



Neu & bewährt

Im November wurde – wie in der letzten Ausgabe berichtet – turnusgemäß unser Verwaltungsrat neu gewählt, Anfang Dezember trat das Gremium bereits zu seiner konstituierenden Sitzung zusammen (siehe Bericht unten). Kanzlerin Andrea Gerlach-Newman von der Technischen Hochschule Nürnberg wurde als Vorsitzende wiedergewählt, ihr neuer

Stellvertreter ist Kanzler Christian Müller von der Technischen Hochschule Ingolstadt. Ich danke allen Mitgliedern des Verwaltungsrats für ihr Engagement in diesem bedeutenden Gremium und freue mich auf eine weiterhin überaus vertrauensvolle und fruchtbare Zusammenarbeit! Eine erfreuliche Mischung aus Neuem und Altbewährtem gibt es auch an unseren bewährten und beliebten Mensastandorten in Eichstätt und am Erlanger Langemarckplatz. In Eichstätt konnten wir, ebenfalls am 2. Dezember, unsere neue Mensa-Ausgabe in Betrieb nehmen, in Erlangen lindern wir die akute Platznot derzeit mit einem – natürlich wetterfesten und beheizten – Zelt; zu beiden Themen finden Sie in der aktuellen Ausgabe weitere Informationen.

So findet ein für uns und hoffentlich auch für Sie überaus erfolgreiches Jahr 2019 einen rundum positiven Abschluss. Frohe Festtage und einen guten Rutsch in 2020 wünscht Ihnen Ihr

Mathias M. Meyer,
Geschäftsführer des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg

Neue Ausgabe in der Mensa Eichstätt



Mensaleiter Simon Czernoch freut sich mit Isabell und Johannes vom Instagram-Kanal @ku_mensaliebe über die neue Ausgabe.

In der Mensa Eichstätt konnte Anfang Dezember die komplett neu gestaltete Free-flow-Ausgabe eröffnet werden. Mehr Platz, mehr Licht und ein deutlich erweitertes Angebot erwarten die Besucher ab sofort. Mensaleiter Simon Czernoch freut sich, dass der neue Ausgabebereich so gut ankommt: „Das Feedback ist bislang durchweg positiv, das ist super! Natürlich muss sich jetzt erstmal alles einspielen und weiter optimiert werden. Einen neuen Pizzaofen bekommen wir z.B. bald! Wir sind dankbar für jede Rückmeldung – sprechen uns einfach an. Allen Besuchern in der Umbauphase muss ich noch ein riesiges Lob aussprechen: toll, dass Ihr so diszipliniert wart! Und natürlich auch ein großer Dank an die Katholische Universität Eichstätt-Ingolstadt für die sehr gute Zusammenarbeit.“

Neben verschiedenen täglich frisch gebackenen Pizzen (vegan/vegetarisch/Fleisch) gibt es jetzt zusätzlich unter anderem ein reichhaltiges Salatbuffet, eine Selbstbedienungstheke und eine zweite Kasse.

Studenten WERKs Blitz

Januar 2020

Mensaspeiseplan und aktuelle Infos



Winter-Musenhäppchen im Erlanger Studentenhäus

Wir versorgen Studierende



www.werkswelt.de

in Mittelfranken,
Eichstätt und Ingolstadt

Hausrezept: Käsespätzle

Unser vegetarischer Klassiker!



Zutaten f. 4 Personen: 250 g Weizenmehl, 4 Eier, 1/2 TL Salz, 50 g Bergkäse, 80 g geriebener Emmentaler, 2 Zwiebeln, 50 g Butter, Pfeffer & Muskat

