annika Montag (im Bild in der Mitte) freuen.

## Malen und gewinnen im Mai



Kostengünstig, praktisch und umwelt-schonend sind unsere Mehrweg-Thermobecher für den Kaffee zum Mitnehmen schon jetzt – und ab Mai sollen sie sich außerdem im kreativen Look präsentieren, denn dann starten wir zusammen mit Faber Castell einen großen Malwettbewerb, bei dem es tolle Preise zu gewinnen gibt. Weitere Infos finden Sie demnächst auf unserer Homepage und im nächsten WERKsBlitz.

Dr. Trio

## Alexandrinum: Start der Generalsanierung

Anfang März begann die Generalsanierung des 1952 erbauten Erlanger Studentenwohnheims „Alexandrinum“. Die letzten Bewohner/innen – allen war auf Wunsch vom WohnService des Studentenwerks ein Platz in einer anderen Wohnanlage angeboten worden – sind Ende Februar ausgezogen.

Jetzt wird erst einmal ausgeräumt, dann folgen Innenabrissarbeiten, um Raum zu schaffen und die bisherigen kleinen Zimmer, die Gemeinschaftsbäder und -küchen größtenteils in komfortable Einzelappartements mit eigener Küchenzeile und Bad zu verwandeln. Natürlich gehen dadurch ein paar Wohnplätze verloren, was teilweise ausgeglichen wird durch einen Anbau im Osten sowie ein neues, dreigeschossiges Gebäude, das die zwei Haupthäuser auf der Südseite verbindet. So werden innerhalb von voraussichtlich etwa zwei Jahren 139 Wohnplätze entstehen, darunter auch Wohngruppen mit maximal vier Wohnplätzen sowie Eltern-Kind-Appartements und zwei rollstuhlge-rechte Wohneinheiten.



Ungefähr so soll das „Alex“ nach der Sanierung aussehen.

## Kultur im Sommer: Thank God It's Friday und Musenhäppchen

Unsere Freitagmittags-Mensa-Livemusik-Reihe „Thank God It's Friday“ startet am 28. April 2017 um 12 Uhr in der Nürnberger Mensa Insel Schütt mit „Dr. Trio“ ins Sommersemester. Daniel Randlkofer (git), Daniel Treimer (dr) und Lekshmi Kaladevi (b) spielen Interpretationen und Arrangements von eher selten gehörten Schmankerln des Standard-Repertoires sowie Stücke aus eigener Feder.

Unser großes Offene-Bühne-Event Musenhäppchen in den Studentenhäusern in Erlangen und Nürnberg findet im Sommer am 28. Juni (Erlangen) und am 3. Juli (Nürnberg) statt.

Aktuelle Infos zu den kulturellen Angeboten des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg gibt es auf unserer Homepage und auf unserer Kulturseite auf Facebook: [www.werkswelt.de/kultur](http://www.werkswelt.de/kultur) [www.facebook.com/kulturcampus.en](http://www.facebook.com/kulturcampus.en)

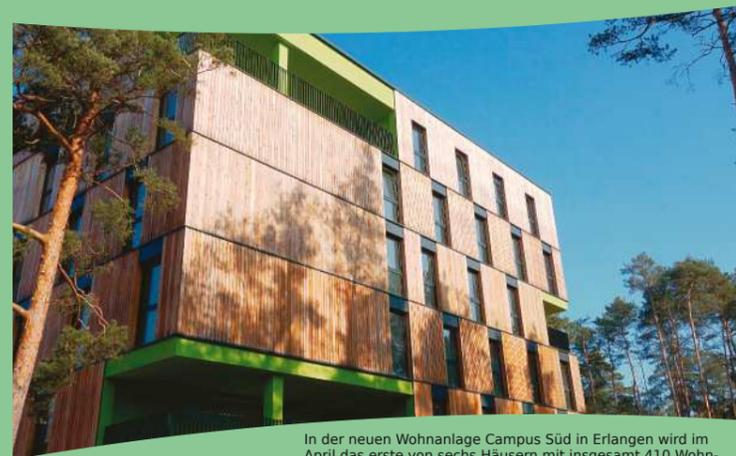


Dr. Trio

# Studenten WERKs Blitz

April 2017

Mensaspeiseplan und aktuelle Infos



In der neuen Wohnanlage Campus Süd in Erlangen wird im April das erste von sechs Häusern mit insgesamt 410 Wohnplätzen bezogen.

Wir beraten, fördern und versorgen Studierende



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

in Mittelfranken, Eichtätt und Ingolstadt

## Hausrezept: Andalusischer Fitness-Salat

Unser Kollege Smajl Alijaj kocht gerne und hervorragend vegetarisch und vegan, zur Eröffnung der Frühlingsaison, heute aber etwas figurbewusst Leichtes mit wenig Kohlehydraten.



