



Nürnberg go!

Nach ein paar Jahren, in denen zuletzt größere Projekte und eine intensive Bautätigkeit in Erlangen im Vordergrund standen – insbesondere die 2016 abgeschlossene Generalsanierung unseres Studentenhauses am Langemarckplatz und der Bau der neuen, großen Wohnanlage am Campus Süd, die 2018 eingeweiht wurde, liegt unser Fokus beim Thema Bauen nun verstärkt

auf Nürnberg. Bereits im vergangenen Jahr öffnete unsere neue Cafeteria an der Hochschule für Musik ihre Pforten, und das erste Jahr war eine Erfolgsgeschichte (mehr dazu in unserer nächsten Ausgabe). Nun freuen wir uns, dass auch die Sanierung unserer Cafeteria beim Fachbereich Wirtschaftswissenschaften der FAU in der Langen Gasse vor dem Abschluss steht und die Übergabe noch im März erfolgen soll – auch dazu voraussichtlich in der nächsten Ausgabe mehr. Unser größtes Projekt in Nürnberg ist derzeit der Abriss und Neubau unserer stark sanierungsbedürftigen Wohnanlage in der Avenariusstraße. Ich bin sehr gespannt auf das Ergebnis des Architektenwettbewerbs, der nun kurz vor dem Abschluss steht, und lade Sie alle herzlich ein, sich auf der anschließenden Ausstellung in unserem Nürnberger Studentenhaus selbst ein Bild von den eingereichten Entwürfen und insbesondere von den Siegern zu machen (siehe nebenstehenden Bericht). Ich wünsche unseren Leserinnen und Lesern allerorten – ob in Erlangen, Nürnberg, Eichstätt, Ingolstadt, Ansbach, Triesdorf oder Neundettelsau – weiterhin erholsame Semesterferien! Ihr

Mathias M. Meyer,
Geschäftsführer des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg

Neubau Wohnanlage Avenariusstraße:

Ausstellung der Entwürfe

Eine Sanierung der baufälligen Wohnanlage des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg in der Nürnberger Avenariusstraße wäre unverhältnismäßig teuer. Deshalb soll die Anlage ab Frühjahr 2020 abgerissen und neu gebaut werden. Derzeit läuft für den Neubau ein Architektenwettbewerb, der Anfang März abgeschlossen sein wird. Anschließend werden vom 11. bis 22. März im Studentenhaus Nürnberg (Ebene 3 u. 4 im Mensabereich) die Pläne der mehr als 20 Einreichungen öffentlich ausgestellt, darunter natürlich die vom Preisgericht ausgezeichneten Entwürfe. Es sollen vier dotierte Preise (1. bis 4. Platz) vergeben und bis zu vier Anerkennungen ausgesprochen werden. Auf Wunsch kann zu jedem Entwurf ein kleines Modell besichtigt werden, dazu bitte an der Information nachfragen. Die Ausstellung ist Montag bis Freitag zwischen 9 und 16 Uhr zugänglich.



Die Wohnanlage Avenariusstraße in Nürnberg: Abriss und Neubau sollen ab Frühjahr 2020 erfolgen.

Studenten
WERKs
Blitz

März 2019

Mensaspeiseplan
und aktuelle Infos



Die Wohnanlage Avenariusstraße in Nürnberg: Abriss und Neubau sollen ab Frühjahr 2020 erfolgen.

Wir versorgen Studierende



www.werkswelt.de

in Mittelfranken,
Eichstätt und Ingolstadt

Hausrezept: „Linsen Gwerch from India“

Unsere studentischen Kochteams haben uns mit zahlreichen tollen Rezepten überrascht, deshalb an dieser Stelle gleich nochmal „DIY-Mensa@home“, diesmal das „Linsen Gwerch from India“, aka Garam Masala Dal, dieser drei freundlichen Jungs.



