



Summertime

Okay, die Überschrift ist zur Osterzeit vielleicht ein wenig gewagt, aber das Sommersemester 2018 nimmt bereits Fahrt auf und wir müssen uns auch schon mit ein paar Dingen befassen, die ab dem kommenden Wintersemester aktuell werden, so z.B. die Fortsetzung des Semestertickets für Erlangen und Nürnberg. Derzeit sitzen wir gemeinsam mit den Studierenden der vier teilnehmenden Hochschulen mit dem Verkehrsverbund am Verhandlungstisch und es sieht insgesamt durchaus positiv aus. Besonders erfreulich: Aufgrund der guten Kaufquote der Zusatzkarte werden voraussichtlich auch heuer sowohl die Zusatzkarte für sich als auch Basis- und Zusatzkarte zusammen im Wintersemester gegenüber dem Sommer wieder etwas billiger werden! Im Endspurt befinden wir uns derzeit auch bei der Fertigstellung unserer neuen, großen Wohnanlage am Erlanger Campus Süd. Und wir sind, das möchte ich an dieser Stelle nicht unerwähnt lassen, schon ein wenig stolz darauf, dass wir dieses Großprojekt aller Voraussicht nach im veranschlagten Kostenrahmen werden abschließen können. Den Studierenden und Bediensteten der Universitäten einen guten Start und Ihnen allen ein schönes und erfolgreiches Sommersemester ohne „Summertime Blues“ wünscht Ihr

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

Thank God It's Friday: Mensa-Freitagsmusik im Sommer

Zum Sommersemester hat Barbara Hofbauer, die an der Hochschule für Musik in Nürnberg Jazzgesang studiert, die Programmplanung für unsere Mensa-Freitagsmusikreihe „Thank God It's Friday“ übernommen. Auch an dieser Stelle danken wir Frau Hofbauer wie auch ihrem Vorgänger Martin Köhrer, ebenfalls HfM-Student, sehr herzlich! Und so starten wir im April:

Fr 13.04.2018, 12 Uhr, Mensa Insel Schütt Nürnberg:
Max Heimler Trio
Fr 20.04.2018, 12 Uhr, Mensa Langemarckplatz Erlangen:
Wegmann-Kiss Duo
Fr 27.04.2018, 12 Uhr, Mensa Insel Schütt Nürnberg:
Cubanconnection

werkswelt.de/kultur | facebook.com/kulturcampus.en
www.instagram.com/kulturcampus.en



Die neue studentische Organisatorin Barbara Hofbauer (rechts) mit Claudia Müller und Sebastian Fischer vom Studentenwerk

Meine Mensa aktuell: Veggie Zone St. Paul



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

Pünktlich zum Semesterbeginn öffnet auch unsere Veggie Zone St. Paul in Nürnberg wieder ihre Pforten. Nachdem wir im letzten Semester unsere Mittagsverpflegung vollends auf vegan umgestellt haben, waren wir mehr als nur positiv überrascht, wie gut unser neues Konzept angenommen wird. Auch in diesem Semester lassen wir wieder unsere Köpfe und Pfannen rauchen, um Euch mit frischer und kreativer Küche den Studiumsalltag ein bisschen schmackhafter zu machen.

Damit es spannend bleibt, in St. Paul die vegane Küche zu entdecken, haben wir uns natürlich auch wieder Aktionswochen, Länderspecials und neue Rezepturen einfallen lassen. Das Einzige, was auf jeden Fall bleibt, ist die Freude, mit der wir für Euch da sind. Also bis zum 9. April. Wir freuen uns auf Euch!

