

Kopf sucht Dach



Besonders für alle Studienanfänger/innen ist im Vorfeld des Wintersemesters die Wohnungssuche das große Thema – vor allem, aber längst nicht mehr nur, an Brennpunkten des Wohnungsmarkts wie Erlangen oder Ingolstadt. Nicht nur dort erfreuen sich die attraktiven, preisgünstigen Wohnplätze in den Häusern des Studentenwerks großer Beliebtheit. In

Erlangen wurde gerade das letzte Haus unserer neuen großen Wohnanlage am Campus Süd bezogen, zudem wird das Erlanger Traditions-Wohnheim Alexandrinum generalsaniert. Im Bereich Ingolstadt prüfen wir aktuell mehrere Möglichkeiten für den Bau neuer Wohnanlagen. Auch in Nürnberg arbeiten wir intensiv an einer qualitativen und quantitativen Verbesserung unseres Angebots, von der anstehenden Sanierung (bzw. Abriss und Neubau) unserer großen Wohnanlage in der Avenariusstraße im Nürnberger Norden bis zum geplanten Neubau an der Maximilianstraße. Mein Tipp für alle Interessierten: Frühzeitig online bewerben unter www.werkswelt.de/wohnen, bei der Auswahl des Wohnheims nicht allzu wählerisch sein und nicht mit Informationen geizen, denn wir vergeben nach Bedürftigkeit – als BAföG-Empfänger/in hat man den Wohnplatz bei uns so gut wie sicher. Viel Erfolg bei der Wohnungssuche und einsteilen weiterhin schöne Ferien wünscht Ihnen Ihr

Markus Saito,
Justitiar und Leiter der Abteilung Wohnen, Bau & Technik
beim Studentenwerk Erlangen-Nürnberg

Kulturaustausch mit Rennes

Im Rahmen des langjährigen internationalen Kulturaustauschs mit dem CROUS Rennes war vom 4. bis 8. Juni 2018 eine französische Delegation in Erlangen zu Gast. Im Mittelpunkt stand – wie bereits in den vergangenen Jahren – der studentische Austausch zwischen dem FAU-Medienprojekt funkLust e. V. und dem studentischen Campusradio C-Lab aus Rennes. Daneben fand auch heuer wieder ein Mitarbeiter-Austausch zwischen dem Studentenwerk und seiner französischen Partnerorganisation statt und die Gäste der Mensa Langemarckplatz durften sich am Mittwoch, 6. Juni über bretonische Spezialitäten, zubereitet von französischen Köchen, freuen. Die Begegnung wurde vom Deutsch-Französischen Jugendwerk (DFJW) gefördert.



Produktion der gemeinsamen Sendung im Studio von funkLust am 6. Juni.

Meine Mensa aktuell: Mensa Langemarckplatz



Dominic Mikolajetz (l.) und Smajl Alijaj leiten die Mensa Langemarckplatz

Seitdem die Mensa im generalsanierten Erlanger Studentenhaus am Langemarckplatz Anfang 2016 wieder eröffnet wurde, erfahren wir auf allen Kanälen – persönlich vor Ort wie auch über das Gästebuch und die sozialen Medien – ein überwältigend positives Feedback von unseren Gästen. Darüber freuen wir uns sehr und dafür bedanken wir uns auch an dieser Stelle sehr herzlich! Aber wir wollen natürlich am Ball bleiben und uns weiter verbessern, die eine oder andere Anregung aus dem Gästebuch haben wir bereits aufgegriffen. Eine harte Nuss ist allerdings der größte und häufigste Kritikpunkt: der Platzmangel zu den Stoßzeiten. Eine kurzfristige Lösung gibt es hier leider nicht, mittelfristig besteht aber Hoffnung, da wir planen, in den kommenden Jahren einen Erweiterungsbau zu errichten, um die Sitzplatz-Situation ein wenig zu entspannen.

Ende der Serie.