Zubereitung: Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und die Eier hineinschlagen, Prise Salz zugeben. 40 ml Wasser dazu gießen und alles mit Hilfe eines Kochlöffels zu einem feinen Teig verrühren. Kräftig schlagen bis er glatt ist. Den Bergkäse reiben und mit dem geriebenen Emmentaler in einer Schale vermischen. Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. 80 g Butter bei mittlerer Hitze in eine Pfanne geben, schmelzen lassen und die Zwiebelscheiben darin so lange braten, bis sie kross und goldbraun sind. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Einen Teil des Spätzleteigs durch einen Spätzlehobel ins kochende Wasser drücken. Die frei schwimmenden Spätzle im Wasser ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einem Schaumlöffel vorsichtig herausnehmen. Den Vorgang wiederholen, bis der gesamte Teig verbraucht ist. Die restlichen 20 g Butter in zwei großen Pfannen zerlassen. Die Pfannenböden mit der ersten Schicht Spätzle bedecken und darauf eine Schicht Käse geben. Abwechselnd Spätzle und Käse in beide Pfannen einschichten, bis alle Zutaten verbraucht sind. Zum Schluss die gebratenen Zwiebeln über die Käsepätzle geben. Mit Schnittlauch bestreuen, nach Belieben mit Pfeffer und Muskat würzen. Wohl bekomm's!

Ihr Eric Welzel, Koch in der Mensa Langemarckplatz

Verwaltungsrat konstituiert sich

Am 2. Dezember fand im Erlanger Studentenhäus die Wintersitzung des Verwaltungsrats des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg statt. Der Verwaltungsrat nahm dabei den Wirtschaftsplan für das Jahr 2020 einstimmig an. Verwaltungsratsvorsitzende ist weiterhin Andrea Gerlach-Newman, Kanzlerin der Technischen Hochschule Nürnberg, ihr Stellvertreter ist ab sofort Christian Müller, Kanzler der Technischen Hochschule Ingolstadt – beide wurden ebenfalls einstimmig gewählt. Neben Vertreterversammlung und Geschäftsführer ist der Verwaltungsrat das dritte Organ des Studentenwerks. Seine Hauptaufgaben sind die Bestellung und Entlassung des Geschäftsführers, der Beschluss über den Wirtschaftsplan, die Entlastung des Geschäftsführers und der Erlass der Satzung über die Studentenwerkbeiträge.



von links: Christian Müller, Kanzler der Technischen Hochschule Ingolstadt; Studentenwerks-Geschäftsführer Mathias M. Meyer; Dr. Jürgen Gündel, Behindertenbeauftragter der FAU; Andrea Gerlach-Newman, Kanzlerin der Technischen Hochschule Nürnberg; Petra Dellermann, Vertreterin des Personalrats im Verwaltungsrat; Johannes von Hebel, Persönlichkeit des öffentlichen Lebens; Paulus Guter, studentischer Vertreter im Verwaltungsrat, Isabelle Enders, Frauenbeauftragte der Akademie der Bildenden Künste Nürnberg.

ÖkoKids-Zertifikate für Kinderkrippen

Wie schon im vergangenen Jahr führten unsere Krippen KraKadU II in Erlangen und KiKriKi in Nürnberg erfolgreich ein ÖkoKids-Projekt durch und erhielten dafür das Zertifikat „Kindertageseinrichtung NACHHALTIGKEIT 2019“. Damit zeichnet der Landesbund für Vogelschutz (LBV) mit Unterstützung des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz Kindertageseinrichtungen aus, die ein Bildungsprojekt zum Thema Umwelt und Nachhaltigkeit im Sinne des Bayerischen Bildungs- und Erziehungsplanes durchgeführt haben. Es sollen damit die bayerischen Kindertageseinrichtungen sichtbar gemacht werden, die sich mit diesen wichtigen Themen auseinandersetzen und dadurch die notwendigen Kompetenzen und Werte bei den Kindern fördern.

Mehr Sitzplätze am Langemarckplatz



Seit Anfang Dezember gibt es im Außenbereich der Mensa Langemarckplatz ein beheiztes und wetterfestes Zelt mit 175 zusätzlichen Plätzen. „Gerade an den kalten und nassen Tagen kommt es am Langemarckplatz immer wieder zu Platzproblemen – mit dem neuen Zelt steuern wir dem möglichst schnell entgegen und schaffen so Entlastung“, so Ralph Schmidt, Leiter der Hochschulgastronomie beim Studentenwerk. Das Zelt soll voraussichtlich bis Ende Januar aufgebaut bleiben.

