



## Blick in die Zukunft

Das Semesterticket für die Hochschulregion Nürnberg/Fürth/Erlangen entwickelt sich äußerst positiv, was die aktuelle Kaufquote der Zusatzkarte belegt, die schon im November bei über 45 % lag. Ende Januar – leider kurz nach Redaktionschluss – sind wir gemeinsam mit den Studierendenvertretungen in die Verhandlungen über die Fortsetzung des Tickets für ein weiteres Jahr ab dem Wintersemester 2019/20 eingestiegen. Schaut man etwas weiter in die Zukunft, dann sind in diesem Zusammenhang natürlich von großem Interesse einerseits die Initiative der Staatsregierung in Sachen 365-Euro-Ticket sowie, andererseits, die Bemühungen der hiesigen Kommunalpolitik um eine staatliche Bezuschussung des ÖPNV im Verkehrsverbund Großraum Nürnberg (VGN) in ähnlicher Weise, wie dies für München ab dem kommenden Jahr beschlossen wurde. Diese Themen liegen zwar noch in etwas fernerer Zukunft, sind aber mit Blick auf unser Semesterticket auf jeden Fall interessant, und deshalb bleiben wir dran – ebenso beim Semesterticket für Ingolstadt und Eichstätt, wo voraussichtlich im Frühjahr weitere Gespräche mit der Verkehrsgemeinschaft Region Ingolstadt (VGI) anstehen.

Viel Erfolg und alles Gute für die Prüfungsphase und anschließend schöne und erholsame Ferien wünscht Ihnen Ihr

Mathias M. Meyer,  
Geschäftsführer des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg

## Neu: Carsharing-Angebot beim Studentenwerk

Ab Februar 2019 werden im Bereich von sechs Studentenwohnheimen des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg Standorte für jeweils drei Carsharing-Autos eingerichtet.

Die Buchung der Fahrzeuge ist einfach und schnell per App möglich – langfristig im Voraus oder ganz spontan und für einen Zeitraum zwischen einer Viertelstunde und fünf Tagen. Nach Fahrtende wird das Fahrzeug wieder an der Station abgestellt.

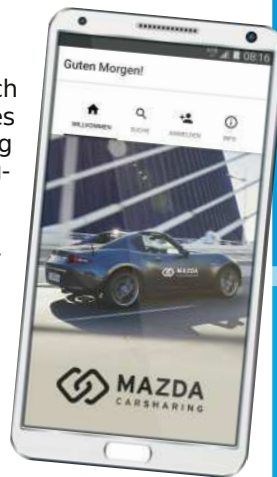
Die App „Mazda Carsharing“ gibt es im Google Play Store (Android) und im App Store von Apple iOS, die Carsharing-Autos finden Sie an folgenden sechs Standorten:

Erlangen:  
- Wohnanlage Campus Süd (im Parkhaus)  
- Studentenwohnheim Doris-Ruppenstein-Straße  
- Studentenwohnheim Sieglitzhof

Nürnberg:  
- Wohnanlage Avenariusstraße  
- Studentenwohnheim Dutzendteichstraße

Ingolstadt:  
- Studentenwohnheime Hildegard-Knef-Straße

Weitere Informationen unter [www.mazda-carsharing.de](http://www.mazda-carsharing.de)



# WERKs Blitz

Februar 2019

Mensaspeiseplan und aktuelle Infos



Am 8. Februar live bei „Thank God It's Friday“ im Erlanger Studentenhaus am Langemarckplatz: Uneducatd Guess

Wir versorgen Studierende



[www.werkswelt.de](http://www.werkswelt.de)

in Mittelfranken, Eichstätt und Ingolstadt

## Hausrezept: Gebratenes Seelachsfilet mit Speckstipp und Steckrübenstampf

Von unseren Kollegen aus dem hohen Norden (genauer gesagt aus Oldenburg, ca. 50 km westlich von Bremen) ein leckeres Fischgericht, das im Rahmen unserer Aktion Tandem serviert wurde.

