

Eins für Sieben

01.01. - 31.01.2012

Nr. 58

Das Hochschulmagazin des Studentenwerkes Leipzig



Auf in die Mensa!

Am Campus Jahnallee bietet die Mensa am Elsterbecken frische und abwechslungsreiche Kost

Taiwan - China

A Journey

Photos by Philipp Niemeier



Ausstellung Januar/Februar 2012

Studentenwerk Goethestraße 6

1. Stock: Taiwan

2. Stock: China



**STUDENTENWERK
LEIPZIG** *Kulturförderung*

Liebe Leserinnen und Leser,

Zunächst wünschen wir Ihnen für das neue Jahr alles Gute, Gesundheit und Zufriedenheit. Für die Studierenden hoffen wir, dass sie in der vorlesungsfreien Zeit neue Kräfte sammeln konnten und gut erholt ins neue Jahr gestartet sind, um bald die ersten Prüfungen in Angriff zu nehmen.

In der ersten Ausgabe unserer „Eins für Sieben“ für 2012 blicken wir gern noch einmal ins vergangene Jahr zurück, denn es kommt nicht oft vor, dass die Rektorin der Universität Leipzig in einer Mensa des Studentenwerkes Plätzchen bäckt: Ende November verwandelte sich die Konditorei der Mensa am Park in eine Weihnachtsbäckerei, als Prof. Dr. Beate Schücking für den Kulinarischen Weihnachtskalender der Leipziger Volkszeitung Plätzchen nach altem Familienrezept kreierte. Zusammen mit Michael Persdorf, dem Konditor des Studentenwerkes, füllte sie Backbleche mit Engeln, Sternen und Herzen. Den Teig dafür hatte die Rektorin bereits zwei Wochen zuvor zubereitet. Nach einer kurzen Backzeit strömte ein Duft ähnlich dessen von Spekulatius durch den Raum, und jeder konnte die frisch gebackenen Köstlichkeiten probieren. Zum Hintergrund: Für den Kulinarischen Kalender stellen Persönlichkeiten des Leipziger Lebens ihre Lieblingsrezepte der Weihnachtszeit vor und geben gleichzeitig einen kleinen Einblick, wie das eigene Weihnachtsfest gefeiert wird. Für die Universitäts-Rektorin gehört zu jedem Weihnachtsfest ein echter Weihnachtsbaum mit Wachskerzen und selbst gebastelter Dekoration, wie sie der Redakteurin erzählte. Auch das Backen von Plätzchen ist für die



Universitäts-Rektorin Prof. Dr. Schücking backte zusammen mit dem Studentenwerks-Konditor Michael Persdorf Plätzchen – eine Aktion für den Kulinarischen Weihnachtskalender der LVZ

Professorin ein unverzichtbarer Bestandteil der Weihnachtszeit.

Ende des vergangenen Jahres gab es allerdings auch weniger Erfreuliches: Der Verwaltungsrat des Studentenwerkes stimmte schweren Herzens einer Erhöhung des Semesterbeitrages zu – ab dem Sommersemester müssen Studierende dann 70 Euro zahlen. Der Grund: Die sinkenden Landeszuschüsse und die finanzielle Lücke im Bereich der Verpflegungsbetriebe. Das Studentenwerk muss deshalb auch die Essenspreise für Mitarbeiter und Gäste anheben. Auch der Kaffeepreis wird aufgrund der gestiegenen Einkaufspreise ab diesem Monat um zehn Cent steigen. Mehr dazu gibt es auf Seite 4.

Erneut konnten einige Koch-Auszubildende des Studentenwerkes an einem deutsch-französischen Austausch teilnehmen und empfangen im November zunächst französische Azubis, um ihnen den Alltag in zwei Leipziger Mensen näherzubringen – zu lesen auf der Seite 17. Wir möchten Sie alle nochmals herzlich einladen, unsere Mensen und Cafeterien zu besuchen. Das Titelfoto zeigt die Mensa am Elsterbecken, die im Herbst 2011 wieder eröffnet wurde und eine große Angebotspalette bereithält.

Jetzt wünschen wir unseren Lesern aber erst einmal viel Erfolg für das neue Jahr und wie immer

Viel Spaß beim Lesen!

Die Redaktion

Inhalt:

Feirkaffee mt Bio-Milch	4	Ein Hauch von französisch!	17
Barrieren Brechen	5	News und Tipps	26
Lost in Leipzig	6	Impressum	27

Speisepläne 8-26

Fairkaffee mit Bio-Milch

Ab Januar gibt's in den Cafeterien alle Kaffeespezialitäten mit ökologisch einwandfreien Zutaten

Von Tina Stepan

Ob zum Mitnehmen in die Vorlesung, nach dem Mittagessen, mit etwas Süßem oder als Begleiter in arbeitsreichen Nächten: Ein Kaffee geht immer. Erfreuliche Nachrichten gibt es nun für alle Liebhaber des schwarzen Getränks: Seit dem 1. Januar bietet das Studentenwerk zu seinen Kaffees und Kaffeespezialitäten ökologisch einwandfreie Zutaten an, denn: Milch und Zucker werden ab sofort ausschließlich in Bio-Qualität und aus fairem Handel sein.