Studenten WERKs Blitz

Impressum

Mathias M. Meyer,
Geschäftsführer

Ausgabe Nr. 1,
Januar 2020

Herausgeber:
Studentenwerk
Erlangen-Nürnberg
Hofmannstraße 27
91052 Erlangen

Kontakt:
E-Mail: info@werkswelt.de
Tel. 09131/8002-0
Fax 09131/8002-190
Redaktion und Layout:
Sebastian Fischer, Uwe Scheer
Fotos: Karin Stöhr (Editorial)
Druck: Druckerei C. Fleßa GmbH
Auflage: 5.000

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 Cafes 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!

Drei Freitagskonzerte im Januar

Wir starten mit gleich drei Mittagskonzerten beschwingt ins neue Jahr! Beginn ist jeweils um 12 Uhr.

Erlangen & Nürnberg: Start ist am 10. Januar in Erlangen, am 17. Januar folgt die Combo „Previous Level Unplugged“ in Nürnberg. Die Kompositionen von Chris Pitsch versprechen elegante Bläserlinien und mehrstimmigen Gesang.

Eichstätt: Am 31. Januar spielt Lea Görtler hier mit ihrer Band. Bereits zum zweiten Mal spielt die junge Musikerin verschiedenste aktuelle Popsongs.

www.werkswelt.de/kultur | facebook.com/kulturcampus.en
kultur@werkswelt.de | instagram.com/kulturcampus.en

BAföG: Stichtag 31. Januar

Achtung: Weiterförderungsanträge rechtzeitig stellen!

Studierende, die bereits BAföG beziehen und bei denen im BAföG-Bescheid das Ende des laufenden Bewilligungszeitraumes auf Ende März 2020 festgesetzt ist, aufgepasst: Denken Sie daran, den Weiterförderungsantrag für das Sommersemester 2020 rechtzeitig zu stellen und holen Sie sich deshalb frühzeitig die Antragsformulare ab. Stichtag für die Abgabe der Anträge: 31.01.2020!

Unter www.bafög-bayern.de können Sie Ihren BAföG-Antrag auch bequem online ausfüllen. Weitere Informationen unter: www.werkswelt.de/bafög

BAföG

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 Januar 2020

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste
Mo 06.01. Feiertag			
Di 07.01. 1 R S Hacksteak Wz,Ei,Sen mit Pilzrahmsoße 1,Wz,Mi,SeL,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,SeL	1,89 €	3,40 €	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 €
