



Immer besser

Seit 2014 zeichnet die Tierrechtsorganisation PETA jedes Jahr die vegan-freundlichsten Mensen aus. Die Ergebnisse werden üblicherweise zum Jahresende bekannt gegeben, heuer schon ein wenig früher, und wir waren wieder sehr erfolgreich (siehe Bericht in dieser Ausgabe). Herzlichen Dank an PETA, wir freuen uns sehr über die vier mal vier Sterne, und ganz besonders natürlich an alle Kolleginnen und Kollegen aus unserer Hochschulgastronomie, die mit großem Engagement und einer tollen Leistung diesen Erfolg möglich gemacht haben!

Insgesamt sehr positiv waren auch die Ergebnisse unserer großen Mensa-Umfrage. Dennoch haben wir natürlich auch ein paar Anregungen erhalten, mit denen wir uns nun intensiv beschäftigen. Beginnend mit dieser WERKsBlitz-Ausgabe werden in der nächsten Zeit in loser Folge Mensaleiter von verschiedenen Standorten zu Wort kommen und Sie darüber informieren, was wir in naher Zukunft Neues planen. Den Anfang macht diesmal der Leiter unserer Mensa in Eichstätt, Simon Czernoch.

Wir bekommen gelegentlich aber auch den vielzitierten Fluch des Erfolgs zu spüren, aktuell z.B. in unserer Erlanger Mensa Langemarckplatz, die seit ihrer Wiedereröffnung nach der Generalsanierung hervorragend angenommen wird – in der Tat so gut, dass es inzwischen hier und da ein wenig eng wird, mit langen Schlangen und einer manchmal nicht ganz einfachen Suche nach einem Sitzplatz – um 12 Uhr ist am Langemarckplatz derzeit jeden Tag buchstäblich „High Noon“. Wir geben unser Bestes, den Ansturm so gut es geht zu bewältigen und ich bitte unsere Gäste: Haben Sie ein wenig Geduld und Verständnis, nutzen Sie alle Möglichkeiten und Sitzplätze (Festsaal und Nebensaal im 2. OG, Außenbereich, so lange es das Wetter zulässt) und belegen Sie, freilich ohne sich zu hetzen, die Sitzplätze gerade zu den Stoßzeiten nicht länger als unbedingt nötig.

Äußere und innere Wärme und Ruhe auch angesichts der manchmal stressigen Vorlesungszeit und des heraufziehenden Winters wünscht Ihnen

Ihr

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



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: 8.000

Ausgabe Nr. 11,
November 2017

Herausgeber:
Studentenwerk
Erlangen-Nürnberg
Hofmannstraße 27
91052 Erlangen

Meine Mensa aktuell: Eichstätt



Simon Czernoch, Leiter der Mensa Eichstätt

„Als neuer Küchenchef der Mensa Eichstätt ist es meine Mission, die Wünsche und Bedürfnisse unserer Studierenden mit meinem Team umzusetzen. Wir legen großen Wert auf frische Küche und kochen natürlich alles an dem Tag, an dem wir die Gerichte anbieten.“

Für das Jahr 2018 ist eine Generalsanierung der Ausgabe geplant. Vorher werden wir schon daran gehen, Auswahl und Präsentation zu verbessern. An Geschmack und Qualität arbeiten wir natürlich ständig und stehen auch gerne für Fragen zur Verfügung.

Wichtig sind mir immer eure Rückmeldungen, nur so können wir daran arbeiten, besser zu werden. Mit unseren Testessern sind wir ständig in Kontakt und versuchen, die Vorschläge umzusetzen.“

Nächste Folge: Mensa Ingolstadt

Vier mal vier Sterne von PETA!

Die Tierrechtsorganisation PETA ermittelt seit 2014 die vegan-freundlichsten Mensen Deutschlands. Am 12. Oktober wurden die Ergebnisse für 2017 bekannt gegeben, das Studentenwerk Erlangen-Nürnberg erreichte zum vierten Mal in Folge die Höchstwertung von inzwischen vier Sternen. Neben der Veggie Zone St. Paul in Nürnberg – die 2014 beim ersten Wettbewerb als bundesweit einzige Mensa drei Sterne, die damalige Höchstwertung, erhalten hat – wurden auch die Mensa Regensburger Straße in Nürnberg sowie die Mensa Langemarckplatz und die Südmensa in Erlangen ausgezeichnet. Insgesamt hatten sich 43 der 58 Studentenwerke in Deutschland um PETA-Sterne beworben, sechs erhielten die Höchstwertung, darunter das Studentenwerk Erlangen-Nürnberg.