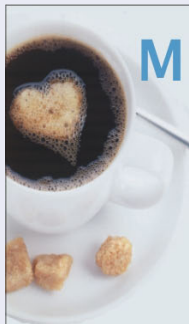
„Damit haben wir noch einen Schritt in die richtige Richtung unternommen und setzen ein weiteres ökologisches Zeichen“, sagt Uwe Kubaile, Abteilungsleiter der Mensen und Cafeterien beim Studentenwerk Leipzig. Schon einige Jahre wird beim Studentenwerk viel Augenmerk auf die Herkunft und Qualität dieses Produkts gelegt: Seit rund sechs Jahren wird ausschließlich Kaffee aus fairem Handel verkauft, seit gut einem Jahr stammt dieser Kaffee zusätzlich aus biologischem Anbau. Bis 2007 wurden alle Cafeterien auf das faire Kaffeesortiment umgestellt. Die Initiative geht auf Karola Kunkel, damalige Öko-Referentin beim StuRa der Universität, zurück. Entgegen vieler Bedenken entschied sich das Studentenwerk dennoch,

den Versuch zu unternehmen und Fairkaffee anzubieten – immerhin ist der Kaffeeumsatz in den Cafeterien die wichtigste Einnahmequelle. Die Resonanz der Studierenden war fast ausschließlich positiv, obwohl für den Kaffee geringfügig mehr bezahlt werden musste. Inzwischen bieten alle ostdeutschen Studentenwerke (Ausnahme: Berlin) ausschließlich fair gehandelten Kaffee an, der gemeinsam in der Einkaufskooperation gekauft wird. Ab sofort werden über die Einkaufskooperation Ost dann auch Zucker und Milch in Biofair-Qualität bezogen, so dass alle Kaffeespezialitäten vollständig in Biofair-Qualität angeboten werden können. Ab Januar wird allerdings leider auch der Kaffee in den Cafeterien des Studentenwerkes etwas teurer werden müssen. „Die Erhöhung liegt jedoch nicht in der neuen Bio-Qualität begründet, sondern geschieht aufgrund der um 20 bis 25 Prozent gestiegenen Einkaufskosten für Kaffee“, erklärt Uwe Kubaile. Der Pott Kaffee kostet ab Januar nun zehn Cent mehr (neu 1,20 Euro). Der Abteilungsleiter hofft auf das Verständnis der Studierenden: „Wir bieten einen qualitativ hochwertigen Kaffee zu einem guten Preis an, den man mit ruhigem Gewissen genießen kann.“ Seit sechs Jahren sei der Kaffeepreis konstant geblieben. „Auch die Kosten für die von

den Studierenden gewünschte Bio-Qualität haben wir nicht an den Gast weitergegeben“, argumentiert Kubaile.

Zukünftig müssen aber auch für den to-go-Becher zehn Cent mehr gezahlt werden. Wer seinen Kaffee also ab sofort im Pappbecher mitnimmt, zahlt dafür einen geringfügigen Öko-Aufschlag – ein Wunsch der Studierendenvertreter, der auf der MensaPolicy basiert. „Auch damit leisten wir dann einen weiteren kleinen Beitrag zum Umweltschutz“, erklärt Kubaile.

Neben einem geringfügig teureren Kaffee musste das Studentenwerk zum 1.1.2012 auch seine Essenspreise für Bedienstete und Gäste um jeweils 50 Cent anheben. Hintergrund: Das Land hat den Zuschuss zu den Verpflegungsbetrieben von 2010 auf 2012 um rund 29 Prozent gekürzt. Die Studenten zahlen daher künftig einen Semesterbeitrag von 70 statt bisher 55 Euro pro Semester, wobei die Steigerung um 15 Euro vollständig in den Bereich Verpflegungsbetriebe geht. Diese Beitragserhöhung entspricht im Durchschnitt gut 50 Cent pro studentischem Essen; und in dieser Größenordnung werden nun auch die Bediensteten- und Gästepreise erhöht, während die Essenspreise für die Studierenden konstant bleiben.



Mit gutem Gewissen

Fair gehandelten Kaffee in Bio-Qualität gibt's in den Mensen und Cafeterien des Studentenwerkes Leipzig.

genießen



FAIRTRADE
TRANSFAIR

Barrieren Brechen

Große Aktionswoche für ein barrierefreies Miteinander

Von den Referent*innen für Gleichstellung und Lebensweisenpolitik und Soziales des StuRa der Uni Leipzig

Neben dem Einsatz für die Gleichberechtigung von Frauen und Gleichstellung aller möglichen Liebens- und Lebensweisen beschäftigt sich das Referat für Gleichstellung und Lebensweisenpolitik des StuRa der Universität Leipzig auch mit der Gleichstellung von beeinträchtigten Menschen, deren Entfaltungsmöglichkeiten immer noch durch Barrieren im (Uni-)Raum und in den Köpfen beschnitten werden. Unser Anliegen ist, behindernde Rahmenbedingungen infrage zu stellen und eine gesellschaftliche Teilhabe allen zu ermög-



lichen. Im Januar findet erneut eine Aktionswoche „Barrieren Brechen“ mit vielen Vorträgen, Workshops und Filmen statt.

Dieses Mal wird „Barrieren brechen“ vom 8. bis zum 13. Januar 2012 stattfinden. Im Rahmen des Projektes wird es verschiedene Workshops, Vorträge und Aktionen zum Thema barrierefreie Hochschule, Studieren mit Beeinträchtigung und den Entwicklungen in den Disability Studies geben.

Am Mittwoch, den 11.1.2012 widmen wir einen ganzen Tag den unterschiedlichsten Beratungsmöglichkeiten im Uni-Alltag zwischen ausuferndem Aufschieben, Prüfungsangst und unkontrollierbarem Stress. Neben einer Podiumsdiskussion zum Thema werden auch zahlreiche Workshops angeboten, bei denen man sich selbst an praktischen Lösungsmöglichkeiten ausprobieren kann.



Abb.: StuRa der Uni Leipzig

Wer sich auch über die Aktionswoche hinaus für das Thema „Studium mit Beeinträchtigung“ und die Barriere(un-)freiheit der Universität interessiert, kann gern beim „Arbeitskreis Barrierefrei“ vorbeischaun! Wir treffen uns jeden 1. und 3. Mittwoch im Monat im Ziegenledersaal des StuRas.

Weitere Infos und das ganze Programm gibt's unter rgl@stura.uni-leipzig.de oder hier: <http://www.stura.uni-leipzig.de/politik/barrierefreiheit/barrieren-brechen/>

Alma Mater, ich bin schwul.