### Aktion Tandem

Oldenburg  
Erlangen-Nürnberg



Zutaten für 4 Personen:

4 Stück Seelachsfilet à ca. 140 g (frisch oder TK), 500 g Kartoffeln, 500 g Steckrüben, 250 ml Milch, 30 g Butter, 100 g geräucherter durchwachsener Speck, 2 mittelgroße Zwiebeln, Rapsöl zum Braten, Mehl, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Muskat

Zubereitung:

Seelachs mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft würzen. Kartoffeln und Steckrüben schälen und in grobe Würfel schneiden, in Salzwasser weichkochen. Milch erhitzen, Kartoffeln und Steckrüben abgießen und stampfen (oder mit einer Gabel zerdrücken) Milch und Butter dazu, mit einem Schneebesen glattrühren, mit Salz und Muskat abschmecken. Den Speck fein würfeln und in etwas Öl anbraten, die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden, dazugeben und goldbraun anschwitzen. Den Seelachs in Mehl wenden und auf beiden Seiten knusprig goldbraun braten und zusammen mit dem Püree und dem Speckstipp servieren. Gerne mit Petersilie oder Frühlingszwiebeln garnieren.

Wohl bekomm's!

## Thank God It's Friday im Februar

Zum Ende der Uni-Vorlesungszeit lassen wir das Wintersemester bei „Thank God It's Friday“ am Freitag, 8. Februar 2019 ab 12 Uhr in der Erlanger Mensa Langemarckplatz mit dem Trio „Uneducated Guess“ ausklingen.

Tanzbeinschwingen & Headbängen – Unter diesem Motto haben sich die drei Musiker Frederick Dathe (Bass), Sören Pampel (Drums) und Jens Ziener (Gitarre) an der HfM Nürnberg zusammengefunden und bieten ein breites Programm zwischen Holdsworth Fusion, Disco Groove und funky Eigenkompositionen. Egal ob lustig oder ernst, Backbeat muss sein!

Bereits seit 2005 gibt es unter dem Motto „Thank God It's Friday – Chill Out ins Wochenende!“ während der Vorlesungszeit je einmal im Monat Livemusik in der Erlanger Mensa Langemarckplatz, der Mensa Insel Schütt in Nürnberg und seit diesem Wintersemester auch in der Mensa Eichstätt.

Die Veranstaltungsreihe verabschiedet sich ab Mitte Februar in die Semesterferien, voraussichtlich Ende April starten wir mit weiteren Konzerten ins Sommersemester. Aktuelle Informationen zu den Konzertterminen gibt es online auf der Homepage des Studentenwerks und auf unserer Kultur-Facebookseite, viele schöne Fotos der bisherigen Veranstaltungen bieten wir auf Instagram:

[www.werkswelt.de/kultur](http://www.werkswelt.de/kultur) | [facebook.com/kulturcampus.en](https://facebook.com/kulturcampus.en)  
[kultur@werkswelt.de](mailto:kultur@werkswelt.de) | [instagram.com/kulturcampus.en](https://instagram.com/kulturcampus.en)

## Servus meets Moin



Die Tandem-Teams aus Erlangen und Oldenburg zum Aktionsstart am 15. Januar in der Erlanger Südmensa

Vom 15. bis 17. Januar kochten einige Kolleginnen und Kollegen vom Studentenwerk Oldenburg im Rahmen eines gastronomischen Austauschs unter dem Motto „Aktion Tandem“ in der Erlanger Südmensa regionale Gerichte aus dem hohen Norden. In der darauffolgenden Woche fand der Gegenbesuch statt und es gab fränkische Spezialitäten für die Oldenburger Mensagäste. Die Gäste der Erlanger Südmensa reagierten neugierig auf die ungewohnte Küche: Unter anderem präsentierten die Oldenburger die ostfriesische Spezialität Snirtje-Braten sowie Seelachs an einem Püree aus Kartoffeln und Steckrüben – der „Oldenburger Ananas“. Als krönenden Abschluss gab es schließlich Oldenburger Grünkohl mit Pinkel. Jan-Peter Tews, der Leiter der Hochschulgastronomie des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg, kann sich gut vorstellen, dass nun öfter Oldenburger Grünkohl auf dem hiesigen Speiseplan steht: „Warum nicht? Vielleicht machen wir gleich eine ganze Aktionswoche ‚winterliche Spezialitäten aus den deutschen Regionen‘, das wäre doch was!“