Do 09.01. 1 V Kartoffel-Kürbistopf mit Nussbrot Wz,SeL,Ro,Wa	2,34 €	3,34 €	4,68 €
2 S Fränkisches Schäufelrle mit Bratensoße Wz,SeL,Ge	3,35 €	4,35 €	6,70 €
3 Tipp des Tages			
Fr 10.01. 1 V Kartoffeltaschen gef. mit Frischkäse Mi, Salat u. Quark-Gurken-Dip 5,Wz,Ei,Mi,So,Sen	2,37 €	3,37 €	4,74 €
2 F Hokifilet „Müllerin Art“ Wz,Fi,Mi,Sen mit Mandelschmelze Wz,Mi,Man	2,55 €	3,55 €	5,10 €
3 S Rahmgeschnetzeltes vom Schwein Wz,Mi,SeL,Ge	2,09 €	3,09 €	4,18 €
Mo 13.01. 1 S Gebr. Schweinerücken m. Senf-Zwiebelsoße 1,4,Wz,Mi,SeL,Ge u. Spätzle 1,Wz,Ei	3,17 €	4,17 €	6,34 €
2 G Hähnchennuggets Wz mit Salsa-Dip 5,9,Su	2,49 €	3,49 €	4,98 €
3 V Veg. Dönerteller mit Krautsalat 1,7,9,Wz,So,Su, Reis und Tofu-Knoblauch Dip So	2,59 €	3,59 €	5,18 €
Di 14.01. 1 G Hähnchenstreifen in süß-saurer Soße SeL,Sen und Basmatireis	2,45 €	3,45 €	4,90 €
2 S Westfälisches Röstischnitzel 9,Wz,Su mit Zitrone	2,38 €	3,38 €	4,76 €
3 V Blumenkohl-Brokkoliauflauf 1,Ei,Mi m. Bechamelsauce 1,Wz,Mi	2,09 €	3,40 €	4,18 €
Mi 15.01. 1 R S Hackbraten Wz,So,Ge,Sen,Ei mit Jus 1,Wz,SeL,Ge und Kart.-Kräuterpüree Mi	2,48 €	3,48 €	4,96 €
2 G Piccata vom Hähnchenbrustfilet 1,7,Wz,Ei,Mi mit Tomatensoße 1,Wz,Mi,SeL	2,39 €	3,39 €	4,78 €
3 V Gemüsecurry mit Sojawürfeln im Reisrand Wz,So,Sen	1,97 €	3,40 €	3,94 €
Do 16.01. 1 S Hirtenrolle Wz,Ei,So,Mi mit Tomaten-Basilikum-Soße 1,Wz,Mi,SeL und Reis	2,29 €	3,30 €	4,58 €
2 R Kalbsragout in Rieslingsoße mit gebratenen Pilzen und Bandnudeln Wz,Mi	3,55 €	4,55 €	7,10 €
3 V Bunte Gnocchi mit Schwarzwurzeln, Karotten und Bohnen Wz,So	2,27 €	3,40 €	4,54 €
Fr 17.01. 1 R Schwarzbierpfanne vom Rind Wz,Mi,Ge mit Spätzle 1,Wz,Ei	3,27 €	4,27 €	6,54 €
2 F Hokifilet paniert Wz,Fi mit Remoulade 4,5,Wz,So,Mi,Ei	2,42 €	3,42 €	4,84 €
3 V Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen 1,Wz,Ei,Mi,Man und Apfelmus 7	2,19 €	3,40 €	4,38 €
4 V Pasta Napoli Wz	1,75 €	3,40 €	3,50 €
Mo 20.01. 1 V Spinattortellini Wz,Ei,Mi mit Käsesoße 1,Wz,Mi	1,92 €	3,40 €	3,84 €
2 S Schweine Cordon Bleu 4,7,Wz,Mi mit Zitrone	2,39 €	3,39 €	4,78 €
3 G Apfel-Nuß CousCous mit lackierten Hähnchenbruststreifen 7,Wz,Er,Mi,SeL,SeS	2,42 €	3,42 €	4,84 €

