



## Neuer Verwaltungsrat

Am 8. November trat unsere Vertreterversammlung zu ihrer diesjährigen Sitzung zusammen. Dabei wurde auch ein neuer Verwaltungsrat gewählt (siehe Bericht in dieser Ausgabe, weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage). Ich danke den mit Beginn der neuen Amtszeit ausgedienten bisherigen Verwaltungsratsmitgliedern für ihr

Engagement, insbesondere dem Vizepräsidenten der Hochschule Ansbach Prof. Dr. Sascha Müller-Feuerstein als bisherigem Vorsitzenden, ebenso Luisa Wickern von der Katholischen Universität Eichstätt-Ingolstadt als studentischem Mitglied sowie der bisherigen Persönlichkeit des öffentlichen Lebens, dem Nürnberger Sparkassen-Vorstandsmitglied Matthias Benk. Den neu gewählten Mitgliedern unseres Verwaltungsrats wünsche ich für ihr Amt alles Gute und freue mich auf eine konstruktive Zusammenarbeit! Darüber hinaus gilt mein Dank dem bisherigen Vorsitzenden der Vertreterversammlung, Prof. Dr. Andreas Wierschem von der FAU sowie dem Nachfolger Prof. Dr. Friedrich Paulsen und seinem wiedergewählten Stellvertreter Prof. Dr. Bruno Lurz.

Wenig Stress zum Jahresausklang, viel Freude an den Festtagen und einen erstklassigen Rutsch ins neue Jahr wünscht Ihnen Ihr

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

## Thank God It's Friday: Mensa-Freitagsmusik im Dezember

Zum Jahresausklang gibt es im Dezember noch zweimal zur Mittagszeit in der Mensa etwas zu hören:

Los geht es schon am 1. Dezember (Beginn: 12 Uhr) in der Mensa Insel Schütt in Nürnberg mit dem Robert Cozma Trio (Robert Cozma - Posaune, Michael Schumacher - Gitarre, Victor Mang - Bass) und erfrischendem Modern Jazz mit eigenen Kompositionen und Arrangements bekannter Standards. Das Robert Cozma Trio ist wie ein sich ständig drehendes, musikalisches Kaleidoskop. Einerseits erfahren bekannte Jazzthemen des traditionellen Jazz neue und unvergessliche Interpretationen. Andererseits widmet sich das Ensemble erfrischenden Eigenkompositionen, die lateinamerikanische Rhythmen, verschiedene Klänge der Weltmusik und harmonische Strukturen des Modern Jazz zu einer Einheit verschmelzen.

Zum Abschluss spielt in der Mensa Langemarckplatz in Erlangen am 16. Dezember ab 12 Uhr das Max Heimler Trio. Isi Rösler am Kontrabass, Max Breu am Schlagzeug und Max Heimler an der Gitarre spielen ausgefallene Jazzstandards in eigenen Arrangements.



## Meine Mensa aktuell: Ingolstadt



Uwe Drolshagen, Leiter der Mensa Ingolstadt

„ Unser Team von der Mensa Ingolstadt hat sich für die Zukunft vorgenommen noch mehr auf die Wünsche und Anregungen unserer Gäste einzugehen.“

Nachdem wir in den Sommersemesterferien eine Modernisierung unserer Küche (unter anderem hochmoderne Multifunktions-Kochgeräte und Fritteusen) und eine neue Lüftungsanlage im Speisesaal bekommen haben, wollen wir in Euch „hineinhorchen“! Das Gästebuch lesen, Testesser suchen und auch auf Facebook aktiv sein, sind unsere nächsten Schritte, um Euch noch besser mit lecker Essen und Getränken zu versorgen. Natürlich freuen wir uns auch weiterhin auf direkte Ansprache und den persönlichen Kontakt mit unseren Gästen.“

Nächste Folge: Mensateria Triesdorf

## Verwaltungsrat gewählt

Am 8. November 2017 fand die diesjährige Vertreterversammlung des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg statt. Dabei wurde auch ein neuer Verwaltungsrat gewählt. Gemäß Bayerischem Hochschulgesetz sind die Organe des Studentenwerks neben dem Geschäftsführer die Vertreterversammlung und der Verwaltungsrat. Die Vertreterversammlung findet einmal pro Jahr statt. In dieses Gremium entsendet jede der zehn vom Studentenwerk Erlangen-Nürnberg betreuten Hochschulen sieben Vertreter/innen. Eine der Hauptaufgaben der Vertreterversammlung besteht darin, alle zwei Jahre einen neuen Verwaltungsrat zu wählen.