Gestaltete Wohnheim-Terrassen prämiert

Dach über dem Kopf? Dach unter den Füßen! Die einst im Rahmen eines Architektenwettbewerbs zum besten Entwurf gekrönte Wohnanlage Avenariusstraße in Nürnberg besitzt insgesamt 10 nutzbare Dachterrassen. Im Rahmen eines Wettbewerbs, bei dem jedes Haus ein vorgegebenes Budget aufbrauchen durfte, werkten unsere Bewohnerinnen und Bewohner selbst an der Verbesserung der Lebensqualität, und im Rahmen eines Grillfests wurde durch eine Jury die schönste Arbeit zum Sieger gekürt und erhielt ein zusätzliches Budget für weitere Verschönerungen der Terrasse. Sie haben auch eine Idee für ein ähnliches Projekt in unseren Wohnheimen? Schreiben Sie uns unter: stw.abt2@werkswelt.de
Ihre WohnService Teams aus Erlangen und Nürnberg.



Die strahlenden Siegerinnen Leonita Saka (l.) und Anusch Atmacayan

Studenten WERKs Blitz

Aug./Sept. 2018

Mensaspeiseplan
und aktuelle Infos



Impressionen von der kürzlich gekürten, am schönsten gestalteten Dachterrasse in unserer Wohnanlage Avenariusstraße in Nürnberg

Wir beraten, fördern
und versorgen Studierende



www.werkswelt.de

in Mittelfranken,
Eichstätt und Ingolstadt

Ferienöffnungszeiten Hochschulgastronomie Sommer 2018

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 (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 (30.07.-30.09.)
Cafeteria Südmensa, Erlangen (30.07.-30.09.)
SÜDGärtla, Erlangen (23.07.-30.09.)
Cafeteria Kochstraße, Erlangen (30.07.-09.09.)
Cafebar Langemarckplatz, Erlangen (30.07.-09.09.)
Cafebar Universitätsbibliothek, Erlangen (16.07.-14.10.)
Cafeteria Bingstraße, Nürnberg (23.07.-14.10.)
Cafeteria Bärenschanzstraße, Nürnberg (20.07.-30.09.)
Cafeteria Come IN Hofederstraße, 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: Schmandkuchen mit Mandarinen

Was Süßes für die Semesterferien. Übrigens präsentieren wir die Back-Kreationen unserer Kolleginnen von der Cafebar im Erlanger Studentenhaus regelmäßig tagesaktuell auf Facebook und Instagram ([jeweils /Mensa.Erlangen/](https://www.facebook.com/Mensa.Erlangen/))!



1. Den Teig zubereiten:
225 g Mehl, 150 g Butter, 75 g Zucker, 1 Eigelb, 1 TL Backpulver, 1 EL Zitronensaft
Alle Zutaten zu einem Teig kneten, diesen in eine gefettete Springform geben und einen Rand hochziehen.
2. Die Füllung herstellen: 2 Päckchen Vanillepudding, 250 ml Milch, 200 g Zucker (gerne auch etwas weniger)
Die Zutaten unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und anschließend 2 Becher Schmand unter den heißen Pudding rühren.
3. Backen: Die Füllung in den Teig geben und bei 175 °C 60 bis 70 min. backen. Tipp: Bei Umluft die erste halbe Stunde etwas abdecken.
4. Belegen: Nach dem Auskühlen 3 Dosen Mandarinen darauf verteilen und mit Tortenguss abschließen.

Guten Appetit wünscht

Sabine Wagner von der Cafebar im Erlanger Studentenhaus am Langemarckplatz

TGiF goes Eichstätt!



Unter dem Motto „Thank God It's Friday“ gibt es in Erlangen und Nürnberg während der Vorlesungszeit bereits seit 13 Jahren regelmäßig Freitag

mittags Livemusik in der Mensa. In Zusammenarbeit mit der Professur für Musikpädagogik und Musikdidaktik der Philosophisch-Pädagogischen Fakultät der Katholischen Universität Eichstätt-Ingolstadt (Prof. Dr. Daniel Mark Eberhard) geht unsere Freitagsmusikreihe zum Wintersemester 2018/19 auch in der Mensa auf dem Campus in Eichstätt an den Start. Das erste Freitagskonzert findet voraussichtlich im November statt. www.werkswelt.de/kultur | [facebook.com/kulturcampus.en](https://www.facebook.com/kulturcampus.en) | www.ku.de/ppf/musik/musikpaedagogik/