Zutaten für vier Personen:

250 g Linsen rot getr., 1 frisches Stück Ingwer (daumengroß), 40 g Tomaten getrocknet, ca. 250 ml Gemüsebrühe, 300 g Basmatireis, 1 EL Tomatenmark, 2 Zehen Knoblauch, 1 Stck. rote Zwiebel, 300 g TK-Blattspinat, 1 kl. Dose Pizzatomaaten (geschält, gehackt), 200 ml Kokosnussmilch, 2 EL Olivenöl, 150 g Joghurt natur o. Sojajoghurt, 1 Stck. Limette, 1 Bd. Koriander, frisch, 4 Stck. Naan Brot, je 1 TL Garam Masala, Cayenne, Kreuzkümmel gem., Koriander gem., Salz, schwarzer Pfeffer gem.

Zubereitung: Aus Knoblauch, Ingwer, Kreuzkümmel, Koriander, Garam Masala, Tomatenmark und Salz eine Paste herstellen. Zwiebeln fein hacken, in Öl anschwitzen, die Paste dazugeben, etwas mitschwitzen und dann mit Kokosmilch ablöschen. Linsen dazugeben und aufkochen, dann weich köcheln und regelmäßig mit Gemüsebrühe aufgießen. Kurz vor Schluss den Spinat und die getrockneten Tomaten dazugeben. Zusammen mit Reis auf den Teller geben, Joghurt, frischen Koriander, gehackte Chilis on Top; mit Naan Brot servieren.

Wohl bekomm's!

„Wohnen für Hilfe“ in Erlangen

Bereits seit Sommer 2011 können Studierende in Erlangen eine Wohnpartnerschaft mit Senioren, Familien oder Alleinstehenden eingehen. Das Projekt sucht dafür laufend Wohnraumanbieter und Studierende. Die Anbieter stellen dabei kostengünstigen Wohnraum zur Verfügung und brauchen im Alltag dafür gelegentlich Unterstützung wie z.B. bei der Gartenpflege, beim Einkaufen oder aber auch bei der Kinderbetreuung. Lediglich Pflegeleistungen jeglicher Art sind ausgeschlossen.

Viele Studierende finden in Erlangen keinen preisgünstigen Wohnraum – und würden gerne für eine günstige Wohnmöglichkeit Hilfe leisten. Das Besondere dabei ist, dass die Miete nicht mit Geld, sondern mit Hilfeleistungen abgegolten werden soll. Als Faustregel gilt: pro 1 m² Wohnfläche ist eine Stunde im Monat als Hilfe zu leisten. In welchem Bereich das geschehen soll, wird vorab festgelegt.

Die Ansprechpartner von „Wohnen für Hilfe“ vermitteln geeignet erscheinende Partner und betreuen diese während der Zeit des Zusammenwohnens. Natürlich sollte die „Chemie“ zwischen den WG-Mitgliedern stimmen und von beiden Seiten ein bestimmtes Maß an Toleranz und Offenheit für die Bedürfnisse des Mitbewohners gegeben sein.

Info & Ansprechpartner:

www.facebook.com/WohnenErlangen
Frau Andretzky: 09131-86-1586
Frau Fischer: 09131-86-1824
wohnungsvermittlung@stadt.erlangen.de

DIY-Mensa: Alle Teams sind Gewinner!

Bei unserer Aktion „DIY-Mensa: Koch dir dein Lieblingsgericht!“ wurden Mitte Februar im Studentenhaus Langemarckplatz die Gewinner gekürt. Jan-Peter Tews, Leiter Hochschulgastronomie, und Mensaleiter Dominic Mikolajetz gratulierten den Gewinnern persönlich und präsentierten die Ergebnisse: die von den Studierenden-Teams gekochten Gerichte wie z.B. Süßkartoffel-Hackpfanne, oder auch das „Linsen Gwerch from India“ (siehe Hausrezept) kamen bei den Besuchern der Mensen derart gleichbleibend gut an, dass alle Teams mit einem Mensagutschein ausgezeichnet wurden. Während der Aktionswochen kochten die Teams in den Erlanger Mensen ihre Lieblingsgerichte und konnten diese so, unterstützt von unseren Profis, ihren Kommilitoninnen und Kommilitonen präsentieren. Die Aktion DIY-Mensa fand bereits zum zweiten Mal statt und soll auch in der Zukunft fortgesetzt werden. Herzlichen Dank allen bisherigen Teilnehmerinnen und Teilnehmern! Infos unter: www.werkswelt.de/diy-mensa



Jan-Peter Tews, Abteilungsleiter Hochschulgastronomie (2. v.l.), Dominic Mikolajetz, Leiter der Mensa Langemarckplatz (links) und Nina Doktorowski aus der Verwaltung der Hochschulgastronomie des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg (rechts) mit einigen der in jüngster Zeit erfolgreichen DIY-Mensa-Teams

It's a match!
Minijob und BAFÖG
stehen aufeinander.