Homophobie an der Universität Leipzig

Vom Referenten für Gleichstellung und Lebensweisenpolitik Björn Reichel und Philipp Amelungen

Die Universität Leipzig in ihrer Geschichtlichkeit definiert sich aus den Werten des Humanismus: Menschlichkeit, Toleranz, Gerechtigkeit. Diskriminierung und Rassismus sind aber, trotz Bemühungen der Universität, traurige Tagesordnung. Die Diskriminierung an der Alma Mater ist selten offen. Man wird auf dem Campus keine Schimpfwörter und Verunglimpfungen hören. Nein. Hier findet Diskriminierung subtiler statt. Die Ausgrenzung ist schweigsam in ihrer vielleicht schlimmsten Form: Stille Ignoranz. Sieht man aber Frauen mit Frauen und Männer mit Männern Hand in Hand über den Campus laufen, dann sieht man, dass es sie gibt: diese verächtlichen Blicke, die stille Wut der Ablehnung. Wir müssen uns also alle nach der eigenen Toleranz und der eigenen Zivilcourage fragen, die wir für einander aufbringen möchten: Vor unserer eigenen Haustür, oder aber auf unserem Campus. Es geht darum, mit offenen Augen jede Form von Diskriminierung anzusprechen und zum Thema zu machen. Erst wenn der stillen Diskriminierung ein offener Dialog gegenüber gestellt wird, arbeiten wir wirklich gemeinsam an dem Ziel einer offenen und toleranten Universität.

Lost in Leipzig

– Damit genau das nicht passiert, hilft das Studentenwerk ausländischen Studierenden beim Eingewöhnen

Von Sarah Träder

Sie erhoffen sich bessere Berufschancen, möchten ihren Horizont erweitern und eine neue Sprache erlernen – jedes Jahr zieht es tausende ausländische Studierende an die Leipziger Hochschulen. Doch aller Anfang ist schwer. Verständigungsprobleme, finanzielle Sorgen und das undurchsichtige deutsche Studiensystem stehen einem erfolgreichen Studium mitunter im Weg. Damit der Aufenthalt in Leipzig auch wirklich ein Erfolg wird, begleitet das Studentenwerk ausländische Studierende bei ihren ersten Schritten in Deutschland und hilft ihnen bei Problemen.

Anna Krukowska muss nicht lange überlegen, wenn man sie zu ihrem Auslandssemester in Leipzig befragt: „Ich bin mit meinem Aufenthalt sehr zufrieden. Ich habe schon sehr viele interessante Leute kennengelernt!“ Die 21-jährige Polin studiert in ihrem Heimatland Angewandte Linguistik und möchte die Zeit in Deutschland vor allem dazu nutzen, ihre Sprachkenntnisse zu perfektionieren. Obwohl sie fast akzentfrei Deutsch spricht, fällt ihr die Kommunikation in bestimmten Situationen schwer, so etwa bei Behördengängen.

So wie Anna kommen etwa 75 Prozent aller ausländischen Studierenden in Deutschland aus einem Land mit einem niedrigeren Pro-Kopf-Einkommen, wie das Deutsche Studentenwerk (DSW) in seiner 19. Sozialerhebung festgestellt hat. Für sie ist es besonders schwierig, sich ihr Studium zu finanzieren. Programmstudierende – das sind vor allem Teilnehmende des Erasmus-Programms – erhalten immerhin noch eine kleine Förderung, während die sogenannten „Free Movers“, die

sich ihr Studium in Deutschland individuell organisieren, für ihren Auslandsaufenthalt mitunter komplett selbst aufkommen müssen.

Unter diesem Gesichtspunkt ist es nicht verwunderlich, dass sich über 40 Prozent der ausländischen Studierenden in Leipzig dafür entscheiden, im Wohnheim zu leben. Schließlich sind die Mieten dort besonders günstig. Zudem ist es nicht notwendig, seine finanzielle Situation offenzulegen, wie es auf dem freien Wohnungsmarkt zum Teil verlangt wird. Weitere Pluspunkte: Die Zimmer sind möbliert und man schließt schnell Bekanntschaften mit Kommilitonen. „Die Wohnheime sind ein gutes Komplettangebot. Hier zu leben, ist einfach sehr bequem“, bringt es Kai Erik Hörig, Abteilungsleiter Wohnservice beim Studentenwerk, auf den Punkt.

In den Wohnheimen des Studentenwerkes leben Studierende aus über 100 Nationen zusammen. Mit über 400 Studierenden kommt die größte Gruppe aus China; auch koreanische, vietnamesische, russische und polnische Studierende sind zahlreich vertreten. Besonders in der Anfangszeit empfinden es viele von ihnen als angenehm, bei Problemen einen Ansprechpartner aus ihrem Heimatland zu haben.

Die Chinesin Jiayi Wang absolviert derzeit als Trainee ein sechsmonatiges Praktikum beim Studentenwerk Leipzig. Sie hat erlebt, dass viele chinesische Studierende auch nach der Eingewöhnungszeit ihre Freizeit gerne gemeinsam verbringen. „Das liegt auch daran, dass die Aktivitäten, die uns gefallen, anders sind. Wir gehen zum Beispiel weniger gern auf Partys, außer vielleicht zum Karaoke“, erklärt sie augenzwinkernd.



Anna Krukowska

Der Kontakt zu Leipziger Mitstudierenden kann dabei leicht zu kurz kommen – ein Problem, das ausländische Studierende aller Nationen gleichermaßen betrifft, wie das DSW ermittelt hat. Das Buddyprogramm des Studentenwerkes kann Abhilfe schaffen. Im Rahmen dieser Aktion betreuen Studierende, die bereits länger in Leipzig leben, die Neankömmlinge aus aller Welt. Auch Anna aus Polen hat sich für das Buddy-Programm angemeldet: „Ich wollte jemanden aus Deutschland kennen lernen und fand es wichtig, am Anfang jemanden zu haben, der mir im Alltag helfen kann.“ Und auch die Buddys profitieren von dem Programm, indem sie neue Kontakte knüpfen und ihre Sprachkenntnisse verbessern können.