Der kommissarische Studentenwerks-Geschäftsführer Mathias M. Meyer (4. v. r.) mit dem Vorsitzenden der Vertreterversammlung, FAU-Vizepräsident Prof. Dr. Friedrich Paulsen (rechts), dessen Stellvertreter Prof. Dr. Bruno Lurz (THN, 3. v. r.) und neu gewählten Verwaltungsratsmitgliedern und Ersatzvertreter/innen (von rechts): Dr. Wolfgang Henning (Behindertenbeauftragte der FAU, 2. v. r.), Andrea Gerlach-Newman (Kanzlerin der THN, 4. v. r.), Ursula Meßmann (Ersatzvertreterin, Behindertenbeauftragte der THN), Johannes Schilling (Student der FAU), Prof. Dr. Edina Normann (Frauenbeauftragte der EVHN), Kurt Füglein (Kanzler der EVHN), Tabea Bine Rüll (Studentin der HFH), Justus Kaulingfrecks (Ersatzvertreter, Student der HSWT) und Prof. Dr. Michael Greiner (Ersatzvertreter, HSWT)

# Studenten WERKs Blitz

Dezember 2017

Mensaspeiseplan und aktuelle Infos



Herbstlicher Campus der Technischen Hochschule Ingolstadt (links das Gebäude mit unserer Mensa und Cafeteria)

Wir beraten, fördern und versorgen Studierende



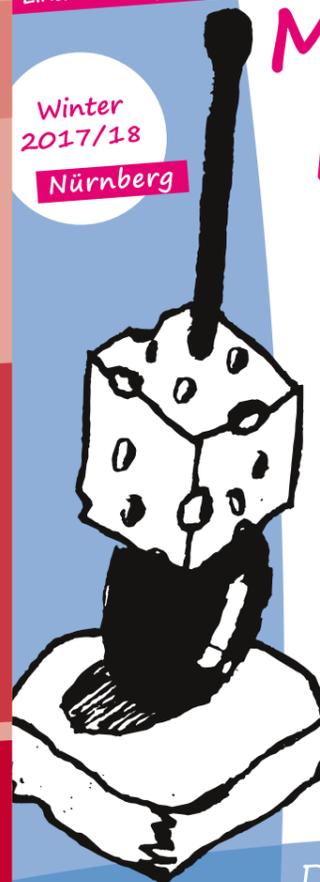
www.werkswelt.de

in Mittelfranken, Eichstätt und Ingolstadt

Eintritt & Häppchen frei!

Winter 2017/18  
Nürnberg

# Musen-häppchen



Tobi Schröder (git, voc)  
Singer-Songwriter

Ina Reichmann  
Poetry

Ines Spindler, Daniel Bäuml  
Klassischer Gesang mit Klavierbegleitung

Dorothea Kaiser  
Autorin

u.a.

Moderation:  
Sebastian Fischer  
Funklust - Deine Campusmedien



www.facebook.com/kulturcampus.en

Instagram: @kulturcampus.en  
www.werkswelt.de/kultur

Do 07.12.2017, 19.30 h

Studentenhaus Nürnberg,  
Andrej-Sacharow-Platz 1, Festsaal (3. OG)

## Hausrezept: Vanillehörnchen

Vanillehörnchen, in Oberbayern auch als Kipferl bekannt, von Hermine Hellwig, weltbeste Bäckerin aus unserer Cafeteria in Eichstätt. Zu Weihnachten – zum Verschenken oder Selberessen ...



Zutaten:

300 g Mehl Typ 405, 250 g Butter oder Margarine, 125 g Zucker, 3 Eigelb, 150 g geschälte, gemahlene Mandeln

Zubereitung:

Alle Zutaten verkneten und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig in fingerdicke Stangen ausrollen.

In ca. 4 cm langen Stücke schneiden und Hörnchen formen.

Mit Abständen auf ein Blech mit Backpapier legen.

Bei 160 °C (Umluft) im Backofen hellgelb backen.

In einer flachen Schüssel (Suppenteller) 100 g Zucker mit 2 Päckchen Vanillezucker vermischen, die noch heißen Kipferl darin wälzen und dann abkühlen lassen.