Nächste Folge: Mensa Ansbach

Noch freie Wohnheimplätze in Erlangen, Nürnberg und Ansbach

Während zu Beginn des Wintersemesters die Chancen auf einen Wohnplatz – im Wohnheim wie auch auf dem freien Wohnungsmarkt – in der Regel eher schlecht stehen, sieht es im Sommer meist anders aus. Außerdem steht derzeit in Erlangen unsere neue Wohnanlage am Campus Süd mit sechs Häusern und insgesamt 410 Wohnplätzen kurz vor der Fertigstellung. Die letzten beiden Häuser werden im Sommersemester bezugsfertig sein. Hier sind noch Gruppenwohnplätze und Einzelappartements frei – und das zu sehr günstigen Preisen von unter unter 300 Euro Warmmiete! Auch in Nürnberg und Ansbach haben wir noch ein paar freie Plätze, also schnell online bewerben!

Weitere Informationen unter:
www.werkswelt.de/wohnen
www.werkswelt.de/wohnanlage-campus-sued



Neubau Wohnanlage Campus Süd in Erlangen: Im Sommer 2018 werden die beiden letzten der insgesamt sechs Gebäude bezogen.

WERKs Blitz

April 2018

Mensaspeiseplan
und aktuelle Infos



Außergewöhnlich: Unsere nagelneue Cafeteria in der Hochschule für Musik in Nürnberg, die im März eröffnet wurde.

Wir beraten, fördern
und versorgen Studierende



www.werkswelt.de

in Mittelfranken,
Erichzell und Ingolstadt

Hausrezept: Veganer Dip

Liebe Veganer/innen und auch Nicht-Veganer/innen! Viele Gäste fragen uns „Wie macht ihr bloß immer diese leckeren veganen Dips?“ Das ist kein Hexenwerk, als Basis nehmen wir immer eine Soja-Mayonnaise. Aufmerksam, hier für Euch unser Rezept!



Zutaten:

0,5 l neutrales Öl (Rapsöl)
0,125 l Sojamilch
½ TL Salz
½ TL Zucker
1 EL Senf

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf das Öl in einen Standmixer geben. Auf die höchste Stufe stellen und langsam das Öl dazugeben. Wenn die Mischung im Mixer eine cremige Konsistenz erreicht, ist die Mayo fertig (auch das Volumen sollte sich mindestens verdoppelt haben). Danach einfach nochmal abschmecken.

Ihr könnt aus dieser Mayo alle möglichen Dips herstellen. Mit Knoblauch und Gurken mischen: Schon ist es ein veganes Tsatsiki. Mit Ketchup mischen: Schon ist es eine Cocktailsoße. Probiert es selbst aus!

Wohl bekomm's, Eure

Schno Kadir
stv. Leiterin der Veggie Zone St. Paul in Nürnberg

Nürnberg: Freier Krippenplatz zum 1. Mai



Zum 1. Mai 2018 ist kurzfristig noch ein Betreuungsplatz in unserer Kinderkrippe KiKriKi in Nürnberg (Walter-Meckauer-Straße) frei. In familiärer Atmosphäre werden dort 8 Kinder im Alter 1-3 Jahre betreut,

für studentische Eltern zu besonders günstigen Preisen. Weitere Informationen und Platzvergabe:
Sybille Schöpf, Tel 09131/8002-65,
Sybille.Schoepf@werkswelt.de | www.werkswelt.de/kitas

DIY-Mensa: Dein Rezept in Deiner Mensa!



In der Mensa gibt es mal wieder nicht Euer Lieblingsessen? Ihr habt ein geniales Rezept, das andere unbedingt probieren müssen? Dann freut Euch auf unsere Aktion „DIY-Mensa: Koch Dir Dein Lieblingsgericht!“ in der

Mensa Regensburger Straße. Im Juni habt Ihr die Möglichkeit, als Team von 1-3 Personen mit unseren Kochprofis Euer Lieblingsgericht zu kochen. Weitere Infos findet Ihr im nächsten WERKsBlitz und demnächst auf unserer Homepage.

Kosmische RABATTE

NUR MIT DER SEMESTERTICKET ZUSATZKARTE U.V.M.

