

Hauptgewinn



„Du hast hinterher 30.000 Euro Schulden!“ – so oder ähnlich lauten die derzeit verbreiteten „Fake-News“ zum Thema BAföG. Erstens stimmt das nicht, denn man muss maximal 10.000 Euro zurückzahlen, und zweitens kann die einzige wirklich wahre und wichtige Botschaft nur lauten: Man bekommt die Hälfte der Förderung geschenkt, BAföG ist also ein echter Hauptgewinn! Die BAföG-Reform im Jahr 2016 hatte das Ziel, noch mehr Menschen den Zugang zur BAföG-Förderung zu gewähren. Dass dies leider nicht gelungen ist, belegt die rückläufige Zahl an BAföG-Anträgen. Das wiederum dürfte aber durchaus auch an den besagten Fehlinformationen liegen, die zum Thema BAföG kursieren. Deshalb ist es mir ein besonderes Anliegen, dass unser Amt für Ausbildungsförderung noch mehr auf Studierende und Studieninteressierte zugeht und diese noch besser mit Informationen versorgt – so haben wir z.B. kürzlich eine Woche lang vor Ort in den Mensen in Erlangen und Nürnberg zum Thema BAföG beraten und gerade erst in Nürnberg unseren neuen BAföG-Infopoint eröffnet, der bislang sehr gut angenommen wird. Zum Schluss noch ein Tipp für alle, die schon BAföG beziehen: Denken Sie an den Termin für Ihren Weiterförderungsantrag!

Ihre

Silke Kunkel,
Leiterin des Amtes für Ausbildungsförderung
beim Studentenwerk Erlangen-Nürnberg

Besuch bei der AGH Krakau

Vom 7. bis 11. Mai 2018 ging der langjährige Sportaustausch mit der Technisch-Wissenschaftlichen Universität Krakau (AGH) in eine neue Runde. 17 deutsche Studierende verbrachten eine ereignisreiche Besuchswoche in Krakau, die mit einem Volleyballturnier am Donnerstagabend ihren sportlichen Höhepunkt fand. Darüber hinaus organisierten die polnischen Gastgeber ein umfangreiches Besuchsprogramm, das den Gästen Gelegenheit gab, die Geschichte der Region und ihre Sehenswürdigkeiten kennenzulernen. Die Studierenden aus Krakau und Erlangen konnten dank der Förderung des Deutsch-Polnischen-Jugendwerks eine tolle Zeit miteinander verbringen. Wir freuen uns auf den Gegenbesuch in Erlangen im nächsten Jahr!



Deutsch-polnisches Volleyballturnier am 10. Mai 2018 in Krakau

Meine Mensa aktuell: Südmensa Erlangen



Sandra Huber, organisatorische Leiterin der Erlanger Südmensa

Im Februar 2012 öffnet die Südmensa nach knapp zweijähriger Bauzeit wieder ihre Pforten. Trotz des Umbaus erscheint sie uns heute doch schon wieder etwas zu klein. Dennoch wollen wir uns stetig verbessern, bieten u.a. seit gut einem Jahr dreimal pro Woche die Menülinie „mensaVital“ an und wollen auch darüber hinaus unser Angebot um gesunde Alternativen erweitern. Pünktlich zu den ersten Sonnenstrahlen konnten wir dieses Jahr unseren Imbisswagen gegen einen größeren Raum in der Tentoria eintauschen. Mit mehr Platz und passenden Geräten, können wir noch besser auf die Wünsche unserer Gäste eingehen und unser Sortiment erweitern. Als weitere Alternative soll in unserer neuen Wohnanlage auf der anderen Seite der Erwin-Rommel-Straße eine Cafobar entstehen.