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 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
Experten in Schädlingsbekämpfung

Exzellenter Schutz vor Schädlingen.
www.gesa.de

Hygiene überzeugend anders.



gesa
Regensburger Straße

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 Januar 2020

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste
Di 21.01. 1 S Maultaschen mit Hackfleischfüllung Wz,Ei,SeL auf Ratatouillegemüse Wz	1,92 €	3,40 €	3,84 €
2 G Puten-Pfannen-Gyros mit Tsatsiki Mi und Krautsalat 1,7,9,Su	3,29 €	4,29 €	6,58 €
3 V Chinagemüse mit Kichererbsen in Curry-Kokossoße Wz,So,Sen u. Basmatireis	2,02 €	3,40 €	4,04 €
Mi 22.01. 1 S Pfeffergeschnetzeltes vom Schwein 1,Wz,Mi,SeL,Ge mit Spätzle 1,Wz,Ei	2,52 €	3,52 €	5,04 €
2 G Hähnchenbrust „Puszta Art“ 1,4,5,Wz,SeL,Ge	2,35 €	3,35 €	4,70 €
3 V Pizza vier Käse Wz,Mi	3,33 €	4,33 €	6,66 €
Do 23.01. 1 V Penne mit Brokkoliröschen und Walnüssen Wz,Mi,Wa	1,85 €	3,40 €	3,70 €
2 S Schweinehalsbraten Sel mit Majoran-Kümmel-Jus 1,Wz,SeL,Ge	2,28 €	3,28 €	4,56 €
3 G Putenschnitzel gebacken mit Zitrone Wz mit Curry-Dip 5,Wz,Ei,Mi	2,44 €	3,44 €	4,88 €
Fr 24.01. 1 F Schollenfilet gebacken Wz,Mi,Fi mit Dillmayonnaise 5,Wz,Ei,So,Mi u. Kartoffeln	2,98 €	3,98 €	5,96 €
2 R Rindergeschnetzeltes in Thaichurry mit Sprossengemüse Wz,So	2,47 €	3,47 €	4,94 €
3 V Germknödel Wz,Ei,Mi mit Zimt-Zucker und Mandelsoße Mi,Man	1,75 €	3,40 €	3,50 €
4 V Pasta mit Tomaten und Zucchini 1,Wz,SeL	1,75 €	3,40 €	3,50 €
Mo 27.01. 1 R Čevapčići Wz,Ei,Sen auf Tomatenreis 1, Ajvardip 5,Wz,Ei,So,Mi	2,75 €	3,75 €	5,50 €
2 S Schweineragout „Altränkisch“ mit Speck, Zwiebeln und Majoran 4,Wz,Mi,Sen	2,09 €	3,09 €	4,18 €
3 V Kartoffelrösti 7 mit Frühlingsgemüse 1,SeL	1,82 €	3,40 €	3,64 €
Di 28.01. 1 G Geflügelrindfleisch Wz,Ei m. Kartoffelsalat 1,Sen u. Quark-Gurken-Dip 5,Wz,Ei,SeL,So,Mi	2,78 €	3,78 €	5,56 €
2 V Vegetarische Frühlingsschnecke Wz,Ei,So,Mi,SeL mit Sweet Chili-Soße	1,85 €	2,85 €	3,70 €
3 V Bohnen-Bulgur-Pfanne mit Walnüssen und Paprika-Radieschen-Dip Wz,SeS,Wa	2,59 €	3,59 €	5,18 €
Mi 29.01. 1 S Pasta tricolore mit Schinken und Pilzen 1,4,7,12,Wz,Ei,Mi	1,88 €	3,30 €	3,76 €
2 R Rindergulasch mit Paprika 1,Wz,Mi,SeL,Ge	2,38 €	3,38 €	4,76 €
3 V Quarkstrudel 1,Wz,Ei,Mi mit Vanillesoße Mi	1,85 €	3,40 €	3,70 €
4 V Pasta tricolore Wz mit Pilzen 1,Wz,Mi	1,75 €	3,40 €	3,50 €
Do 30.01. 1 G Hähnchenstreifen „Tajine“ mit Kichererbsen Man, dazu Reis	2,53 €	3,53 €	5,06 €
2 R Fränkischer Rinderbraten mit Gemüsestreifen in Rahm Wz,Mi,SeL	3,02 €	4,02 €	6,04 €
3 V Spätzle-Pfanne „Gärtnerin“ 1,Wz,Ei,Mi mit Schnittlauchsoße 1,Wz,Mi	1,97 €	3,40 €	3,94 €
Fr 31.01. 1 F Fish Wz,Ei,Fi,Mi and Chips mit Remoulade 4,5,Wz,Ei,Mi	2,98 €	3,98 €	5,96 €
2 G Putengulasch „TexMex“ Wz,SeL mit Reis	2,38 €	3,38 €	4,76 €
3 V Auberginenpiccata 1,4,Wz,Ei,Mi auf Tomatennudeln 1,Wz	2,37 €	3,40 €	4,74 €
Mo 03.02. 1 V Canneloni nonna 1,4,Wz,Ei,Mi,SeL	2,49 €	3,49 €	4,98 €
2 R Kalbsgulasch in „Jäger Art“ mit Waldpilzen 7,Wz,Mi,SeL,Ge	3,08 €	4,08 €	6,16 €
3 G Hähnchenschnitzel gebacken Wz mit Pfeffer-Quark-Dip 5,Wz,Ei,So,Mi,Sen	2,35 €	3,35 €	4,70 €
Di 04.02. 1 V Karottenragout auf Kräuternudeln Wz	2,34 €	3,40 €	4,68 €
2 S Gyrosbraten vom Schwein m. Metaxasoße u. Käse 1,4,Wz,SeL,Mi,Ge gratiniert	2,52 €	3,52 €	5,04 €
3 G Putenbruststeak Mediterran mit Hirtenkäse u. Paprika 1,Wz,Mi	2,98 €	3,98 €	5,96 €
Mi 05.02. 1 R Pasta asciutta Wz,SeL,Ge mit Reibekäse 1,4,Ei,Mi	2,48 €	3,48 €	4,96 €
2 S Schweinefleischspieß Souvlaki mit Tsatsiki Ei,Mi	2,58 €	3,58 €	5,16 €
3 V Käsespätzle 1,Wz,Ei,Mi mit Röstzwiebeln Wz	2,16 €	3,40 €	4,32 €



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!

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