 E4 BOULDERHALLE NÜRNBERG <small>Allersberger Str. 185 90461 Nürnberg</small> <div style="font-size: 2em; font-weight: bold; color: orange;">20%</div> <small>Rabatt auf den Eintritt*</small>	 AIRTIME TRAMPOLINHALLE <small>Klingenhofstr. 70 90411 Nürnberg</small> <div style="font-size: 2em; font-weight: bold; color: orange;">GRATIS</div> <div style="font-size: 1.2em; font-weight: bold; color: orange;">SPRUNGSOCKEN</div> <small>Im Wert von 2,90 €*</small>	 KITESURFING & STAND-UP-PADDLING <small>Seestr. 30 91738 Langlaur</small> <div style="font-size: 2em; font-weight: bold; color: orange;">20 €</div> <small>Rabatt auf einen 2-Tages Windsurfkurs*</small>
--	--	---

*Alle Rabatte und Bedingungen auf: VGN.DE/SEMESTERTICKET

Folge mir auf Instagram

Mit der Zusatzkarte fährst Du mit allen Bussen und Bahnen im gesamten Verbundgebiet zeitlich unbegrenzt für weniger als EUR 35,-/Monat.**

**Die Semesterticket Zusatzkarte kostet für das Sommersemester 2018 einmalig EUR 208,50. Sie kann von allen Studierenden der FAU Erlangen-Nürnberg, TH Nürnberg, E.ON und der HfM Nürnberg erworben werden.



Nur vom Studentenwerk:

Das Ratgeberpaket



Für die Zukunft
ZEIT CAMPUS RATGEBER
Masterstudium 2018

Für die Seele
Manner Original
Neapolitaner Minis

Fürs Herz
Ein Getränk nach Wahl:
• Kaffee • Kakao • Tee

WERKs Blitz

Impressum

Ausgabe Nr. 4,
April 2018
Herausgeber:
Studentenwerk
Erlangen-Nürnberg
Hofmannstraße 27
91052 Erlangen

Mathias M. Meyer,
Geschäftsführer (kommissarisch)

Kontakt:
E-Mail: info@werkswelt.de
Tel 09131/8002-0
Fax 09131/8002-190

Layout:
Uwe Scheer
Fotos:
Karin Stöhr (Editorial)
Druck:
Druckerei C. Fleißa GmbH
Auflage: 6.000