Nächste Folge: Mensa Langemarckplatz Erlangen

Wohnanlage Campus Süd eingeweiht

Am 23. Mai 2018 fand die Einweihung der neuen Wohnanlage des Studentenwerks am Erlanger Campus Süd statt. Das Studentenwerk Erlangen-Nürnberg hat dort in den vergangenen drei Jahren 6 neue Wohngebäude mit insgesamt 410 Wohnplätzen für Studierende errichtet. Die Festrede hielt Joachim Herrmann, Bayerischer Staatsminister des Innern und für Integration. Grußworte sprachen u.a. der Erlanger Oberbürgermeister Dr. Florian Janik, die Kanzlerin der Technischen Hochschule Nürnberg und Verwaltungsratsvorsitzende des Studentenwerks, Andrea Gerlach-Newman, der Kanzler der Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg, Christian Zens, sowie der Generalsekretär des Deutschen Studentenwerks (DSW), Achim Meyer auf der Heyde.



Schlüsselübergabe für die neue Wohnanlage Campus Süd in Erlangen am 23. Mai 2018: Architekt Ludwig Karl, Staatsminister Joachim Herrmann, Studentenwerks-Geschäftsführer Mathias M. Meyer, Andrea Gerlach-Newman, Kanzlerin der TH Nürnberg und Vorsitzende des Verwaltungsrats des Studentenwerks, Julia Kusser, beim Studentenwerk Erlangen-Nürnberg Projektleiterin des Neubaus (v.l.)

Studenten
WERKs
Blitz

Juli 2018

Mensaspeiseplan
und aktuelle Infos



Die neue Wohnanlage am Campus Süd in Erlangen wurde am 23. Mai 2018 feierlich eingeweiht.

Wir beraten, fördern
und versorgen Studierende



www.werkswelt.de

in Mittelfranken,
Eichstätt und Ingolstadt

Ferienöffnungszeiten Hochschulgastronomie Sommer 2018

Durchgehend geöffnet:

Südmensa und Cafobar, 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 (30.07.-02.09.)
Mensa Regensburger Straße, Nürnberg (06.08.-09.09.)
Veggie Zone St. Paul, Nürnberg (13.07.-14.10. / in dieser Zeit als Aufenthaltsraum geöffnet, Automatenstation zugänglich)
Mensa Ansbach (30.07.-02.09.)
Mensateria Gastwirtschaft zum Adler, Triesdorf (30.07.-09.09.)
Mensa Ingolstadt (03.08.-09.09.)
Mensa Eichstätt (30.07.-16.09.)
Cafeteria Chemikum, Erlangen (03.07.-30.09.)
Cafeteria Südmensa, Erlangen (30.07.-30.09.)
SÜDGärtla, Erlangen (23.07.-30.09.)
Cafeteria Kochstraße, Erlangen (30.07.-09.09.)
Cafobar Langemarckplatz, Erlangen (30.07.-09.09.)
Cafobar Universitätsbibliothek, Erlangen (16.07.-14.10.)
Cafeteria Bingstraße, Nürnberg (23.07.-14.10.)
Cafeteria Bärenschanzstraße, Nürnberg (20.07.-30.09.)
Cafeteria Come IN Hohfederstraße, Nürnberg (16.07.-30.09.)
Cafeteria Veilhofstraße, Nürnberg (06.08.-30.09.)

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

Hausrezept: Schoko-Cupcakes

Vegan und glutenfrei! Nachdem Cupcakes aus dem Amerikanischen stammen, ein kleiner Tipp: Eine Tasse entspricht einem Kaffeepot mit ca. 230 ml.



Zutaten für 12 Cupcakes: 9 g Leinsamenschrot gemischt mit 5 EL Wasser (ergibt 2 Leinsamen-Eier), 115 ml Mandelmilch oder andere ungesüßte Pflanzenmilch (½ Tasse), 2 EL Apfelessig, 1 ½ TL Natron, 73 ml Ahornsirup (¼ Tasse und 1 EL), 77 g Rohrzucker (1 Drittel Tasse), 63 g Kokosnussöl geschmolzen (¼ Tasse), 245 g Apfelmus (1 Tasse), 60 g Kakaopulver (½ Tasse), 59 g Mandelmehl (½ Tasse), 25 g Hafermehl glutenfrei (¼ Tasse), 100 g Mehlmischung glutenfrei (¾ Tasse, z. B. Schär Mix C – Kuchen und Kekse); für das Frosting: 120 g Mandelmilch oder andere ungesüßte Pflanzenmilch (½ Tasse), 230 g vegane dunkle Schokolade (1 ¼ Tasse), 113 g vegane Margarine (½ Tasse, z. B. Alsan Bio Margarine), 150-200 g Puderzucker (1 ¼ - 2 Tassen)

