



Mensaausgabe, Wohnheim und Kita neu

Auch in Erlangen kommen wir beim Ausbau unseres Angebots an Wohn- und Kitaplätzen voran. Beim jüngsten Architektenwettbewerb für einen Neubau am Erlanger Langemarckplatz (siehe nebenstehender Bericht) war uns wichtig, in unserem Garten möglichst viel Grünfläche zu erhalten. Im

Mittelpunkt steht aber die Schaffung von günstigem Wohnraum und Kitaplätzen für Studierende, denn beides wird gerade im Erlanger Stadtzentrum dringend benötigt. Deshalb denken wir auch darüber nach, das Wohnheim-Gebäude um ein weiteres Geschoss aufzustocken und so noch mehr Wohnplätze zu gewinnen. Zudem schwebt uns eine Nutzung des Dachs des Kita-Flachbaus als Terrasse mit zusätzlichen Sitzplätzen für die Gäste unserer Mensa vor, die schon jetzt zeitweise überlaufen ist. Gute Nachrichten gibt es auch aus Eichstätt, wo Anfang Dezember die umgestaltete neue Mensaausgabe eröffnet wird (wir werden darüber demnächst ausführlich berichten). Darüber freue ich mich ganz besonders, nicht zuletzt, da ich an diesem Vorhaben selbst lange und intensiv mitgewirkt habe. Mein herzlicher Dank gilt an dieser Stelle der Katholischen Universität und ihrem Kanzler Thomas Kleinert für die hervorragende Zusammenarbeit bei diesem Projekt! Einen entspannten Jahresausklang, frohe Weihnachten und einen guten Rutsch wünscht Ihnen Ihr

Mathias M. Meyer,
Geschäftsführer des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg

Vertreterversammlung 2019

Am 6. November 2019 fand die diesjährige Vertreterversammlung des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg statt. Gemäß Bayerischem Hochschulgesetz sind die Organe des Studentenwerks der Geschäftsführer, die Vertreterversammlung und der Verwaltungsrat. In die jährlich stattfindende Vertreterversammlung entsendet jede der zehn vom Studentenwerk Erlangen-Nürnberg betreuten Hochschulen sieben Vertreter/innen. Eine der Aufgaben der Vertreterversammlung (VV) besteht darin, alle zwei Jahre – so auch in diesem Jahr – einen neuen Verwaltungsrat (VR) zu wählen (die 6 gewählten Mitglieder sowie 6 Ersatzvertreter/innen (EV)).



Im Bild (v.l.): Kurt Füglein, Kanzler der EVHN (VR/EV); Studentenwerks-Geschäftsführer Mathias M. Meyer; Dr. Jürgen Gündel, Behindertenbeauftragter der FAU (VR); Prof. Dr. Edina Normann, Frauenbeauftragte der EVHN, bis 2019 Mitglied des Verwaltungsrats – trat nicht erneut zur Wahl an; Christian Müller, Kanzler der TH (VR); Ursula Meßmann, Behindertenbeauftragte der THN (VR/EV); Andrea Gerlach-Newman, Kanzlerin der THN (VR); Isabelle Enders, Frauenbeauftragte der AdBK (VR); Prof. Dr. Friedrich Paulsen, Vizepräsident der FAU (VV-Vorsitzender); Paulus Guter, Student der FAU (VR); Louisa Kruczek, Studentin der HSWT (VR); Prof. Dr. Sascha Müller-Feuerstein, Vizepräsident der HS Ansbach (stv. VV-Vorsitzender); Prof. Dr. Michael Greiner, HSWT (VR/EV)

Wohnheim und Kita im Herzen Erlangens



Preisverleihung am 15. November (v.l.): Studentenwerks-Geschäftsführer Mathias M. Meyer und sein Stellvertreter Uwe Scheer mit Eckhardt Hartmann, Zuzanne Omriko und Jeannette Blenk vom erstplatzierten Architekturbüro Hartmann + Helm Planungsgesellschaft sowie dem Erlanger Baureferenten Josef Weber

In Erlangen werden sowohl günstiger Wohnraum wie auch Kitaplätze für Studierende dringend benötigt. Zudem soll in naher Zukunft der Universitätsstandort im südlichen Innenstadtbereich noch deutlich ausgebaut werden. Das Studentenwerk hat sich deshalb zum Neubau einer Kinderkrippe und eines Studentenwohnheims am Langemarckplatz entschlossen und einen Realisierungswettbewerb ausgelobt. In Zusammenarbeit mit der Stadt Erlangen wurde der Wettbewerb um einen städtebaulichen und freiraumplanerischen Ideenteil erweitert.