HAST DU GEWUSST, DASS EIN 450-EURO-JOB DEINEN BAFÖG-ANSPRUCH NICHT VERRINGERT? Nur der Betrag, der 450 € übersteigt, wird angerechnet – und das nicht einmal 1:1. Informiere dich bei deinem Studenten- oder Studierendenwerk und stelle jetzt deinen Antrag.

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/eingeschränkte Öffnungszeiten, weitere Informationen vor Ort und unter 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!

Nur vom Studentenwerk:

Das Wohlfühlpaket



im Paket nur
1,90

statt 5,20 €

Für den Kopf
Die neue ZEIT CAMPUS
März/April 2019

Für Frische
Mentos Kaugummi
Pure Fresh

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

Studenten **WERKS
Blitz**

Impressum

Ausgabe Nr. 3,
März 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

Mensaspeiseplan für März 2019

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste		
				Ausgabe	
Do 28.02.	1 G 2 S 3 ✓	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Asiagemüse ^{Wz,So,Sen} Pfefferspießbraten ^{1,Wz,Mi,Sel,Ge} Spaghetti mit Soja-Bolognese ^{1,Wz,So,Sel}	2,48 € 2,18 € 1,89 €	3,48 € 3,18 € 3,30 €	4,96 € 4,36 € 3,78 €
Fr 01.03.	1 F 2 S 3 V 4 V	Alaska Seelachs gebraten ^{Wz,Fi} m. Kräuterdip ^{5,Wz,Ei,Mi} u. Kartoffeln Rahmgeschmornetes vom Schwein ^{Wz,Mi,Sel,Ge} Quarkkeulchen mit Zimtucker und Apfelmus ^{4,7,9,Wz,Ei,Mi,Su} Pasta Tricolore mit buntem Gemüse ^{Wz,Mi}	2,92 € 2,09 € 2,22 € 1,75 €	3,92 € 3,09 € 3,30 € 3,30 €	5,84 € 4,18 € 4,44 € 3,50 €
Mo 04.03.	1 R 2 G 3 ✓	Bifteki ^{Ei,Mi} mit buntem Krautsalat ^{1,7,9,Su} , Reis und Sour Cream Dip ^{1,7,9,11,Mi,Su} Hähnchennuggets ^{Wz} mit Cocktailsoße ^{5,7,9,Wz,Ei,Mi,Su,So} Kartoffelgulasch mit Peperoni	2,87 € 2,38 € 1,85 €	3,87 € 3,38 € 3,30 €	5,74 € 4,76 € 3,70 €
Di 05.03.	1 S 2 G 3 V	Bami Goreng (Schweinefleisch, Asiagemüse/Nudeln) ^{1,7,Wz,So,Sen} Putenbruststeak Mediterran mit Hirtenkäse u. Paprika ^{1,Wz,Mi} Zwiebel-Käse-Rösti ^{Wz,Ei,Mi} mit Schnittlauch-Dip ^{5,Wz,Ei,So,Mi}	2,36 € 2,92 € 1,82 €	3,36 € 3,92 € 2,82 €	4,72 € 5,84 € 3,64 €
