

Eins für Sieben

01.03. - 31.03.2011

Nr. 48

Das Hochschulmagazin des Studentenwerkes Leipzig

**Studierende der HTWK
Leipzig präsentierten
ihre Entwürfe**



Zukunft des studentischen Wohnens
an Beispiel des Studentwohnheims Str. des 18. Oktober Nr. 33

Wohnheim der Zukunft



STUDENTENWERK
LEIPZIG *Mensen & Cafeterien*



**Kaffee und Tee, Süßes und Kuchen, belegte Brötchen
und vieles mehr**

Mo 12:00 - 15:00 Uhr
Di 09:45 - 12:00 Uhr und 12:30 - 17:00 Uhr
Mi 12:00 - 15:00 Uhr
Do 09:45 - 12:00 Uhr und 12:30 - 17:00 Uhr
Fr 09:00 - 12:00 Uhr

KAFFEEBAR im SSZ
Goethestraße 6

Liebe Leserinnen und Leser,

Seit dem 1. Februar hat das Studentenwerk eine neue Geschäftsführerin. In dieser Ausgabe stellen wir unseren Leserinnen und Lesern Frau Dr. Andrea Diekhof vor, wir haben sie zu ihren Vorstellungen und Plänen, das Studentenwerk betreffend, befragt. Lesen Sie dazu das Interview auf den Seiten 4 und 5.

Eine wichtige Entscheidung ist erst kürzlich von den Studierenden der Universität gefällt worden. Auf den Stura-Seiten lesen Sie einen Bericht über die Ergebnisse der Stichabstimmung, welches Semesterticketmodell die Studierenden zukünftig nutzen möchten. Der Text des StuRa-Referenten für Nachhaltige Mobilität zu diesem wichtigen Thema ist auf Seite 9 zu lesen.

Außerdem gibt es in diesem Heft einen Bericht über das Gemeinschaftsprojekt zwischen Studentenwerk und HTWK Leipzig, bei dem Studierende zwei Semester lang am Wohnheim Straße des 18. Oktober untersuchen, wie das Wohnheim der Zukunft aussehen könnte. Die ersten Ergebnisse wurden Ende Januar vorgelegt, als Studierende der Architektur ihre Entwürfe zur Umgestaltung des Wohnheims präsentierten – zu lesen auf der Seite 6. Unser Titelfoto zeigt die Studentin Sophie Krippendorf beim Erklären ihres Entwurfs.

Seinen ersten Geburtstag konnte der Kindergarten „EinSteinchen“ in der Brüderstraße feiern, der im März 2010 offiziell eröffnet wurde. Unsere Autorin besuchte diese Einrichtung des Studentenwerkes und berichtet darüber auf Seite 7.

Allen, die jetzt noch für Prüfungen lernen oder Hausarbeiten schreiben müssen, wünschen wir noch die rich-

tige Ausdauer dafür und gute Gedanken, um alle anstehenden Aufgaben zu bewältigen.

Wir hoffen auf Interesse für unsere Beiträge, wünschen einen frühlinghaften März und wie immer

viel Vergnügen beim Lesen!

Die Redaktion



Foto: Sven Reichhold

Dr. Andrea Diekhof ist die neue Geschäftsführerin des Studentenwerkes Leipzig

Inhalt:

Start in schwierigen Zeiten	4	Vorgestellt: Die Cafeteria des Studentenwerkes in der Wächterstraße	16
Studenten entwerfen das Wohnheim der Zukunft	6	News und Tipps	25
„EinSteinchen“ wird eins	7	mehr sex für alle	26
We want sex	8	Impressum	27
Knappe Mehrheit für LVB-Sockelbeitragsmodell	9		
Speisepläne	10-25		

Start in schwierigen Zeiten

Mit Dr. Andrea Diekhof hat das Studentenwerk seit Februar eine neue Geschäftsführerin

Das Studentenwerk Leipzig wird im Sommer 20 Jahre alt, und es gibt gute Gründe zum Feiern. Der ehemalige Geschäftsführer Frank Kießling konnte am 1. Februar ein wirtschaftlich gesundes Studentenwerk in neue Hände übergeben. Auch in Leipzig war man aber in den vergangenen Jahren von Zuschusskürzungen betroffen und für die Zukunft sind weitere zu erwarten. Vor diesem Hintergrund beantwortete Dr. Andrea Diekhof, die neue Geschäftsführerin, in unserem Interview Fragen zu ihrer Person und zur derzeitigen und künftigen Situation des Studentenwerkes.

Angela Hölzel: Frau Dr. Diekhof, zuerst einmal möchte das Redaktionsteam der „Eins für Sieben“ Ihnen zu Beginn Ihrer Tätigkeit viel Erfolg wünschen. Bevor wir auf inhaltliche Fragen zu sprechen kommen, interessiert uns vor allem, welche Gründe Sie bewogen haben, die Geschäftsführung des Studentenwerkes zu übernehmen.

Dr. Andrea Diekhof: Bisher war ich bereits in einem Dienstleistungsunternehmen tätig, allerdings in einer ganz anderen Branche. Zunächst habe ich viele Jahre im Marketing- und Vertriebsbereich der Schienen-güterverkehrsbranche der Deutschen Bahn AG gearbeitet. Seit April 2008 war ich Leiterin des Internationalen Einkaufs der DB Schenker Rail Deutschland AG in Berlin. Ich hatte nun den Wunsch, eine neue Herausforderung zu finden, bei der ich Verantwortung nicht nur für einen Funktionsbereich, sondern für einen breiter aufgestellten Arbeitsbereich mit vielschichtigen Teilaufgaben übernehmen kann. Die Geschäftsführung des Studentenwerkes Leipzig ist dafür ideal, weil es aufgrund der Leistungsvielfalt sehr verschiedene

Arbeitsgebiete umfasst und ich als Geschäftsführerin eine übergreifende Verantwortung für alle Funktionsbereiche wahrnehme.

Auch reizte mich die Tatsache, im Umfeld von Universität und Hochschulen tätig zu sein und einen ganz konkreten Beitrag zur Gestaltung des Lebensraumes Hochschule leisten zu können.

Angela Hölzel: Hat Ihre Entscheidung auch etwas mit der Stadt Leipzig zu tun?

Dr. Andrea Diekhof: Ja, der Standort Leipzig hat tatsächlich eine wichtige Rolle in meiner Entscheidung für diesen neuen beruflichen Schritt gespielt. Mein Mann und ich leben seit einiger Zeit in Leipzig und fühlen uns hier sehr wohl. Da wir einen kleinen Sohn haben, musste eine Entscheidung für die Wahl des Lebensmittelpunktes gefällt werden, und die fiel auf Leipzig.

Angela Hölzel: Wie beurteilen Sie die gegenwärtige Situation nach ihren ersten Tagen beim Studentenwerk?

Dr. Andrea Diekhof: Das Studentenwerk ist wirtschaftlich gut aufgestellt, aber ich erwarte, dass weitere Zuschusskürzungen des Landes uns zukünftig Schwierigkeiten bereiten können. Deshalb ist dieser Problemkreis ein besonders wichtiger. Ich werde mich in Zusammenarbeit mit meinen sächsischen Kollegen dafür einsetzen, weitere Kürzungen der Landeszuschüsse auf ein vertretbares Maß zu begrenzen. Auf der anderen Seite werde ich aber weiter zusammen mit den Studentenwerksmitarbeiterinnen und -mitarbeitern daran arbeiten, eigene Potentiale zur Effizienzsteigerung zu realisieren, um zu verhindern, dass die rückläufigen Landesmittel allein durch Erhöhung

gen der Semesterbeiträge oder Preissteigerungen und damit letztlich durch die Studierenden kompensiert werden müssen.

Angela Hölzel: Das werden die Studierenden gern hören. Welche anderen Ziele haben Sie sich vorgenommen?

Dr. Andrea Diekhof: Mir ist es wichtig, genau wie mein Vorgänger einen engen Kontakt zu den Studierenden zu halten, um die Leistungen des



Studentenwerkes an den Bedürfnissen der Studierenden auszurichten. Ich denke, nur so kann es gelingen, deren Bedürfnisse auch in Zukunft gut zu befriedigen. Sobald das neue Semester startet, möchte ich die StudentInnenräte einladen, damit wir uns gegenseitig kennenlernen und austauschen können. Ich freue mich auch auf die Zusammenarbeit im Verwaltungsrat, dem Aufsichtsgremium des Studentenwerkes, in dem die Studierendenvertreter die Hälfte der stimmberechtigten Vertreter stellen. Und ich freue mich natürlich auch auf die Zusammenarbeit mit den beiden neuen Rektorinnen der Universität und der HTWK Leipzig, die ja fast zeitgleich ihre neuen Tätigkeiten aufnehmen, und

die ebenfalls Mitglied in unserem Verwaltungsrat sind.

Angela Hölzel: Gibt es ganz konkrete Aufgaben, denen Sie sich widmen möchten?

Dr. Andrea Diekhof: Natürlich bin ich jetzt zuerst einmal dabei, mich tiefer gehend in die verschiedenen Bereiche des Studentenwerkes einzuarbeiten, die Wohnheime, Mensen und Cafeterien zu besichtigen und vor allem die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nach und nach kennenzulernen. Konkret stehen aktuell die Verhandlungen zur Verlängerung des Semesterticketvertrages und die Weiterentwicklung der für unsere Arbeit relevanten Richtlinien der Zu-

sammenarbeit mit dem Sächsischen Ministerium für Wissenschaft und Kunst an. Ich freue mich jedenfalls auf viel Neues und ebenso auf eine gute Zusammenarbeit mit allen Partnern im Hochschulbereich, in der Stadt und in den Ministerien.

Die deutschen Studentenwerke haben einen, wie ich finde, sehr aussagekräftigen Slogan: „Damit Studieren gelingt!“. Den umzusetzen, also Studierende ganz direkt beim erfolgreichen Studieren zu unterstützen, das sehe ich als meine Kernaufgabe an!

Angela Hölzel: Ich danke für das Gespräch und wünsche Ihnen alles Gute!

Dr. Andrea Diekhof möchte eng mit Studierenden zusammenarbeiten



Foto: Sven Reichhold

Studenten entwerfen das Wohnheim der Zukunft

HTWK Leipzig und Studentenwerk führen gemeinsames Projekt weiter

Von Tina Stepan

Ende Januar ist Prüfungszeit an der Hochschule für Technik, Wirtschaft und Kultur (HTWK) Leipzig. In der dritten Etage des Geutebrück-Baus in der Karl-Liebnecht-Straße herrscht geschäftiges Treiben. Große Papierrollen liegen auf dem Fußboden, an die Wände sind bunte Entwürfe gepinnt, kleine Modelle aus Holz stehen darunter auf dem Fußboden. Architekturstudentinnen und -studenten präsentieren die Ergebnisse ihrer Semesterarbeit, die im Wintersemester 2010/11 anlässlich eines Studentenwerksauftrages entstanden.

In diesem Gemeinschaftsprojekt unter der Leitung des Dekans der Fakultät Bauwesen, Professor Klaus Holschemacher, untersuchen Studierende der Fakultäten Bauwesen und Angewandte Sozialwissenschaften zwei Semester lang, wie das Wohnheim der Zukunft aussehen könnte. Die erste Phase – die Präsentation der möglichen architektonischen Veränderungen – hat gerade stattgefunden. Phase 2 ist parallel angefallen: Studierende befragen vor Ort mehr als 1000 Wohnheimbewohner nach deren Erwartungen und Wünschen hinsichtlich des Wohnens im Studentenwohnheim. Daneben wurden im Lehrbereich Bauphysik/Baukonstruktion Abschlussarbeiten ausgeschrieben.

Reales Versuchsobjekt all dieser Arbeiten ist das Wohnheim in der Straße des 18. Oktober. „Es wurde bereits in den neunziger Jahren saniert, entspricht aber nicht mehr an allen Stellen den Anforderungen, die Studierende heute an ein Wohnheim haben“, erklärt Kai Erik Hörig, Abteilungsleiter Wohnservice/Gebäu-

demanagement beim Studentenwerk den Ursprung des Projekts.

Rund 20 Architektur-Studierende hatten sich intensiv überlegt, wie das Wohnheim „zukunftsorientiert“ verändert werden könnte. Einige haben die Grundrisse der Apartments völlig neu gestaltet, andere konzentrierten sich eher auf bestimmte Details. Sehr viele würden die Küchen in den Einzelapartments näher ans Fenster bringen. In einigen Entwürfen wurde die Gestaltung der Wohnheim-Fassade berücksichtigt – mal mehrfarbig, mal mit Lichteffekten – , auch Balkone wurden sehr oft vorgeschlagen. Die farbliche Gestaltung der Zimmer, Fußböden- und Wandmaterialien wurde genannt, Ideen für neue Möbel vorgestellt. Die Auseinandersetzung mit energieeffizienten Lösungen und mit der Wertigkeit der Materialien zog sich durch alle Entwürfe. Gemeinschaftsräume und Treffpunkte, wie etwa kleine Cafeterien, Shops oder Waschsals, tauchten in einigen Entwürfen ebenfalls auf. Kai Erik Hörig ist glücklich über die große Ideenvielfalt: „In allen Entwürfen gibt es Vorschläge, die es lohnt näher anzuschauen. Ende

Februar wurden gemeinsam mit der HTWK Leipzig die fünf besten Entwürfe zur weiteren Bearbeitung ausgesucht.“ Die Einbeziehung von Studierenden findet Hörig so wichtig, weil sich so am besten auf die sich verändernden Anforderungen von Studierenden reagieren ließe.