Wohl bekomm's und frohes Fest, Eure

Hermine Hellwig, Leiterin der Cafeteria Eichstätt

# Studenten WERKs Blitz

## 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. 12,  
Dezember 2017

Herausgeber:  
Studentenwerk  
Erlangen-Nürnberg  
Hofmannstraße 27  
91052 Erlangen

## Info Öffnungszeiten

### Jahreswechsel 2017/18

Vom 23. Dezember 2017 bis einschließlich 1. Januar 2018 sind alle Einrichtungen des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg geschlossen. Unter der Telefonnummer unserer Psychologisch-Psychotherapeutischen Beratungsstelle in Erlangen (09131/8002-750) läuft während dieser Zeit eine Bandansage mit Informationen zu anderen regionalen Hilfsangeboten, die in Notfällen erreichbar sind. Für die Wohnheime gibt es einen Hausmeister-Bereitschaftsdienst. Die Erlanger Geschäftsstelle unseres Amts für Ausbildungsförderung (BAföG) in der Hofmannstraße 27 ist bereits ab 21. Dezember geschlossen. Die Mensen, Cafeterien und Cafebars unserer Hochschulgastronomie sind vom 23. Dezember 2017 bis einschließlich 7. Januar 2018 geschlossen (die Cafebars Südmensa, Universitätsbibliothek und Langemarckplatz in Erlangen sind bereits ab 2. Januar geöffnet).

Änderungen vorbehalten. Bitte beachten Sie unsere aktuellen Aushänge sowie die Informationen unter www.werkswelt.de!

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



### 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 Dezember 2017

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste	
Fr 01.12.	1 F  Schollenfilet gebacken <sup>Wz,Fi</sup> mit Dillmayonaise <sup>5,Wz,Ei,Mi</sup> Kartoffeln	2,76 €	3,76 €	5,52 €
	2 R Rindergeschneitzeltes in Thaicurry mit Sprossengemüse <sup>Wz,So</sup>	2,47 €	3,47 €	4,94 €
	3 V Germknödel <sup>Wz,Ei,Mi</sup> mit Zimt-Zucker und Mandelsoße <sup>Mi,Man</sup>	1,69 €	2,69 €	3,38 €
	4 V Nudeln <sup>Wz</sup> mit Paprikarahm <sup>Wz,Mi</sup>	1,69 €	2,69 €	3,38 €
Mo 04.12.	1 R Cevapcici <sup>Wz,Ei,So,Mi,Sel,Sen</sup> auf Tomatenreis, Ajvardip <sup>5,Wz,Ei,Mi</sup>	2,75 €	3,75 €	5,50 €
	2 S Schweineragout „Altfränkisch“ m. Speck, Zwiebeln u. Majoran <sup>4,Wz,Mi,Sen</sup>	2,02 €	3,02 €	4,04 €
	3 V Tortellini alla casa mit Gemüse und Käse <sup>1,4,Wz,Ei,Mi,Sel</sup>	2,25 €	3,25 €	4,50 €
Di 05.12.	1 S Schweineschnitzel „Wiener Art“ <sup>Wz</sup> mit Zitrone <sup>11</sup> und Kartoffelsalat <sup>(4),Sen</sup>	2,65 €	3,65 €	5,30 €
	2 G Lasagne m. Blattspinat u. Putenstreifen <sup>1,4,Wz,Ei,Mi,Sel</sup> , Tomatensoße <sup>Wz,Mi,Sel</sup>	3,08 €	4,08 €	6,16 €