Zubereitung: Den Ofen auf 190 °C vorheizen und ein Muffin-Backblech für 12 Muffins mit Muffin-Förmchen auslegen oder leicht einfetten. Mandelmilch mit dem Apfelessig mischen und beiseite stellen. Die Leinsameneier in einer großen Backschüssel vorbereiten und für 5 Minuten ziehen lassen. Das Natron zu der Mandelmilch-Apfelessig-Mischung geben und rühren. Es sollte leicht schäumen. Zucker, Ahornsirup und die Mandelmilch-Mischung zu den Leinsamen-Eiern geben und rühren. Apfelmus, Kokosnussöl und Salz dazugeben und weiter rühren. Kakaopulver, Mandelmehl, Hafermehl und glutenfreie Mehlmischung dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Der Teig sollte nicht zu fest oder zu flüssig sein, so dass er leicht portionierbar ist. Mit einem Löffel den Teig gleichmäßig auf die Muffin Förmchen aufteilen. In den Ofen geben und 30-35 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen in einen Muffin stechen, wenn dieser sauber herauskommt, sind sie fertig. Aus dem Ofen nehmen und komplett auskühlen lassen. Für das Frosting die Mandelmilch in einen kleinen Topf geben und leicht erhitzen (nicht kochen). Die Schokolade dazugeben, abdecken und 2 Minuten schmelzen lassen. Mit einem Holzlöffel rühren, bis alles gut verbunden ist. Dann die Butter dazugeben und noch einmal 10 Minuten abdecken und schmelzen lassen. Mit einem Handmixer alles gut verrühren und 1 Tasse Puderzucker dazugeben. Für 30 Minuten in den Kühlschrank geben. Aus dem Kühlschrank nehmen. Falls es immer noch zu dünn ist, weitere ¼ - ¾ Tasse Puderzucker dazugeben und weiter rühren. Das Frosting sollte richtig schön cremig, aber trotzdem fest und streichbar sein. Falls zu flüssig, mit Puderzucker nachjustieren. Alle Cupcakes mit dem Frosting überziehen und genießen! Wohl bekomm's,

Eure Tamara Kattner, Köchin in der Erlanger Südmensa

BAföG: Stichtag 31. Juli

Achtung: Weiterförderungsanträge rechtzeitig stellen!



Studierende, die bereits BAföG beziehen und bei denen im BAföG-Bescheid das Ende des laufenden Bewilligungszeitraumes auf Ende September 2018 festgesetzt ist, aufgepasst: Denken Sie daran, den Weiterförderungsantrag für das Wintersemester 2018/19 rechtzeitig zu stellen und holen Sie sich deshalb frühzeitig die Antragsformulare ab!

Unter www.bafog-bayern.de können Sie Ihren BAföG-Antrag auch bequem online ausfüllen.

Stichtag für die Abgabe der Anträge: 31.07.2018!

Nur vom Studentenwerk:

Das Wohlfühlpaket



Für den Kopf
Die neue ZEIT CAMPUS Juli/August 2018

Für die Seele
Kaufland
K-Classic CHOC IT!