Auch HTWK-Professor Werner G. King ist von den Arbeiten seiner Studentinnen und Studenten begeistert. Zusammen mit seiner Kollegin Kerstin Lenk leitet er das Seminar im Rahmen des Kontextuellen Entwerfens. „Das war eine Aufgabenstellung, welche für die künftige Tätigkeit der späteren Architekten beispielhaft sein wird. Durch die erstmalige fakultätsübergreifende Zusammenarbeit mit der Fakultät Sozialwissenschaften sind eine hohe Betreuungskompetenz und Ergebnisvielfalt gesichert“, erklärt er.

Aufgrund des jetzt schon abzusehenden Erfolges des Projektes sind erste Gespräche aufgenommen worden, ob und wie das Projekt zum Wintersemester 2011/12 verlängert werden kann. Im kommenden Sommersemester sollen die besten Entwürfe ausgestellt werden.



Architekturstudentin Miryam Sua-Kay mit ihrem Entwurf des Wohnheimes

„EinSteinchen“ wird eins

Der Kindergarten in der Brüderstraße feierte seinen 1. Geburtstag

Von Irene Ristau

Während draußen ein kalter, grauer Februartag vorüberzieht, ist es dessen ungeachtet hinter den Türen der Brüderstraße 14-16 aufgeweckt und fröhlich. Hier, im Integrationskindergarten „EinSteinchen“, der in diesen Tagen auf sein einjähriges Bestehen zurückblickt, merkt man nichts vom trüben Winterwetter.

Die farbenfrohen und kindgerecht gestalteten Räumlichkeiten in der Brüderstraße schaffen den Rahmen für die heitere Atmosphäre im „EinSteinchen“. Der Kindergarten, der sich in einem ehemaligen Schulgebäude befindet, ist ein Kooperationsprojekt zwischen dem Studentenwerk Leipzig und der FRÖBEL Leipzig gGmbH. Krippe und Kindergarten unter einem Dach bieten viel Platz für insgesamt 105 Kinder. Vorrangig Kinder von Studierenden der Leipziger Hochschulen, aber auch von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern besuchen die Einrichtung.

Seit Sommer 2010 herrscht nach viermonatiger Eingewöhnung Kontinuität im Kindergartenalltag. Für Annett Gräber, Leiterin des Kindergartens, heißt das, dass Raum- und Teamfindung abgeschlossen sind. „Damit kann unser pädagogisches Konzept vollends zum Tragen kommen“, erklärt sie. „Trotzdem bleiben wir neugierig und sind immer auf der Suche nach Neuentwicklungen.“

Im Konzept des „EinSteinchens“ steht die naturwissenschaftliche Ausrichtung mit Schwerpunkt Physik und Mechanik im Vordergrund. „Wir versuchen, die Ideen und Beobachtungen der Kinder aufzugreifen und auf spielerische Weise zu erklären. Dafür haben wir verschiedene Themen- und Funktionsräume, wie einen Bau- und Konstruktionsraum, eine Holzwerkstatt und ein Labor. Aber auch andere Bereiche kommen in der



Anja Franz, stellvertretende Leiterin des Kindergartens, beim kreativen Experimentieren im Atelier

Förderung nicht zu kurz: Es gibt ein Atelier, einen Tanz- und Bewegungsraum und bald auch eine Schreibwerkstatt“, beschreibt Annett Gräber die Möglichkeiten des Kindergartens. Die Kinder sollen sich ausprobieren können, aber auch lernen, Verantwortung zu übernehmen.

Die Kinder im „EinSteinchen“ werden regelmäßig gefördert von einer kanadischen Mitarbeiterin, die über Musik und Gesang den Kindern Alltägliches auf Englisch näher bringt, um so spielerisch ihr Sprachverständnis zu fördern. Außerdem gibt es eine „Lese-Omi“, die den Kleinen regelmäßig vorliest, es gibt gemeinsame Ausflüge und einmal wöchentlich Sport in einer Turnhalle.

Momentan trifft man im „EinSteinchen“ noch auf einige kleinere Baustellen. Die Gestaltung des Gartens

ist noch nicht vollendet. Noch muss hier an Bepflanzung und Bodenmodellierung gearbeitet werden, damit ein naturnahes, kinderfreundliches und sicheres Gartenumfeld geschaffen werden kann.

Krippe und Kindergarten sind bis etwa Mitte 2012 voll ausgelastet. Jedoch sollten sich interessierte Eltern nicht davon abhalten lassen, per E-Mail bei Annett Gräber nach kurzfristig frei werdenden Plätzen zu fragen. 2013 werden viele Kindergartenkinder in die Schule entlassen, so dass spätestens ab diesem Zeitpunkt wieder Plätze frei sein könnten.

Interessierte Eltern erhalten zum „EinSteinchen“ nähere Informationen unter:

www.froebel-gruppe.de/800.0.html

We want sex.....equality!

100 Jahre Weltfrauentag

Von Von Freia Stöckel, Referentin für Gleichstellung und Lebensweisenpolitik des StudentInnenRates der Universität Leipzig

Seit 1911 findet am 8. März der Weltfrauentag statt. In den letzten 100 Jahren wurde einiges in Sachen Gleichstellung erreicht: So dürfen Frauen seit 1900 an Universitäten studieren und seit 1919 wählen. Dies sind nur zwei Punkte, die die formale und rechtliche Gleichberechtigung von Frauen und Männern aufzeigen. Diese Errungenschaften gilt es zu betonen – und zu feiern.

Aber würde es sich vielleicht dennoch lohnen, auf die Straße zu gehen? Eigentlich gibt es noch viel zu tun in puncto Gleichstellung. Der StuRa trägt dieser Überzeugung Rechnung, indem er der Gleichstellung ein eigenes Referat widmet. Alltäglicher Sexismus (wie zuletzt gesehen in der Werbung eines bekannten Elektromarktes: „Da kannst du alles anfassen, ohne eine geknallt zu bekommen“, und zuletzt gehört in Diskussionen zur Frauenquote in Deutschland: „Zeitgeist-Getue bringt uns keinen Schritt weiter“¹) oder gravierende Lohnunterschiede für denselben Job von bis zu 20%² sind die Regel – auch wenn die Politik und mit ihr viele Menschen davor gern die Augen verschließen. Bedenkenswert ist auch, warum es nicht als selbstverständlich angesehen wird, dass die Universität Leipzig zukünftig eine Rektorin hat. Überhaupt ist es fraglich, weshalb es an deutschen Universitäten zurzeit nur rund 13%² Professorinnen gibt, wo doch der Anteil der weiblichen Studentinnen bei rund 50%² liegt... Das liegt sicher nicht an fehlender Kompetenz oder dem individuellen Willen, sich lieber um Kinder zu kümmern anstatt Karriere zu machen. Der Blick muss vielmehr auf immer noch vorherrschende Geschlechterstereotype fokussieren. Diese werden durch Sozialisation mit auf den Weg gege-



Quelle: StuRa der Uni Leipzig

ben und meist ohne zu hinterfragen gelebt. Sicher, ein Leben in der Rolle muss nicht unangenehm sein... es kann aber. Daher gilt es auch, über den eingeschränkten Blick des Weltfrauentages hinauszugehen. Ein Kampf für die Emanzipation ausschließlich von Frauen versteinert die traditionelle Zweigeschlechtlichkeit. Die Forderung nach Emanzipation von Transgender, Transsexuellen und anderen Menschen, die sich nicht in starren Rollenmustern wie-

derfinden wollen oder können, bleibt dadurch ausgeschlossen.

Die Kategorie Geschlecht an sich muss neu überdacht werden – um irgendwann völlig unwichtig zu werden, wenn daraus keine Unterdrückungsverhältnisse mehr resultieren.

¹ Zitat Hans Michelbach, Vorsitzender der CSU-Mittelstands-Union

² Aus dem Gender Datenreport des Bundesministeriums für Familie, Senioren, Frauen und Jugend vom November 2005

Nichts werden macht auch viel Arbeit

Lesungstipp von A. Arpai, Referent für Soziales des StuRa der Uni Leipzig

Zwei Drittel der Studierenden jobben nebenher, um ihr Studium zu finanzieren. Dabei reiht sich oft eine kurzfristige Beschäftigung an die andere. Planungssicherheit gibt es kaum. Bei der Finanzierung des übernächsten Monats stehen oft noch große Fragezeichen. Die Arbeitsmarktlage nach dem Studium sieht oft nicht viel besser aus. In den Geisteswissenschaften sei es besonders schwierig, heißt es da oft.

Am Sonntag, den 20.03.2011, liest Anne Köhler aus ihrem Buch „Nichts werden macht auch viel Arbeit – Mein Leben im Nebenjob“ und reflektiert mit weiteren ReferentInnen über die Lage junger AkademikerInnen.

Nach der Lesung diskutieren Stefanie Landmann (Team akademische Berufe, Bundesagentur für Arbeit) und einE BeraterIn der Students@Work (Beratungsinitiative für jobbende Studierende des DGB) über die Situation in der akademischen Arbeitswelt und steuern Erfahrungen aus der Vermittlungs- und Beratungspraxis bei.

Lesung am 20.03.2011, 16 Uhr, naTo, Karl-Liebknecht-Str. 48, Eintritt frei!

Knappes Mehrheitsmodell für LVB-Sockelbeitragsmodell

Zur Stichabstimmung zum Semesterticket an der Universität Leipzig

Von Alexander John, Referent für nachhaltige Mobilität beim StuRa der Uni Leipzig

Vom 24. bis 28. Januar 2011 waren die StudentInnen der Universität Leipzig aufgerufen, sich an der Stichabstimmung zum Semesterticket zu beteiligen. Dabei erhielt das Modell der Leipziger Verkehrsbetriebe (LVB) eine knappe Mehrheit.

Die Studierendenschaft der Universität Leipzig konnte sich zwischen dem bisherigen Sockelbeitragsmodell der LVB und dem Vollticket des Mitteldeutschen Verkehrsverbundes (MDV) entscheiden. Der StudentInnenRat (StuRa) hatte die Stichabstimmung zwischen den beiden Favoriten der Urabstimmung beschlossen, nachdem es im November 2010 bei dieser zu Kommunikationsfehlern gekommen war.

Zum ersten Mal wurde an der Universität Leipzig eine Abstimmung online durchgeführt. Zusätzlich bestand aber auch die Möglichkeit, im Ziegenledersaal des StuRa abzustimmen. Das Ergebnis der Stichabstimmung wurde dem Plenum des StuRa in seiner Sitzung am 1. Februar 2011 zur Kenntnis gegeben. Die Abstimmungsbeteiligung bei der Stichabstimmung entsprach 28,7 % der 27.945 Stimmberechtigten. Die Studierendenschaft der Universität Leipzig hat sich mit einer knappen Mehrheit von 51,3 % für die Beibehaltung des LVB-Sockelmodells ausgesprochen, 48,7 % votierten entsprechend für das MDV-Vollticket. In Zahlen ergibt sich eine Mehrheit von nur 208 Stimmen für das LVB-Sockelmodell, welches bereits zum

Wintersemester 1996/1997 an allen Leipziger Hochschulen eingeführt worden war.

Der StudentInnenRat wird sich nun für die Beibehaltung des LVB-Sockelbeitragsmodells für die Studierenden der Universität einsetzen. Ab März 2011 wird das Sockelbeitragsmodell zwischen den LVB, dem Studentenwerk Leipzig als Vertragspartner und studentischen Vertretern der Universität und anderer Leipziger Hochschulen für den Zeitraum 2012 bis 2016 verhandelt.

Infos zum Semesterticket unter : www.stura.uni-leipzig.de/semesterticket oder per E-Mail: mobilitaet@stura.uni-leipzig.de.

Seminare zur Arbeit in Studienkommission und Senat

Bei der Arbeit in Gremien wie der Studienkommission, dem Fakultätsrat oder dem Senat müssen viele Dinge beachtet werden. Deshalb ist es wichtig, ein paar Grundlagen zum Sächsischen Hochschulgesetz, der Bologna-Reform und der praktischen Arbeit zu lernen. Das zweitägige Seminar, das primär für die **Studienkommissionsarbeit** gedacht ist, deckt genau diese Felder ab. Es findet am **25. März** von 14 bis ca. 20 Uhr und **26. März** von ca. 9 bis 18 Uhr an der **HTWK Leipzig** statt.