	3 V Tipp des Tages	1,75 €	2,75 €	3,50 €
Mi 06.12.	1 R Rindergulasch mit Paprika, Champignons <sup>Wz,Mi,Sel</sup> und Kartoffelpüree <sup>Mi</sup>	2,88 €	3,88 €	5,76 €
	2 S Pasta tricolore mit Schinken und Pilzen <sup>1,4,7,Wz,Mi</sup>	1,88 €	2,88 €	3,76 €
	3 V Quarkstrudel <sup>Wz,Ei,Mi</sup> mit Vanillesoße <sup>Mi</sup>	1,85 €	2,85 €	3,70 €
	4 V Farfalle tricolore <sup>Wz</sup> mit Pilzen <sup>Wz,Mi</sup>	1,75 €	2,75 €	3,50 €
Do 07.12.	1 W Hirschbraten <sup>Wz,Sel</sup> mit Apfelrotkohl <sup>5</sup> und rohem Klob <sup>9,Su</sup>	4,11 €	5,11 €	8,22 €
	2 G Entenkeule <sup>Wz,Sel</sup> mit Apfelrotkohl <sup>5</sup> und rohem Klob <sup>9,Su</sup>	4,11 €	5,11 €	8,22 €
	3 V Saccotini Rucola <sup>Wz,Mi</sup> in Pfifferlingrahm <sup>Wz,Mi</sup> winterlicher Salat	3,88 €	4,88 €	7,76 €
	V nur in der Südmensa in Erlangen: Hirtenkäse-Spinat-Börek <sup>Wz,Ei,Mi</sup> , Bauernsalat <sup>10,Mi</sup> u. Knob.-Quark-Dip <sup>5,Wz,Ei,Mi</sup>	3,88 €	4,88 €	7,76 €
Fr 08.12.	1 F  Fish <sup>Wz,Ei,Fi,Sel</sup> and Chips mit Remoulade <sup>4,5,Wz,Ei</sup>	2,92 €	3,92 €	5,84 €
	2 G Geflügelspieß mit Erdnusssoße <sup>Er</sup>	2,15 €	3,15 €	4,30 €
	3 V Auberginenpiccata <sup>1,4,Wz,Ei,Mi</sup> auf Tomatennudeln <sup>Wz</sup>	2,27 €	3,27 €	4,54 €
Mo 11.12.	1 S Penne alla Carbonara <sup>1,4,Wz,Ei,Mi</sup>	1,88 €	2,88 €	3,76 €
	2 G Hähnchenbrust <sup>Wz,So</sup> m. Champignon-Tomaten-Ragout <sup>Wz</sup>	2,19 €	3,19 €	4,38 €
	3  Sojaragout m. Mungobohnen u. Kokossoße <sup>7,So,Sel</sup> u. Reis	1,82 €	2,82 €	3,64 €
Di 12.12.	1 G Hähnchenspieß mit BBQ Soße <sup>5,Wz</sup> und Reis	2,48 €	3,48 €	4,96 €
	2 S Paprikarahmgulasch vom Schwein <sup>Wz,Mi,Sel</sup> mit Nudeln <sup>Wz</sup>	2,54 €	3,54 €	5,08 €
	3 V Kartoffel-Gemüseauflauf <sup>Ei,Mi,Sel</sup> mit Lauchsoße <sup>Wz,Mi</sup>	1,85 €	2,85 €	3,70 €
Mi 13.12.	1 S Schinkennudeln <sup>4,7,Wz,Ei,Mi</sup> mit Tomatensoße <sup>Wz,Mi,Sel</sup>	2,07 €	3,07 €	4,14 €
	2 G Putenbrustgeschneitzeltes mit Karotten-Orangensoße	2,47 €	3,47 €	4,94 €
	3 V Hirtenkäse gebacken <sup>Wz,Mi</sup> mit Kräuter-Dip <sup>5,Wz,Ei,So,Mi</sup>	2,45 €	3,45 €	4,90 €
Do 14.12.	1 G Gyrospanne: Hähnchen, Weißkrautsalat, Tsatsiki <sup>Mi,1,7,9,Su</sup> , Tomatenreis	3,05 €	4,05 €	6,10 €
	2 S Schweinebraten „Jäger Art“ <sup>Wz,Sel</sup>	2,05 €	3,05 €	4,10 €
	3 V Spätzle-Pfanne „Gärtnerin“ <sup>Wz,Ei,Mi</sup> mit Schnittlauchsoße <sup>Wz,Mi</sup>	1,97 €	2,97 €	3,94 €