## Info Öffnungszeiten Semesterferien Frühjahr 2019

**Durchgehend geöffnet:**

- Mensa Ansbach \*
- Mensa Eichstätt
- Cafeteria Eichstätt \*
- Mensa und Cafeteria Ingolstadt \*
- Cafebar Langemarckplatz Erlangen \*
- Cafebar Südmensa Erlangen \*
- Cafeteria Chemikum Erlangen
- Cafeteria Kochstraße Erlangen
- Cafeteria Südblick Erlangen \*
- Cafeteria Südmensa Erlangen \*
- Cafeteria Universitätsbibliothek Erlangen
- Imbisswagen SÜDGärtla Erlangen
- Mensa Langemarckplatz Erlangen \*
- Südmensa Erlangen \*
- Cafeteria BistrOHM Bahnhofstraße Nürnberg \*
- Imbisswagen REWI Lange Gasse Nürnberg \*
- Mensa Insel Schütt Nürnberg
- Mensa Regensburger Straße Nürnberg
- Mensateria OHM Nürnberg \*
- Mensateria Gastwirtschaft zum Adler Triesdorf \*

\* Hier in der Ferienzeit geänderte/ingeschränkte Öffnungszeiten, weitere Informationen vor Ort und unter [www.werkswelt.de](http://www.werkswelt.de) !

**Geschlossen sind:**

- Cafebar Universitätsbibliothek Erlangen 09.02.-22.04.2019
- Veggie Zone St. Paul Nürnberg 08.02.-22.04.2019
- Cafeteria Bärenschanzstraße Nürnberg 31.01.-17.03.2019
- Cafeteria Bingstraße Nürnberg 09.02.-22.04.2019
- Cafeteria „Come IN“ Hoffederstraße Nürnberg 02.02.-17.03.2019
- Cafeteria Veilhofstraße Nürnberg 16.02.-24.02. u. 09.03.-17.03.2019

Änderungen vorbehalten! Bitte beachten Sie unsere Aushänge vor Ort und informieren Sie sich aktuell unter [www.werkswelt.de](http://www.werkswelt.de) !

# Angst vor Verschuldung? Hol dir BAFÖG!

[www.werkswelt.de/bafog](http://www.werkswelt.de/bafog)  
[www.bafog-bayern.de](http://www.bafog-bayern.de)



Nur vom Studentenwerk:

# Das Wohlfühlpaket



im Paket nur  
**1,90**  
statt 5,10 €

**Für den Kopf**  
Die neue ZEIT CAMPUS  
Januar/Februar 2019

**Für die Seele**  
Die Manner Original  
Neapolitaner Schnitte

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

# WERKs Blitz

## Impressum

Ausgabe Nr. 2,  
Februar 2019  
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