Für Fortgeschrittene ist das eintägige Seminar für die **Senatsarbeit** konzipiert. Dieses findet am **26. März** von etwa 9 bis 18 Uhr ebenfalls an der **HTWK Leipzig** statt. Weitere Informationen zu beiden Veranstaltungen erfolgen bei der Anmeldung. Das Angebot richtet sich an die Studierenden der Universität und aller anderen Leipziger Hochschulen, die Lust haben in die Gremienarbeit einzusteigen oder bereits ein Amt bekleiden. Die Teilnahme ist kostenlos. Zur Anmeldung ganz einfach per Email an studium@stura.uni-leipzig.de oder refsl@stura.htwk-leipzig.de senden.

Thomas Oertel
Referent für Studium & Lehre
des StuRa der HTWK Leipzig

Mirco Knof
Referent für Studium & Gremienarbeit
des StuRa der Uni Leipzig

KW 9		Montag, 28.02.11	Dienstag, 01.03.11	Mittwoch, 02.03.11
Schneller Teller	Putensteak in Käse-Ei-Hülle Brokkoli, Pommes frites 	Schweinerückensteak Strindbergart Kaisergemüse, Pommes frites 	Truthahnsteak American (mit Champignons überb.) Erbsen-Mais-Gemüse, geb. Kartoffelspalten 	
Menü 1	Frikadelle Grünkohl, BIO-Kaisergemüse, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln 	Straußengulasch mit Waldpilzen Rotkohl, Rosenkohl, Klöße Thüringer Art, Reis 	Chili con Carne Fladenbrot 	
Menü 2	Fischroulade Mykonos (mit Spinat und Käse gefüllt) Blattspinat, Reis, Pariser Karotten, Salzkartoffeln 	Heringshappen in Michelsoße Salzkartoffeln, BIO-Bohnen 	Fischfilet Spreewälder Art Schmorgurken, BIO-Möhrrchen, Dillkartoffeln 	
Menü 3 Alternativ	Gemüseschnitzel mit Gorgonzola überbacken , Dillsoße, Erbsen, Ebyl, Püree 	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt Gemüseulasch, Reis 	Nudelgratin Florentin (mit Spinat und Hüttenkäse), Tomatensoße mit Basilikum 	
Grill, Pasta, Pizza und Wok	Pastarondell mit verschiedenen Pastasorten und Soßen [1,70 / 3,00 / 4,50] Spezialitäten Pizzastücke mit variierenden Verschiedene Wokgerichte [2,30]			
Aktionen Galerie Obergeschoss	<i>Geschlossen</i>	<i>Geschlossen</i>	<i>Geschlossen</i>	

KW 10		Montag, 07.03.11	Dienstag, 08.03.11	Mittwoch, 09.03.11
Schneller Teller	Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken Erbsengemüse, Herzoginkartoffeln 	Paniertes Schweineschnitzel Champignons á la crème, Pommes frites 	Gebratenes Putensteak Brokkoli, Pommes chips 	
Menü 1	Wildgulasch Rotkohl, Mischpilze, Salzkartoffeln, Kroketten 	Putenleber in RotweinsöÙe oder Pikantes Nierchenragout BIO-Brokkoli, Kartoffelpüree, Erbsengemüse 	Erseneintopf mit Bockwurst Schusterjunge 	
Menü 2	Forelle Müllerinart Schwarzwurzelgemüse, Zuckerschoten, Salzkartoffeln, Reis 	Seelachsfilet mit Tomate und Frühlingszwiebel überbacken, Zucchinirahmgemüse, Reis, Spätzle 	Fischschnitte Bulgaria DillsoÙe, BIO-Kaisergemüse, Schwarzwurzelgemüse, Salzkartoffeln, Reis 	
Menü 3 Alternativ	Tofusteak mit mediterranem Gemüse überbacken, feurige TomatensoÙe, Ebyl, BIO-Erbsen, Risi-Pisi 	Eier in SenfsoÙe Salzkartoffeln, Möhrrchen, Wirsingkohl 	GrieÙbrei mit Butter, Zucker und Zimt, Apfelmus, Erdbeeren oder Kichererbsenpfanne 	
Grill, Pasta, Pizza und Wok	Pastarondell mit verschiedenen Pastasorten und SoÙen [1,70 / 3,00 / 4,50] Spezialitäten Pizzastücke mit variierenden Verschiedene Wokgerichte [2,30]			
Aktionen Galerie Obergeschoss	<i>Geschlossen</i>	<i>Geschlossen</i>	<i>Geschlossen</i>	

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxydationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit SüÙungsmitteln, 10 phenylalaninhaltig.
Die Kennzeichnung erfolgt mit dem jeweiligen Menu. Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe der Gerichte können im Internet unter www.studentenwerk-leipzig.de/speiseplan/ oder bei dem Küchenleitern vor Ort eingesehen werden.

Donnerstag, 03.03. | |

Freitag, 04.03. | |

Samstag, 05.03. | |

Sauerbraten Rotkohl, Klöße Thüringer Art 	Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel  Möhrchen, Pommes frites	
Ungarischer Paprikagulasch  BIO-Möhren, Mais-Kidneybohnen-Gemüse, Reis, Knöpfle	Schweinebraten in Biersoße   Rosenkohl, Sauerkraut, Böhmisches Knödel, Salzkartoffeln	
Fish & Chips  Knoblauchmayonnaise, Schoten	Butterfisch in Kräuter-Ei-Hülle  Tomatensoße, BIO-Brokkoli, Reis, Salzkartoffeln	Bitte informieren Sie sich direkt in der Mensa über das heutige Angebot.
Algäuer Pilzpfanne  Schupfnudeln	Minestrone  Ciabatta	

n vom Grill [2,80 / 4,00 / 5,50]. Veganes Angebot und Tofu an Grill, Wok und Pastarondell.

n Belägen [1,50 / 2,40 / 3,00]

/ 3,50 / 5,00] [2,80 / 4,00 / 5,50]

<i>Geschlossen</i>	<i>Geschlossen</i>	
--------------------	--------------------	--

Donnerstag, 10.03. | |

Freitag, 11.03. | |










Samstag, 12.03. | |

Rinderroulade Hausfrauenart  Rotkohl, Klöße Thüringer Art	Hähnchen Cordon bleu  Blumenkohl, Pommes frites	
Schweinerückensteak  Letscho, Kaisergemüse, Pommes frites, Reis	Kasselerbraten in Rotweinsauce   Sauerkraut, Bohnen, Böhmisches Knödel, Salzkartoffeln	
Blauer Wittling in Kartoffelhülle  Kräutersoße, Brokkoli, Reis, BIO-Bohnen, Salzkartoffeln	Pochiertes Hokifilet mit Senfsoße  Gurkengemüse, Blattspinat, Salzkartoffeln, Reis	Bitte informieren Sie sich direkt in der Mensa über das heutige Angebot.
Gemüseschnitzel mit Gorgonzola  überbacken, Schoten, Ebly, Salzkartoffeln	Hirtenkäse mit Spinat im Blätterteig- mantel, Chili-Dip, Asiagemüse, BIO-Erbisen, Kartoffelpüree 	













70 / 3,00 / 4,50]. Veganes Angebot und Tofu am Pastarondell.

n Belägen [1,50 / 2,40 / 3,00]

<i>Geschlossen</i>	<i>Geschlossen</i>	
--------------------	--------------------	--

 = fleischlos
  = vegan
  = mit Alkohol
  = mit Schweinefleisch
 = mit Geflügel
  = mit Rindfleisch
  = mit Fisch
  = mit Wild
  = mit Lamm

Preisangaben:
 Student/Bediensteter/Gast in Euro.
 Die Preistabelle für die Mensa am Park finden Sie auf Seite 27.

KW 11	Montag, 14.03.11	Dienstag, 15.03.11	Mittwoch, 16.03.11
Schneller Teller	Paniertes Putenschnitzel Kaisergemüse, gebackene Kartoffelspalten 	Schweinerückensteak mit Ananas und Käse überbacken, Erbsengemüse, Pommes frites 	Knusprige Hähnchen-Crossies auf buntem Salat, Joghurtdressing, Fladenbrot 
Menü 1	Lammgulasch Bohnergemüse, Möhrchen, Klöße Thüringer Art, Reis 	Putenrollbraten Schwarzwurzelgemüse, Apfelrotkohl, Böhmisches Knödel, Salzkartoffeln 	Bratwurst oder Grützwurst Sauerkraut, Salzkartoffeln, Kartoffelpüree 
Menü 2	Paniertes Flunderfilet Remouladensoße, BIO-Kaisergemüse, Zuckerschoten, Reis, Salzkartoffeln 	Alaska-Seelachsfilet in Senf-Kräuter-Kruste, Kräutersoße, Möhrchen, BIO-Brokkoli, Salzkartoffeln, Reis 	Pangasiusfilet Müllerinart Brokkoli, BIO-Möhrchen, Salzkartoffeln, Reis 
Menü 3 Alternativ	Hefeklöße mit Heidelbeeren oder scharfe Mexikopfanne mit Tomatenreis 	Panierte Champignonköpfe , Remoulade, Salzkartoffeln, Pommes frites, Reis 	Röstoppers Philadelphia (gefüllt mit Frischkäse), Dillsoße, Kartoffelpüree, Eibly, Zuckerschoten 
Grill, Pasta, Pizza und Wok	Pastaronell mit verschiedenen Pastasorten und Soßen [1,70 / 3,00 / 4,50] Spezialitäten Pizzastücke mit variierenden Verschiedene Wokgerichte [2,30]		
Aktionen Galerie Obergeschoss	<i>Geschlossen</i>	<i>Geschlossen</i>	<i>Geschlossen</i>

KW 12	Montag, 21.03.11	Dienstag, 22.03.11	Mittwoch, 23.03.11
Schneller Teller	Putensteak schwäbische Art (mit Rahmzwiebel überbacken) Bohnen, Spätzle 	Cordon bleu vom Schwein Kaisergemüse, Pommes frites 	Hähnchenbrustfilet Florentiner Art Pariser Karotten, gebackene Kartoffelspalten 
Menü 1	Kohlroulade Paprikasoße, Möhrchen, BIO-Erbsen, Kartoffelpüree, Reis 	Putengulasch Jägerart BIO-Sommergemüse, Schwarzwurzel, Salzkartoffeln, Spätzle 	Linseneintopf mit Wiener Würstchen oder Blutwurst Landbrot 
Menü 2	Seelachsfilet im Backteig Kräutersoße, Zuckerschoten, Pommes frites, Reis 	Butt in Petersilienpanade Kräutersoße, Brokkoli, Salzkartoffeln, Dillreis 	Butterfisch Müllerinart Dillsoße, Romanesco, BIO-Brokkoli, Salzkartoffeln, Reis, Zucchinirahmgemüse 
Menü 3 Alternativ	Rührei mit Käse Rahmspinat, Salzkartoffeln 	Frischer Blumenkohl mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken Petersilienkartoffeln, Eibly 	Kohlrabi-Kartoffel-Auflauf Kräutersoße 
Grill, Pasta, Pizza und Wok	Pastaronell mit verschiedenen Pastasorten und Soßen [1,70 / 3,00 / 4,50] Spezialitäten Pizzastücke mit variierenden Verschiedene Wokgerichte [2,30]		
Aktionen Galerie Obergeschoss	<i>Geschlossen</i>	<i>Geschlossen</i>	<i>Geschlossen</i>

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxydationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmitteln, 10 phenylalaninhaltig.
Die Kennzeichnung erfolgt mit dem jeweiligen Menü. Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe der Gerichte können im Internet unter www.studentenwerk-leipzig.de/speiseplan/ oder bei dem Küchenleitern vor Ort eingesehen werden.