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 April 2018

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste
Mo 02.04. Feiertag			
Di 03.04. 1 S	2 Schweinsbratwürste ⁷ auf Sauerkraut ⁴ mit Kartoffelpüree ^{Mi}	2,47 €	3,47 € 4,94 €
2 G	Hähnchenpfanne Caprese mit Reis und Gemüse ^{Mi}	2,48 €	3,48 € 4,96 €
3 V	Pasta mit Blattspinat und Gorgonzolasoße ^{1,4,Wz,Mi}	1,75 €	3,23 € 3,50 €
Mi 04.04. 1 R	Rinderhacksteak ^{Wz,Ei,Sel,Sen} mit Bohnen-Kartoffelgemüse ^{Wz,Mi}	2,92 €	3,92 € 5,84 €
2 G	Putenschnitzel „Wiener Art“ mit Zitrone ^{11,Wz}	2,19 €	3,19 € 4,38 €
3 V*	Soja-Mais-Chili ^{5,Wz,Sel,So} mit Paprikareis	1,85 €	3,23 € 3,70 €
Do 05.04. 1 S	Pfeffergeschnetzeltes vom Schwein ^{Wz,Mi} mit Spätzle ^{Wz,Ei}	2,38 €	3,38 € 4,76 €
2 V*	Rote-Beete-Schnitzel ^{Wz} mit Sauerrahm ^{1,7,9,Su,Mi}	1,92 €	2,92 € 3,84 €
3 V	Geb. Hühnerkeulenschnitzel ^{Wz,Ei} , Nudelsalat ^{1,4,5,Wz,Ei,Mi} , Zitronendip ^{5,Wz,Ei,Mi}	2,69 €	3,69 € 5,32 €
Fr 06.04. 1 V	Weizen-Tortilla ^{Wz} mit Gemüsefüllung ^{Wz,Mi,Sel} und Knoblauch-Dip ^{5,Wz,Ei,So,Mi}	2,27 €	3,27 € 4,54 €
2	Tipp des Tages	1,75 €	2,75 € 3,50 €
3 F	Alaskaseelachs im Sesammantel ^{Wz,Fi,Ses} mit Limetten-Chili-Soße ^{Wz,Mi}	2,35 €	3,35 € 4,70 €
Mo 09.04. 1 G	Hähnchenbrust mit Champignonsahnesoße ^{Wz,So,Mi} und Reis	2,49 €	3,49 € 4,98 €
2 S	Schweinegeschnetzeltes in Zwiebel-Kräutersoße ^{Wz,Mi,Sel}	2,07 €	3,07 € 4,14 €
3 V	Ricotta-Tortellini ^{Wz,Ei,Mi} mit Tomatensoße ^{Wz,Mi,Sel} und Reibekäse ^{1,4,Mi}	1,89 €	3,23 € 3,78 €
Di 10.04. 1 V	Kartoffel-Brokkoli-Flan ^{Ei,Mi} mit Käsesoße ^{1,Wz,Mi}	2,34 €	3,34 € 4,68 €
2 G	Grünes Curry mit Putenfleisch, Kokos und Gemüse ^{Wz,So}	2,42 €	3,42 € 4,84 €
3 S	Schweineschnitzel Cipola mit Zitrone ^{11,Wz}	2,12 €	3,12 € 4,24 €
Mi 11.04. 1 V	Fussili ^{Wz} mit Zitronen-Zucchini-Soße ^{11,Wz,Mi}	1,75 €	3,23 € 3,50 €
2 G	Hähnchenbrust im Knuspermantel ^{Wz,Ei,Ge} mit Cajun-Dip	2,37 €	3,37 € 4,74 €
3 R	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ ^{4,5,Wz,Sel}	2,47 €	3,47 € 4,94 €
4 V	Apfelstrudel ^{Wz,Ei,Mi} mit Vanillesoße ^{Mi}	1,75 €	3,23 € 3,50 €
Do 12.04. 1 R	Pasta Saloniki ^{1,4,Wz,Mi}	2,19 €	3,23 € 4,38 €
2 S	Grillteller (1 Steak/1 Bratwurst/1 Bacon) ^{4,7} m. Krautsalat u. Sour-Cream-Dip ^{1,7,9,11,Mi,Su}	2,97 €	3,97 € 5,94 €
3 V	Waldpilze in Kräuterrahm ^{Wz,So,Mi,Sel} und Semmelkloß ^{Wz,Ei,So,Mi}	2,42 €	3,42 € 4,84 €
Fr 13.04. 1 F	Geb. A-Seelachsfilet ^{Wz,Fi} mit Remoulade ^{4,5,Wz,Ei} , Zitrone ¹¹ und Kartoffelwedges	2,89 €	3,89 € 5,78 €
2 G	Geflügelspieß mit Erdnussoße ^{Er}	2,15 €	3,15 € 4,30 €
3 V*	Pasta Napoli ^{Wz}	1,75 €	3,23 € 3,50 €
Mo 16.04. 1 S	Krautwickel ^{Wz,Sen} mit Zwiebelsoße ^{Wz,Sel} und Püree ^{7,Mi}	2,19 €	3,23 € 4,38 €
2 G	Hähnchen Cordon Bleu ^{1,4,7,Wz,Mi,Sel} mit Zitrone ¹¹	2,22 €	3,22 € 4,44 €
3 V	Gemüsecurry mit Sojawürfeln im Reisrand ^{11,Wz,So,Sen}	1,97 €	3,23 € 3,94 €
Di 17.04. 1 S	Vollkorn-Spirelli mit Schinken ^{4,7,Wz} und Tomaten-Basilikum-Sahnesoße ^{Wz,Mi,Sel}	1,75 €	3,23 € 3,50 €
2 R	Rindergeschnetzeltes mit Gemüsestreifen ^{Wz,Mi,Sel}	2,35 €	3,35 € 4,70 €
3 V	Vegetarische Frühlingsrolle ^{Wz,Ei,So,Mi,Sel} mit Sweet-Chili-Soße ^{5,11}	1,81 €	2,81 € 3,62 €