Studenten WERKs Blitz

Impressum

Mathias M. Meyer,
Geschäftsführer

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

Ausgabe Nr. 8,
August/September 2018

Herausgeber:
Studentenwerk
Erlangen-Nürnberg
Hofmannstraße 27
91052 Erlangen

Redaktion und Layout:
Uwe Scheer
Fotos: Karin Stöhr (Editorial)
Druck: Druckerei C. Fleßa GmbH
Auflage: 4.000

Nur vom Studentenwerk:

Das Wohlfühlpaket



im Paket nur
1,90
statt 5,20 €

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

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 2018

| Ausgabe | Studierende | Bedienstete | Gäste | |
|-----------|--|-------------|--------|--------|
| Mo 03.09. | 1 R Bifteki ^{Ei,Mi} m. buntem Krautsalat ^{1,7,9,Su} , Reis u. Sour Cream Dip ^{1,7,9,11,Mi,Su} | 2,74 € | 3,74 € | 5,48 € |
| | 2 G Hähnchennuggets ^{Wz} mit Cocktailsauce ^{5,7,9,Wz,Ei,Mi,Su,So} | 2,35 € | 3,35 € | 4,70 € |
| | 3 V Kartoffelgulasch mit Peperoni ¹¹ | 1,75 € | 3,23 € | 3,50 € |
| Di 04.09. | 1 S Bami Goreng (Schweinefleisch, Asiagemüse/Nudeln) ^{7,Wz,So,Sen} | 2,27 € | 3,27 € | 4,54 € |
| | 2 G Putenbruststeak mediterran mit Hirtenkäse u. Paprika ^{Wz,Mi} | 2,85 € | 3,85 € | 5,70 € |
| | 3 V Zwiebel-Käse-Rösti ^{Wz,Ei,Mi} mit Schnittlauch-Dip ^{5,Wz,Ei,So,Mi} | 1,75 € | 2,75 € | 3,50 € |
| Mi 05.09. | 1 G Bulgurpfanne ^{7,10,Wz} m. Tomate, Oliven ¹⁰ u. Hähnchenstreifen | 2,58 € | 3,58 € | 5,16 € |
| | 2 S Hütten Cordon Bleu vom Schwein mit Zitrone ^{4,7,11,12,S,Wz,Ei,Mi,Po,Ge,Hf} | 2,39 € | 3,39 € | 4,78 € |
| | 3 V Käsespätzle ^{1,Wz,Ei,Mi} mit Röstzwiebeln ^{Wz} | 2,08 € | 3,23 € | 4,16 € |
| Do 06.09. | 1 V Nudelpfanne m. italienischem Gemüse ^{1,4,Wz,Ei,Mi} u. Tomatensoße ^{Mi,Sel} | 1,85 € | 3,23 € | 3,70 € |
| | 2 R Fränkischer Rinderbraten mit Gemüsestreifen in Rahm ^{Wz,Mi,So} | 2,85 € | 3,85 € | 5,70 € |
| | 3 G Wrap m. Putenfleisch, Weißkraut ^{4,5,9,Wz,So,Su} u. grünem Salsa Dip ^{7,Mi,Sen} | 2,98 € | 3,98 € | 5,96 € |
| Fr 07.09. | 1 S Feuerspieß ^{Wz} mit Schaschliksoße ^{5,Wz,So} auf Curryreis | 2,47 € | 3,47 € | 4,94 € |