Donnerstag, 17.03.11

Freitag, 18.03.11

Samstag, 19.03.11

Hähnchenbrustfilet auf Frühlingsgemüse Pommes frites	Schweinerückensteak in Eihülle Kaisergemüse, Steakhouse-Pommes	
Gebratene Rinderleber Zwiebelsoße, Kartoffelpüree, Rotkohl, BIO-Bohnen, Reis	Putengyros Zaziki, Pommes frites, Erbsen-Möhren-Gemüse, Salzkartoffeln	
Fischschnitte Helvetia Kräutersoße, Kaisergemüse, Pommes frites, Salzkartoffeln	Fisch Cordon bleu Tomatensoße, Zuckerschoten, Brokkoli, Salzkartoffeln, Reis	Bitte informieren Sie sich direkt in der Mensa über das heutige Angebot.
Soja-Gouda-Tasche Blumenkohl mit Holländischer Soße, Wildreis, Salzkartoffeln	Vegetarisch gefüllte Kohlroulade Paprika-soße, Vollkornreis, Eibly, BIO-Möhren	

an vom Grill [2,80 / 4,00 / 5,50]. Veganes Angebot und Tofu an Grill, Wok und Pastarondell.

an Belägen [1,50 / 2,40 / 3,00]

/ 3,50 / 5,00] [2,80 / 4,00 / 5,50]

Geschlossen	Geschlossen	
-------------	-------------	--

Donnerstag, 24.03.11

Freitag, 25.03.11









Samstag, 26.03.11

Bauernhacksteak Cordon bleu Butterkarotten, Pommes frites	Schweinerückensteak mit Schinken und Käse überbacken Buttererbsen, Pommes frites	
Hähnchenkeule BIO-Möhren, Rotkohl, Salzkartoffeln, Reis	Putengeschnetzeltes Züricher Art Kaisergemüse, Porreegemüse, Spätzle, Reis	
Tintenfischringe Sauce Aioli, Brokkoli, Pommes frites, Salzkartoffeln, Reis	Heringsfilet Matjesart Remoulade, BIO-Bohnen, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln	Bitte informieren Sie sich direkt in der Mensa über das heutige Angebot.
Frische Gemüsepfanne mit Sojasoße Reis, Eibly	Spinat-Dinkel-Plätzchen Petersiliensoße, Schwarzwurzelgemüse, Vollkornreis	








an 70 / 3,00 / 4,50]. Veganes Angebot und Tofu am Pastarondell.

an Belägen [1,50 / 2,40 / 3,00]

Geschlossen	Geschlossen	
-------------	-------------	--

 = fleischlos
  = vegan
  = mit Alkohol
  = mit Schweinefleisch
 = mit Geflügel
  = mit Rindfleisch
  = mit Fisch
  = mit Wild
  = mit Lamm

Preisangaben:
 Student/Bediensteter/Gast in Euro.
 Die Preistabelle für die Mensa am Park finden
 Sie auf Seite 27.

KW 13	Montag, 28.03.11	Dienstag, 29.03.11	Mittwoch, 30.03.11
Schneller Teller	Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel Karottengemüse, Pommes frites 	Pfefferhacksteak , Pfeffersoße, Butterbohnen, gebackene Kartoffelspalten 	Gebratenes Putensteak Mischpilze, Pommes frites 
Menü 1	Klopse Königsberger Art Kapernsoße, Kohlragigemüse, BIO-Kaisergemüse, Salzkartoffeln, Reis 	Hühnerfrikassee BIO-Erbsen, Spargelgemüse, Reis, Salzkartoffeln 	Sächsische Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen Schusterjunge 
Menü 2	Seelachsfilet griechische Art (mit Tomaten und Oliven überbacken) Weinsoße, Bohnen, Zuckerschoten, Salzkartoffeln, Gemüserais 	Paniertes Rotzungenfilet Kräutersoße, bunter Kartoffelsalat, Kaisergemüse, Salzkartoffeln, Reis 	Seelachsfilet Corn Dillssoße, BIO-Karotten, Salzkartoffeln, Zucchinirahmgemüse, Reis 
Menü 3 Alternativ	Bunte Eblysuppe Fladenbrot 	Omelette mit Champignonfüllung Sauce Bernaise, Tomatenreis, Pariser Karotten, Rosenkohl 	Kartoffeltaschen mit Tomate und Mozzarella gefüllt Ratatouille, Reis, Kartoffelpüree 
Grill, Pasta, Pizza und Wok	Pastaronell mit verschiedenen Pastasorten und Soßen [1,70 / 3,00 / 4,50] Spezialitäten vom Grill [2,80 / 4,00 / 5,50]. V und Pastaronell. Pizzastücke mit variierenden Belägen [1,50 / 2,40 / 3,00] Verschiedene Wokgerichte [2,30 / 3,50 / 5,00] [2,80 / 4,00 / 5,50]		
Aktionen Galerie Obergeschoß	<i>Geschlossen</i>	<i>Geschlossen</i>	<i>Geschlossen</i>

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxydationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmitteln, 10 phenylalaninhaltig.
Die Kennzeichnung erfolgt mit dem jeweiligen Menu. Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe der Gerichte können im Internet unter www.studentenwerk-leipzig.de/speiseplan/ oder bei dem Küchenleitern vor Ort eingesehen werden.

Schließplan und veränderte Öffnungszeiten in den Mensen & Cafeterien des Studentenwerkes in der Winterpause 2011

Einrichtung	Geschlossen	Veränderte Öffnungszeiten	Einrichtung	Geschlossen	Veränderte Öffnungszeiten
Mensa am Park	7.2.-3.4.11 nur Abendgaststätte und Länderspezialitäten geschlossen	7.2.-3.4.11 Mensa: Mo-Sa 11.00 -14.00 Uhr	Mensa Academica		21.2.-13.3.11 Mo-Fr 11.00-14.00 Uhr
Cafeteria am Park		7.2.-3.4.11 Mo-Fr 8.00-15.00 Uhr	Cafeteria Academica		21.2.-13.3.11 Mo-Fr 8.00- 14.30 Uhr
Bistro am Park	7.2.-3.4.11		Mensa und Cafeteria An den Tierkliniken		7.2.- 3.4.11 Mo-Fr 7.30- 14.00 Uhr
Cafeteria Wächterstraße		4.3.- 11.3.11 Mo-Fr 9.00-14.00 Uhr	Cafeteria Koburger Straße	21.2.-13.3.11	
Cafeteria Beethovenstraße		7.2.- 3.4.11 Mo-Fr 8.00-17.00 Uhr	Cafeteria Dittrichring		28.2.-11.3.11 Mo-Do 8.30-15.30 Uhr Fr 8.30-15.00 Uhr

Donnerstag, 31.03.11

Hähnchenbrustfilet Barbecue
Butterbohnen, Steakhouse-Pommes



Fleischkäse
Bayrischkraut, BIO-Möhren,
Zwiebelkartoffelpüree, Salzkartoffeln



Forelle in Mandelpanade
Kräutersoße, Brokkoli, Reis,
bunter Kartoffelsalat



Asiatische **Gemüsepfanne**
Curryreis, Ebly



veganes Angebot und Tofu an Grill, Wok

Geschlossen



Fotowettbewerb der
Studentischen Eltern Leipzig e.V.

Januar/Februar 2011
Goethestraße 6
1. und 2. Etage

Unsere Ausstellung wird verlängert! Möchten Sie außerdem gern zu diesem Thema mit Studierenden ins Gespräch kommen? Im März wird bei einem kleinen Rundgang durch die Ausstellung dazu Gelegenheit sein. Über den Termin informieren Sie sich bitte unter www.studentenwerk-leipzig.de/Aktuelles.

- = fleischlos
- = mit Schweinefleisch
- = vegan
- = mit Rindfleisch
- = mit Fisch
- = mit Alkohol
- = mit Wild
- = mit Lamm

Preisangaben:
Student/Bediensteter/Gast in Euro.
Die Preistabelle für die Mensa am Park finden Sie auf Seite 27.

Das alte Semester ist zu Ende, es lebe das neue Semester!

Das Referat Kultur der HTWK Leipzig bot seinen Studenten letztes Semester wieder einige Bereicherungen für das Studentenleben. Neben der jedes Semester wiederkehrenden Flimmersession organisierte das Referat u.a. Theaterbesuche, nächtliche Ausflüge auf den MDR-Turm und einen Hörspielabend, um das alte Jahr mit Glühwein und Spekulatius bei Kerzenschein ausklingen zu lassen.

Auch im neuen Semester möchte das Referat Kultur der HTWK Leipzig die Studenten vom stressigen Unidasein entlasten. Dies wird u.a. mit der Flimmersession weitergeführt. Das Ensemble des Referates hat sich nur leicht geändert, Zuwachs gibt es auf gestalterischer Ebene. Angedacht ist auch eine Kurzfilmflimmersession, daher sei hier noch ein kleiner Aufruf angemerk. Wer einen Kurzfilm in einem größeren Rahmen vorführen möchte, dem sei hiermit eine Plattform für kommende Semester geboten. Dazu bitte das Referat Kultur der HTWK Leipzig per Mail kontaktieren:

refkult@stura.htwk-leipzig.de .



Das Team der Cafeteria Wächterstraße: Manuela Strehle (L), Petra Liegl

Vorgestellt:

Die Cafeteria des Studentenwerkes in der Wächterstraße

In diesem Heft setzen wir unsere Serie mit den Einrichtungen des Studentenwerkes fort. Die Cafeteria in der Wächterstraße befindet sich in einem Gebäude der Hochschule für Technik, Wirtschaft und Kultur Leipzig, über den Hof gelangt man zur Hochschule für Musik und Theater, ganz in der Nähe liegen das Deutsche Literaturinstitut, die Universitätsbibliothek und die Hochschule für Grafik und Buchkunst. Wie alle Mensen & Cafeterien steht aber auch diese Cafeteria des Studentenwerkes allen Studierenden und Mitarbeitern der dem Studentenwerk zugeordneten Hochschulen offen.

Der große lichtdurchflutete Saal ist ein beliebter Treffpunkt: Hier isst man zu Mittag, trinkt zwischendurch einen Kaffee oder nimmt für die nächste Pause etwas Kräftiges oder Süßes mit. Die Mitarbeiterinnen dieser Cafeteria freuen sich auf Ihren Besuch!

Adresse:

Wächterstraße 13, 04107 Leipzig

Cafeterialeiterin: Manuela Strehle
Mitarbeiterinnen: 2

Anzahl der Sitzplätze:
80 (Saal), 20 (Freisitz)

Öffnungszeiten während der Vorlesungszeit:
Montag bis Freitag 8.00-14.00 Uhr
Mittagstisch: Montag bis Freitag ca. 11.00-13.30 Uhr
Während der vorlesungsfreien Zeit können sich die Öffnungszeiten verändern.


Angebot:
Täglich ein warmes Mittagessen (Zulieferung aus der Mensa Liebigstraße), Kaffeespezialitäten, fair gehandelter Kaffee und Tee, verschiedene Getränke, selbstgemachte belegte Brötchen, Snacks und Imbissangebot (Currywurst, Bockwurst, Bulette), Desserts

Ausstattung für Studierende mit Kind:
1 Kinderhochstuhl


Für das Erwärmen von Babynahrung ist eine Mikrowelle vorhanden, bitte beim Personal danach erkundigen.

DIENSTAG

01


Käsespätzle mit Röstzwiebeln 
1,50 / 3,00 €

Schweinerückensteak mit Kräuterbutter 
Rainbow Carrots, Bratkartoffeln ¹
2,30 / 3,70 €

Hähnchen Cordon bleu 
(gefüllt mit Putenschnitten und Käse)
Pommes frites, bunter Salat ^{2,3}
2,70 / 4,20 €


Über zusätzliche Angebote am Wok informieren Sie sich bitte in der Mensa!


Käsespätzle mit Röstzwiebeln 
Tomatensoße ¹
1,50 / 3,00 €

Paniertes Schweineschnitzel 
Schwarzwurzelgemüse, Bratkartoffeln ³
2,30 / 3,70 €


Pangasiusfilet in Naanbroteig 
Brokkoli, Dillkartoffeln ³
2,70 / 4,20 €

Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.

Vegetarische Soße 
Bologneser Art
Spaghetti, geriebener Hartkäse
1,50 / 3,00 €

Paniertes Schweineschnitzel 
Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln
2,30 / 3,70 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


Wurstgulasch in Tomatensoße ^{2,3,4,8} 
1,50 / 3,00 €


Hähnchenbrustfilet Florentiner Art 
(mit Spinatfüllung)
Butterkarotten, Kartoffelbällchen ¹
2,70 / 4,20 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 10 phenylalaninhaltig. Die Kennzeichnung erfolgt nur, wenn Zusatzstoffe in Mengen von über 10 mg/kg enthalten sind. Zusatzstoffe können im Internet unter www.studentenwerk-leipzig.de nachgelesen werden.


MITTWOCH
02

Omelett mit Champignonfüllung 
Schnittlauchrahmsoupe,
Kartoffelpüree, Obst ^{1,3} 1,80 / 3,30 €


Spanferkelrollbraten 
Ananaskraut, Böhmisches Knödel
2,30 / 3,70 €

Alaska-Seelachs (mit Kräuter-
Senf-Creme gefüllt), Weißweinsoupe,
Salzkartoffeln, Gurkensalat mit saurer
Sahne ^{1,2,3} 2,70 / 4,20 €

Über zusätzliche Angebote am Wok informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Frikadelle schwäbische Art 
(mit Champignons), Schwenkkartoffeln,
Bunter Salat ³ 1,80 / 3,30 €

Omelett mit Spinatfüllung 
Kräutersoupe, Kartoffelpüree, Obst ^{1,3}
1,80 / 3,30 €

Hähnchen Cordon bleu 
(gefüllt mit Putenschinken und Käse)
Buttererbsen, gebackene
Kartoffelspalten ² 2,70 / 4,20 €


Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.