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

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 in Schädlingsbekämpfung

Exzellenter Schutz vor Schädlingen.
www.gesa.de

Hygiene überzeugend anders.



gesa

Immer & überall



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 fettgebakkenen 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 April 2018

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste
Mi 18.04. 1 G	Hähnchensteak aus der Keule auf Gemüsenudeln ^{Wz,Sel} mit Orangensoße ^{Wz,Sel}	2,65 €	3,65 € 5,30 €
2 F	Forelle „Müllerin Art“ ^{11,Wz,Fi,Mi,Man,Sel}	3,33 €	4,33 € 6,66 €
3 V	Sellerieschnitzel ^{Wz,Sel} auf Rahmlauch ^{Wz,Mi}	1,75 €	2,75 € 3,50 €
Do 19.04. 1 G	Geflügelkadeln ^{Wz,Ei,M} , Kartoffelsalat ^{1,7,9,Su} u. Quark-Gurken-Dip ^{5,Wz,Ei,Sen,So,Mi}	2,78 €	3,78 € 5,56 €
2 R	Fränkischer Rinderbraten mit Gemüsestreifen in Rahm ^{Wz,Mi,Sel}	2,85 €	3,85 € 5,70 €
3 V	Pasta ^{Wz} mit Broccoli und Paprika ^{1,4,Wz,Mi}	1,75 €	3,23 € 3,50 €
Fr 20.04. 1 F	A-Seelachsfilet im Backteig ^{Wz,Fi} mit Tomatensoße ^{Wz,Mi,Sel} u. Reis	2,58 €	3,58 € 5,16 €
2 G	Hähnchenbrust mit Zwiebelsahnesoße ^{Wz,So,Mi,Sel}	2,17 €	3,17 € 4,34 €
3 V*	Thai-Nudelmischung-Pfanne mit Erdnüssen in Kokossoße ^{Wz,Er,So}	1,81 €	3,23 € 3,62 €
Mo 23.04. 1 S	Zwei Thüringer Bratwürste ⁷ mit Sauerkraut ⁴ und Püree ^{Mi}	2,58 €	3,58 € 5,16 €
2 R	Kalbsgulasch in „Jäger Art“ mit Waldpilzen ^{4,7,Wz,Mi,Sel}	2,92 €	3,92 € 5,84 €
3 V	Canneloni nonna ^{1,4,Wz,Ei,Mi}	2,49 €	3,49 € 4,98 €
4 V*	Tortellini Bolognese ^{Wz,So,Sel} an Süßkartoffel-Kräuterragout mit Kirschtomaten ^{Sel}	2,88 €	3,88 € 5,76 €
Di 24.04. 1 S	Maultaschen mit Hackfleischfüllung ^{Wz,Ei,Sel} auf Ratatouillegemüse ^{Wz}	1,82 €	3,23 € 3,64 €
2 G	Putensteak ^{Wz} mit Pfefferrahmsauce ^{Wz,Mi,Sel}	2,78 €	3,78 € 5,56 €
3 V*	Erbsen-Quinoa-Frikadelle ^{Sel} mit veganem Senf-Dip ^{Sen}	1,91 €	2,91 € 3,82 €
4 V	Raviolini mit Käsefüllung ^{Wz,Ei,Mi} mit Roter Bete und Sauerrahm ^{Mi}	2,88 €	3,88 € 5,76 €
Mi 25.04. 1 S	Schweine Cordon Bleu ^{1,4,7,Wz,Mi} mit Kartoffelsalat ^{1,4,Sen} und Zitrone ¹¹	2,82 €	3,82 € 5,64 €