| | 2 F Hokifilet paniert ^{Wz,Fi} mit Remoulade ^{4,5,Wz,So,Mi,Ei} | 2,32 € | 3,32 € | 4,64 € |
| | 3 V Schupfnudel-Pfanne mit Gemüse und Sauerrahm ^{Wz,Ei,Mi,So} | 1,75 € | 3,23 € | 3,50 € |
| Mo 10.09. | 1 S Penne alla Carbonara ^{1,4,Wz,Ei,Mi} | 1,88 € | 3,23 € | 3,76 € |
| | 2 G Hähnchenbrust ^{Wz,So} m. Champignon-Tomaten-Ragout ^{Wz} | 2,19 € | 3,19 € | 4,38 € |
| | 3 V Sojaragout m. Mungobohnen, Kokossoße ^{7,So,So} u. Reis (Jambalaya) | 1,75 € | 3,23 € | 3,50 € |
| Di 11.09. | 1 V Penne mit Gemüse und Käse-Kräutersoße ^{1,4,Wz,Mi} | 1,75 € | 3,23 € | 3,50 € |
| | 2 S Gyrospfanne v. Schwein m. Metaxasoße u. Käse ^{1,4,Wz,So,Mi} gratiniert | 2,35 € | 3,35 € | 4,70 € |
| | 3 G Hähnchenschnitzel gebacken ^{Wz} mit Pfeffer-Quark-Dip ^{5,Wz,Ei,So,Mi,Sen} | 2,19 € | 3,19 € | 4,38 € |
| Mi 12.09. | 1 G Spätzlepfanne mit Geflügelstreifen ^{Wz,Ei,Mi} | 2,11 € | 3,11 € | 4,22 € |
| | 2 S Schweinefleischspieß Souvlaki mit Tzatziki ^{Ei,Mi} | 2,35 € | 3,35 € | 4,70 € |
| | 3 V Fränkische Kartoffel-Gemüse-Pfanne ^{So} | 1,85 € | 2,85 € | 3,70 € |
| Do 13.09. | 1 R Pasta asciutta ^{Wz,So} mit Reibekäse ^{1,4,Ei,Mi} | 2,29 € | 3,29 € | 4,58 € |
| | 2 G Entenkeule mit Jus ^{Wz,So} | 3,33 € | 4,33 € | 6,66 € |
| | 3 V Camembert gebacken ^{Wz,Mi} mit Preiselbeeren | 2,05 € | 3,05 € | 4,10 € |
| Fr 14.09. | 1 S Pizza Speciale ^{1,7,Wz,Mi} | 3,33 € | 4,33 € | 6,66 € |
| | 2 F Bremer Fischfrikadellen ^{Wz,Fi,Mi} m. Kartoffelsalat ^{1,Sen} u. Dill-Dip ^{5,Wz,Ei,So,Mi} | 2,35 € | 3,35 € | 4,70 € |
| | 3 V Blumenkohlragout „indische Art“ (scharf) mit Reis ^{7,11,Wz,So} | 2,29 € | 3,29 € | 4,58 € |
| Mo 17.09. | 1 S Nudeln ^{Wz} m. Tomatensoße ^{Wz,Mi,So} u. Fleischbällchen ^{1,4,Wz,Ei,Sen} | 2,58 € | 3,58 € | 5,16 € |
| | 2 R Geschmorte Rinderstreifen m. Chinagemüse u. Sojasoße ^{Wz,So} | 2,35 € | 3,35 € | 4,70 € |
| | 3 V Champignons im Backteig ^{Wz,Ei,Mi,So} m. Remoulade ^{4,5,Wz,Ei} | 2,29 € | 3,29 € | 4,58 € |
| Di 18.09. | 1 S 2 Schweinsbratwürste ⁷ auf Sauerkraut ⁴ m. 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 € |