## Mensaspiseplan für Februar 2019

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste
Mi 30.01.	1 G Hähnchenstreifen in süß-saurer Soße <sup>Sel,Sen</sup> und Basmatireis 2,45 € 3,45 € 4,90 €	2 S Westfälisches Röstischnitzel <sup>9,Wz,Su</sup> mit Zitrone 2,28 € 3,28 € 4,56 €	3 V Blumenkohl-Brokkoliauflauf mit Sc. Bechamel gratiniert <sup>1,Wz,Ei,Mi</sup> 2,09 € 3,23 € 4,18 €
Do 31.01.	1 S Hirtenrolle <sup>Wz,Ei,So,Mi</sup> mit Tomaten-Basilikum-Soße <sup>1,Wz,Mi,Sel</sup> und Reis 2,29 € 3,23 € 4,58 €	2 R Fränkischer Sauerbraten <sup>1,7,9,Wz,Mi,Sel,Su</sup> 2,92 € 3,92 € 5,84 €	3 Bunte vegane Gnocchi mit Pastinaken, Topinambur und Möhren <sup>Wz,So,Sel</sup> 2,27 € 3,27 € 4,54 €
Fr 01.02.	1 R Schwarzbierpfanne vom Rind <sup>Wz,Mi,Ge</sup> mit Spätzle <sup>1,Wz,Ei</sup> 3,17 € 4,17 € 6,34 €	2 F A.-Seelachsfilet gebacken mit Zitrone <sup>Wz,Fi</sup> mit Remoulade <sup>4,5,Wz,Ei,Mi,Sel</sup> 2,32 € 3,32 € 4,64 €	3 V Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen <sup>1,Wz,Ei,Mi,Man</sup> und Apfelmus <sup>7</sup> 2,19 € 3,23 € 4,38 €
	4 Pasta Napoli <sup>Wz</sup> 1,75 € 3,23 € 3,50 €		
Mo 04.02.	1 V Canneloni nonna <sup>1,4,Wz,Ei,Mi,Sel</sup> 2,49 € 3,49 € 4,98 €	2 R Kalbsgulasch in „Jäger Art“ mit Waldpilzen <sup>7,Wz,Mi,Sel,Ge</sup> 2,96 € 3,96 € 5,92 €	3 R S Currywurstpfanne <sup>4,7</sup> 1,87 € 2,87 € 3,74 €
Di 05.02.	1 G Hähnchenspieß mit BBQ Soße <sup>Wz,So</sup> und Reis 2,52 € 3,52 € 5,04 €	2 R Rindergeschnetzeltes mit Gemüsestreifen <sup>Wz,Mi,Sel,Ge</sup> 2,47 € 3,47 € 4,94 €	3 V Veggie-Nuggets <sup>Wz,Ei,Mi,Hf</sup> mit Kräuter-Dip <sup>5,Wz,Ei,Mi</sup> 2,54 € 3,54 € 5,08 €
Mi 06.02.	1 S Maultaschen m. Hackfleischfüllung <sup>Wz,Ei,Sel</sup> auf Ratatouillegemüse <sup>Wz</sup> 1,85 € 3,30 € 3,70 €	2 G Apfel-Nuss-Couscous m. lackierten Hähnchenbruststreifen <sup>7,Wz,Er,Mi,Sel,Ses</sup> 2,42 € 3,42 € 4,84 €	3 V Pizza vier Käse <sup>Wz,Mi</sup> 3,33 € 4,33 € 6,66 €
Do 07.02.	1 V Penne mit Brokkoliröschen und Walnüssen <sup>Wz,Mi,Wa</sup> 1,85 € 3,30 € 3,70 €	2 S Schweinehalsbraten <sup>Sel</sup> mit Majoran-Kümmel-Jus <sup>1,Wz,Sel,Ge</sup> 2,18 € 3,18 € 4,36 €	3 G Putenschnitzel gebacken mit Zitrone <sup>Wz</sup> mit Curry-Dip <sup>5,Wz,Ei,Mi</sup> 2,44 € 3,44 € 4,88 €
Fr 08.02.	1 F Schollenfilet gebacken <sup>Wz,Mi,Fi</sup> mit Dillmayonnaise <sup>5,Wz,Ei,So,Mi</sup> Kartoffeln 2,92 € 3,92 € 5,84 €	2 R Rindergeschnetzeltes 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> 1,75 € 3,30 € 3,50 €
	4 Pasta mit Tomaten und Zucchini <sup>1,Wz,Sel</sup> 1,75 € 3,30 € 3,50 €		
Mo 11.02.	1 R Ćevapčići <sup>Wz,Ei,Sel</sup> auf Tomatenreis <sup>1</sup> , Ajvardip <sup>5,Wz,Ei,So,Mi</sup> 2,75 € 3,75 € 5,50 €	2 S Schweineragout „Altfränkisch“ mit Speck, Zwiebeln und Majoran <sup>4,Wz,Mi,Sel</sup> 2,09 € 3,09 € 4,18 €	3 Kartoffelrösti <sup>7</sup> mit Frühlingsgemüse <sup>1,Sel</sup> 1,82 € 3,30 € 3,64 €
Di 12.02.	1 S Schweineschnitzel „Wiener Art“ <sup>Wz</sup> mit Zitrone und Kartoffelsalat <sup>1,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>1,Wz,Mi,Sel</sup> 3,08 € 4,08 € 6,16 €	3 Tipp des Tages
Mi 13.02.	1 R Rindergulasch m. Paprika, Champignons <sup>1,Wz,Mi,Sel,Ge</sup> u. Kartoffelpüree <sup>7,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 € 3,30 € 3,76 €	3 V Quarkstrudel <sup>1,Wz,Ei,Mi</sup> mit Vanillesoße <sup>Mi</sup> 1,85 € 3,30 € 3,70 €
	4 V Farfalle tricolore <sup>Wz</sup> mit Pilzen <sup>1,Wz,Mi</sup> 1,75 € 3,30 € 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 Cofein 4 = mit Konservierungsstoff 5 = mit Süßungsmittel 7 = mit Antioxidationsmittel  
8 = mit Geschmacksverstärker 9 = geschwefelt 10 = geschwärzt 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 Öffentlichkeits-  
arbeit, 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