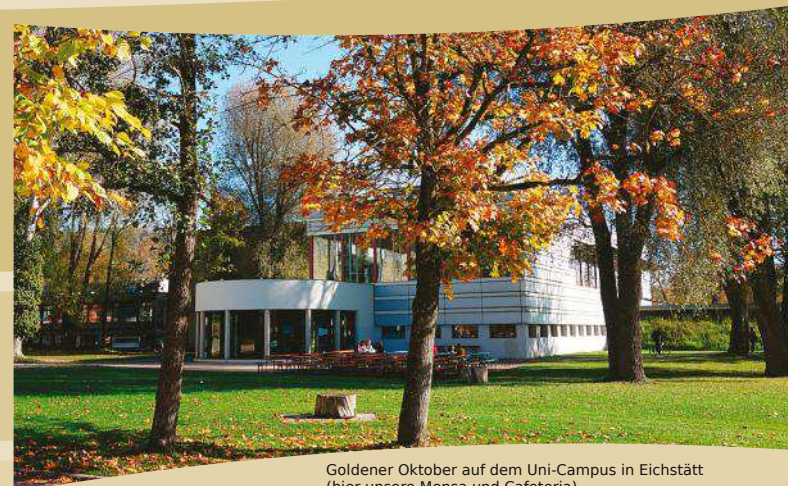


Im Bild von links: Jan-Peter Tews (stellvertretender Abteilungsleiter Hochschulgastronomie), Sabine Schlüter (Thekenleitung Veggie Zone St. Paul Nürnberg), Michael Söllner (Leiter der Mensa Regensburger Straße Nürnberg), Andrea Kohlmann (Köchin Südmensa Erlangen), Dominic Mikolajetz (stellvertretender Leiter der Mensa Langemarckplatz Erlangen) und Nina Doktorowski (Hochschulgastronomieverwaltung) freuen sich über die vier Vier-Sterne-Urkunden von PETA, von denen am 12.10. leider erst drei eingetroffen waren.



November 2017

Mensaspeiseplan
und aktuelle Infos



Goldener Oktober auf dem Uni-Campus in Eichstätt (hier unsere Mensa und Cafeteria)

Wir beraten, fördern
und versorgen Studierende



www.werkswelt.de

in Mittelfranken,
Eichstätt und Ingolstadt

Musenhäppchen im Wintersemester

Jedes Semester heißt es einmal in Erlangen und einmal in Nürnberg Bühne frei für studentische Talente aller künstlerischen Genres, von Musik unterschiedlichster Stilrichtungen über Poetry und Artistik bis hin zu Improtheater oder Pantomime; Eintritt und Häppchen sind frei! Los geht es am Mittwoch, den 29. November um 19 Uhr im Erlanger Studentenhaus am Langemarckplatz, am Donnerstag, den 7. Dezember um 19 Uhr gibt es die Häppchen dann im Nürnberger Studentenhaus. Wir freuen uns auf studentische Künstlerinnen und Künstler, die Lust haben, selbst etwas zum Besten zu geben!

www.werkswelt.de/kultur | facebook.com/kulturcampus.en
kultur@werkswelt.de | Instagram: #kulturcampus.en



Musenhäppchen im Erlanger Studentenhaus: Bei den letzten Häppchen im Sommer gab's Livemusik und Partystimmung und getanzt wurde zwischendurch auch.