Zutaten für 4 Personen:

2 große Stücke Hähnchenbrust ca. 400 g, 1 Zweig Rosmarin, 1 frische Chilischote, 1 Knoblauchzehe, 1 Tomate, etwas Salz, gemahlener schwarzer Pfeffer und Olivenöl

Für den Salat: Sorten nach Belieben, meine Empfehlung: Kopfsalat, Romanherzen, Lollo bianco und Lollo rosso; 1 Salatgurke, 2 Tomaten, 1 große Karotte, 1 gekochtes Ei, schwarze Oliven nach Belieben, 1 kleine Zwiebel (nach Geschmack)

Für das Dressing: 3 EL Rotweinessig, 5 EL Olivenöl, 2 EL Zitronensaft, 1 TL Senf, je 1 Bund Petersilie, Schnittlauch und Dill, Salz, Pfeffer, Zucker, eventuell etwas Wasser

Zubereitung:

Aus den Gewürzen eine Marinade herstellen. Die Tomate waschen, in kochendem Wasser blanchieren, schälen und in Würfel schneiden. Den Rosmarin waschen, vom Strunk befreien und fein hacken. Chili waschen, längs halbieren und in feine Streifen schneiden. Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Alles mit den Gewürzen und dem Öl zu einer Marinade vermengen.

Die Hähnchenbrust in Streifen schneiden, für ca. 30 Minuten marinieren und in einer heißen Pfanne mit Öl scharf anbraten.

Die Salatsorten waschen und vorsichtig in kleine Stücke reißen oder schneiden.

Die Gurke waschen, halbieren und in Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen, Strunk entfernen und in grobe Würfel schneiden. Das Ei schälen und grob hacken. Die Karotte waschen, schälen grob raspeln. Oliven und Zwiebelringe nach Geschmack hinzugeben. Alles schön mit dem Dressing vermengen und auf einem Teller anrichten. Die Hähnchenstreifen auf den marinierten Salat geben. Wer will, kann frisches Weißbrot dazu servieren.

Wohl bekomm's und guten Appetit!

Ihr

Smajl Alijaj  
Koch in der Mensa Langemarckplatz

SEMESTERTICKET SOMMERSEMESTER 2017

# MIT DEM TICKET ZUR SONNE

SEMESTERTICKET ZUSATZKARTE

**HOL DIR DIE ZUSATZKARTE**

Mit der Zusatzkarte fährst Du mit allen Bussen und Bahnen im gesamten Verbundgebiet zeitlich unbegrenzt für EUR 34,-/Monat\*.

auch als HandyTicket erhältlich!

JETZT UPGRADEN: [SHOP.VGN.DE](http://SHOP.VGN.DE)



Verkehrsverbund Großraum Nürnberg

\* Die Semesterticket Zusatzkarte kostet für das Sommersemester 2017 einmalig EUR 204,20. Sie kann von allen Studierenden der FAU Erlangen-Nürnberg, TH Nürnberg, EVNH und der HfM Nürnberg erworben werden.

# 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. 4,  
April 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