... 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

## Mensaspiseplan für Februar 2019

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste
Do 14.02.	1 G Hähnchencurry m. Gemüse u. Mango <sup>5,Wz,So,Ses</sup> dazu Basmatireis 2,67 € 3,67 € 5,34 €	2 R Fränkischer Sauerbraten <sup>1,7,9,Wz,Mi,Sel,Su</sup> 2,92 € 3,92 € 5,84 €	3 V Veganer Dönerteller <sup>1,7,9,Wz,So,Su</sup> m. Krautsalat, Reis u. Tofu-Knoblauch Dip <sup>So</sup> 2,49 € 3,49 € 4,98 €
Fr 15.02.	1 F Fish <sup>Wz,Ei,Fi,Mi</sup> and Chips mit Remoulade <sup>4,5,Wz,Ei,Mi</sup> 2,92 € 3,92 € 5,84 €	2 G Hähnchenstreifen mit Sprossen und Sesam <sup>Wz,So,Ses</sup> 2,37 € 3,37 € 4,74 €	3 V Auberginenpiccata <sup>1,4,Wz,Ei,Mi</sup> auf Tomatennudeln <sup>1,Wz</sup> 2,27 € 3,30 € 4,54 €
Mo 18.02.	1 V Spinattortellini <sup>Wz,Ei,Mi</sup> mit Käsesoße <sup>1,Wz,Mi</sup> 1,92 € 3,30 € 3,84 €	2 G Hähnchenbrust „Puszta Art“ <sup>1,4,5,Wz,Sel,Ge</sup> 2,25 € 3,25 € 4,50 €	3 S Schweine Cordon Bleu <sup>1,4,7,Wz,Mi</sup> mit Zitrone 2,09 € 3,09 € 4,18 €
Di 19.02.	1 S Paprikarahmgulasch vom Schwein <sup>1,Wz,Mi,Sel,Ge</sup> mit Nudeln <sup>Wz</sup> 2,68 € 3,68 € 5,36 €	2 F Hokifilet „Müllerin Art“ <sup>Wz,Fi,Mi,Sen</sup> mit Mandelschmelze <sup>Wz,Mi,Man</sup> 2,45 € 3,45 € 4,90 €	3 V Kartoffel-Gemüseauflauf <sup>1,Ei,Mi,Sel</sup> mit Lauchsoße <sup>1,Wz,Mi</sup> 2,23 € 3,30 € 4,46 €
Mi 20.02.	1 S Schinkennudeln <sup>1,4,7,Wz,Ei,Mi</sup> mit Tomatensoße <sup>1,Wz,Mi,Sel</sup> 2,09 € 3,30 € 4,18 €	2 G Putenbrustgeschnetzeltes m. Karotten-Orangen-Soße <sup>1</sup> 2,34 € 3,34 € 4,68 €	3 V Hirtenkäse gebacken <sup>Wz,Mi,Ro,Ge</sup> mit Kräuter-Dip <sup>5,Wz,Ei,Mi</sup> 2,48 € 3,48 € 4,96 €
Do 21.02.	1 G Gyrospanne vom Hähnchen mit Weißkraut, Tsatsiki <sup>Mi,17,9,Su</sup> u. Tomatenreis <sup>1</sup> 3,11 € 4,11 € 6,22 €	2 S Schweinebraten „Jäger Art“ <sup>Wz,Sel,Ge</sup> 2,18 € 3,18 € 4,36 €	3 V Spätzle-Pfanne „Gärtnerin“ <sup>1,Wz,Ei,Mi</sup> mit Schnittlauchsoße <sup>1,Wz,Mi</sup> 1,97 € 3,30 € 3,94 €
Fr 22.02.	1 G Putengulasch „TexMex“ <sup>Wz,Sel</sup> mit Nudeln <sup>Wz</sup> 2,38 € 3,38 € 4,76 €	2 F Knusper-A.-Seelachshappen <sup>Wz,Fi</sup> mit Remoulade <sup>4,5,Wz,Mi,Ei</sup> 2,32 € 3,32 € 4,64 €	3 V Apfelküchle <sup>Wz,Ei,Mi</sup> mit Vanillesoße <sup>Mi</sup> 2,35 € 3,35 € 4,70 €