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

StudentenWERKs Blitz

Impressum

Ausgabe Nr. 7,
Juli 2018
Herausgeber:
Studentenwerk
Erlangen-Nürnberg
Hofmannstraße 27
91052 Erlangen

Mathias M. Meyer,
Geschäftsführer

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

Layout:
Uwe Scheer
Fotos:
Karin Stöhr (Editorial)
Druck:
Druckerei C. Fleßa GmbH
Auflage: 5.000

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 Juli 2018

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste	
Mo 02.07.	1 G Hähnchenbrust im Knuspermantel Wz mit Cajun Dip und Nudelsalat 4,5Wz,Ei,Mi,So	2,78 €	3,78 €	5,56 €
	2 S Schweinegeschneitzeltes in Zwiebel-Kräutersoße Wz,Mi,Sei	2,07 €	3,07 €	4,14 €
	3 V Ricotta-Tortellini Wz,Ei,Mi mit Tomatensoße Wz,Mi,Sei und Reibekäse 1,4,Mi	1,89 €	3,23 €	3,78 €
Di 03.07.	1 V Kartoffel-Brokkoliflan 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 04.07.	1 V Fussili Wz mit Zitronen-Zucchini-Soße 11,Wz,Mi	1,75 €	3,23 €	3,50 €
	2 G Hähnchenbrust W mit Champignonsahnesoße Wz,Mi	2,29 €	3,29 €	4,58 €
	3 R Rindergeschneitzeltes „Stroganoff“ 4,5,Wz,Sei,Sen	2,47 €	3,47 €	4,94 €
	4 V Apfelstrudel Wz,Ei,Mi mit Vanillesoße Mi	1,75 €	3,23 €	3,50 €
Do 05.07.	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. Krauts. u. Sour-Cream-Dip 1,7,9,11,Mi,So	2,97 €	3,97 €	5,94 €
	3 V Waldpilze in Kräuterrahm Wz,So,Mi,Sei, Semmelkloß Wz,Ei,So,Mi	2,42 €	3,42 €	4,84 €
Fr 06.07.	1 F Geb. A.-Seelachsfilet Wz,Fi m. Remoulade 4,5,Wz,Ei, Zitrone 11 u. Kartoffelwedges	2,89 €	3,89 €	5,78 €
	2 G Geflügelspieß mit Erdnusssoße Er	2,15 €	3,15 €	4,30 €
	3 V Bohnen Burrito - vegan 4,7,Wz,Sei,Sen mit veganem Knoblauch-Dip So	2,39 €	3,39 €	4,78 €
Mo 09.07.	1 R S Krautwickel Wz,Sen mit Zwiebelsoße Wz,Sei und Püree 7,Mi	2,19 €	3,23 €	4,38 €
	2 G Hähnchen Cordon Bleu 1,4,Wz,Mi,Sei mit Zitrone 11	2,22 €	3,22 €	4,44 €
	3 V Gemüsecurry mit Sojawürfeln im Reiserand 11,Wz,So,Sen	1,97 €	3,23 €	3,94 €
Di 10.07.	1 R Hacksteak Wz,Ei, mit Pilzrahmsauce Wz,Mi und Püree Mi	2,52 €	3,52 €	5,04 €
	2 V Vegetarische Frühlingsrolle Wz,Ei,So,Mi,Sei mit Sweet Chili-Soße 5,11	1,81 €	2,81 €	3,62 €
	3 S Vollkorn-Spirelli m. Schinken 4,7,Wz u. Tomaten-Basilikum-Sahnesoße Wz,Mi,Sei	1,75 €	3,23 €	3,50 €
Mi 11.07.	1 G Hähnchensteak aus der Keule auf Gemüsenudeln Wz,Sei u. Orangensoße Wz,Sei	2,65 €	3,65 €	5,30 €
	2 F Forelle „Müllerin Art“ 11,Wz,Fi,Mi,Man,Sei	3,33 €	4,33 €	6,66 €
	3 V Süßkartoffelpfanne mit Kürbiskernen u. Pesto Rosso Man	2,75 €	3,75 €	5,50 €
Do 12.07.	1 G Geflügelrik. Wz,Ei m. buntem Kartoffels. 1,7,9,Sen,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,Sei	2,85 €	3,85 €	5,70 €
	3 V Pasta Wz mit Brokkoli und Paprika 1,4,Wz,Mi	1,75 €	3,23 €	3,50 €
Fr 13.07.	1 F A.-Seelachsfilet im Backteig Wz,Fi mit Tomatensoße Wz,Mi,Sei u. Reis	2,58 €	3,58 €	5,16 €
	2 G Hähnchenbrust mit Zwiebel-Sahnesoße Wz,So,Mi,Sei	2,17 €	3,17 €	4,34 €
	3 V Thai-Nudelmilchpfanne mit Erdnüssen in Kokossoße Wz,Er,So	1,81 €	3,23 €	3,62 €
Mo 16.07.	1 G Linsentopf 1,Sei,Sen mit Putenwienerte 4	1,75 €	3,23 €	3,50 €
	2 S Köttbullar Wz,Ei mit Preiselbeeren, Rahmsauce Wz,Ei,Sei u. Kartoffelpüree 7,Mi	2,48 €	3,48 €	4,96 €
	3 V Reispfanne „España“ mit allerlei Gemüse und Oliven 10	2,11 €	3,23 €	4,22 €
Di 17.07.	1 S Schweinegeschneitzeltes „Zürcher Art“ 1,4,Wz,Mi und Spätzle Wz,Ei	2,48 €	3,48 €	4,96 €
	2 G Putensteak Wz mit Pfefferrahmsauce Wz,Mi,Sei	2,78 €	3,78 €	5,56 €
	3 V Erbsen-Quinoa-Frikadelle Sei mit veganem Senf-Dip Sen	1,91 €	2,91 €	3,82 €