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 April 2017

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste		
Mo 03.04.	1 S 2 G 3 V	Feuerspieß Wz mit Schaschliksoße 5,Wz,SeI auf Curryreis Hähnchennuggets Wz mit CocktailsöÙe 5,7,9,Wz,Ei,Mi,Su Pasta mit Räuchertofu und Champignons Wz,So,Mi	2,38 € 2,29 € 1,77 €	3,38 € 3,29 € 2,77 €	4,76 € 4,58 € 3,54 €
Di 04.04.	1 S 2 G 3 V	Bami Goreng (Schweinefleisch, Asiagemüse/Nudeln) 7,S,Wz,So Putenbruststeak mediterran mit HirtenkäÙe u. Paprika Wz,Mi Zwiebel-KäÙe-RöÙti Wz,Ei,Mi mit Schnittlauch-Dip 5,Wz,Ei,Mi,Sen	2,22 € 2,85 € 1,69 €	3,22 € 3,85 € 2,69 €	4,44 € 5,70 € 3,38 €
Mi 05.04.	1 G 2 S 3 V	Bulgurpfanne mit Tomate, Oliven und Hähnchenstreifen 7,10,Wz Schweineschnitzel „Wiener Art“ Wz mit Zitrone 11 KäÙespätzle Wz,Ei,Mi mit Röstzwiebeln Wz	2,58 € 1,98 € 1,98 €	3,58 € 2,98 € 2,98 €	5,16 € 3,96 € 3,96 €
Do 06.04.	1 V 2 S 3 G	Kartoffel-Brokkoliflan Ei,Wz mit KäÙesoÙe Wz,Mi Kräuterbraten vom Schwein Sel,Sen Wrap m. Putenfleisch, Weißkraut 5,9,G,Wz,SeI,Su u. grünem Salsa Dip 7,Mi,Sen	2,15 € 1,99 € 2,88 €	3,15 € 2,99 € 3,88 €	4,30 € 3,98 € 5,76 €
Fr 07.04.	1 V* 2 R S 3 F	Pasta Aglio e olio mit Gemüse 1,4,Wz,Mi,SeI Currywurst 4,7 mit scharfer SoÙe 5 Hokifilet paniert Wz,Fi mit Remoulade 4,5,Wz,Mi,Ei	1,69 € 1,79 € 2,27 €	2,69 € 2,79 € 3,27 €	3,38 € 3,58 € 4,54 €
Mo 10.04.	1 R S 2 G 3 V*	Krautwickel Wz mit ZwiebelsoÙe Wz,SeI und Püree Mi Hähnchenbrust „Puszta Art“ 4,5,Wz,SeI Fränkische Kartoffel-Gemüse-Pfanne Sel	2,15 € 2,19 € 1,69 €	3,15 € 3,19 € 2,69 €	4,30 € 4,38 € 3,38 €
Di 11.04.	1 V 2 S 3 R	Penne mit Gemüse und KäÙe-KräutersoÙe 1,4,Wz,Mi Gyrosplanne v. Schwein m. MetaxasoÙe u. KäÙe 1,4,Wz,SeI,Mi gratiniert Rinderhacksteak mit Zwiebeln und Champignons Wz,SeI	1,69 € 2,19 € 1,98 €	2,69 € 3,19 € 2,98 €	3,38 € 4,38 € 3,96 €
Mi 12.04.	1 V* 2 G 3 S	Gemüsecurry mit Sojawürfeln im Reisrand 11,Wz,So Hähnchenschnitzel gebacken a1 m. Pfeffer-Quark-Dip 5,Wz,Ei,Mi,Sen Schweinefleischspieß Souvlaki mit Tsatsiki Mi	1,92 € 2,19 € 2,28 €	2,92 € 3,19 € 3,28 €	3,84 € 4,38 € 4,56 €
Do 13.04.	1 R 2 G 3 V	Pasta asciutta Wz,SeI mit ReibekäÙe 1,4,Mi Entenkeule mit Jus Wz,SeI Eipatty Ei,Mi,SeI mit Spinat Wz,Mi und Kartoffeln	2,19 € 3,07 € 2,16 €	3,19 € 4,07 € 3,16 €	4,38 € 6,14 € 4,32 €
Fr 14.04.		Karfreitag			
Mo 17.04.		Ostermontag			
Di 18.04.	1 R S 2 G 3 V*	Gef. Paprikaschote (Hackfleisch) Ei in TomatensoÙe Mi,SeI m. Kartoffelpüree Mi Putensteak mit PfefferrahmsoÙe Wz,Mi,SeI Blumenkohlroutout „indische Art“ (scharf) Wz,So	2,58 € 2,85 € 1,69 €	3,58 € 3,85 € 2,69 €	5,16 € 5,70 € 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 Ge-  
schmacksverstärker 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  
Ma = 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

### 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  
Experten in Schädlingsbekämpfung

Exzellenter Schutz  
vor Schädlingen.  
www.gesa.de

Hygiene überzeugend anders.