Hausrezept: Vegane Schoko Cookies

Jeder von Euch, der schon einmal in unserer Veggie Zone St. Paul war, kennt sie, unsere hausgebackenen veganen Chocolate Cookies, erstmals gebacken von Ruth Graves Wakefield im Jahr 1930 (Basiswissen Keks-Geschichte!) Heut verrät euch unsere Sabine Schlüter ihr sonst so streng gehütetes Rezept. Also bitte nicht weitersagen! :-)



Zutaten für 8-10 Kekse: 350 g Mehl, 1 TL Backpulver, 1 TL Salz, 110 g weißer Zucker, 110 g brauner Zucker, 200 g Schokoladenstücke (vegan, Zartbitter), 100 g gehackte Walnüsse, 250 g Margarine, 1 Vanilleschote (alternativ 1 TL Vanillezucker/Bourbon-Vanille)

Zubereitung: Die Margarine unbedingt einige Zeit vorher aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie beim Verarbeiten weich ist. Den Ofen auf 190°C vorheizen. Die Margarine zusammen mit dem braunen sowie weißen Zucker sowie der Vanille (Schote der Länge nach aufschneiden, das dunkle Mark mit einem Löffel heraus kratzen und dazu geben) mixen bis eine cremig-schaumige Masse entsteht. Mehl, Backpulver und Salz in einer separaten Schüssel miteinander vermengen. Im Anschluss gut mit der Margarine-Zucker-Mischung verrühren. Die gehackten Walnüsse und Schokostücke unterheben. Backpapier auf ein Blech legen. Mit einem Esslöffel Teighäufchen in gleichmäßigen Abständen auf das Backpapier verteilen und leicht nach platt drücken. Die Kekse für 9-12 Minuten backen (die Kekse sollten nicht braun werden). Viel Spaß beim Nachbacken!

Eure Sabine Schlüter, Leiterin der Veggie Zone St. Paul Nürnberg

Thank God It's Friday

Zweimal monatlich – abwechselnd in Erlangen und Nürnberg – trifft bei unserer beliebten Freitagsmusikreihe „Thank God It's Friday“ an einem Freitagmittag zum Wochenausklang kulinarischer Genuss auf entspannte Musik. Den Anfang macht im November Franz. Franz spielt ein bisschen Gitarre und ein bisschen Klavier. Musikalisch geht's dabei von Jack Johnson über Coldplay bis hin zu den Beatles. Wer Appetit auf mehr bekommen hat, kommt am Freitag, den 10.11.2017 ab 12 Uhr in die Mensa Langemarckplatz!

Am 17.11.2017 (12 Uhr), singt dann Linda Mund in der Mensa Insel Schütt in Nürnberg passend zur Jahreszeit melancholische, dunkle, sinnliche Songs. Sie tritt im Duo auf. Mit Jazz, mit Blues, mit Soul.



Franz spielt am 10. November mittags in der Mensa Langemarckplatz

Nur vom Studentenwerk:

Das Wohlfühlpaket



im Paket nur
1,90
statt 5,10 €

Für den Kopf
Die neue ZEIT CAMPUS
November/Dezember 2017

Für die Seele
Die Manner Original
Neapolitaner Schnitte

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 November 2017

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste
Mi 01.11. Feiertag			
Do 02.11. 1 G	2,48 €	3,48 €	4,96 €
2 R	2,85 €	3,85 €	5,70 €
3 V	1,69 €	2,69 €	3,38 €
zum Weltvegantag 4 V*	2,48 €	3,48 €	4,96 €
Fr 03.11. 1 F	2,65 €	3,65 €	5,30 €
2 G	2,15 €	3,15 €	4,30 €
3 V*	1,78 €	2,78 €	3,56 €
Mo 06.11. 1 S	2,35 €	3,35 €	4,70 €
2 R	2,92 €	3,92 €	5,84 €
3 V	2,49 €	3,49 €	4,98 €
Di 07.11. 1 S	1,82 €	2,82 €	3,64 €
2 G	2,75 €	3,75 €	5,50 €
3 V*	1,91 €	2,91 €	3,82 €
MSC-Aktion F	3,35 €	4,35 €	6,70 €
Mi 08.11. 1 S	2,75 €	3,75 €	5,50 €
2 G	2,59 €	3,59 €	5,18 €
3 V*	2,75 €	3,75 €	5,50 €
MSC-Aktion F	3,35 €	4,35 €	6,70 €
Do 09.11. 1 V	1,74 €	2,74 €	3,48 €
2 S	1,99 €	2,99 €	3,98 €
3 R	2,19 €	3,19 €	4,38 €
MSC-Aktion F	3,35 €	4,35 €	6,70 €
Fr 10.11. 1 F	2,85 €	3,85 €	5,70 €
2 S	2,15 €	3,15 €	4,30 €
3 V	1,75 €	2,75 €	3,50 €
4 V*	1,69 €	2,69 €	3,38 €
Mo 13.11. 1 G	2,68 €	3,68 €	5,36 €
„Wie bei Oma 2 S	2,28 €	3,28 €	4,56 €
in Franken“ 3 V	1,69 €	2,69 €	3,38 €
Di 14.11. 1 R S	4,93 €	5,93 €	9,86 €
„Wie bei Oma 2 G	2,25 €	3,25 €	4,50 €
in Franken“ 3 V*	1,85 €	2,85 €	3,70 €
Mi 15.11. 1 R	2,98 €	3,98 €	5,96 €
„Wie bei Oma 2 R S	1,88 €	2,88 €	3,76 €
in Franken“ 3 V	1,98 €	2,98 €	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 = Krebstiere Ei = Eier Fl = 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