Bratwurst Thüringer Art 
Sauerkraut, Kartoffelpüree
1,50 / 3,00 €

Pangasiusfilet Müllerinart 
Zucchini-Tomaten-Gemüse,
Salzkartoffeln ^{1,3}
2,70 / 4,20 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


Omelett mit Champignonfüllung 
Schnittlauchrahmsoupe, Kartoffelpüree,
Obst ^{1,3}
1,80 / 3,30 €


Alaska-Seelachs 
(mit Kräuter-Senf-Creme gefüllt)
Weißweinsoupe, Salzkartoffeln,
Gurkensalat mit saurer Sahne ^{1,3}
2,70 / 4,20 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


DONNERSTAG
03

Frikadelle 
Erbsengemüse, Petersilienkartoffeln ³
1,50 / 3,00 €

Chicoree-Creme-Suppe 
Röstoppers Philadelphia (mit Frisch-
käse gefüllt), Brokkoli ³ 2,30 / 3,70 €

Putensteak schwäbische Art 
(mit Rahmzwiebeln überbacken)
Frühlingsgemüse, Kartoffelwister ¹
2,70 / 4,20 €

Über zusätzliche Angebote am Wok informieren Sie sich bitte in der Mensa!


Spaghetti Primavera 
(mit Schinken-Erbsen-Sahnesoupe), ge-
riebener Hartkäse ^{1,2,3,8} 1,50 / 3,00 €

Lammbraten 
Butterbohnen, Kartoffelröstis
2,30 / 3,70 €

**Kartoffeltaschen
mit Frischkäse gefüllt** 
Käsesoupe, Reis, Bunter Salat ^{1,3}
2,30 / 3,70 €



Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.

Putengeschnetzeltes Florida 
(mit Ananas und Sprossen)
Kokosnussreis ⁴ 2,30 / 3,70 €

**Kartoffeltaschen mit Frischkäse
und Brokkoli** 
Bunter Salat mit Dressing, Ciabatta
2,30 / 3,70 €


Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


Frikadelle 
Erbsengemüse, Petersilienkartoffeln ³
1,50 / 3,00 €


Französische Zwiebelsuppe 
**Kartoffeltaschen mit Tomate und
Mozzarella gefüllt** 
Kräutersoupe, Frühlingsgemüse ¹
2,30 / 3,70 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

FREITAG
04

Vegetarische Soße Bologneser Art 
Grüne Spirelli, geriebener Käse ¹
1,50 / 3,00 €

Seelachsfilet im Backteig 
Spinatsahnesoupe, Salat, Sesamreis ⁸
2,30 / 3,70 €

**Schweinefilet in
Schwarze-Johannisbeer-Soße** 
Romanesco, Kartoffelbällchen ¹
3,00 / 4,50 €


Über zusätzliche Angebote am Wok informieren Sie sich bitte in der Mensa!


Champignoncremesuppe 
Sächsische Quarkkeulchen
mit Apfelmus ³ 1,80 / 3,30 €

Sauerbraten nach Dresdner Art 
(mit Sultaninen), Rosenkohl,
Klöße Thüringer Art ^{2,3} 2,30 / 3,70 €


Gold Rush - Schweinerückensteak 
mit Honig-Senfsoße
Kaisergemüse, Steakhouse-Pommes
2,70 / 4,20 €


Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.

Blumenkohlcremesuppe 
Kartoffelpuffer mit Apfelmus
1,50 / 3,00 €

Rindersauerbraten 
Apfelrotkohl, Klöße Thüringer Art
2,30 / 3,70 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Vegetarische Soße Bologneser Art 
Grüne Spirelli, geriebener Käse ¹
1,50 / 3,00 €

Paprika-Hähnchenkeule 
Paprikasoupe, Sesamreis, Salat
1,80 / 3,30 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

KW
9










Mensa Peterssteinweg

Mensa Academica

Mensa Liebigstraße

Mensa Tierklinik

¹ Konservierungsstoff, ² Antioxidationsmittel, ³ gewachsen, ⁴ gewachsen, ⁵ mit Phosphat, ⁶ mit Süßungsmitteln, ⁷ mit dem jeweiligen Menü. Die kennzeichnungspflichtigen ⁸ www.fleisch.de ⁹ www.fleisch.de ¹⁰ www.fleisch.de ¹¹ www.fleisch.de ¹² www.fleisch.de ¹³ www.fleisch.de ¹⁴ www.fleisch.de ¹⁵ www.fleisch.de ¹⁶ www.fleisch.de ¹⁷ www.fleisch.de ¹⁸ www.fleisch.de ¹⁹ www.fleisch.de ²⁰ www.fleisch.de ²¹ www.fleisch.de ²² www.fleisch.de ²³ www.fleisch.de ²⁴ www.fleisch.de ²⁵ www.fleisch.de ²⁶ www.fleisch.de ²⁷ www.fleisch.de ²⁸ www.fleisch.de ²⁹ www.fleisch.de ³⁰ www.fleisch.de ³¹ www.fleisch.de ³² www.fleisch.de ³³ www.fleisch.de ³⁴ www.fleisch.de ³⁵ www.fleisch.de ³⁶ www.fleisch.de ³⁷ www.fleisch.de ³⁸ www.fleisch.de ³⁹ www.fleisch.de ⁴⁰ www.fleisch.de ⁴¹ www.fleisch.de ⁴² www.fleisch.de ⁴³ www.fleisch.de ⁴⁴ www.fleisch.de ⁴⁵ www.fleisch.de ⁴⁶ www.fleisch.de ⁴⁷ www.fleisch.de ⁴⁸ www.fleisch.de ⁴⁹ www.fleisch.de ⁵⁰ www.fleisch.de ⁵¹ www.fleisch.de ⁵² www.fleisch.de ⁵³ www.fleisch.de ⁵⁴ www.fleisch.de ⁵⁵ www.fleisch.de ⁵⁶ www.fleisch.de ⁵⁷ www.fleisch.de ⁵⁸ www.fleisch.de ⁵⁹ www.fleisch.de ⁶⁰ www.fleisch.de ⁶¹ www.fleisch.de ⁶² www.fleisch.de ⁶³ www.fleisch.de ⁶⁴ www.fleisch.de ⁶⁵ www.fleisch.de ⁶⁶ www.fleisch.de ⁶⁷ www.fleisch.de ⁶⁸ www.fleisch.de ⁶⁹ www.fleisch.de ⁷⁰ www.fleisch.de ⁷¹ www.fleisch.de ⁷² www.fleisch.de ⁷³ www.fleisch.de ⁷⁴ www.fleisch.de ⁷⁵ www.fleisch.de ⁷⁶ www.fleisch.de ⁷⁷ www.fleisch.de ⁷⁸ www.fleisch.de ⁷⁹ www.fleisch.de ⁸⁰ www.fleisch.de ⁸¹ www.fleisch.de ⁸² www.fleisch.de ⁸³ www.fleisch.de ⁸⁴ www.fleisch.de ⁸⁵ www.fleisch.de ⁸⁶ www.fleisch.de ⁸⁷ www.fleisch.de ⁸⁸ www.fleisch.de ⁸⁹ www.fleisch.de ⁹⁰ www.fleisch.de ⁹¹ www.fleisch.de ⁹² www.fleisch.de ⁹³ www.fleisch.de ⁹⁴ www.fleisch.de ⁹⁵ www.fleisch.de ⁹⁶ www.fleisch.de ⁹⁷ www.fleisch.de ⁹⁸ www.fleisch.de ⁹⁹ www.fleisch.de ¹⁰⁰ www.fleisch.de

 = fleischlos  = vegan  = mit Alkohol  = mit Schweinefleisch  = mit Geflügel  = mit Rindfleisch  = mit Fisch  = mit Wild  = mit Lamm

SPESIPLAN

KW
10


Mensa Peterssteinweg

Mensa Academica

Mensa Liebigstraße

Mensa Tierklinik

MONTAG
07

Schweinegulasch 
Apfelrotkohl, Eierspätzle ³
1,50 / 3,00 €

Tofusteak mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln 
³
2,30 / 3,70 €

Paniertes Kabeljaufilet 
Chili-Dip, Pommes frites, Bunter Salat ^{2, 3, 8}
2,30 / 3,70 €


Über zusätzliche Angebote am Wok informieren Sie sich bitte in der Mensa!


Spaghetti Michelangelo (mit Hackfleisch-Schinken-Tomatensoße) 
geriebener Hartkäse ^{1, 2, 3, 8, 1, 50} / 3,00 €

Vegetarisch gefüllte Kohlroulade 
Paprikasoße, Kartoffelpüree, Obst
1,80 / 3,30 €


Putensteak Walliser Art (mit Birne und Käse überbacken), Buttererbsen, Pommes frites ¹
2,70 / 4,20 €


Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.

Spaghetti Carbonara 
Geriebener Hartkäse
1,50 / 3,00 €

Zigeunersteak 
(mit Schinkenstreifen und Champignons)
Reis, Bunter Salat
2,70 / 4,20 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Schweinegulasch 
Apfelrotkohl, Salzkartoffeln ³
1,50 / 3,00 €

Pangasiusfilet mit Apfel-Meerrettich-Soße 
Bratkartoffeln, Bunter Salat ^{1, 2, 3, 4, 9}
2,70 / 4,20 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

DIENSTAG
08

Salamispaghetti mit Tomatensoße 
Geriebener Käse ^{1, 2, 3, 4}
1,50 / 3,00 €


Griechischer Kartoffelauflauf 
Dillsoße, Obst ^{1, 6}
1,80 / 3,30 €

Hähnchenbrustfilet Barbecue 
Kidneybohnen-Mais-Gemüse, Steakhouse-Pommes
2,70 / 4,20 €


Über zusätzliche Angebote am Wok informieren Sie sich bitte in der Mensa!


Möhrensuppe mit Kresse 
Hefeklöße mit Waldbeeren ^{2, 1}
1,50 / 3,00 €

Paniertes Seehechtfilet 
Tomatensoße mit Basilikum, Reis, Apfel-Möhren-Salat ⁴
1,80 / 3,30 €

Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Ananas überbacken 
Frühlingsgemüse, Mandelkroketten ¹
2,70 / 4,20 €

Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.

Milchreis mit Butter, Zucker und Zimt 
Apfelmus
1,50 / 3,00 €

Schweizer Nudel-Kartoffel-Gratin 
(mit Schinkenspeck)
Tomatensoße mit Basilikum
1,80 / 3,30 €


Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Salamispaghetti mit Tomatensoße 
Geriebener Käse
1,50 / 3,00 €


Hähnchenbrustfilet Barbecue 
Kidneybohnen-Mais-Gemüse, Steakhouse-Pommes
2,70 / 4,20 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

MITTWOCH
09

Chinesische Gemüsepfanne 
Suzu Wong
Curryreis ³
1,50 / 3,00 €


Linseneintopf mit Bockwurst 
oder Fleischblutwürstchen,
Brötchen ^{1, 2, 3, 4, 8}
1,50 / 3,00 €

Schweinerückensteak 
Champignons à la crème,
Kartoffelbällchen ^{1, 3}
2,30 / 3,70 €

Über zusätzliche Angebote am Wok informieren Sie sich bitte in der Mensa!


Linseneintopf mit Wiener Würstchen 
Brötchen ^{1, 2, 3, 4, 8}
1,50 / 3,00 €

Brokkoli mit Sauce Hollandaise 
Salzkartoffeln, Fruchtjoghurt
1,80 / 3,30 €

Rinderroulade Hausfrauenart 
(mit Zwiebeln, sauren Gurken und Speck gefüllt), Apfelrotkohl, Klöße Thüringer Art ^{1, 2, 3}
3,00 / 4,50 €

Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.

Sächsische Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen 
Brötchen
1,50 / 3,00 €

Gegrillte Hähnchenkeule 
Erbsen-Möhren-Gemüse, Salzkartoffeln
1,80 / 3,30 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Linseneintopf mit Bockwurst oder Fleischblutwürstchen 
Brötchen ^{1, 2, 3, 4, 8}
1,50 / 3,00 €

Schweinerückensteak 
Champignons à la crème,
Kartoffelbällchen
2,30 / 3,70 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxydationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmitteln, 10 phenylalaninhaltig.
Die Kennzeichnung erfolgt mit dem jeweiligen Menu. Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe der Gerichte können im Internet unter www.studentenwerk-leipzig.de/speiseplan/ oder bei dem Küchenleitern vor Ort eingesehen werden.

DONNERSTAG 10

Frühlingsuppe mit Nudeln
Kartoffelpuffer mit Apfelmus ³
 1,50 / 3,00 €

Fleischklößchen Toskana
 (mit Basilikum und Tomaten)
 Makkaroni ⁴
 1,50 / 3,00 €

Wildschweinbraten in Rahmsoße
 Rosenkohl, Herzoginkartoffeln ²
 3,00 / 4,50 €

Über zusätzliche Angebote am Wok informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Blumenkohl-Käse-Medaillon
 Zitronenbuttersoße, Kartoffelpüree
 1,80 / 3,30 €

Paprika-Hähnchenkeule
 Paprikasoße, Erbsengemüse, Reis
 1,80 / 3,30 €

Schweinerückensteak mit Frühlingszwiebeln
 Gemüse Tricolore, gebackene
 Kartoffelspalten ¹ 2,30 / 3,70 €

Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Saßen.