gesa  
Gestaltungsbüro

## 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 Büffet  
in Selbstbedienung

während der Vorlesungszeit

Preis nach Gewicht und Auszeichnung

## Mensaspeiseplan für April 2017

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste		
Mi 19.04.	1 S 2 G 3 V	Paprikarahmgulasch vom Schwein Wz,Mi,SeI mit Nudeln Wz Gebratenes halbes Hähnchen HirtenkäÙe gebacken Wz,Ei mit Quark-Gurken-Dip 5,Wz,Ei,Mi	2,48 € 3,09 € 2,45 €	3,48 € 4,09 € 3,45 €	4,96 € 6,18 € 4,90 €
Do 20.04.	1 S 2 G 3 V	Köttbullar Wz,Ei m. Preiselbeeren, RahmsoÙe Wz,Mi,SeI u. Kartoffelpüree Mi Putengeschnetzeltes Thai-style Wz,So Fingernudeln Wz,Ei mit Gemüse und Pilzen Wz,Mi,SeI	2,42 € 2,59 € 1,73 €	3,42 € 3,59 € 2,73 €	4,84 € 5,18 € 3,46 €
Fr 21.04.	1 F 2 3 V 4 V*	Schollenfilet gebacken Wz,Fi m. Dillmayonnaise 5,Wz,Ei,Mi u. Kartoffeln Tipp des Tages Apfelküchle Wz,Ei,Mi mit VanillesoÙe Mi Pasta mediterran 10,Wz	2,76 € 1,69 € 2,42 € 1,69 €	3,76 € 2,69 € 3,42 € 2,69 €	5,52 € 3,38 € 4,84 € 3,38 €
Mo 24.04.	1 G 2 S 3 V	Hähnchenragout süß-sauer Sel,Sen mit Basmatireis Schweineschnitzel „Jäger Art“ Wz,SeI Canneloni nonna 1,4,Wz,Ei,Mi	2,29 € 2,12 € 2,49 €	3,29 € 3,12 € 3,49 €	4,58 € 4,24 € 4,98 €
Di 25.04.	1 G 2 S 3 V*	Putengulasch „TexMex“ Sel,Sen mit Nudeln Wz Hackbraten „italienische Art“ 1,4,10,Wz,Ei,So,Mi mit RahmsoÙe Wz,Mi,SeI Fit ins Semester Falafeltasche m. Salat u. Pfirsichchutney 4,7,Wz,SeI	2,25 € 1,96 € 2,54 €	3,25 € 2,96 € 3,54 €	4,50 € 3,92 € 5,08 €
Mi 26.04.	1 G 2 R 3 V*	Hähnchensteak aus der Keule m. Gemüsereis Sel u. OrangensoÙe Wz,SeI Fränkischer Sauerbraten Wz,SeI Fit ins Semester Vegane Tortellini bolognese m. Linsengemüse u. Kirschtomaten Wz,So,SeI	2,63 € 2,87 € 2,44 €	3,63 € 3,87 € 3,44 €	5,26 € 5,74 € 4,88 €
Do 27.04.	1 G 2 S 3 V*	Spätzlepfanne mit Geflügelstreifen Wz,Ei,Mi Grillsteak (1 Schweinesteak/1 fränk. Bratwurst/1 Sch. Bündle) 47 m. Krautsalat u. Sour-Cream-Dip 17811,Su,Mi Fit ins Semester Orientalische Gemüsepfanne m. Grünem u. geröstetem Sesam Wz,So,SeI	1,98 € 2,54 € 2,07 €	2,98 € 3,54 € 3,07 €	3,96 € 5,08 € 4,14 €
Fr 28.04.	1 F 2 G 3 V	Fish Wz,Mi,Ei,Fi and Chips mit Remoulade 4,5,Wz,Ei,Mi Hähnchenbrust in RotweinsöÙe Wz Kräuterquark Mi mit Petersilienkartoffeln Mi	2,92 € 2,19 € 1,75 €	3,92 € 3,19 € 2,75 €	5,84 € 4,38 € 3,50 €
Mo 01.05.		Feiertag			
Di 02.05.	1 S 2 G 3 V	2 Schweinsbratwürste 7 auf Sauerkraut 4 mit Kartoffelpüree Mi Hähnchenpfanne Caprese mit Reis und Gemüse Mi Pasta mit Blattspinat und GorgonzolasoÙe 1,4,Wz,Mi	2,38 € 2,19 € 1,69 €	3,38 € 3,19 € 2,69 €	4,76 € 4,38 € 3,38 €
Mi 03.05.	1 R 2 G 3 V*	Rinderhacksteak Wz mit Bohnen-Kartoffelgemüse Wz,Mi Putenschnitzel „Wiener Art“ Wz mit Zitrone 11 Soja-Mais-Chili 5,Wz,SeI,Sen mit Paprikareis	2,26 € 2,19 € 1,79 €	3,26 € 3,19 € 2,79 €	4,52 € 4,38 € 3,58 €

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 Ge-  
schmacksverstärker 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  
Ma = 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 SoÙe  
1,20 €/2,20 €/2,40 €

2 Schweinesteaks (à 80 g) mit SoÙe  
2,20 €/3,20 €/4,40 €

Hähnchenbrust (160 g) mit SoÙe  
1,90 €/2,90 €/3,80 €

Hacksteak  
1,50 €/2,50 €/3,00 €

Pasta (diverse Sorten) mit SoÙe  
1,99 €/2,99 €/3,98 €

Teller Steak Wedges  
m. PommessoÙe o. Ketchup  
2,00 €/3,00 €/4,00 €

Preise Stud./Bed./Gäste

