



Schwein gehabt

Seit langem engagiert sich das Studentenwerk intensiv im Bereich Ausbildung und berufliche Qualifikation. Hier gibt es aktuell zwei Erfolge zu vermelden: Im Juli hat, zum einen, unser Systemgastronomie-Azubi Corrie Bolton nach dreijähriger Ausbildung seine IHK-Abschlussprüfung erfolgreich abgelegt; außerdem konnte sich unser Praktikant Martin

Lager, der über das Berufsausbildungswerk Mittelfranken in der Mensa Regensburger Straße in Nürnberg gelandet war, als Beikoch qualifizieren. Beiden meinen herzlichsten Glückwunsch!

Die Diskussion über artgerechte Tierhaltung in der Landwirtschaft und entsprechende Gütesiegel läuft momentan auf vollen Touren. Auch wir befassen uns intensiv mit dem Thema Tierwohl und haben uns deshalb, wie bereits berichtet, der „Stroh-Schwein“-Initiative des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und des Deutschen Instituts für Gemeinschaftsgastronomie (DIG) angeschlossen. Voraussichtlich schon Ende Juli (leider nach Drucklegung dieses WERKsBlitz) werden wir in unserer Hochschulgastronomie die ersten Strohschwein-Gerichte anbieten!

Eine erholsame und sonnige Ferienzeit (es muss ja nicht gleich schweineheiß werden...) wünscht Ihnen Ihr

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

Eichstätt: Anton Schmidt verabschiedet



Der Leiter der Mensa Eichstätt, Anton Schmidt, trat zum 1. Juli 2017 in den wohlverdienten Ruhestand. Als Mann der ersten Stunde war er seit September 1988 in der Mensa bei der Katholischen Universität in Eichstätt tätig. Im Rahmen einer kleinen Feierstunde am 22. Juni 2017 dankte Studentenwerks-Geschäftsführer Mathias M. Meyer Anton Schmidt sehr herzlich für die geleisteten Dienste und sein großes Engagement und würdigte den Ur-Allgäuer, der sich im Laufe seiner Tätigkeit ebenso früh wie intensiv mit Themen wie veganem Essen und Nachhaltigkeit befasst hat, als einen beachtlichen Statthalter des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg in Eichstätt, der dank intensiv betriebener Kontaktpflege vor Ort zu einem regelrechten „Hilfs-Geschäftsführer“ herangewachsen sei. Zugleich wünschte er Herrn Schmidts Nachfolger Simon Czernoch alles Gute und viel Erfolg.



Simon Czernoch

Studenten WERKs Blitz

Aug./Sept. 2017

Mensaspeiseplan und aktuelle Infos



Richtig was los: Sommer-Musenhäppchen am 28. Juni 2017 im Erlanger Studentenhhaus

Wir beraten, fördern und versorgen Studierende



www.werkswelt.de

in Mittelfranken, Eichstätt und Ingolstadt

Hausrezept: Bœuf Stroganoff

Passend für die ersten kühlen Abende im September (wer lieber kochen lässt: Gibt's am 29. September in der Mensa).



Zutaten für 4 Personen: 600 g Rindfleisch (möglichst Filet o. Rücken), 160 g Champignons (in Scheiben schneiden), 1 Zwiebel fein gehackt, 150 g Gewürzgurke in Streifen geschnitten, 35 g Butter, 30 g Mehl, ¼ Liter Brühe, 3 EL Tomatensaft, 2 cl saure Sahne, 2 cl Sahne, Salz, Pfeffer, Paprika, ein Spritzer Zitronensaft, 120 g Rote Beete gekocht und in Streifen geschnitten

Zubereitung: Fleisch in kleine Streifen schneiden, mit Salz und Paprika würzen und kurz ruhen lassen. Inzwischen für die Soße die Butter zerlassen, das Mehl hellbraun anschwitzen, mit Brühe ablöschen, Tomatensaft hinzugeben. Eine glatte Soße rühren und bei schwacher Hitze ca. 15 min ziehen lassen. In einer heißen Pfanne das Fleisch anbraten, herausnehmen, jetzt erst salzen und zur Seite stellen. Etwas Butter in die Pfanne geben, Zwiebel und Champignon-Scheiben hell anbraten. Saure und süße Sahne und einen Spritzer Zitrone in die Soße einrühren (Achtung, nicht mehr kochen, da die Sahne sonst gerinnt). Fleisch, Champignons, Zwiebel und Gurken in die Soße geben. Die Rote-Beete-Streifen untermischen, oben aufstreuen oder an der Seite servieren. Typische Beilage wäre Reis, aber auch frische Bandnudeln eignen sich ausgezeichnet.