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 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 Sei = 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 + Ernährung

Exzellenter Schutz vor Schädlingen.
www.gesa.de

Hygiene überzeugend anders.



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 Juli 2018

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste	
Mi 18.07.	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 Putengeschneitzeltes Thai-style Wz,So	2,59 €	3,59 €	5,18 €
	3 V Falafeltasche mit Salat 4,Wz und Pflirsich Chutney 7,11	2,82 €	3,82 €	5,64 €
Do 19.07.	1 R Spaghetti Bolognese Wz,Mi mit geriebenem Käse 1,4,Mi	2,23 €	3,23 €	4,46 €
	2 S Schweinebraten mit Kümmelsoße Wz,Sei	2,05 €	3,05 €	4,10 €
	3 V Spätzlepfanne „Gärtnerin Art“ mit Gemüsestreifen und Käsesoße Wz,Ei,Mi,Sei	1,84 €	3,23 €	3,68 €
Fr 20.07.	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 Nudeln Wz mit Paprikarahm Wz,Mi	1,75 €	3,23 €	3,50 €
Mo 23.07.	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 24.07.	1 R S Fränk. Hacksteak Wz auf Bayerisch 1,4,7,9,Sen, Majoran-Kümmel-Soße Wz,Sei, Kartoffeln	2,92 €	3,92 €	5,84 €
	2 G Piccata vom Hähnchenbrustfilet Wz,Mi mit Tomatensoße Wz,Mi,Sei	2,27 €	3,27 €	4,54 €
	3 V Chinagemüse mit Kichererbsen in Curry-Kokossoße Wz,So,Sen mit Reis	1,97 €	3,23 €	3,94 €
Mi 25.07.	1 R Rindergulasch „Ungarische Art“ 11,Wz mit Nudeln Wz	2,82 €	3,82 €	5,64 €
	2 S Schweineschnitzel „Jäger Art“ Wz,Sei	2,17 €	3,17 €	4,34 €
	3 V Käsespätzle mit Röstzwiebeln Wz,Ei,Mi	2,05 €	3,23 €	4,10 €
Do 26.07.	1 R Chili con carne Wz,Sei mit Cajunreis Sei	1,98 €	3,23 €	3,96 €
	2 S Fränkisches Schäufele mit Bratensoße Wz,Sei	3,27 €	4,27 €	6,54 €
	3 V Sojagulasch Wz,So,Sei mit Spirelli Wz	1,92 €	3,23 €	3,84 €
Fr 27.07.	1 R Lasagne Bolognese 1,4,Wz,Ei,Mi	2,35 €	3,35 €	4,70 €
	2 F Hokifilet „Müllerin Art“ Wz,Fi mit Mandelschmelze Wz,Mi,Man	2,38 €	3,38 €	4,76 €
	3 V Kartoffelchen gef. m. Frischkäse M, buntem Salat u. Quark-Gurken-Dip 5,Wz,Ei,Mi,Sei	2,37 €	3,37 €	4,74 €