Insgesamt wurden 15 Architekturbüros zum Wettbewerb zugelassen, alle reichten Entwürfe ein, mit denen sich das Preisgericht befasste. Am Donnerstag, 14. November 2019 fiel die Entscheidung. Den mit 30.000 € dotierten ersten Preis errang die Hartmann + Helm Planungsgesellschaft aus Weimar.

Vom Ergebnis des Wettbewerbs begeistert zeigte sich auch der Baureferent der Stadt Erlangen, Josef Weber: „Der Siegerentwurf schafft die Quadratur des Kreises, das neue Gebäude bietet nicht nur eine große Anzahl an Wohnungen, sondern es fasst städtebaulich gleich zwei Plätze und bietet darüber hinaus noch viel Freiraum.“

Des Weiteren wurden zwei zweite Plätze vergeben (je 22.000 €). Diese gingen an GKT Grellmann Kriebel Teichmann aus Würzburg sowie an Friedrich Poerschke Zwink Architekten Stadtplaner aus München. Insgesamt war der Realisierungswettbewerb mit 74.000 € dotiert.

Im Anschluss an die Preisverleihung fand vom 15. bis 22. November 2019 im Erlanger Museumswinkel (Gebertstraße 1, Kultursaal EG) die öffentliche Ausstellung der Wettbewerbsentwürfe statt.

DSW-Plakatausstellung

Mit seinem 32. Plakatwettbewerb „Mein Studium, meine Familie – und ich“ fragte das Deutsche Studentenwerk (DSW), der Dachverband der Studenten- und Studierendenwerke, Design-Studierende nach dem Familienbild. Wie sieht es für die Studierenden heute aus, wie stark sind sie von ihren Familien geprägt, und welche Rolle spielt die Familie für sie im Studium? Am Wettbewerb beteiligten sich 357 Design-Studierende aus 33 Hochschulen, die insgesamt 648 Plakatmotive entwarfen. Siegerin und mit 3.000 Euro honoriert wurde Julia Baumgarten von der Hochschule RheinMain. Insgesamt wurden Preisgelder in Höhe von 10.000 Euro vergeben. Die Ausstellung ist von Anfang Dezember bis zum 17. Januar im Nebensaal (2. OG) des Erlanger Studentenhauses am Langemarckplatz zu sehen.

WERKs Blitz

12 Dezember 2019

Mensaspeiseplan und aktuelle Infos



Unsere neue nachhaltige Automatenstation im Erdgeschoss der Erlanger Universitätsbibliothek startete im November und erfreute sich von Anfang an großer Beliebtheit.

Wir versorgen Studierende



www.werkswelt.de

in Mittelfranken, Eichstätt und Ingolstadt

Hausrezept: Vegane Wirsingrouladen

Zutaten f. 4 Personen: 160 g trockener Couscous, 500 g Champignons, 2 Zwiebeln, 50 g getrocknete Tomaten, 8 große Wirsingblätter, 200 ml Weißwein, 900 ml Gemüsebrühe, Pflanzenöl, Oregano, Zimt, Salz, Pfeffer, Muskat, 6 Wachholderbeeren, 2 Lorbeerblätter, 3 Nelken, Mehl u. Stärke m. Wasser vermischt; vegetarische Alternative: Sahne für die Soße



Zubereitung: 200 ml Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen und vom Herd nehmen. Couscous einrühren und quellen lassen bis die Flüssigkeit vollständig aufgenommen ist. Die Champignons trocken abreiben, Zwiebeln schälen, beides fein würfeln und in einer Pfanne in etwas Öl anbraten. Die Tomaten würfeln, mit der Pilz-Zwiebel-Mischung zum Couscous dazugeben und vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Zimt, Oregano abschmecken. Die Wirsingblätter blanchieren, anschließend mit Küchenrepp trocken tupfen und die Mittelrippe herausschneiden. Jeweils zwei Blätter überlappend ausbreiten und die Couscous-Masse darauf geben, die Seiten einschlagen und die Roulade fest aufrollen. Mit einem Holzspieß feststecken. Die Rouladen in Öl farblos andünsten und mit Wein und Brühe ablöschen. Wachholder, Lorbeer, Nelken, Muskat und Salz in den Soßenansatz mit zugeben und zugedeckt bei milder Hitze und gelegentlichem Wenden der Rouladen ca. 20 min. garen. Rouladen und Gewürze aus dem Soßenansatz nehmen, diesen mit dem Mehl-Stärke-Ansatz abbinden, aufkochen und abschmecken. Dazu empfehle ich frische Pellkartoffeln und wer Kohl liebt auch noch eine schöne Portion Apfel-Blaukraut. In diesem Sinn: Frohe Feiertage und einen guten Rutsch! Ihr