Die Vermittlung der Buddys mit den Gaststudierenden übernehmen unter anderem die bis zu zwölf Tutoren des Studentenwerkes. Sie alle sind Leipziger Studierende, die im Studentenwohnheim leben und sich ehrenamtlich um die Betreuung ausländischer Studierender kümmern. Bei Fragen und Problemen sind sie die richtigen Ansprechpartner. Zu Beginn eines jeden Semesters organisieren die Tutoren zudem eine WelcomeWoche. „Uns ist es wichtig, die ausländischen Studierenden in Deutschland willkommen zu heißen, damit sie sich gleich wohl fühlen“, erklärt Kai Erik Hörig von der Abteilung Wohnservice, in der das Tutorenprogramm angesiedelt ist. Besonders am Anfang sei es notwendig, den Neuankömmlingen Unterstützung anzubieten; gemeinsam könne man dann eventuelle Probleme angehen – von Orientierungsschwierigkeiten im deutschen Bürokratiedschungel bis hin zur Sprachbarriere.

Trotz dieser Hilfsangebote kommt es nicht selten vor, dass ausländische Studierende auf Hürden stoßen, die sie alleine nicht bewältigen können. Während die Hochschulen erster Ansprechpartner bei Problemen rund ums Studium sind, hilft das Studentenwerk bei Schwierigkeiten sozialer und wirtschaftlicher Natur. Nicht selten geht der Auslandsaufenthalt mit

finanziellen Engpässen einher. „Von all unseren Mietschuldnern sind zwei Drittel ausländische Studierende“, erklärt Hörig. So ist es keine Seltenheit, dass Stipendien, die finanzielle Unterstützung der Eltern und Erspartes nicht ausreichen, um den Lebensunterhalt in Deutschland zu bestreiten. Das Studentenwerk ist sich dieser Problematik bewusst und bietet deswegen unbürokratische Hilfe an. Bei Zahlungsproblemen können sich die Studierenden an ihren Sachbearbeiter Wohnen wenden, um gegebenenfalls individuelle Zahlungskonditionen zu vereinbaren. Ein Hilfsfonds und eine Darlehenskasse ermöglichen eine finanzielle Unterstützung im Notfall. Informationen dazu gibt es in der Sozialberatung des Studentenwerkes.

Für alle, die neben dem Studium etwas Zeit erübrigen können, kann ein Nebenjob die Lösung bei finanziellen Problemen sein. Was viele nicht wissen: Auch ausländische Studierende sind berechtigt, in Deutschland zu jobben. „Voraussetzung ist, dass sie einen Aufenthaltstitel haben, dann können sie im Jahr 180 Tage arbeiten“, erklärt Martina Lindhorst von der Jobvermittlung des Studentenwerkes. Dass das in der Praxis nicht so einfach ist, liegt auf der Hand.

„Viele, die arbeiten möchten, haben



Jiayi Wang

es schwer wegen fehlender Deutschkenntnisse. Selbst bei einfachen Tätigkeiten gibt es im Unternehmen oft niemanden, der ihnen auf Englisch erklären kann, was sie zu tun haben, erklärt Lindhorst.“ Chinesische Studierende haben ihren ganz eigenen Weg entdeckt, dieses Problem zu lösen, wie das Trainee Jiayi zu berichten weiß: „Einige haben einen Job in chinesischen Unternehmen und Restaurants oder in der Tourismusbranche gefunden.“

Trotzdem sind gute Deutschkenntnisse unerlässlich, damit der Aufenthalt in Leipzig für ausländische Studierende ein voller Erfolg wird. Ein einfaches und effektives Mittel, um seine Sprachkenntnisse zu verbessern, ist: Reden, reden, reden. Im Gespräch mit deutschen Studierenden lernt man die Sprache wie von selbst, und Spaß macht das ganze auch noch. Einen geeigneten Konversationspartner zu finden, ist jedoch gar nicht so einfach. „Ich habe das Gefühl, dass die Deutschen eher distanziert sind,“ berichtet Anna aus Polen ein wenig resigniert. Die nächste Gelegenheit, um die kühlen Deutschen aus der Reserve zu locken, steht jedoch schon vor der Tür: Am 19. Januar findet im Wohnheimclub „Oase“ die Semesterabschluss-Tequilaparty statt.







Kai Erik Hörig

KW 01

Montag, 02.01.12

Dienstag, 03.01.12

Mensa am Park

Schneller Teller	Heute noch geschlossen	Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel, Kaisergemüse, Pommes chips 
Gut und günstig	Heute noch geschlossen	Heute nicht im Angebot
Beliebt und gern gegessen	Heute noch geschlossen	Heute nicht im Angebot
Hauptkomponente	Heute noch geschlossen	3 gekochte Eier Senfsoße Rindergulasch Paniertes Rotzungenfilet Kräutersoße ¹   
Grill, Pasta, Pizza und Wok	Pastarondell mi Pizzast	
Aktionen Galerie Obergeschoss	Heute noch geschlossen	Heute nicht im Angebot

Mensa am Elsterbecken

Schneller Teller	Heute noch geschlossen	Frikadelle Blumenkohl mit Holländischer Soße, Petersilienkartoffeln 
Gut und günstig	Heute noch geschlossen	Nudeleintopf mit Geflügelfleisch, Brötchen ⁴ 
Beliebt und gern gegessen	Heute noch geschlossen	Heute nicht im Angebot
Hauptkomponente	Heute noch geschlossen	Blumenkohl-Käse-Medaillon 
Grill, Pasta, Pizza und Wok	Pastarondell mi Pizzast	

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.