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
Ma = 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 & 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 September 2018

| Ausgabe | Studierende | Bedienstete | Gäste | |
|-----------|--|-------------|--------|--------|
| Mi 19.09. | 1 R Rinderhacksteak ^{Wz,Ei,So,Sen} m. 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,So,So} mit Paprikareis | 1,85 € | 3,23 € | 3,70 € |
| Do 20.09. | 1 S Pfeffergeschnetzeltes vom Schwein ^{Wz,Mi} m. Spätzle ^{Wz,Ei} | 2,38 € | 3,38 € | 4,76 € |
| | 2 V Rote-Beete-Schnitzel ^{Wz} mit Apfel-Senf-Dip ^{So,Sen} | 1,92 € | 2,92 € | 3,84 € |
| | 3 G Gebackenes Hühnerkeulenschnitzel ^{Wz,Fi} m. Nudelsalat ^{1,4,5,Wz,Ei,Mi} u. Zitronendip ^{5,Wz,Ei,Mi} | 2,69 € | 3,69 € | 5,38 € |
| Fr 21.09. | 1 V Weizen-Tortilla ^{Wz} m. Gemüsefüllung ^{Wz,Mi,So} u. Knoblauch-Dip ^{5,Wz,Ei,So,Mi} | 2,27 € | 3,27 € | 4,54 € |
| | 2 Tipp des Tages | | | |
| | 3 F Alaskaseelachs im Sesammantel ^{Wz,Fi,So} m. Limetten-Chili-Soße ^{Wz,Mi} | 2,35 € | 3,35 € | 4,70 € |
| Mo 24.09. | 1 G Hähnchenbrust im Knuspermantel ^{Wz} m. Cajun Dip u. Nudelsalat ^{4,5,Wz,Ei,Mi,So} | 2,78 € | 3,78 € | 5,56 € |
| | 2 S Schweinegeschnetzeltes in Zwiebel-Kräutersoße ^{Wz,Mi,So} | 2,07 € | 3,07 € | 4,14 € |
| | 3 V Ricotta-Tortellini ^{Wz,Ei,Mi} m. Tomatensoße ^{Wz,Mi,So} u. Reibekäse ^{1,4,Mi} | 1,89 € | 3,23 € | 3,78 € |
| Di 25.09. | 1 V Kartoffel-Brokkoliflan ^{Ei,Mi} mit Käsesoße ^{1,Wz,Mi} | 2,34 € | 3,34 € | 4,68 € |
| | 2 G Grünes Curry m. Putenfleisch, Kokos u. Gemüse ^{Wz,So} | 2,42 € | 3,42 € | 4,84 € |
| | 3 S Schweineschnitzel Cipola mit Zitrone ^{11,Wz} | 2,12 € | 3,12 € | 4,24 € |
| Mi 26.09. | 1 V Fussili ^{Wz} mit Zitronen-Zucchini-Soße ^{11,Wz,Mi} | 1,75 € | 3,23 € | 3,50 € |
| | 2 G Hähnchenbrust ^{Wz} mit Champignonsahnesoße ^{Wz,Mi} | 2,29 € | 3,29 € | 4,58 € |
| | 3 R Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ ^{4,5,Wz,So,Sen} | 2,47 € | 3,47 € | 4,94 € |
| | 4 V Apfelstrudel ^{Wz,Ei,Mi} mit Vanillesoße ^{Mi} | 1,75 € | 3,23 € | 3,50 € |
| Do 27.09. | 1 R Pasta Saloniki ^{1,4,Wz,Mi} | 2,19 € | 3,23 € | 4,38 € |
| | 2 S Grillteller (1 Schw.steak/1 fränk.Bratwurst/1 Schw.Bacon) ⁴⁷ , Krautsalat, Sour-Cream-Dip ^{17,9,11,Mi,So} | 2,97 € | 3,97 € | 5,94 € |
| | 3 V Waldpilze in Kräuterrahm ^{Wz,So,Mi,So} Semmelkloß ^{Wz,Ei,So,Mi} | 2,42 € | 3,42 € | 4,84 € |
| Fr 28.09. | 1 F Geb. A-Seelachsfilet ^{Wz,Fi} , Remoulade ^{4,5,Wz,Ei} , Zitrone ¹¹ , 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,So,Sen} m. veganem Knoblauch-Dip ^{So} | 2,39 € | 3,39 € | 4,78 € |
| Mo 01.10. | 1 S R Krautwickel ^{Wz,Sen} mit Zwiebelsoße ^{Wz,So} und Püree ^{7,Mi} | 2,19 € | 3,23 € | 4,38 € |
| | 2 G Hähnchen Cordon Bleu ^{1,4,Wz,Mi,So} 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 02.10. | 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,So} m. Sweet Chili-Soße ^{5,11} | 1,81 € | 2,81 € | 3,62 € |
| | 3 S Vollkom-Spirelli m. Schinken ^{4,7,Wz} u. Tomaten-Basilikum-Sahnesoße ^{Wz,Mi,So} | 1,75 € | 3,23 € | 3,50 € |
| Mi 03.10. | Feiertag | | | |

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
Ma = 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

mensavital

Neu!

Mensa Langemarckplatz
Südmensa
Mensa Regensburger Str.

www.mensavital.de

Studentenwerk
Erlangen-Nürnberg
Hochschulgastronomie

Cafeteria Südmensa

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

Aktueller Speiseplan siehe
Aushang vor Ort!

Studentenwerk
Erlangen-Nürnberg
Hochschulgastronomie

Sparaktion
in unseren Cafebars:
9 zahlen – 10 trinken



Die Sparkarten gibts in den Cafebars.

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 2018/19:

wieder geöffnet
ab 15. Oktober 2018