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
Experten • Dienstleistungen

Exzellenter Schutz vor Schädlingen.
www.gesa.de

Hygiene überzeugend anders.



gesa
Gestaltung • Dienstleistungen

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 November 2017

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste
Do 16.11. 1 R	1,96 €	2,96 €	3,92 €
„Wie bei Oma 2 S	3,20 €	4,20 €	6,40 €
in Franken“ 3 V	1,73 €	2,73 €	3,46 €
Fr 17.11. 1 R	2,35 €	3,35 €	4,70 €
„Wie bei Oma 2 F	2,29 €	3,29 €	4,58 €
in Franken“ 3 V	2,37 €	3,37 €	4,74 €
4 V	1,50 €	2,50 €	3,00 €
Mo 20.11. 1 S	2,95 €	3,95 €	5,90 €
2 G	2,39 €	3,39 €	4,78 €
3 V	1,88 €	2,88 €	3,76 €
Di 21.11. 1 R S	2,58 €	3,58 €	5,16 €
2 G	3,15 €	4,15 €	6,30 €
3 V	2,04 €	3,04 €	4,08 €
Mi 22.11. 1 G	2,45 €	3,45 €	4,90 €
2 S	2,28 €	3,28 €	4,56 €
3 V*	1,89 €	2,89 €	3,78 €
Do 23.11. 1 S	2,29 €	3,29 €	4,58 €
2 R	2,98 €	3,98 €	5,96 €
3 V*	1,85 €	2,85 €	3,70 €
Fr 24.11. 1 R	2,98 €	3,98 €	5,96 €
2 F	2,28 €	3,28 €	4,56 €
3 V	2,09 €	3,09 €	4,18 €
4 V*	1,69 €	2,69 €	3,38 €
Mo 27.11. 1 G	1,69 €	2,69 €	3,38 €
2 S	1,98 €	2,98 €	3,96 €
3 V*	1,98 €	2,98 €	3,96 €
Di 28.11. 1 S	2,48 €	3,48 €	4,96 €
2 G	3,09 €	4,09 €	6,18 €
3 V	2,54 €	3,54 €	5,08 €
Mi 29.11. 1 R	2,49 €	3,49 €	4,98 €
2 G	2,38 €	3,38 €	4,76 €
3 V	2,98 €	3,98 €	5,96 €
Do 30.11. 1 V	1,69 €	2,69 €	3,38 €
2 S	1,99 €	2,99 €	3,98 €
3 G	2,49 €	3,49 €	4,98 €
Fr 01.12. 1 F	2,76 €	3,76 €	5,52 €
2 R	2,47 €	3,47 €	4,94 €
3 V	1,69 €	2,69 €	3,38 €
4 V	1,69 €	2,69 €	3,38 €
Mo 04.12. 1 R	2,59 €	3,59 €	5,18 €
2 S	1,92 €	2,92 €	3,84 €
3 V	2,22 €	3,22 €	4,44 €

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 Südmenza

Täglich wechselnde Gerichte
(Currywurst, Frikadelle,
Schnitzel, Pasta, Pommes ...)

Aktueller Speiseplan siehe
Aushang vor Ort!



Veggie Zone

St. Paul

Nürnberg, Dutzendteichstraße 24,
bei der Mensa Regensburger Straße

NEU:
Täglich zwei vegane Gerichte!

Während der Vorlesungszeit
Mo-Do von 11.00 bis 15.00 Uhr
Speiseplan unter www.werkswelt.de