Mittwoch, 04.01.12

Donnerstag, 05.01.12

Freitag, 06.01.12

Mensa am Park

Allgäuer Pilzpfanne mit Schupfnudeln Hähnchenbrustfilet Barbecue Butterbohnen, gebackene Kartoffelspalten ³	 	Paniertes Schweineschnitzel Champignons à la crème, Pommes frites ³	 	Putensteak in Käse-Eihülle Zuckerschoten, Pommes frites ^{1, 3}	
Linseneintopf mit Wiener Würstchen ^{1, 2, 3, 4, 8}		Milchreis mit Butter, Zucker und Zimt, Kichererbsenpfanne mit Chilisoße ³		<i>Heute nicht im Angebot</i>	
<i>Heute nicht im Angebot</i>					
Paniertes Seelachsfilet		Putenrollbraten in Rahmsoße Alaska-Seelachs (mit Kräuter-Senf-Creme gefüllt) ^{2, 3}	 	Heringshappen in Michelsoße, Currysoße Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung Lammbraten ^{1, 3, 9}	  

mit verschiedenen Pastasorten und Soßen [1,70 / 3,50 / 5,00].

Veganes Angebot und Tofu am Pastarondell.

Snackstücke mit variierenden Belägen [1,50 / 2,65 / 3,25]

<i>Heute nicht im Angebot</i>					
-------------------------------	--	--	--	--	--

Die Mensa am Park hat samstags von 11.00 bis 14.00 Uhr geöffnet. Bitte informieren Sie sich direkt vor Ort über das Angebot.

Mensa am Elsterbecken

Knusprige Hähnchen-Crossies Kaisergemüse, Pommes frites		Gulasch ungarische Art Eierspätzle		Hühnerfrikassee Erbsengemüse, Reis ¹	 
<i>Heute nicht im Angebot</i>					
<i>Heute nicht im Angebot</i>					
Rührei Kasselerkambraten mit Rotweinsoße ^{2, 3, 4, 8}	  	Falafel (frittierte Bällchen aus Kichererbsen) Seelachsfilet „Takko“	 	Schweinerückensteak mit Ananas und Käse überbacken ¹	

mit verschiedenen Pastasorten und Soßen [1,70 / 3,50 / 5,00].

Veganes Angebot und Tofu am Pastarondell.

Snackstücke mit variierenden Belägen [1,50 / 2,65 / 3,25]

 = 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 02

Montag, 09.01.12

Dienstag, 10.01.12

Mensa am Park

Schneller Teller	Riesen-Currywurst Pommes frites ^{2, 3, 4, 8}		Gebratenes Hähnchenbrustfilet Champignons à la crème, Pommes chips ³	 
Gut und günstig	Kräuterquark Hausfrauenart mit Salzkartoffeln		<i>Heute nicht im Angebot</i>	
Beliebt und gern gegessen	<i>Heute nicht im Angebot</i>		<i>Heute nicht im Angebot</i>	
Hauptkomponente	Erfurter Truthahnragout (mit Champignons und Sahne) Kräutersoße Seelachsfilet Corn (mit einer Knusperpanade) ¹	  	Schmorbraten vom Rind Fischschnitte Bordelaise (mit pikanter Kräuterauflage) Mozzarella-Sticks	   
Grill, Pasta, Pizza und Wok				Pastaronell mi Pizzast
Aktionen Galerie Obergeschoss	Aubergine indisch mit Tomaten gefüllt, dazu Reis		Garnelenpfanne mit Knoblauchbutter und Paprika	

Mensa am Elsterbecken

Schneller Teller	Fleischklößchen Toskana (mit Basilikum und Tomaten) bunte Spirelli ⁴	 	Cordon bleu vom Schwein (mit Schinken und Käse gefüllt) grüne Bohnen mit Speck, Pommes frites ^{1, 2}	
Gut und günstig	<i>Heute nicht im Angebot</i>		<i>Heute nicht im Angebot</i>	
Beliebt und gern gegessen	<i>Heute nicht im Angebot</i>		<i>Heute nicht im Angebot</i>	
Hauptkomponente	Marinierter Hering Hausfrauenart (mit Remoulade) Putengeschnetzeltes Zürcher Art (mit Champignons) Blumenkohl im Backteig ^{1, 2, 3, 9}	  	3 gekochte Eier Gebackene Tintenfischringe Cevapcici Zaziki ^{1, 3, 4}	  
Grill, Pasta, Pizza und Wok				Pastaronell mi Pizzast

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.

Mittwoch, 11.01.12

Donnerstag, 12.01.12

Freitag, 13.01.12




Mensa am Park

Hähnchen Cordon bleu (mit Putenschinken und Käse gefüllt) Pariser Karotten, gebackene Kartoffelspalten ² 	Truthahnsteak American (mit Champignons und Käse überbacken) Erbsen-Mais-Gemüse, Pommes frites ¹ 	Schweinerückensteak mit Schinken und Käse überbacken, Kaisergemüse, Pommes frites ^{1, 2, 3, 8} 
Heute nicht im Angebot	Heute nicht im Angebot	Heute nicht im Angebot
Heute nicht im Angebot	Hausgemachter Grünkern-Kartoffel-Auflauf ^{1, 3} 	Heute nicht im Angebot
Kochklopse Königsberger Art Blumenkohl-Käse-Medaillon Heringsfilet Matjesart (mit Remoulade) ^{1, 3, 8, 9}   	Bratwurst Thüringer Art oder Grützwurst Wildlachssteak Müllerinart ^{1, 2, 3, 4}  	Gyros von der Pute Seelachsfilet in Krabbensoße Grüner Stangenspargel mit Sauce hollandaise ^{1, 4}   

in verschiedenen Pastasorten und Soßen [1,70 / 3,50 / 5,00].

Veganes Angebot und Tofu am Pastarondell.