Dominic Mikolajetz, Leiter der Mensa Langemarckplatz Erlangen

Zwei Freitagskonzerte im Dezember



Unter dem Motto „Thank God It's Friday“ gibt es während der Vorlesungszeit bereits seit 14 Jahren regelmäßig Freitag mittags ab 12 Uhr Livemusik in

den Mensen in Erlangen, Nürnberg und Eichstätt! Los geht's am 6. Dezember mit Julia Meßthaler & Band in der Mensa Langemarckplatz in Erlangen. Die jungen Musiker kommen extra aus Eichstätt nach Erlangen und spielen modernen Pop und Rock. Am 13. Dezember treten dann Ottilie Niebauer und Andreas Werner in der Mensa Insel Schütt in Nürnberg auf und spielen einen Mix aus jazzigen Weihnachts- und Popsongs. www.werkswelt.de/kultur | facebook.com/kulturcampus.en | instagram.com/kulturcampus.en

Info Öffnungszeiten

Jahreswechsel 2019/20

Vom 23. Dezember 2019 bis einschließlich 6. Januar 2020 sind alle Einrichtungen des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg geschlossen. Unter der Telefonnummer unserer Psychologisch-Psychotherapeutischen Beratungsstelle in Erlangen (09131/8002-750) läuft während dieser Zeit eine Bandansage mit Informationen zu anderen regionalen Hilfsangeboten, die in Notfällen erreichbar sind. Für die Wohnheime gibt es einen Hausmeister-Bereitschaftsdienst. Die Mensen, Cafeterien und Cafesbars unserer Hochschulgastronomie sind ebenfalls vom 23. Dezember 2019 bis einschließlich 6. Januar 2020 geschlossen, lediglich die Cafeteria Universitätsbibliothek in Erlangen ist bereits ab 2. Januar geöffnet.

Änderungen vorbehalten. Bitte beachten Sie unsere aktuellen Aushänge sowie die Informationen unter www.werkswelt.de/

HOL DIR DIE ZUSATZKARTE: SHOP.VGN.DE

Mit der Zusatzkarte fährst Du zeitlich unbegrenzt mit allen Bussen und Bahnen im gesamten Verbundgebiet. Und das für weniger als EUR 36,-/Monat zusätzlich zur Basiskarte! Die Semesterticket Zusatzkarte kostet für das Wintersemester 2019/20 einmalig EUR 213,-. Sie kann von allen Studierenden der FAU Erlangen-Nürnberg, TH Nürnberg, EVHN und der HIM Nürnberg erworben werden.



Nur vom Studentenwerk:

Das Wohlfühlpaket



im Paket nur
1,90
statt 4,65 €

Für den Kopf
Die neue ZEIT CAMPUS
November/Dezember 2019

Für die Seele
Dr. Oetker
Kleiner Rührkuchen

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 Dezember 2019

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste	
Mo 02.12.	1 G Hähnchenbr. im Knusperrmantel ^{Wz,Ei,Ge} m. Cajun Dip u. Nudelsalat ^{4,5,Wz,Ei,Mi,So,Se}	2,88 €	3,88 €	5,76 €
	2 S Schweinegeschnetzeltes in Zwiebel-Kräutersoße ^{1,Wz,Sei,Ge}	2,18 €	3,18 €	4,36 €
	3 V Ricotta-Tortellini ^{Wz,Ei,Mi} mit Tomatensoße ^{1,Wz,Mi,Sei}	1,89 €	3,30 €	3,78 €
Di 03.12.	1 Süßkartoffelpfanne mit Kürbiskernen und Pesto Rosso ^{Man}	2,78 €	3,78 €	5,56 €
	2 G grünes Curry mit Putenfleisch, Kokos und Gemüse ^{Wz,So}	2,47 €	3,42 €	4,94 €
	3 S Schweineschnitzel Cipola mit Zitrone ^{Wz}	2,25 €	3,25 €	4,50 €
Mi 04.12.	1 V Nudeln ^{Wz} mit Zitronen-Zucchini-Soße ^{1,Wz,Mi}	1,75 €	3,30 €	3,50 €
	2 G Hähnchenbrust ^{Wz} mit Champignonsahnesoße ^{1,Wz,Mi}	2,35 €	3,35 €	4,70 €
	3 R Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ ^{1,4,5,Wz,Mi,Sei,Sen,Ge}	2,47 €	3,47 €	4,94 €
	4 V Apfelstrudel ^{Wz,Mi} mit Vanillesoße ^{Mi}	1,85 €	3,30 €	3,70 €
Do 05.12.	1 G Entenbrust m. Rosmarin-Jus ^{1,Wz,Sei,Ge} Rotkraut ¹ u. Kloß ^{1,4,7,Su}	4,89 €	5,89 €	9,78 €
	2 F Zanderfilet ^{Fi} mit Dill-Senfsoße ^{1,Wz,Mi,Sen} Wildreis ¹ und Broccoli ^{1,Mi,Man}	4,89 €	5,89 €	9,78 €
	3 Kichererbsenchili mit Naan Brot ^{7,Wz,Sei}	3,05 €	4,05 €	6,10 €
Di 06.12.	1 Geb. A-Seelachsfilet ^{Wz,Fi} m. Remoulade ^{4,5,Wz,Ei,Mi} Zitrone u. Kartoffelwedges	2,92 €	3,92 €	5,84 €
	2 S Schaschlikpfanne ^{4,7,12} mit Curryreis ¹	2,57 €	3,57 €	5,14 €
	3 Bohnen Burrito ^{4,7,Wz,Sei,Sen} mit Knoblauch-Dip ^{So}	2,39 €	3,39 €	4,78 €
Mo 09.12.	1 R Köfta ^{Wz,Ei,Mi} mit Gemüsereis ^{1,Sei} und Pfefferminzdip ^{Mi}	2,57 €	3,57 €	5,14 €
	2 G Hähnchen Cordon Bleu ^{Wz,Mi} mit Zitrone	2,38 €	3,38 €	4,76 €
	3 V Kartoffel-Brokkoliflan ^{1,Ei,Mi} mit Käsesoße ^{1,Wz,Mi}	2,34 €	3,34 €	4,76 €
Di 10.12.	1 G Hähnchenkeulensteak auf Gemüsenudeln ^{1,Wz,Sei} m. Orangensoße ^{Wz,Sei,Ge}	2,79 €	3,79 €	5,58 €
	2 R Lasagne Bolognese ^{1,4,Wz,Ei,Mi}	2,48 €	3,48 €	4,96 €
	3 Tipp des Tages			
Mi 11.12.	1 S Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^{Wz,Ro} m. Zitrone u. Kartoffelsalat ^{1,Sen}	2,75 €	3,65 €	5,50 €
	2 F Forelle „Müllerin Art“ ^{Wz,Fi,Mi,Man}	3,42 €	4,42 €	6,84 €
	3 Weizennudeln mit Tofuwürfeln und allerlei Sprossen ^{Wz,So}	2,08 €	3,30 €	4,16 €
Do 12.12.	1 G Gyrosplatte vom Hähnchen m. Weißkrautsal., Tsatsiki ^{Mi,1,7,9,Su} u. Tomatenreis ¹	3,21 €	4,21 €	6,42 €
	2 R Fränkischer Sauerbraten ^{1,7,9,Wz,Mi,Sei,Su}	3,02 €	4,02 €	6,04 €
	3 V Pasta ^{Wz} mit Broccoli und Paprika ^{1,4,Wz,Mi}	1,75 €	3,30 €	3,50 €
Fr 13.12.	1 Alaska-Pollack im Backteig ^{Wz,Fi,Mi,Sen,Sei} mit Tomatensoße ^{1,Wz,Mi,Sei} u. Reis	2,81 €	3,81 €	5,62 €
	2 G Hähnchenbrust ^{Wz} mit Zwiebelsahnesoße ^{1,Wz,Mi,Sei,Ge}	2,35 €	3,35 €	4,70 €
	3 Thai-Nudelmilch-Pfanne mit Erdnüssen in Kokossoße ^{Wz,Er,So}	1,92 €	3,30 €	3,84 €
Mo 16.12.	1 G Linsentopf ^{1,Sei,Sen} mit Putenwienerle ^{1,4,7}	1,87 €	3,30 €	3,74 €
	2 R S Köttbullar ^{Wz,Ei,Mi} mit Preiselbeeren, Rahmsauce ^{1,Wz,Mi,Sei,Ge} u. Kartoffelpüree ^{Mi}	2,48 €	3,48 €	4,96 €
	3 Reispfanne „Española“ mit allerlei Gemüse und Oliven ¹⁰	2,13 €	3,30 €	4,26 €