	4 Pasta Aglio e olio mit Gemüse <sup>Wz,Sel</sup> 1,75 € 3,30 € 3,50 €		
Mo 25.02.	1 V Gnocchi in Käse-Gemüsesoße <sup>1,4,Wz,Ei,Mi</sup> 2,29 € 3,30 € 4,58 €	2 W Wildragout in Cranberries und Pilzen <sup>7,9,Wz,Mi,Sel,Su</sup> 2,65 € 3,65 € 5,30 €	3 S 6 kleine fränkische Bratwürste <sup>7</sup> auf Sauerkraut <sup>1,4</sup> 2,61 € 3,61 € 5,22 €
Di 26.02.	1 V Schupfnudeln mit Tomaten und Hirtenkäse <sup>Wz,Ei,Mi</sup> 2,29 € 3,30 € 4,58 €	2 G Puten Cordon Bleu <sup>Wz,Mi</sup> mit Zitrone 2,38 € 3,38 € 4,76 €	3 Tipp des Tages
Mi 27.02.	1 R S Hacksteak <sup>Wz,Ei</sup> mit Pilzrahmsoße <sup>1,Wz,Mi,Sel,Ge</sup> und Püree <sup>7,Mi</sup> 2,69 € 3,69 € 5,38 €	2 G Kürbiskernschnitzel vom Hähnchen m. Zitrone <sup>Wz,Ei</sup> u. lauwarmem Linsensalat <sup>Sel</sup> 3,33 € 4,33 € 6,66 €	3 V Tortellini alla casa mit Gemüse und Käse <sup>1,4,Wz,Ei,Mi,Sel</sup> 2,34 € 3,34 € 4,68 €
Do 28.02.	1 G Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Asiagemüse <sup>Wz,So,Sen</sup> 2,48 € 3,48 € 4,96 €	2 S Pfefferspießbraten <sup>1,Wz,Mi,Sel,Ge</sup> 2,18 € 3,18 € 4,36 €	3 V Spaghetti mit Soja-Bolognese <sup>1,Wz,So,Sel</sup> 1,89 € 3,30 € 3,78 €
Fr 01.03.	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 Rahmggeschnetzeltes vom Schwein <sup>Wz,Mi,Sel,Ge</sup> 2,09 € 3,09 € 4,18 €	3 V Quarkkeulchen mit Zimtzucker und Apfelmus <sup>4,7,9,Wz,Ei,Mi,Su</sup> 2,22 € 3,30 € 4,44 €
	4 V Pasta Tricolore mit buntem Gemüse <sup>Wz,Mi</sup> 1,75 € 3,30 € 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 Cofein 4 = mit Konservierungsstoff 5 = mit Süßungsmittel 7 = mit Antioxidationsmittel  
8 = mit Geschmacksverstärker 9 = geschwefelt 10 = geschwärzt 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



Montag 6C (Studententag)

www.lamm-lichtspiele.de



Studentenwerk  
Erlangen-Nürnberg  
Hochschulgastronomie

### Cafeteria Südmensa

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

**Komplett veganes Angebot!**

Während der Semesterferien  
vom 08.02.2019 bis 22.04.2019  
geschlossen.