2 G	Putengeschnetzeltes Thai-style ^{Wz,So}	2,59 €	3,59 € 5,18 €
3 V*	Falafeltasche mit Salat ^{4,Wz,Sel} und Pfirsich Chutney ^{7,11}	2,82 €	3,82 € 5,64 €
4 V	Tortellini Spinat-Ricotta ^{Wz,Ei,Mi} mit Spargel, Pinienkernen dazu Limonensoße ^{Wz,Mi}	2,88 €	3,88 € 5,76 €
Do 26.04. 1 R	Spaghetti Bolognese ^{Wz,Mi} mit geriebenem Käse ^{1,4,Mi}	2,19 €	3,23 € 4,38 €
2 S	Schweinebraten mit Kümmelsoße ^{Wz,Sel}	2,05 €	3,05 € 4,10 €
3 V	Spätzlepfanne „Gärtnerin Art“ mit Gemüsestreifen und Käsesoße ^{Wz,Ei,Mi,Sel}	1,84 €	3,23 € 3,68 €
4 V*	Raviolini mit Gemüsefüllung ^{Wz,Sel} , dazu Tomaten-Chili-Pesto ^{Man,So} und Rucola	2,88 €	3,88 € 5,76 €
Fr 27.04. 1 F	A-Seelachsfilet im Kartoffelmantel ^{Wz,Mi} , Zitrone ¹¹ mit Spinatkartoffeln ^{Mi}	2,85 €	3,85 € 5,70 €
2 S	Schweinerückensteak mit Zwiebel-Käsetopping ^{1,4,Wz,So,Mi}	2,18 €	3,18 € 4,36 €
3 V	Grießbrei mit Kirschkompott und Zimt-Zucker ^{11,Wz,Mi}	1,75 €	3,23 € 3,50 €
4 V*	Pasta mit Tomaten und Zucchini ^{Wz,Sel}	1,75 €	3,23 € 3,50 €
Mo 30.04. 1 G	Gnocchi mit Rucola, Putensalami und geriebenem Mozzarella ^{4,7,Wz,Ei,Mi}	2,75 €	3,75 € 5,50 €
2 S	Schweineschnitzel gebacken „Wiener Art“ ^{Wz} mit Zitrone ¹¹	1,98 €	2,98 € 3,96 €
3 V	Pasta Funghi ^{Wz,Ei,Mi} (auch mit Vollkornnudeln)	1,75 €	3,23 € 3,50 €
Di 01.05. Feiertag			
Mi 02.05. 1 R	Rindergulasch „Ungarische Art“ ^{11,Wz} mit Nudeln ^{Wz}	2,82 €	3,82 € 5,64 €
2 R S	Ravioli mit Hackfleischfüllung ^{1,4,Wz,Ei,Mi,Sel} in Gemüsesoße ^{Wz,Mi}	2,19 €	3,23 € 4,38 €
3 V	Käsespätzle mit Röstzwiebeln ^{Wz,Ei,Mi}	2,05 €	3,23 € 4,10 €

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



Veggie Zone

St. Paul

Nürnberg, Dutzendteichstraße 24,
bei der Mensa Regensburger Straße

Täglich zwei vegane Gerichte!

Während der Semesterferien
vom 09.02.2018 bis 08.04.2018
geschlossen.

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.

10. ERLANGER STERNEN NACHT



EINKAUFEN • FLANIEREN • GENIEßEN

11. MAI 2018

EINKAUFEN BIS 23 UHR

Kulturbühne • Food-Trucks • City-Biergarten