Wohl bekomm's und guten Appetit, Ihr Helmut Jilg, Leiter der Mensa Ansbach

Kostenloses Leihfahrrad in Nürnberg

Wir fördern Nachhaltigkeit und kooperieren gerne mit entsprechenden Projekten. Ab sofort gibt es die Möglichkeit an der Mensa Insel Schütt ein Fahrrad kostenlos auszuleihen, das von BUNI-BIKE zur Verfügung gestellt wird.

BUNI-BIKE ist ein idealistisch-ambitioniertes Projekt des BUNI Kultur- und Freizeittreff, mit dem Ziel, durch kostenlose Bereitstellung gespendeter und wieder hergerichteter Fahrräder, den Zugang zu umweltfreundlicher und kostenfreier Mobilität zu ermöglichen.

Der Leihstandort des auffällig roten Fahrrads ist auf dem Fahrradparkplatz am Andreij-Sacharow-Platz 1, beim Eingang zum Glastreppenhaus. Den Zahlencode für's Fahrrad Schloss gibt's durch einmalige kostenlose Registrierung im BUNI Kultur- und Freizeittreff.

Weitere Informationen unter: www.buni-bike.de



v.l.: Mensaleiter Daniel Schmidt, BUNI-Bike-Initiator Dennis Petsch und der Nürnberger Hochschulgastronomie-Gruppenleiter Dirk Voit mit dem BUNI-BIKE-Fahrrad am Studentenhhaus Nürnberg

Neue Mittagsmusik-Organisatoren

Seit mehr als 10 Jahren gibt es unter dem Motto „Thank God It's Friday“ während der Vorlesungszeit je einmal im Monat in der Nürnberger Mensa Insel Schütt und in der Erlanger Mensa Langemarckplatz mittägliche Livemusik zum Wochenausklang. Die Konzerte werden traditionell zum Großteil – aber nicht ausschließlich – von Studierenden der Hochschule für Musik Nürnberg (HfM) bestritten. Auch für Künstlerakquise und Programmgestaltung zeichnet in der Regel ein/e Student/in der HfM verantwortlich. Bis zum Ende des laufenden Sommersemesters war dies die Jazzsängerin Linda Mund, ihr folgt zum Start des Wintersemesters 2017/18 Martin Köhrer (gerade erst als Teil des Duos „Mit und Ohne“ selbst bei Thank God It's Friday aktiv) nach, ab Januar 2018 dann Barbara Hofbauer; beide studieren ebenfalls an der HfM. Herzlichen Dank an Linda Mund und an die neuen Organisatoren! www.werkswelt.de/thank-god-its-friday www.facebook.com/kulturcampus.en



Die bisherige Thank-God-It's-Friday-Organisatorin Linda Mund mit ihrem Nachfolger Martin Köhrer sowie Claudia Müller und Sebastian Fischer vom Studentenwerk, die die Freitagsmusikreihe betreuen (v.l.)

Ferienöffnungszeiten Hochschulgastronomie

Sommer 2017

Durchgehend geöffnet:

Südmensa und Cafebar, Erlangen
Mensa Langemarckplatz, Erlangen
Mensa Insel Schütt, Nürnberg
Cafeteria UB, Erlangen
Cafeteria BistrOHM Bahnhofstraße, Nürnberg
Imbisswagen REWI Lange Gasse, Nürnberg
Cafeteria Eichstätt
Cafeteria Ingolstadt

Geschlossen:

Mensateria Wollentorstraße, Nürnberg (31.07.-03.09.)
Mensa Regensburger Straße, Nürnberg (31.07.-10.09.)
Veggie Zone St. Paul, Nürnberg (28.07.-15.10. / in dieser Zeit als Aufenthaltsraum geöffnet, Automatenstation zugänglich)
Mensa Ansbach (31.07.-03.09.)
Mensateria Gastwirtschaft zum Adler, Triesdorf (31.07.-10.09.)
Mensa Ingolstadt (31.07.-01.10.)
Mensa Eichstätt (31.07.-24.09.)
Cafeteria Chemikum, Erlangen (07.08.-03.10.)
Cafeteria Südmensa, Erlangen (07.08.-03.10.)
SÜDGärtla, Erlangen (07.08.-03.10.)
Cafeteria Kochstraße, Erlangen (31.07.-10.09.)
Cafebar Langemarckplatz, Erlangen (31.07.-03.10.)
Cafebar Universitätsbibliothek, Erlangen (17.07.-15.10.)
Cafeteria Bingstraße, Nürnberg (02.08.-15.10.)
Cafeteria Bärenschanzstraße, Nürnberg (10.07.-01.10.)
Cafeteria Come IN Hohfederstraße, Nürnberg (10.07.-01.10.)

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

NEU: Cafeteria an der Hochschule für Musik Nürnberg (HfM) ab 16.10.2017 geöffnet!

Glutamat? Welches Glutamat ...?!

In den Gästebüchern unserer Mensen wird immer wieder mal der Ruf nach „weniger/gar kein Glutamat“ laut. Tatsache ist: Wir verwenden seit über 10 Jahren überhaupt kein Glutamat mehr! Auch Hefeextrakte haben wir weitestgehend eliminiert, als einzigen Artikel haben wir noch eine gegarte Ente im Sortiment, die ab und zu bei Aktionen angeboten wird und Glutamat enthält. Kurz und gut: Weniger als nichts geht nicht! Im Übrigen findet sich Glutamat auch in vielen unbehandelten Lebensmitteln, von Natur aus zum Beispiel in reifen Tomaten, Hartkäse oder Sojasoße.

Auch kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe setzen wir so wenig wie möglich ein, ein völliger Verzicht ist im Rahmen einer Essensproduktion großen Maßstabs aber leider nicht möglich.

Studenten WERKs Blitz

Impressum

Mathias M. Meyer,
Geschäftsführer (kommissarisch)

Ausgabe Nr. 8,
August/September 2017

Herausgeber:
Studentenwerk
Erlangen-Nürnberg
Hofmannstraße 27
91052 Erlangen

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

Nur vom Studentenwerk:

Das Wohlfühlpaket



im Paket nur
1,90
statt 4,60 €

Für den Kopf

Die neue ZEIT CAMPUS Juli/August 2017

Für Glück

DeBeukelaer GlucksKEX Weiße oder Milchsokolade

Fürs Herz

Ein Getränk nach Wahl:
• Kaffee • Kakao • Tee

Speiseplan August ... ?

Wo ist geöffnet?
→ Info Ferienöffnungszeiten umseitig!

Was gibt es zu essen?
→ Speisepläne im Internet unter www.werkswelt.de

Wir sind auch in den Semesterferien für Sie da!