Mi 06.03.	1 G 2 S 3 V	Bulgurpfanne ^{10,Wz} mit Tomate, Oliven ¹⁰ und Hähnchenstreifen Hütten Cordon Bleu vom Schwein mit Zitrone ^{4,7,12,S,Wz,Ei,Mi,Ro,Ge,Hf} Käsespätzle ^{1,Wz,Ei,Mi} mit Röstzwiebeln ^{Wz}	2,58 € 2,47 € 2,16 €	3,58 € 3,47 € 3,30 €	5,16 € 4,94 € 4,32 €
Do 07.03.	1 V 2 R 3 G	Nudelpfanne mit italienischem Gemüse ^{1,4,Wz,Ei,Mi} und Tomatensoße ^{Mi,Sel} Fränkischer Rinderbraten mit Gemüsestreifen in Rahm ^{Wz,Mi,Sel} Wrap mit Putenfleisch und Weißkraut ^{1,4,5,9,Wz,Sel,Su} und grüner Salsa Dip ^{Mi,Sen}	1,85 € 2,92 € 3,05 €	3,30 € 3,92 € 4,05 €	3,70 € 5,84 € 6,10 €
Fr 08.03.	1 S 2 F 3 V	Feuerspieß ^{Wz} mit Schaschliksoße ^{1,Wz,Sel} auf Curryreis ¹ Hokifilet paniert ^{Wz,Fi} mit Remoulade ^{4,5,Wz,So,Mi,Ei} Schupfnudel-Pfanne mit Gemüse und Sauerrahm ^{Wz,Ei,Mi,Sel}	2,51 € 2,32 € 1,85 €	3,51 € 3,32 € 3,30 €	5,02 € 4,64 € 3,70 €
Mo 11.03.	1 S 2 G 3 ✓	Pasta alla Carbonara ^{1,4,Wz,Ei,Mi} Hähnchenbrust ^{Wz} mit Champignon-Tomaten-Ragout ^{Wz} Sojaragout mit Mungobohnen, Kokossoße ^{7,So,Sel} u. Reis (Jambalaya)	1,92 € 2,25 € 1,85 €	3,30 € 3,25 € 3,30 €	3,84 € 4,50 € 3,70 €
Di 12.03.	1 V 2 S 3 G	Penne mit Gemüse und Käse-Kräutersoße ^{1,4,Wz,Mi} Gyrosplatte vom Schwein m. Metaxasoße u. Käse ^{1,4,Wz,Sel,Mi,Ge} gratiniert Hähnchenschnitzel gebacken ^{Wz} mit Pfeffer-Quark-Dip ^{5,Wz,Ei,So,Mi,Sen}	1,75 € 2,52 € 2,25 €	3,30 € 3,52 € 3,25 €	3,50 € 5,04 € 4,50 €
Mi 13.03.	1 G 2 S 3 ✓	Spätzlepfanne mit Geflügelstreifen ^{Wz,Ei,Mi} Schweinefleischspieß Souvlaki mit Tsatsiki ^{Ei,Mi} Fränkische Kartoffel-Gemüse-Pfanne ^{Sel}	2,14 € 2,42 € 1,85 €	3,30 € 3,42 € 3,30 €	4,28 € 4,84 € 3,70 €
Do 14.03.	1 R 2 G 3 V	Pasta asciutta ^{Wz,Sel,Ge} mit Reibekäse ^{1,4,Ei,Mi} Entenkeule mit Jus ^{1,Wz,Sel,Ge} Camembert gebacken ^{Wz,Mi} mit Preiselbeeren	2,48 € 3,45 € 2,12 €	3,48 € 4,45 € 3,12 €	4,96 € 6,90 € 4,24 €
Fr 15.03.	1 S 2 F 3 ✓	Pizza Speciale ^{1,7,Wz,Mi} 2 Bremer Fischfrikadellen ^{Wz,Fi} mit Kartoffelsalat ^{1,Sen} u. Dill-Dip ^{5,Wz,Ei,So,Mi} Blumenkohlragout „indische Art“ (scharf) mit Reis ^{7,Wz,So}	3,89 € 2,82 € 2,29 €	4,89 € 3,82 € 3,30 €	7,78 € 5,64 € 4,58 €

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 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