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

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 & Nahrungsmittel

Exzellenter Schutz vor Schädlingen.
www.gesa.de

Hygiene überzeugend anders.



gesa
Schädlingsbekämpfung

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 Dezember 2019

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste	
Di 17.12.	1 S Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ ^{1,4,Wz,Mi,Sei,Ge} und Spätzle ^{1,Wz,Ei}	2,52 €	3,52 €	5,04 €
	2 G Putensteak mit Pfefferrahmsauce ^{1,Wz,Mi,Sei,Ge}	2,85 €	3,85 €	5,70 €
	3 Erbsen-Quinoa-Frikadelle ^{Sei} mit veganem Senf-Dip ^{Sen}	1,97 €	2,97 €	3,94 €
Mi 18.12.	1 S Schweine Cordon Bleu ^{1,4,7,Wz,Mi} mit Kartoffelsalat ^{1,Sen} und Zitrone	2,82 €	3,82 €	5,64 €
	2 G Putengeschnetzeltes Thai-style ^{Wz,So}	2,59 €	3,59 €	5,18 €
	3 Falafel mit Salat ^W , türkischem Reis ^W und Tomatenchutney	2,85 €	3,85 €	5,70 €
Do 19.12.	1 R Gnocchi Hackpfanne mit Süßkartoffeln ^{Wz,Ei,Mi}	2,94 €	3,94 €	5,88 €
	2 S Schweinebraten „Jäger Art“ ^{Wz,Sei,Ge}	2,28 €	3,28 €	4,56 €
	3 V Spätzlepfanne „Gärtnerin Art“ mit Gemüsestreifen und Käsesoße ^{1,Wz,Ei,Mi,Sei}	1,85 €	3,30 €	3,70 €
Fr 20.12.	1 A-Seelachsfilet im Kartoffelmantel ^{Wz,Mi} , Zitrone mit Spinatkartoffeln ^{1,Mi}	2,98 €	3,98 €	5,96 €
	2 S Schweinerückensteak mit Zwiebel-Käsetopping ^{1,4,Wz,So,Mi,Ge}	2,28 €	3,28 €	4,56 €
	3 V Grießbrei mit Kirschkompott und Zimt-Zucker ^{Wz,Mi}	1,75 €	3,30 €	3,50 €
	4 V Nudeln ^{Wz} mit Paprikarahm ^{1,Wz,Mi}	1,75 €	3,30 €	3,50 €
Mo 06.01.	Feiertag			
Di 07.01.	1 R S Hacksteak ^{Wz,Ei,Sen} mit Pilzrahmsauce ^{1,Wz,Mi,Sei,Ge} und Püree ^{Mi}	2,69 €	3,69 €	5,38 €
	2 G Putenschnitzel „Wiener Art“ mit Zitrone ^{Wz}	2,35 €	3,35 €	4,70 €
	3 V Ricotta-Tortellini ^{Wz,Ei,Mi} mit Tomatensoße ^{1,Wz,Mi,Sei}	1,89 €	3,30 €	3,78 €
Mi 08.01.	1 S 2 Schweinsbratwürste ^{7,12} auf Sauerkraut ^{1,4}	2,65 €	3,65 €	5,30 €
	2 V Veggi-Nuggets ^{Wz,Ei,Mi,Hf} mit Kräuter-Dip ^{5,Wz,Ei,Mi}	2,54 €	3,54 €	5,08 €
	3 G Hähnchenfiletspieß mit BBQ Soße ^{Wz,So} und Reis	2,52 €	3,52 €	5,04 €

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



WERKs Blitz

Impressum
Ausgabe Nr. 12, Dezember 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. Fleißa GmbH
Auflage: 5.000

Veggie Zone

St. Paul

Nürnberg, Dutzendteichstraße 24,
bei der Mensa Regensburger Straße

Komplett veganes Angebot!

Essensausgabe in der Vorlesungszeit
Mo-Do von 11.30 bis 14.00 Uhr
Speiseplan unter www.werkswelt.de