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 September 2017

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste	
Fr 01.09.	1 R 2 F 3 V 4 V	2,98 € 2,28 € 2,09 € 1,69 €	3,98 € 3,28 € 3,09 € 2,69 €	5,96 € 4,56 € 4,18 € 3,38 €
Mo 04.09.	1 G 2 S 3 V	1,69 € 1,98 € 1,98 €	2,69 € 2,98 € 2,98 €	3,38 € 3,96 € 3,96 €
Di 05.09.	1 S 2 G 3 V	2,48 € 3,09 € 2,54 €	3,48 € 4,09 € 3,54 €	4,96 € 6,18 € 5,08 €
Mi 06.09.	1 R 2 G 3 V	2,49 € 2,38 € 2,98 €	3,49 € 3,38 € 3,98 €	4,98 € 4,76 € 5,96 €
Do 07.09.	1 V 2 S 3 G	1,69 € 1,99 € 2,49 €	2,69 € 2,99 € 3,49 €	3,38 € 3,98 € 4,98 €
Fr 08.09.	1 F 2 R 3 V 4 V	2,76 € 2,47 € 1,69 € 1,69 €	3,76 € 3,47 € 2,69 € 2,69 €	5,52 € 4,94 € 3,38 € 3,38 €
Mo 11.09.	1 R 2 S 3 V	2,59 € 1,92 € 2,22 €	3,59 € 2,92 € 3,22 €	5,18 € 3,84 € 4,44 €
Di 12.09.	1 S 2 G 3 V	2,58 € 2,98 € 1,69 €	3,58 € 3,98 € 2,69 €	5,16 € 5,96 € 3,38 €
Mi 13.09.	1 R 2 S 3 V 4 V	2,82 € 1,85 € 1,82 € 1,69 €	3,82 € 2,85 € 2,82 € 2,69 €	5,64 € 3,70 € 3,64 € 3,38 €
Do 14.09.	1 G 2 R 3 V	2,58 € 2,87 € 2,29 €	3,58 € 3,87 € 3,29 €	5,16 € 5,74 € 4,58 €
Fr 15.09.	1 F 2 G 3 V	2,92 € 2,15 € 2,11 €	3,92 € 3,15 € 3,11 €	5,84 € 4,30 € 4,22 €
Mo 18.09.	1 S 2 G 3 V	1,82 € 2,13 € 1,69 €	2,82 € 3,13 € 2,69 €	3,64 € 4,26 € 3,38 €

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 September 2017

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste	
Di 19.09.	1 G 2 S 3 V	2,45 € 2,48 € 1,85 €	3,45 € 3,48 € 2,85 €	4,90 € 4,96 € 3,70 €
Mi 20.09.	1 S 2 G 3 V	2,07 € 2,42 € 2,45 €	3,07 € 3,42 € 3,45 €	4,14 € 4,84 € 4,90 €
Do 21.09.	1 G 2 S 3 V	2,95 € 1,99 € 1,97 €	3,95 € 2,99 € 2,97 €	5,90 € 3,98 € 3,94 €
Fr 22.09.	1 G 2 V 3 F 4 V	2,25 € 2,42 € 2,19 € 1,69 €	3,25 € 3,42 € 3,19 € 2,69 €	4,50 € 4,84 € 4,38 € 3,38 €
Mo 25.09.	1 V 2 W 3 S	2,22 € 2,62 € 2,08 €	3,22 € 3,62 € 3,08 €	4,44 € 5,24 € 4,16 €
Di 26.09.	1 V 2 G 3	2,26 € 2,35 € 1,69 €	3,26 € 3,35 € 2,69 €	4,52 € 4,70 € 3,38 €
Mi 27.09.	1 R 2 G 3 V	2,48 € 3,33 € 1,69 €	3,48 € 4,33 € 2,69 €	4,96 € 6,66 € 3,38 €
Do 28.09.	1 G 2 S 3 V	2,48 € 1,99 € 1,81 €	3,48 € 2,99 € 2,81 €	4,96 € 3,98 € 3,62 €
Fr 29.09.	1 F 2 R 3 V 4 V	2,65 € 2,47 € 1,95 € 1,69 €	3,65 € 3,47 € 2,95 € 2,69 €	5,30 € 4,94 € 3,90 € 3,38 €
Mo 02.10.	1 R 2 G 3 V	2,69 € 2,29 € 1,69 €	3,69 € 3,29 € 2,69 €	5,38 € 4,58 € 3,38 €
Di 03.10.				Feiertag
Mi 04.10.	1 G 2 S 3 V	2,58 € 2,12 € 1,98 €	3,58 € 3,12 € 2,98 €	5,16 € 4,24 € 3,96 €

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 = Korbstiere 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



Studentenwerk Erlangen-Nürnberg Hochschulgastronomie

Cafeteria Südmena

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



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



Veggie Zone

St. Paul

Nürnberg, Dutzendteichstraße 24, bei der Mensa Regensburger Straße

Wintersemester 2017/18:

wieder geöffnet
ab 16. Oktober 2017