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 März 2019

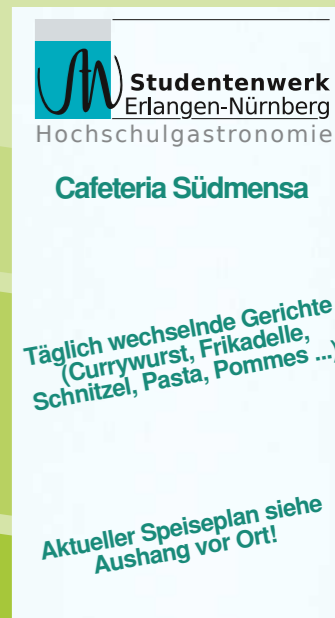
Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste		
				Ausgabe	
Mo 18.03.	1 R S 2 G 3 ✓	Nudeln ^{Wz} mit Fleischbällchen ^{1,Wz,Mi,Sen} und Tomatensoße ^{1,4,Wz,Mi,Sel} Hähnchenpfanne Caprese mit Reis und Gemüse ^{Mi} Pita Gyros vegan mit buntem Krautsalat und veganem Joghurt Dip ^{1,7,9,So,Su}	2,65 € 2,48 € 2,49 €	3,65 € 3,48 € 3,49 €	5,30 € 4,96 € 4,98 €
Di 19.03.	1 G 2 S 3 V	Gnocchi mit Rucola, Geflügelsalami und geriebenem Mozzarella ^{4,7,Wz,Ei,Mi} Schweineschnitzel gebacken „Wiener Art“ ^{Wz,Ro} mit Zitrone Pasta Funghi ^{Wz,Mi} (auch mit Vollkornnudeln)	2,81 € 2,15 € 1,75 €	3,81 € 3,15 € 3,30 €	5,62 € 4,30 € 3,50 €
Mi 20.03.	1 R 2 S 3 ✓	Rinderhacksteak ^{Wz,Ei,Sel,Sen} mit Bohnen-Kartoffelgemüse ^{1,Wz,Mi} Schweinerückensteak „Jäger Art“ ^{Wz,Sel,Ge} Soja-Mais-Chili ^{Wz,Sel,So} mit Paprikareis	2,89 € 2,17 € 1,85 €	3,89 € 3,17 € 3,30 €	5,78 € 4,34 € 3,70 €
Do 21.03.	1 S 2 G 3 ✓	Paprikarahmgulasch vom Schwein ^{1,Wz,Mi,Sel,Ge} mit Nudeln ^{Wz} Gebackenes Hühnerkeulenschnitzel ^{Wz,Ei} mit Zitronendip ^{5,Wz,Ei,Mi} Rote Beete Puffer ^{Wz} mit Apfel-Senf Dip ^{So,Sen}	2,68 € 2,25 € 1,98 €	3,68 € 3,25 € 2,98 €	5,36 € 4,50 € 3,96 €
Fr 22.03.	1 V 2 F 3	Weizen-Tortilla ^{Wz} m. Gemüsefüllung ^{1,4,Wz,Mi,Sel} u. Knoblauch-Dip ^{5,Wz,Ei,So,Mi} Alaskaseelachs im Sesammantel ^{Wz,Fi,Ses} mit Limetten-Chili-Soße ^{Wz,Mi} Tipp des Tages	2,47 € 2,32 €	3,47 € 3,32 €	4,94 € 4,64 €
Mo 25.03.	1 G 2 S 3 V	Hähnchenbrust im Knusperrmantel ^{Wz,Ei,Ge} m. Cajun Dip u. Nudelsalat ^{4,5,Wz,Ei,So,Sel} Schweinegeschnetzeltes in Zwiebel-Kräutersoße ^{1,Wz,Sel,Ge} Ricotta-Tortellini ^{Wz,Ei,Mi} mit Tomatensoße ^{1,Wz,Mi,Sel}	2,78 € 2,18 € 1,89 €	3,78 € 3,18 € 3,30 €	5,56 € 4,36 € 3,78 €
Di 26.03.	1 V 2 G 3 S	Kartoffel-Brokkoliflan ^{1,Ei,Mi} mit Käsesoße ^{1,Wz,Mi} Grünes Curry mit Putenfleisch, Kokos und Gemüse ^{Wz,So} Schweineschnitzel Cipola mit Zitrone ^{Wz}	2,38 € 2,47 € 2,15 €	3,34 € 3,42 € 3,12 €	4,76 € 4,94 € 4,30 €