Gyros von der Pute
 Zaziki, Reis, Weißkohlsalat
 2,30 / 3,70 €

Gebratenes Lachsfilet
 Brokkoli, Salzkartoffeln
 2,70 / 4,20 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Fleischklößchen Toskana
 (mit Basilikum und Tomaten)
 1,50 / 3,00 €

Gegrillter Tofu
 Currysoße mit Ananas,
 Zucchinirahmgemüse, Reis
 2,30 / 3,70 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

FREITAG 11

Kochklopse Königsberger Art
 Kapernsoße, Butterkarotten, Reis ⁸
 1,50 / 3,00 €

Brokkoli mit Sauce Hollandaise
 Salzkartoffeln ³
 1,80 / 3,30 €

Knusprige Hähnchen-Crossies
 Paprika-Dip, Kartoffeltwister,
 Bunter Salat ³
 2,30 / 3,70 €

Über zusätzliche Angebote am Wok informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Fleischklößchen Toskana
 (mit Basilikum und Tomaten)
 Petersilienkartoffeln ⁴
 1,50 / 3,00 €

Nudel-Zucchini-Auflauf
 Käsesoße, Obst ¹
 1,80 / 3,30 €

Schweinerückensteak Strindberg Art
 Maisgemüse, Pommes chips ³
 2,70 / 4,20 €

Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Saßen.

Chinesische Gemüsepfanne Suzy Wong
 Curryreis, Fruchtyoghurt
 1,50 / 3,00 €

Fleischklößchen Toskana
 (mit Basilikum und Tomaten)
 Makkaroni, geriebener Hartkäse
 1,50 / 3,00 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Brokkoli mit Sauce hollandaise
 Salzkartoffeln, Aprikosenkompott
 1,80 / 3,30 €

Knusprige Hähnchen-Crossies
 Erbsen-Mais-Gemüse, Pommes frites
 2,30 / 3,70 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!



Buddys gesucht!

Die Tutoren des Studentenwerkes suchen noch deutsche Studierende, die Buddy werden möchten!

Jeder nach Leipzig kommende ausländische Studierende wird von einem Leipziger Studenten unterstützt. Wie? Egal.

Ob Sprachen lernen, zusammen in die Mensa gehen oder gemeinsam Behördengänge erledigen. Hauptsache, man kennt sich in Leipzig etwas aus.

Jeder kann mitmachen!

www.studentenwerk-leipzig.de/buddy

Preise:	Student / Mitarbeiter / Gast
Essen A:	1,50 € / 3,00 € / 4,50 €
Essen B:	1,80 € / 3,30 € / 5,00 €
Essen C:	2,30 € / 3,70 € / 5,40 €
Essen D:	2,70 € / 4,20 € / 6,00 €
Essen E:	3,00 € / 4,50 € / 6,50 €
Salatteller:	1,60 € / 2,80 € / 3,80 €
Wok Grill 1:	2,30 € / 3,50 € / 5,00 €
Wok Grill 2:	2,80 € / 4,00 € / 5,50 €

= fleischlos
 = vegan
 = mit Alkohol
 = mit Schweinefleisch
 = mit Geflügel
 = mit Rindfleisch
 = mit Fisch
 = mit Wild
 = mit Lamm

SPEISEPLAN

KW
11


Mensa Peterssteinweg

Mensa Academica

Mensa Liebigstraße

Mensa Tierklinik


MONTAG
14

Bunte Spirelli mit Käse-Nuß-Soße 

1,50 / 3,00 €

Bratwurst Thüringer Art 
Sauerkraut, Salzkartoffeln ^{2, 3, 4, 8}

1,50 / 3,00 €

Gegrilltes Hähnchenbruststeak mit Frühlingsgemüse 
Gitterkartoffeln

2,30 / 3,70 €


Über zusätzliche Angebote am Wok informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Hackbraten 
Grüne Bohnen, Salzkartoffeln ^{1, 2, 3, 4}

1,50 / 3,00 €


Hirse-Käse-Krustis 
Limonensoße, Curryreis, Pfirsichkompott

1,80 / 3,30 €


Hähnchenbrustfilet mit Mischspitzen überbacken 
Pommes frites, bunter Salat ^{1, 3}

2,70 / 4,20 €

Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.

Bornaer Zwiebelsuppe 
Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelsmus

1,80 / 3,30 €


Hähnchenbrustfilet Barbecue 
Erbsen-Mais-Gemüse, Gebackene Kartoffelspalten

2,70 / 4,20 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Tomatencremesuppe 
Marinierter Hering Hausfrauenart
(mit Remoulade)
Dillkartoffeln ^{3, 9}


1,80 / 3,30 €

Gegrilltes Hähnchenbruststeak mit Frühlingsgemüse 
Pommes chips


2,30 / 3,70 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


DIENSTAG
15

Topfanne indische Art 
Reis ³

1,50 / 3,00 €

Tomatencremesuppe 
Marinierter Hering Hausfrauenart
(mit Remoulade)
Dillkartoffeln ^{1, 3, 9}

1,80 / 3,30 €

Medaillons vom Schwein 
Pfeffersoße, Romanesco,
Kartoffelbällchen ¹

3,00 / 4,50 €

Über zusätzliche Angebote am Wok informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Grißbrei mit Butter, Zucker und Zimt 
Sauerkirschkompott

1,50 / 3,00 €


Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Romanesco, Gebackene Kartoffelspalten

2,30 / 3,70 €


Fischroulade Mykonos (mit Blattspinat und Käse gefüllt), Dillsoße, Gemüseris, Bunter Salat ^{1, 3, 4}

3,00 / 4,50 €

Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.

Paniertes Schweinekotelett 
Grüne Bohnen, Salzkartoffeln

2,30 / 3,70 €

Seelachsfilet griechische Art 
(mit Tomaten, Oliven und Käse überbacken)
Reis, griechischer Landsalat

2,70 / 4,20 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Bratwurst Thüringer Art 
Sauerkraut, Salzkartoffeln ^{2, 3, 4, 8}

1,50 / 3,00 €

Panierte Champignonköpfe 
Remoulade, Bratkartoffeln,
Obstsalat ^{1, 3, 9}


2,30 / 3,70 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


MITTWOCH
16

Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung 
Currysoße, Reismudeln

1,50 / 3,00 €

Paniertes Schweineschnitzel 
Karottengemüse, Petersilienkartoffeln ³

2,30 / 3,70 €

Seelachsfilet griechische Art 
(mit Tomaten, Oliven und Käse überbacken)
Steakhouse-Pommes, Gurken-Tomaten-Salat ^{1, 6}

2,70 / 4,20 €

Über zusätzliche Angebote am Wok informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Schweinegulasch 
Salzkartoffeln, Rote Grütze mit Vanillesoße ^{1, 3}

1,50 / 3,00 €


Mais-Lauch-Plätzchen, Schnittlauchrahmsoße, Paprikareis, Rote Grütze mit Vanillesoße ^{1, 2, 3}

1,80 / 3,30 €


Knusprige Hähnchen-Crossies 
Sauce Parmarosa (Tomatenkäsesoße), Steakhouse-Pommes, Bunter Salat ³

2,30 / 3,70 €

Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.


Wurstgulasch in Tomatensoße 
Makkaroni, geriebener Käse

1,50 / 3,00 €

Mais-Lauch-Plätzchen 
Schnittlauchrahmsoße, Kartoffelpüree, Pudding „Doppeldecker“

1,80 / 3,30 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Bunte Nudelpfanne mit Gemüse 
Geriebener Käse ^{1, 3}

1,50 / 3,00 €

Paniertes Schweineschnitzel 
Blumenkohl mit Holländischer Soße, Pommes frites

2,30 / 3,70 €


Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxydationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmitteln, 10 phenylalaninhaltig.
Die Kennzeichnung erfolgt mit dem jeweiligen Menu. Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe der Gerichte können im Internet unter www.studentenwerk-leipzig.de/speiseplan/ oder bei dem Küchenleitern vor Ort eingesehen werden.


SPESIPLAN

DONNERSTAG

17

Hackbraten 
Wirsingkohl, Salzkartoffeln ^{1, 2, 3, 4}
1,50 / 3,00 €


Mais-Lauch-Plätzchen 
Tomatensoße mit Oliven,
Sesamreis, Obst ⁵
1,80 / 3,30 €

Elsässer Hähnchen 
(mit Pilzen, Knoblauch und Kräutern)
Kartoffelröstis, Salat ^{2, 7, 0 / 4, 20 €}


Über zusätzliche Angebote am Wok informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Bohnenpfanne 
Reis
1,50 / 3,00 €

Gyros von der Pute 
Zaziki, Pommes frites, Weißkohlsalat ³
2,30 / 3,70 €


Cordon bleu vom Schwein 
(mit Schinken und Käse gefüllt)
Rosenkohl, Kartoffelröstis ^{1, 2}
2,70 / 4,20 €


Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.

Tomatencremesuppe 
Marinierter Hering Hausfrauenart
(mit Remoulade)
Salzkartoffeln
1,80 / 3,30 €

Riesen-Currywurst 
Pommes frites, Obst
2,30 / 3,70 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


Spaghetti Michelangelo 
(mit Hackfleisch-Schinken-Tomatensoße)
Geriebener Käse ^{1, 2, 3, 8}
1,50 / 3,00 €


Seelachsfilet griechische Art 
(mit Tomaten, Oliven und Käse überbacken)
Reis, Gurken-Tomaten-Salat ^{1, 6}
2,70 / 4,20 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

FREITAG

18


Bunte Nudelpfanne mit Gemüse 
Geriebener Käse ^{1, 3}
1,50 / 3,00 €


Putencurry mit frischem Koriander 
Zitronenreis ^{1, 80 / 3,30 €}

Küchenmeistersteak Spreewälder Art 
(mit Schinken und Meerrettich gefüllt)
Buttererbsen, Pommes frites ^{2, 3, 8, 9}
2,70 / 4,20 €


Über zusätzliche Angebote am Wok informieren Sie sich bitte in der Mensa!


Spargelcremesuppe 
Kräuterquark Hausfrauenart
Salzkartoffeln
1,50 / 3,00 €

Rinderhüftsteak mit Oliven 
Mexikanischer Reis, Bunter Salat
2,70 / 4,20 €


Straußengulasch mit Waldpilzen 
Gemüse Gärtnerinart, Gitterkartoffeln
2,70 / 4,20 €

Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.

Rührei mit Käse 
Bratkartoffeln, Gurkensalat
1,50 / 3,00 €

Schweinerückensteak 
Champignons à la crème,
Herzokingkartoffeln
2,30 / 3,70 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Aromatische Gemüsepfanne 
Curryreis ^{3, 4}
1,50 / 3,00 €

Küchenmeistersteak Spreewälder Art 
(mit Schinken und Meerrettich gefüllt)
Buttererbsen, Pommes frites ^{2, 3, 8, 9}
2,70 / 4,20 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!



Serviceleistungen für Studierende

Beratungs- und Serviceangebote

Sozialberatung
Goethestraße 6, SSZ
Telefon: 0341 / 96 59 809
E-Mail: engelhardt@studentenwerk-leipzig.de
Beratungszeiten: Di 9.00-11.00 Uhr und 13.00-17.00 Uhr, Do 9.00-11.00 Uhr und 13.00-15.00 Uhr










Rechtsauskunft
Goethestraße 6, Zimmer 328
Telefon: 0341 / 96 59 811
Beratungszeiten: Di 9.00 - 11.30 Uhr und 13.00-17.00 Uhr, Do 9.00-11.00 Uhr und 13.00-15.00 Uhr, Fr 9.00-12.00 Uhr

Psychologische Beratung
Dipl.-Psychologe Kay-Uwe Solisch
Ph.-Rosenthal-Str. 31, Zimmer 311
Telefon: 0172 / 3 40 75 33
Beratungszeiten: nach Vereinbarung

weitere Angebote unter:
www.studentenwerk-leipzig.de/beratung

Jobvermittlung
Goethestraße 6, (rechts neben dem Haupteingang)
Telefon: 0341 / 96 59 630
E-Mail: jobvermittlung@studentenwerk-leipzig.de
Öffnungszeiten: Mo, Mi, Do 7.30-12.00 Uhr und 13.00-15.00 Uhr, Di 7.30-12.00 und 13.00-17.00 Uhr, Fr 7.30-12.30 Uhr

www.studentenwerk-leipzig.de

 = fleischlos  = vegan  = mit Alkohol  = mit Schweinefleisch
 = mit Geflügel  = mit Rindfleisch  = mit Fisch  = mit Wild  = mit Lamm

Preise:	Student / Mitarbeiter / Gast
Essen A:	1,50 € / 3,00 € / 4,50 €
Essen B:	1,80 € / 3,30 € / 5,00 €
Essen C:	2,30 € / 3,70 € / 5,40 €
Essen D:	2,70 € / 4,20 € / 6,00 €
Essen E:	3,00 € / 4,50 € / 6,50 €
Salatteller:	1,60 € / 2,80 € / 3,80 €
Wok Grill 1:	2,30 € / 3,50 € / 5,00 €
Wok Grill 2:	2,80 € / 4,00 € / 5,50 €

SPEISEPLAN

KW
12


Mensa Peterssteinweg


Mensa Academica


Mensa Liebigstraße

Mensa Tierklinik


MONTAG
21


Gebratene Rinderleber mit Apfel-Zwiebel-Scheiben 
Kartoffelpüree, Möhrensalat mit Rosinen ³ 1,80 / 3,30 €


Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel 
Brokkoli, Pommes frites ³ 2,30 / 3,70 €

Mozzarella-Sticks 
Chili-Dip, Gemüsereis, Salat ² 2,70 / 4,20 €


Über zusätzliche Angebote am Wok informieren Sie sich bitte in der Mensa!