Büchke mit variierenden Belägen [1,50 / 2,65 / 3,25]

Hühner-Bananen-Curry Reis ³ 	Hirschgulasch mit Printen-Backpflaumen-Soße und Reis ⁴ 	Kabeljaufilet mit Parmesanhaube Tomatengemüse und Kartoffeln ¹ 
--	--	--

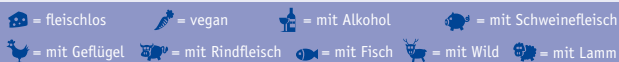
Mensa am Elsterbecken

Gegrillte Hähnchenkeule Erbsen-Möhren-Gemüse, Petersilienkartoffeln ⁴ 	Hirschgulasch Apfelmehlkohl mit Speck, Klöße Thüringer Art ^{3, 4}  	Riesen-Currywurst Pommes frites ^{2, 3, 4, 8} 
Minestrone (Gemüse Eintopf mit weißen Bohnen und Nudeln) Fladenbrot ³ 	Heute nicht im Angebot	Kartoffelpuffer mit Apfelmus ³ 
Chili con Carne (Rindfleisch-Bohnen-Pfanne) Fladenbrot  	Heute nicht im Angebot	Paella (Reisgericht mit Hühnerfleisch und Meeresfrüchten)  
Paniertes Rotzungenfilet 	Putensteak in Käse-Eihülle Spinat-Dinkel-Plätzchen in knuspriger Panade ^{1, 3}  	Milchschnitzel 

in verschiedenen Pastasorten und Soßen [1,70 / 3,50 / 5,00].

Veganes Angebot und Tofu am Pastarondell.

Büchke mit variierenden Belägen [1,50 / 2,65 / 3,25]



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


Die Mensa am Park hat samstags von 11.00 bis 14.00 Uhr geöffnet.
 Bitte informieren Sie sich direkt vor Ort über das Angebot.

KW 03

Montag, 16.01.12

Dienstag, 17.01.12

Mensa am Park

Schneller Teller	Paniertes Putenschnitzel Kaisergemüse, Pommes frites 	Schweinerückensteak Champignons à la crème, gebackene Kartoffelspalten ³ 
Gut und günstig	<i>Heute nicht im Angebot</i>	<i>Heute nicht im Angebot</i>
Beliebt und gern gegessen	<i>Heute nicht im Angebot</i>	<i>Heute nicht im Angebot</i>
Hauptkomponente	Schweinegulasch Rührei mit Käse Forelle in Mandelpanade ^{1,3}   	Knusprige Putenoberkeule Fisch Cordon bleu (mit Schinken und Käse gefüllt) Dillsoße ^{1,8}   
Grill, Pasta, Pizza und Wok		Pastaronell mi Pizzast
Aktionen Galerie Obergeschoss	Kartoffelpfanne mit Champignons und Wirsing ³ 	Wildschwein-Zwiebel-Gulasch Apfelrotkohl mit Speck, Serviettenknödel ^{2,3,4}   

Mensa am Elsterbecken

Schneller Teller	Butt in Petersilienpanade, Kartoffelgratin schwedische Art ³ 	Schweinerückensteak mit Würzfleisch überbacken, Erbsegemüse, Pommes frites ¹ 
Gut und günstig	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch, Mischbrot ⁴ 	Grießbrei mit Butter, Zucker und Zimt, Kirschkompott ¹ 
Beliebt und gern gegessen	<i>Heute nicht im Angebot</i>	<i>Heute nicht im Angebot</i>
Hauptkomponente	Schweizer Sahnehacksteak (mit Käse überbacken) Gebackener Hirtenkäse mit Johannisbeeren ¹  	Blumenkohl-Käse-Medaillon Gyros von der Pute Zaziki ^{3,4}  
Grill, Pasta, Pizza und Wok		Pastaronell mi Pizzast

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.

Mittwoch, 18.01.12

Donnerstag, 19.01.12

Freitag, 20.01.12





Mensa am Park

Hähnchenfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken Buttererbsen, Pommes frites ³ 	Putensteak schwäbische Art (mit Rahmzwiebeln überbacken) Butterkarotten, Pommes frites ¹ 	Paniertes Kalbsschnitzel Butterbohnen, Pommes frites ³ 
Sächs. Kartoffelsuppe m. Wiener Würstchen Buttermilchplinsen mit Waldbeeren Linsenpfanne mit Gemüse und Soja-Erbsen-Creme ^{1, 2, 3, 4, 8}   	Heute nicht im Angebot	
Heute nicht im Angebot		Soja-Gyros mit Zaziki ³ 
Heute nicht im Angebot		Geflügelragout ungarische Art (mit Paprika und Tomaten) Seelachs griechische Art (mit Tomaten und Oliven überbacken) ^{1, 6}   
Gedünstetes Seelachsfilet Paniertes Seelachsfilet ¹  	Tafelspitz Paniertes Flunderfilet ^{1, 4}  	

mit verschiedenen Pastasorten und Soßen [1,70 / 3,50 / 5,00].

Veganes Angebot und Tofu am Pastarondell.

Beläge mit variierenden Belägen [1,50 / 2,65 / 3,25]

Kürbisgnocchi mit Salbeisoße, Rucola frittiert 	Hirschraten mit Preiselbeersoße, Brokkoli, Schupfnudeln ⁴  	Fischstrudel geschmorte Cherrytomaten ^{1, 3} 
---	---	---










Mensa am Elsterbecken

Bratwurst Thüringer Art Sauerkraut mit Speck, Kartoffelpüree ^{2, 3, 4, 8} 	Paniertes Schweineschnitzel Blumenkohl mit Holländischer Soße, Petersilienkartoffeln ³ 	Gebratenes Hähnchenbrustfilet Kräuterbutter, Pariser Karotten, Pommes chips ¹ 
Linsenpfanne mit Gemüse und Soja-Erbsen-Creme ³ 	Heute nicht im Angebot	
Heute nicht im Angebot		Kräuterquark Hausfrauenart Salzkartoffeln 
Heute nicht im Angebot		Heute nicht im Angebot
Gebratenes Lachsfilet ¹ 	Röstoppers Philadelphia (mit Frischkäse gefüllt) Rindergeschnetzeltes Stroganoffart (mit feinem Gemüse) ^{2, 9}  	Lammbraten mit Rosmarin und Tomaten, mit Frischkäse gefüllt ² 

mit verschiedenen Pastasorten und Soßen [1,70 / 3,50 / 5,00].