Mi 27.03.	1 V 2 G 3 R 4 V	Nudeln ^{Wz} mit Zitronen-Zucchini-Soße ^{1,Wz,Mi} Hähnchenbrust ^{Wz} mit Champignonsahnesoße ^{1,Wz,Mi} Rindergeschmornetes „Stroganoff“ ^{1,4,5,Wz,Mi,Sel,Sen,Ge} Apfelstrudel ^{Wz,Mi} mit Vanillesoße ^{Mi}	1,75 € 2,25 € 2,47 € 1,85 €	3,30 € 3,25 € 3,47 € 3,30 €	3,50 € 4,50 € 4,94 € 3,70 €
Do 28.03.	1 R 2 S 3 V	Pasta Saloniki ^{1,4,Wz,Ei,Mi} Grillteller (Steak/Bratwurst/Bacon) ^{4,7,12} m. Krautsalat ^{1,7,9,Su} u. Sour Cream-Dip ^{Mi} Waldpilze in Kräuterrahm ^{1,Wz,So,Mi,Sel} , Semmelkloß ^{Wz,Ei,So,Mi}	2,35 € 3,14 € 2,52 €	3,35 € 4,14 € 3,52 €	4,70 € 6,28 € 5,04 €
Fr 29.03.	1 F 2 R S 3 ✓	Geb. A-Seelachsfilet ^{Wz,Fi} mit Remoulade ^{4,5,Wz,Ei,M} Zitrone und Kartoffelwedges ^{2,92 €} Currywurstpfanne ^{4,7} Bohnen Burrito ^{4,7,Wz,Sel,Sen} mit Knoblauch-Dip ^{So}	2,92 € 1,87 € 2,39 €	3,92 € 2,87 € 3,39 €	5,84 € 3,74 € 4,78 €
Mo 01.04.	1 R S 2 G 3 ✓	Krautwickel ^{Wz,Ei,Sen} mit Zwiebelsoße ^{1,Wz,Sel,Ge} und Püree ^{Mi} Hähnchen Cordon Bleu ^{Wz,Mi} mit Zitrone Weizennudeln mit Tofuwürfeln und allerlei Sprossen ^{Wz,So}	2,23 € 2,25 € 2,08 €	3,30 € 3,25 € 3,30 €	4,46 € 4,50 € 4,16 €
Di 02.04.	1 R 2 V 3 S	Köfta ^{Wz,Ei,Mi} mit Gemüseris ^{1,Sel} und Pfefferminzdip ^{Mi} Vegetarische Frühlingsrolle ^{Wz,Ei,So,Mi,Sel} mit Sweet Chili-Soße Vollkorn-Spirelli m. Schinken ^{4,7,12,Wz} u. Tomaten-Basilikum-Sahnesoße ^{1,Wz,M,Sel}	2,57 € 1,85 € 1,75 €	3,57 € 2,85 € 3,30 €	5,14 € 3,70 € 3,50 €
Mi 03.04.	1 S 2 F 3 ✓	Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^{Wz,Ro} mit Zitrone und Kartoffelsalat ^{1,Sen} Forelle „Müllerin Art“ ^{Wz,Fi,Mi,Man} Süßkartoffelpfanne mit Kürbiskernen und Pesto Rosso ^{Man}	2,65 € 3,42 € 2,78 €	3,65 € 4,42 € 3,78 €	5,30 € 6,84 € 5,56 €



Montag 6€ (Studententag)
www.lamm-lichtspiele.de



Mensa Langemarkplatz
Südmensa
Mensa Regensburger Str.
www.mensavital.de



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
Exzellenter Schutz
vor Schädlingen.
www.gesa.de
Hygiene überzeugend anders.

VEGGIE ZONE
St. Paul
Nürnberg, Dutzenteichstraße 24,
bei der Mensa Regensburger Straße
Komplett veganes Angebot!
Während der Semesterferien
vom 08.02.2019 bis 22.04.2019
geschlossen.