Fleischkäse 
Sauerkraut, Salzkartoffeln ^{2,3,4} 1,50 / 3,00 €

Mischspitzpfanne 
Reis, Fruchtjoghurt ¹ 1,50 / 3,00 €


Bauerteller 
(Schweinekammsteak auf Reibekuchen mit Setzei und Champignons) ¹ 2,70 / 4,20 €

Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.

Gulasch ungarische Art 
Eierspätzle, Obst 1,80 / 3,30 €

Panierte Champignonköpfe 
Remoulade, Salzkartoffeln, Bunter Salat 2,30 / 3,70 €


Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Französische Zwiebelsuppe 
Kartoffelpuffer mit Apfelmus ³ 1,50 / 3,00 €


Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel 
Lauch-Champignon-Gemüse, Pommes frites ³ 2,30 / 3,70 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


DIENSTAG
22

Spaghetti Napoli (mit Tomaten-Basilikum-Soße) 
Geriebener Hartkäse ^{1,4} 1,50 / 3,00 €


Gedünstetes Seelachsfilet 
Spreewaldsoße, Dillkartoffeln, Gurkensalat ^{1,3,9} 1,80 / 3,30 €

Cordon bleu vom Schwein 
(mit Schinken und Käse gefüllt)
Erbsen-Mais-Gemüse, Steakhouse-Pommes ^{1,2} 2,70 / 4,20 €


Über zusätzliche Angebote am Wok informieren Sie sich bitte in der Mensa!


Pfeffersteak 
Schwarzwurzelgemüse, Pommes frites 2,30 / 3,70 €

Vegetarisch gefüllte Zucchini 
Limonensoße, Kartoffelpüree, Aprikosenkompott 2,30 / 3,70 €


Seelachsfilet mit Schinken und Käse überbacken 
Dillkartoffeln, Bunter Salat ^{1,2,3,8} 2,70 / 4,20 €


Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.

Jägerschnitzel 
(panierte Wurstscheibe)
Makkaroni, Tomatensoße 1,50 / 3,00 €

Brokkoli mit Sauce hollandaise 
Salzkartoffeln, Waldbeer-Joghurt ³ 1,80 / 3,30 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


Jägerschnitzel 
(panierte Wurstscheibe)
Tomatensoße, Makkaroni ² 1,50 / 3,00 €


Putenbrustfilet indische Art 
(mit Curry-Fruchtsoße)
Basmatireis, Bunter Salat ³ 2,30 / 3,70 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

MITTWOCH
23

Vegetarische Bratwurst 
Zwiebelsoße, Karottengemüse, Kartoffelpüree ^{2,3} 1,50 / 3,00 €

Schweinebraten mit Rahmsoße 
Sauerkraut, Böhmisches Knödel 1,80 / 3,30 €

Gyros von der Pute 
Zaziki, Sesamreis, Weißkohlsalat ³ 2,30 / 3,70 €

Über zusätzliche Angebote am Wok informieren Sie sich bitte in der Mensa!


Putengulasch Jägerart (mit Pilzen) 
Reis, Makkaroni 1,50 / 3,00 €

Paniertes Sellerieschnitzel 
Remoulade, Bratkartoffeln, Fruchtjoghurt ^{1,2,3,9} 1,80 / 3,30 €

Schweinesteak in Eihülle 
Butterkartotten, Gebackene Kartoffelspalten ³ 2,70 / 4,20 €


Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.

3 gekochte Eier 
Senfsoße, Salzkartoffeln, Apfel-Möhren-Salat 1,50 / 3,00 €

Gold Rush - Schweinerückensteak mit Honig-Senfsoße 
Erbsengemüse, Pommes frites 2,70 / 4,20 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


Corvina a la Chorrillana 
(Fischfilet in feuriger Tomatensoße)
Bunter Linsenreis, Salat ¹ 2,30 / 3,70 €


Cordon bleu vom Schwein 
(mit Schinken und Käse gefüllt)
Erbsen-Mais-Gemüse, Steakhouse-Pommes ^{1,2} 2,70 / 4,20 €


Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxydationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmitteln, 10 phenylalaninhaltig.
Die Kennzeichnung erfolgt mit dem jeweiligen Menu. Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe der Gerichte können im Internet unter www.studentenwerk-leipzig.de/speiseplan/ oder bei dem Küchenleitern vor Ort eingesehen werden.

DONNERSTAG 24

Ungarischer Paprikagulasch 
Farfalle ² 1,50 / 3,00 €


Rührei mit Käse 
Rahmspinat, Petersilienkartoffeln ^{1, 2, 3}
1,50 / 3,00 €

Schweinerückensteak mit Mozzarella und Tomaten überbacken 
Maism Gemüse, Gebackene Kartoffelspalten ³
2,70 / 4,20 €


Über zusätzliche Angebote am Wok informieren Sie sich bitte in der Mensa!


Bratwurst Thüringer Art 
Sauerkraut, Kartoffelpüree ^{2, 3, 4, 8}
1,50 / 3,00 €

Mediterranes Hähnchengeschnetzeltes mit Reis 
Obst ⁶ 2,30 / 3,70 €


Spinat-Dinkel-Plätzchen in knuspriger Panade 
Käsesoße mit Kräutern, Schwenkkartoffeln, Bunter Salat ^{1, 2, 3} 2,30 / 3,70 €


Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.

Frühlingsuppe mit Nudeln 
Hefeklöße mit Heidelbeeren
1,50 / 3,00 €

Chinapfanne süß-sauer 
(mit Schweinefleisch und Gemüse)
Spirelli 1,80 / 3,30 €


Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


Rührei mit Käse 
Rahmspinat, Petersilienkartoffeln ^{1, 3}
1,50 / 3,00 €


Steak neapolitanische Art 
(mit Tomaten, Paprika, Pilzen und gegrilltem Bauchspeck)
Bratkartoffeln, Bunter Salat ^{2, 3}
2,70 / 4,20 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


FREITAG 25


Chili con Carne 
(Rindfleisch-Bohnen-Pfanne)
Ciabatta 1,80 / 3,30 €

Möhren-Honig-Suppe mit Croutons 
Röstoppers Philadelphia (mit Frischkäse gefüllt), Schnittlauchrahmsauce,
Rainbow Carrots ^{1, 2} 2,30 / 3,70 €

Hähnchenbrustfilet mediterrane Art 
(mit Zucchini, Tomaten und Oliven)
Bunter Linsenreis ⁵ 2,70 / 4,20 €


Über zusätzliche Angebote am Wok informieren Sie sich bitte in der Mensa!


Chili con Carne 
(Rindfleisch-Bohnen-Pfanne), Fladenbrot
1,80 / 3,30 €

Vegetarische Paprikaschote mit Käse überbacken 
Paprikasoße, Petersilienkartoffeln, Obst 2,30 / 3,70 €


Schweinerückensteak mit Würzfleisch überbacken 
Kaisergemüse, Pommes frites ¹
2,70 / 4,20 €


Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.

Frikadelle 
Karottengemüse, Kartoffelpüree
1,50 / 3,00 €










Hähnchenbrustfilet Piccata 
(in einer Käsepanade)
Tomatenconccassée, Spaghetti,
bunter Salat ³ 2,70 / 4,20 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Hackbraten 
Grüne Bohnen, Salzkartoffeln ^{1, 2, 3, 4}
1,50 / 3,00 €

Möhren-Honig-Suppe mit Croutons 
Röstoppers Philadelphia
(mit Frischkäse gefüllt)
Gemüse-Sahnesoße,
Frühlingsgemüse ^{1, 3}
2,30 / 3,70 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

 = fleischlos  = vegan  = mit Alkohol  = mit Schweinefleisch
 = mit Geflügel  = mit Rindfleisch  = mit Fisch  = mit Wild  = mit Lamm



FOTOS GESUCHT!

Studierende haben beim Studentwerk die Möglichkeit, eigene Fotos auszustellen. Urlaubsfotos, Naturaufnahmen, abstrakte Motive oder Fotos zu einem besonderen Thema – alles ist möglich.

Ausstellungsort sind die Flure der 1. und 2. Etage in der Goethestraße 6. Dafür werden vom Studentwerk 24 Fotorahmen zur Verfügung gestellt und Entwicklungs- sowie Materialkosten übernommen.

Wer seine Fotos einmal in einer eigenen Ausstellung sehen möchte, schicke einfach eine Mail an: wolscht@studentenwerk-leipzig.de.

Preise:	Student / Mitarbeiter / Gast
Essen A:	1,50 € / 3,00 € / 4,50 €
Essen B:	1,80 € / 3,30 € / 5,00 €
Essen C:	2,30 € / 3,70 € / 5,40 €
Essen D:	2,70 € / 4,20 € / 6,00 €
Essen E:	3,00 € / 4,50 € / 6,50 €
Salatteller:	1,60 € / 2,80 € / 3,80 €
Wok Grill 1:	2,30 € / 3,50 € / 5,00 €
Wok Grill 2:	2,80 € / 4,00 € / 5,50 €

KW
13


Mensa Peterssteinweg

Mensa Academica


Mensa Liebigstraße

Mensa Tierklinik


MONTAG
28

Mexikanische Gemüsepfanne 
Sesamreis ³

1,50 / 3,00 €


Corvina a la Chorrillana 
(Fischfilet in feuriger Tomatensoße)
Zitronenreis, Salat ¹

2,30 / 3,70 €


Hamburger Schnitzel (mit Setzei) 
Buttererbsen, Pommes frites

2,70 / 4,20 €

Über zusätzliche Angebote am Wok informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Paniertes Gemüseschnitzel 
Kräutersoße, Zwiebel-Kartoffelpüree ¹

1,80 / 3,30 €


Kalbsgulasch 
Erbsengemüse, Eierspätzle ¹

2,70 / 4,20 €

**Hähnchenbrustfilet im
Kartoffelmantel** 
Champignons à la crème,
Pommes chips ^{1, 2, 3, 7}

2,70 / 4,20 €

Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.

Bunte Tortellini mit Käsefüllung 
Tomatensoße, Obst

1,80 / 3,30 €

Hähnchen Cordon bleu 
(gefüllt mit Putenshinken und Käse)
Gemüse Tricolore, Salzkartoffeln

2,70 / 4,20 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

**Sächsische Kartoffelsuppe mit
Wiener Würstchen** 
Brötchen ^{1, 2, 3, 4, 8}

1,50 / 3,00 €


Käsespätzle mit Röstzwiebeln 
1,50 / 3,00 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

DIENSTAG
29

**Sächsische Kartoffelsuppe mit
Wiener Würstchen** 
Brötchen ^{1, 2, 3, 4, 8}

1,50 / 3,00 €

Makkaroni mit Mozzarellasoße 
Obst ³

1,50 / 3,00 €

Rinderroulade Hausfrauenart (mit
Zwiebeln, sauren Gurken und Speck
gefüllt), Apfelrotkohl, Kroketten ^{1, 2, 3, 8, 9}

3,00 / 4,50 €


Über zusätzliche Angebote am Wok informieren Sie sich bitte in der Mensa!

**Sächsische Kartoffelsuppe mit
Wiener Würstchen** 
Brötchen ^{1, 2, 3, 4, 8}

1,50 / 3,00 €


Brokkoli-Tortellini-Auflauf 
Tomatensoße, Fruchtojoghurt ¹

1,80 / 3,30 €


Pangasiusfilet in Knusperpanade 
Currysoße, Reismix, Bunter Salat ^{1, 3}

2,70 / 4,20 €

Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.