Veganes Angebot und Tofu am Pastarondell.

Beläge mit variierenden Belägen [1,50 / 2,65 / 3,25]

-  = 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.



Die Mensa am Park hat samstags von 11.00 bis 14.00 Uhr geöffnet.
 Bitte informieren Sie sich direkt vor Ort über das Angebot.

KW 04

Montag, 23.01.12

Dienstag, 24.01.12

Mensa am Park

Schneller Teller	Bauernhacksteak Cordon bleu (mit Schinken und Käse gefüllt) Butterkarotten, Pommes frites ^{2, 3, 8}		Hähnchenbrustfilet Hawaii (mit Ananas und Käse überbacken) Zuckerschoten, gebackene Kartoffelspalten ¹	
Gut und günstig	Minestrone (Gemüseintopf mit weißen Bohnen und Nudeln) Bunte Weizenpfanne ³	 	<i>Heute nicht im Angebot</i>	
Beliebt und gern gegessen	<i>Heute nicht im Angebot</i>		<i>Heute nicht im Angebot</i>	
Hauptkomponente	Hühnerfrikassee Butt in Petersilienpanade ^{1, 3}	  	Kasselerrückenbraten Fischschnitte Helvetia (mit Käseauflage) Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt ^{1, 2, 4, 8}	  
Grill, Pasta, Pizza und Wok	Pastaronell mi Pizzast			
Aktionen Galerie Obergeschoss	Hirsepufer auf Salat, mit Zitronenjoghurt		Curry-Linsenpfanne mit Gemüse, Kartoffelpüree	

Mensa am Elsterbecken

Schneller Teller	Hähnchenbrustfilet Hawaii (mit Ananas und Käse überbacken) Brokkoli, Gitterkartoffeln ¹		Rindergulasch Apfelrotkohl mit Speck, Böhmische Knödel ³	 
Gut und günstig	Sächsische Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen, Brötchen ^{1, 2, 3, 4, 8}		<i>Heute nicht im Angebot</i>	
Beliebt und gern gegessen	<i>Heute nicht im Angebot</i>		Gemüseauflauf Kreta (mit Hirtenkäse und Reis) ³	
Hauptkomponente	Kartoffeltaschen mit Tomate und Mozzarella gefüllt		Paniertes Putenschnitzel	
Grill, Pasta, Pizza und Wok	Pastaronell mi Pizzast			

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.

Mittwoch, 25.01.12

Donnerstag, 26.01.12












Freitag, 27.01.12

Mensa am Park

Schweinerückensteak Strindbergart Buttererbsen, Pommes frites ³		Hähnchenbrustfilet Diana (mit Brokkoli und Käse gefüllt) Blumenkohl mit Holländischer Soße, Herzoginkartoffeln	 	Hähnchenbrustfilet mit Kräutern mariniert, Ratatouille, Pommes frites ⁴	
Heute nicht im Angebot		Heute nicht im Angebot		Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelsmus Kichererbsenpfanne mit Chilisauce ³	 
Nasi Goreng (Reis-Gemüse-Pfanne mit Geflügelfleisch) ^{2,4}		Heute nicht im Angebot		Heute nicht im Angebot	
Alaska-Seelachsfilet in Eihülle Hirtenkäse mit Spinat im Blätterteigmantel ^{1,3}	 	Gyros von der Pute mit Zaziki Gyros vom Lamm mit Zaziki Seelachsfilet m.Champ.,Tomaten u.Käse üb. Omelett mit Spargelfüllung ^{1,3,4}	   	Rindersauerbraten Kabeljaufilet Müllerart ¹	 
verschiedenen Pastasorten und Soßen [1,70 / 3,50 / 5,00]. Veganes Angebot und Tofu am Pastarondell. Büchse mit variierenden Belägen [1,50 / 2,65 / 3,25]					
Kaninchenkeule mit Grapefruitsoße, Zuckerschoten, gebackene Kartoffelspalten	 	Wildlachsfilet mit Feta, Tomaten und Ofenkartoffeln		Gefüllte Champignonköpfe Curryreis	

Die Mensa am Park hat samstags von 11.00 bis 14.00 Uhr geöffnet.
Bitte informieren Sie sich direkt vor Ort über das Angebot.

Mensa am Elsterbecken

Fish & Chips (mit Aioli) ^{1,3}	 	Hähnchen Cordon bleu (mit Putenschinken und Käse gefüllt) Erbsengemüse, Pommes frites ²		Steak Mailänder Art (auf tomatierten Spaghetti mit Pilzen) geriebener Käse ^{1,4}	
Heute nicht im Angebot		Heute nicht im Angebot		HefeklöÙe mit Heidelbeeren, Bunte Weizenpfanne ³	 
Heute nicht im Angebot		Heute nicht im Angebot		Heute nicht im Angebot	
Sülze Hausfrauenart (mit Remoulade) Rinderhacksteak Champignons im Backteig ²	  	Gebratene Rinderleber mit Apfel-Zwiebel-Scheiben Rührei mit Kräutern ³	 	Forelle Müllerinart ¹	
verschiedenen Pastasorten und Soßen [1,70 / 3,50 / 5,00]. Veganes Angebot und Tofu am Pastarondell. Büchse mit variierenden Belägen [1,50 / 2,65 / 3,25]					