Mo 30.07.	1 S Gebratener Schweinerücken mit Senf-Zwiebelsoße Wz,Mi,Sen,Sei u. Spätzle Wz,Ei	2,98 €	3,98 €	5,96 €
	2 G Hähnchennuggets Wz mit Salsa-Dip 5,9,Su	2,39 €	3,39 €	4,78 €
	3 V Weizennudeln mit Tofuwürfeln und allerlei Sprossen Wz,So	1,92 €	3,23 €	3,84 €
Di 31.07.	1 R S Gef. Paprikaschote (Hackfil.) Ei in Tomatens. Wz,Mi,Sei m. Kartoffel-Kräuterpüree 7,Mi	2,74 €	3,74 €	5,48 €
	2 G Puten-Pfannen-Gyros mit Tsatsiki Mi und Krautsalat 1,7,9,Su	3,19 €	4,19 €	6,38 €
	3 V Vollkorn-Pilzbratling Wz,Sei,Hf mit Ananas-Chutney 7,11	2,18 €	3,23 €	4,36 €
Mi 01.08.	1 G Hähnchenstreifen in süß-saurer Soße Sei,Sen u. Basmatireis	2,45 €	3,45 €	4,90 €
	2 S Westfälisches Röstischnitzel 9,Wz,Su mit Zitrone 11	2,28 €	3,28 €	4,56 €
	3 V Blumenkohl-Brokkoliauflauf mit Sc. Bechamel gratiniert 1,Wz,Ei,Mi	2,09 €	3,23 €	4,18 €
Do 02.08.	1 S Hirtenrolle Wz,Ei,So,Mi mit Tomaten-Basilikum-Soße Wz,Mi,Sei und Reis	2,29 €	3,29 €	4,58 €
	2 R Kalbsrollbraten mit Gemüsestreifen und Jus Sei	3,05 €	4,05 €	6,10 €
	3 V bunte Gnocchi mit Pastinaken, Topinambur und Möhren So,Sei	2,27 €	3,27 €	4,54 €
Fr 03.08.	1 R Schwarzbierpfanne vom Rind Wz,Mi mit Spätzle Wz,Ei	2,98 €	3,98 €	5,96 €
	2 F A.-Seelachsfilet gebacken Wz,Fi mit Remoulade 4,5,Wz,Ei,Sei	2,28 €	3,28 €	4,56 €
	3 V Kaiserschmarrn mit Mandeln Wz,Ei,Mi,Man und Apfelmus 7	2,15 €	3,23 €	4,30 €
	4 V Pasta Napoli Wz	1,75 €	3,23 €	3,50 €



Veggie Zone

St. Paul

Nürnberg, Dutzendteichstraße 24,
bei der Mensa Regensburger Straße

Täglich zwei vegane Gerichte!

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

immer Donnerstags!

4€

für Schüler/Studenten
gegen Vorlage des Ausweises

Lamm-Lichtspiele

jetzt mit neuer website:
www.lamm-lichtspiele.de

mensavital
Neu!
Mensa Langemarckplatz
Südmensa
Mensa Regensburger Str.
www.mensavital.de

Studentenwerk
Erlangen-Nürnberg
Hochschulgastronomie

Sparaktion

in unseren Cafebars:
9 zahlen – 10 trinken



Die Sparkarten gibts in den Cafebars.