**Bunter Eintopf mit Nudeln
und Rindfleisch** 
Brötchen ⁴

1,50 / 3,00 €

Paniertes Schellfischfilet 
Bunter Kartoffelsalat,
Pudding „Doppeldecker“

2,70 / 4,20 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Wurstgulasch in Tomatensoße 
Makkaroni ^{2, 3, 4, 8}

1,50 / 3,00 €

**Schweinerückensteak mit Ananas
und Käse überbacken** 
Frühlingsgemüse, Pommes frites ¹


2,70 / 4,20 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


MITTWOCH
30

Spargelcremesuppe 
Hefeklöße mit Waldbeeren ⁴

1,50 / 3,00 €

Rindergulasch Szegediner Art 
(mit Sauerkraut)
Böhmische Knödel

1,80 / 3,30 €

Putenbrustfilet Santa Lucia 
(mit Bohnenpüree und Käse überbacken)
Buntes Paprikagemüse,
Gitterkartoffeln ^{1, 2, 3}

2,70 / 4,20 €


Über zusätzliche Angebote am Wok informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Hühnerfrikassee 
Buttererbsen, Reis ¹

1,50 / 3,00 €

Blumenkohl im Backteig 
Dillsoße, Kartoffelpüree, Obst ¹

2,30 / 3,70 €

Hirschbraten mit Preiselbeersoße 
Apfelrotkohl, Klöße Thüringer Art ^{2, 3}

3,00 / 4,50 €

Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.

Hühnerfrikassee 
Erbsengemüse, Reis

1,50 / 3,00 €


Blumenkohl-Käse-Medaillon 
Kräutersoße, Kartoffelpüree,
Bunter Salat

1,80 / 3,30 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Mexikanische Gemüsepfanne 
Sesamreis, Obst

1,50 / 3,00 €

Rindergulasch Szegediner Art 
(mit Sauerkraut)
Böhmische Knödel

1,80 / 3,30 €


Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxydationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmitteln, 10 phenylalaninhaltig.


Die Kennzeichnung erfolgt mit dem jeweiligen Menu. Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe der Gerichte können im Internet unter www.studentenwerk-leipzig.de/speiseplan/ oder bei dem Küchenleitern vor Ort eingesehen werden.

DONNERSTAG

31

Schweizer Sahnehacksteak 
(mit Käse überbacken)
Pommes frites, Karottengemüse ¹
1,80 / 3,30 €

Allgäuer Pilzpfanne 
Fruchtyoghurt ³
2,30 / 3,70 €

Forelle Müllerinart 
Dillkartoffeln, Bunter Salat ^{1,3}
2,70 / 4,20 €


Über zusätzliche Angebote am Wok informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Spinat-Käse-Medaillon 
Salzkartoffeln, Bunter Salat ^{1,2,3,5}
1,80 / 3,30 €

Thüringer Rostbrätl 
Bratkartoffeln, Weißkohlsalat ³
2,30 / 3,70 €

Curried Lamb 
(Lammcurry mit Kokosnussreis)
Kokosnussreis, Vanille-Haselnuss-Eis
2,70 / 4,20 €

Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Saßen.

Tofusteak mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln 
³
2,30 / 3,70 €

Schweinesteak in Käse-Ei-Hülle 
Kaisergemüse, Pommes frites
2,70 / 4,20 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Kasselerrückenbraten 
Erbsengemüse, Salzkartoffeln ^{2,3,4,8}
1,80 / 3,30 €

Tofusteak mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln 
³
2,30 / 3,70 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Kulturausschuss macht kurze Pause

Nur eine sehr kurze Pause legt der Kulturausschuss des Studentenwerkes in diesem Winter ein. Die letzte Sitzung fand am 27. Januar statt, schon am 11. März geht es mit der nächsten weiter. Kulturtrträge können bis dahin persönlich im SSZ abgegeben oder per Post an den Kulturausschuss geschickt werden. Zu beachten bleibt die Frist in Bezug auf das Projekt – spätestens einen Monat vor Projektbeginn sollte der Antrag vorliegen.

Unter dem Motto „Von Studenten für Studenten“ fördert das Studentenwerk Leipzig studentische kulturelle Veranstaltungen und Projekte. Wer sich gründlich über die Kulturförderung informieren und sehen will, welche Projekte genau gefördert werden können, der sollte den Kulturförderungseintrag auf der Webseite des Studentenwerkes lesen: www.studentenwerk-leipzig.de/kultur. Hier steht ein ausführlicher Leitfaden zur Antragstellung zur Verfügung.

Cafeteria Karl-Heine-Straße doch länger geöffnet

Entgegen unserer Ankündigung im Februarheft bleibt die Cafeteria Karl-Heine-Straße nun doch noch bis 15. April geöffnet. Trotzdem ist es unvermeidbar, dass das Studentenwerk die Einrichtung aus wirtschaftlichen Gründen perspektivisch schließen muss.

Jobben nach wie vor wichtigste Finanzierungsquelle beim Studium

66% der Studierenden im Erststudium jobben nebenbei; für die Hälfte von ihnen ist der Nebenjob notwendig für den Lebensunterhalt. Diese Daten aus der aktuellen 19. Sozialerhebung des Deutschen Studentenwerkes (DSW) stellte DSW-Generalsekretär Achim Meyer auf der Heyde Anfang Februar auf einer Veranstaltung der FDP-Bundestagsfraktion in Frankfurt am Main vor. „Der Nebenjob ist die wichtigste Quelle der Studienfinan-

zierung in Deutschland neben dem Elternunterhalt und dem BAföG“, betonte Meyer auf der Heyde vor rund 100 Zuhörern. „Der Anteil der jobbenden Studierenden hat sich im Sommer 2009, als die Studierenden für die 19. Sozialerhebung befragt wurden, gegenüber der 18. Sozialerhebung aus dem Jahr 2006 sogar um drei Prozentpunkte erhöht.“

Gemäß der 19. Sozialerhebung gehen die meisten jobbenden Studierenden einfachen Aushilfstätigkeiten nach wie Kellnern, Taxifahren, Verkaufen, Aushelfen im Büro; 40% jobben als Aushilfskraft. 28% arbeiten als studentische oder wissenschaftliche Hilfskraft, 11% geben Nachhilfeunterricht. Studierende erhalten für ihre Jobs im Durchschnitt 10 Euro netto pro Stunde.

In Wuppertal ist der Anteil erwerbstätiger Studierender mit 84% am höchsten, gefolgt von Köln (79%) und Frankfurt am Main (76%). Am Ende der Skala liegen mit etwas über 50% jobbenden Studierenden die Städte Leipzig, Marburg und Jena (50%).

Studentenwerk ist an Studieninfotagen mit dabei

Auch 2011 beteiligt sich das Studentenwerk an den traditionell samstags stattfindenden Studieninfotagen an der Hochschule für Technik, Wirtschaft und Kultur (HTWK) Leipzig und an der Universität. Zu diesen Veranstaltungen bietet sich die Gelegenheit, sich zu Themen wie Bewerbung, Zulassungsvoraussetzungen, Inhalt und Aufbau verschiedener Studiengänge, Tätigkeitsfelder der Absolventen und Berufsaussichten nach dem Studium zu informieren.

An der HTWK Leipzig findet der Infotag am 16.4., an der Universität am 7.5.2011 statt.

Das Studentenwerk informiert an beiden Tagen in erster Linie zur Studienfinanzierung über das BAföG und über das Wohnen im Studentenwohnheim. An beiden Tagen sind Wohnheimbesichtigungen möglich.

Infos zu beiden Veranstaltungen gibt's auf den Webseiten von HTWK und Universität.

mehr sex für alle

Ein Abend zu Gender, Sexualität und Behinderung

Von Freia Stöckel, Referentin für Gleichstellung und Lebensweisenpolitik des StudentInnenRats der Universität Leipzig

Am 23. März 2011 widmen wir uns einer Schnittstelle des Referats für Gleichstellung und Lebensweisenpolitik – es wird um das Leben von Frauen mit Behinderungen gehen – also um einen Bereich, wo die Emanzipation von Menschen mit Beeinträchtigungen und die der Frauen sich überschneiden. Diese Menschen müssen in ihrer Doppelrolle mit zweifacher Diskriminierung zu-recht-kommen.

Auch wenn Frauen und Männer mittlerweile formal und rechtlich gleichgestellt sind, hat diese Gleichberechtigung in einigen öffentlichen und privaten Lebensbereichen leider noch keinen Eingang gefunden. Anzuführen sind dabei der Anteil von Frauen in Führungspositionen, die Berufswahl, der Anteil an der häuslichen Arbeit und Kindererziehung durch Frauen oder auch dominantes Redeverhalten generell. Während Frauen jedoch nicht als Minderheit abgetan werden können, haben Menschen mit Behinderungen es schwerer, Forderungen nach einer umfassenden gesellschaftlichen Teilhabe umzusetzen. Unsere Gesellschaft hat Normalität zur Norm gemacht. Zu sehen ist dies beispielsweise daran, dass Kinos nur für Sehende und Hörende Sinn machen (aber nicht müssten!) oder Rollstuhlfahrende auf Niederflur-Strassenbahnwaggons angewiesen sind – und im Zweifelsfall auf die nächste Bahn warten müssen.

Frauen mit Behinderung haben nun zwei Diskriminierungsmerkmale, die sich gegenseitig teilweise sogar verstärken. In unserer patriarchalischen Gesellschaft werden sie oft nicht in ihrer Rolle als Frauen ernst genommen. Sie entsprechen noch seltener dem Schönheitsideal und/ oder



können noch leichter übergangen werden, weil sie sich schwerer Gehör verschaffen können (Blinde, Hörgeschädigte). Anderen wird gar ihre Sexualität abgesprochen wie Frauen im Rollstuhl und/oder mit geistiger Behinderung.

An welche Grenzen also Frauen mit Behinderung stoßen und wie diese zu überwinden oder gleich abzubauen

sind, wollen wir an diesem Abend erörtern.

23. März 2011, 19 Uhr
Ein Abend zu Gender, Sexualität und Behinderung
Infos unter:
www.stura.uni-leipzig.de

Mensa am Park

Preise	„Schneller Teller“					Hauptkomponente	Hauptkomponente Premium	Sättigungsbeilage/Bio	Sättigungsbeilage Premium/Bio	Gemüsebeilage/Bio	
	A	B	C	D	E						
Studierende	1,50	1,80	2,30	2,70	3,00	1,00	1,50	0,45/0,75	0,65/1,00	0,45/0,75	
Bedienstete	3,00	3,30	3,70	4,20	4,50	1,70	2,20	0,75/1,15	0,95/1,50	0,75/1,15	
Gäste	4,50	5,00	5,40	6,00	6,50	2,50	3,00	1,10/1,60	1,30/2,00	1,10/1,60	
	Gemüsebeilage Premium/Bio		BIG-Zuschlag Beilage		Aktionen Galerie Obergeschoss		Wok 1	Wok 2	Grillspezialitäten	Pizza	
Studierende	0,65/1,00		0,20		3,20		2,30	2,80	2,80	1,50	
Bedienstete	0,95/1,50		0,30		4,50		3,50	4,00	4,00	2,40	
Gäste	1,30/2,00		0,40		6,50		5,00	5,50	5,50	3,00	
	Pastateller		Soße-Extra		Tzatziki-Portion		Salatteller			Dessert	Dessert Premium
							klein	mittel	groß		
Studierende	1,70		0,25		0,50		1,00	1,60	2,80	0,50	0,80
Bedienstete	3,00		0,35		0,70		1,70	2,80	4,00	0,90	1,20
Gäste	4,50		0,50		1,00		2,50	3,80	6,00	1,20	1,50



Foto: Stephan Flad

Der BAföG-Tipp des Monats

Beste
Aussichten
für
öffentliche
Gelder

Wegen Reichtums keinen Antrag gestellt???

Infos und die Sprechzeiten des Amtes für Ausbildungsförderung unter:
www.studentenwerk-leipzig.de/bafog

Hartmut Koch, Leiter des Amtes für Ausbildungsförderung

Impressum



Herausgeber: Studentenwerk Leipzig,
Anstalt des öffentlichen Rechts

Fotos: Wenn nicht anders angegeben, ist die Quelle für das Bildmaterial im redaktionellen Teil das Studentenwerk Leipzig.

Fotos Rückseite: Swen Reichhold
(swenreichhold.de)

Redaktion: Angela Hölzel und Tina Stepan,
Studentenwerk Leipzig, Goethestraße 6,
04109 Leipzig, Tel.: 0341/9659620,
E-Mail: hoelzel@studentenwerk-leipzig.de
stepan@studentenwerk-leipzig.de

Verlag: folio medien e.K.,
Unternehmenspublikationen,
Postfach 100463, 48053 Münster
eMail: verlag@folio-medien.de

Konzeption und Gestaltung: folio medien e.K.
Vertrieb: folio distribution, Studentenwerk Leipzig
Gesamtherstellung: folio medien e.K., Leipzig

Heft Nr. 48, 01.03. - 31.03.2011

„Eins für Sieben“ erscheint monatlich und ist kostenlos.
© 2011 folio medien, Leipzig
Nachdrucke bedürfen der schriftlichen Genehmigung des Herausgebers.



**STUDENTENWERK
LEIPZIG**
Wohnservice
Gebäudemanagement

**Jetzt für ein
Wohnheimzimmer
bewerben!**

www.studentenwerk-leipzig.de/wohnen