S = Schwein R = Rind G = Geflügel L = Lamm W = Wild F = Fisch V = vegetarisch = vegan MV = mensaVital B = Bio  
Beilagen sind nicht im Preis enthalten. Änderungen vorbehalten!  
Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff 2 = mit Caffein 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

### 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  
Ergänzung + Vitaminisierung

Exzellenter Schutz vor Schädlingen.  
www.gesa.de

Hygiene überzeugend anders.



gesa  
Schädlingsbekämpfung

## 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 Dezember 2017

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste	
Fr 15.12.	1 G Putengulasch „TexMex“ <sup>Wz,Sel</sup> mit Nudeln <sup>Wz</sup>	2,33 €	3,33 €	4,66 €
	2 V Apfelküchle <sup>Wz,Ei,Mi</sup> mit Vanillesoße <sup>Mi</sup>	2,48 €	3,48 €	4,96 €
	3 F  Knusper-A.-Seelachshappen <sup>Wz,Fi</sup> mit Remoulade <sup>4,5,Wz,Mi,Ei</sup>	2,22 €	3,22 €	4,44 €
	4  Pasta Aglio e olio mit Gemüse <sup>1,4,Wz,Mi,Sel</sup>	1,75 €	2,75 €	3,50 €
Mo 18.12.	1 V Gnocchi in Käse-Gemüsesoße <sup>1,4,Wz,Ei,Mi</sup>	2,27 €	3,27 €	4,54 €
	2 W Wildragout in Cranberries und Pilzen <sup>Wz,Mi,Sel</sup>	2,62 €	3,62 €	5,24 €
	3 S 6 kleine fränkische Bratwürste <sup>7</sup> auf Sauerkraut	2,15 €	3,15 €	4,30 €
Di 19.12.	1 V Schupfnudeln mit Tomaten und Hirtenkäse <sup>Wz,Ei,Mi</sup>	2,26 €	3,26 €	4,52 €
	2 G Puten Cordon Bleu <sup>Wz,Mi</sup> mit Zitrone <sup>11</sup>	2,38 €	3,38 €	4,76 €
	3 Tipp des Tages	1,75 €	2,75 €	3,50 €
Mi 20.12.	1 R Köfta <sup>Wz,Ei,Mi</sup> mit Gemüsereis <sup>Sel</sup> und Pfefferminzdip <sup>Mi</sup>	2,58 €	3,58 €	5,16 €
	2 G Hähnchenschnitzel m. Kürbiskernpanade <sup>Wz</sup> auf Linsensalat <sup>Sel</sup>	3,33 €	4,33 €	6,66 €
	3 V Kartoffelrösti <sup>7</sup> mit Frühlingsgemüse <sup>Mi,Sel</sup>	1,75 €	2,75 €	3,50 €
Do 21.12.	1 G Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Asiagemüse <sup>Wz,So</sup>	2,48 €	3,48 €	4,96 €
	2 S Pfefferspießbraten <sup>Wz,Mi,Sel</sup>	2,05 €	3,05 €	4,10 €
	3 V Spaghetti mit Soja-Bolognese <sup>Wz,So,Sel</sup> und Reibekäse <sup>1,4,Mi</sup>	1,85 €	2,85 €	3,70 €
Fr 22.12.	1 F  Alaska Seelachs gebraten <sup>Wz,Fi</sup> m. Kräuterdip <sup>5,Wz,Ei,Mi</sup> u. Kartoffeln	2,92 €	3,92 €	5,84 €
	2 S Rahmgeschneitzeltes vom Schwein <sup>Wz,Mi,Sel</sup>	2,07 €	3,07 €	4,14 €
	3 V Quarkkeulchen mit Zimtzucker und Apfelmus <sup>4,7,9,Wz,Ei,Mi,Su</sup>	1,95 €	2,95 €	3,90 €
	4 V Pasta Tricolore mit buntem Gemüse <sup>Wz,Mi</sup>	1,75 €	2,75 €	3,50 €
Mo 08.01.	1 R Bifteki <sup>Ei,Mi</sup> m. Krautsalat <sup>1,7,9,Su</sup> , Reis und Sour Cream Dip <sup>1,7,9,11,Mi,Su</sup>	2,74 €	3,74 €	5,48 €
	2 G Hähnchennuggets <sup>Wz</sup> mit Cocktailsoße <sup>5,7,9,Wz,Ei,Mi,Su</sup>	2,35 €	3,35 €	4,70 €
	3  Kartoffelgulasch mit Peperoni	1,75 €	2,75 €	3,50 €
Di 09.01.	1 S Bami Goreng (Schweinefleisch, Asiagemüse/Nudeln) <sup>7,Wz,So</sup>	2,27 €	3,27 €	4,54 €
	2 G Putenbruststeak Mediterran m. Hirtenkäse u. Paprika <sup>Wz,Mi</sup>	2,85 €	3,85 €	5,70 €
	3 V Zwiebel-Käse-Rösti <sup>Wz,Ei,Mi</sup> mit Schnittlauch-Dip <sup>5,Wz,Ei,Mi</sup>	1,75 €	2,75 €	3,50 €
Mi 10.01.	1 G Bulgurpfanne <sup>7,10,Wz</sup> m. Tomate, Oliven <sup>10</sup> u. Hähnchenstreifen	2,58 €	3,58 €	5,16 €
	2 S Schweineschnitzel "Jäger Art" <sup>Wz,Sel</sup>	2,17 €	3,17 €	4,34 €
	3 V Käsespätzle <sup>Wz,Ei,Mi</sup> mit Röstzwiebeln <sup>Wz</sup>	2,08 €	3,08 €	4,16 €

S = Schwein R = Rind G = Geflügel L = Lamm W = Wild F = Fisch V = vegetarisch = vegan MV = mensaVital B = Bio  
Beilagen sind nicht im Preis enthalten. Änderungen vorbehalten!  
Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff 2 = mit Caffein 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  
Südmensa  
Mensa Regensburger Str.

# ERLANGEN ON ICE

## MARKTPLATZ

24.11.2017- 07.01.2018



Eislaufen  
mitten  
in der City!



## 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