 = 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 05

Montag, 30.01.12

Dienstag, 31.01.12

Mensa am Park

Schneller Teller	Puten Cordon bleu (mit Putenschinken und Käse gefüllt) Kaisergemüse, Pommes frites ^{1, 2, 3, 8}		Schweinerückensteak mit Mischpilzen überbacken, gebackene Kartoffelspalten ¹	
Gut und günstig	<i>Heute nicht im Angebot</i>		<i>Heute nicht im Angebot</i>	
Beliebt und gern gegessen	<i>Heute nicht im Angebot</i>		<i>Heute nicht im Angebot</i>	
Hauptkomponente	Kohlroulade mit Paprikasoße Paniertes Seelachsfilet Frischer Blumenkohl mit Sauce hollandaise u. Käse überbacken ^{1, 8}	  	Hirse-Käse-Krustis Kräutersoße Geflügelragout ung. Art (m.Papr. u.Tom.) Alaska-Seelachs mit Kräuter-Senf- Creme gefüllt ³	  
Grill, Pasta, Pizza und Wok	Pastarondell mit verschiedenen Pastasorten und Soßen [1,70 3,50 5,00]. Veganes Angebot und Tofu am Pastarondell. Pizzastücke mit variierenden Belägen [1,50 2,65 3,25]			
Aktionen Galerie Obergeschoss	Forelle blau Butterbohnen, Petersilienkartoffeln		Exotischer Früchteschaschlik Süßkartoffelpüree ²	

Mensa am Elsterbecken

Schneller Teller	Hähnchenbrustfilet im Kartoffelmantel Champignons à la crème, Herzoginkartoffeln ³	 	Pfefferfleisch grüne Bohnen mit Speck, Bratkartoffeln	 
Gut und günstig	Käsespätzle mit Röstzwiebeln ¹		<i>Heute nicht im Angebot</i>	
Beliebt und gern gegessen	<i>Heute nicht im Angebot</i>		<i>Heute nicht im Angebot</i>	
Hauptkomponente	Kochklopse Königsberger Art ⁸		Omelett mit Spinatfüllung Schellfischfilet Käsetopper ¹	 
Grill, Pasta, Pizza und Wok	Pastarondell mit verschiedenen Pastasorten und Soßen [1,70 3,50 5,00]. Veganes Angebot und Tofu am Pastarondell. Pizzastücke mit variierenden Belägen [1,50 2,65 3,25]			

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.

Ein Hauch von französisch!

Das Studentenwerk nimmt erneut am deutsch-französischen Auszubildendenaustausch teil

Von Juliane Zägel

Ein ungewöhntes Bild bot sich Ende des vergangenen Jahres in den Mensen Liebigstraße und Peterssteinweg, als Tom und Maximilian, zwei Kochlehrlinge des Studentenwerkes, von den französischen Azubis Gaëtan und Jean-Luis bei der Zubereitung und Ausgabe der Mittagsgesichte begleitet wurden. Ein jeweils vierwöchiger deutsch-französischer Austausch bietet den Auszubildenden des Studentenwerkes Leipzig die Chance, bisher unbekannte kulinarische Kreationen zu entdecken und neue Freundschaften zu schließen.

Den Einstieg bot am 14. November eine Projektwoche in der Susanna-Eger-Schule, die Berufsschule der Kochlehrlinge des Studentenwerkes, bei der die Auszubildenden die Möglichkeit hatten, sich gegenseitig kennenzulernen. Bei einem dreitägigen Tandemsprachkurs sowie gemeinsamen Ausflügen in die Altenburger Senffabrik, den Ratskeller und in die Leipziger Innenstadt wurden erste Kontakte geknüpft und Sprachbarrieren überwunden.

So herrschte dann auch fröhliche Stimmung untereinander, als Gaëtan in der Mensa Liebigstraße Tom bei der Zubereitung von Steaks half und Maximilian neben Jean-Luis in der Mensa Peterssteinweg die Mittagsteller füllte. Doch nicht nur Geschick beim Schnippeln, Würzen, Braten und Kochen ist notwendig, um den Austausch für alle Beteiligten zu machen. Auch viel Kreativität und Humor sind wichtig, denn gerade sprachlich gilt es, einige Hürden zu nehmen. „Manchmal muss man sich mit Händen und Füßen verständigen,



Azubis Jean-Luis und Maximilian sowie...

wenn man mit deutsch, französisch oder englisch nicht weiter kommt“ erklärt Martina Becker, die Leiterin der Mensa Liebigstraße.

„Es geht für mich darum, neue Techniken beim Kochen, aber auch mal neues Essen kennenzulernen, unsere Nachbarn zu besuchen und mit Deutsch zu beginnen“, begründet Jean-Luis seine Teilnahme am Austauschprogramm. Im Vergleich zu seinem Arbeitsalltag in seiner Heimatstadt Caen fällt ihm das frühe Aufstehen hier schwer, denn der Tag für die Kochlehrlinge der Mensen beginnt bereits morgens 6 Uhr mit der Vorbereitung des Mittagsgeschäfts. Dafür genießt er jedoch die entspannte Arbeitsatmosphäre, denn in der heimischen Küche läuft alles im Akkord. Gerade der Mensabetrieb ist für beide Franzosen eine ganz neue Erfahrung. Doch so ganz können sie sich mit der deutschen Küche noch nicht anfreunden. „Es fehlt das Brot

– für uns ist es unvorstellbar, dass es kein Brot zu den Gerichten gibt“, erklärt Jean-Luis kopfschüttelnd. Im März heißt es dann für Maximilian und Tom „Auf nach Caen“, um dort die französische Küche und das Berufsleben von Gaëtan und Jean-Luis kennenzulernen, worauf sich beide sehr freuen.

Bereits zum vierten Mal findet das Austauschprogramm beim Studentenwerk Leipzig statt und wird von der Industrie- und Handelskammer zusammen mit dem Deutsch-Französischen Sekretariat in Saarbrücken, dem DEHOGA Hotel- und Gaststättenverband Sachsen Regionalverband Leipzig e.V. und der Leipziger Susanna-Eger-Schule veranstaltet. Tom und Maximilian sind zwei der insgesamt 12 deutschen Kochlehrlinge, welche die Chance nutzen dürfen, um etwas Neues zu entdecken und sich dem Abenteuer Frankreich zu stellen.

... Tom und Gaëtan



SPESIPLAN

KW
01

Mensa Peterssteinweg



Mensa Academica


Mensa Liebigstraße


Mensa Tierklinik

Achtung! Ab 1. Januar gibt es neue Preise für Bedienstete und Gäste. Bitte informieren Sie sich dazu auf Seite 27.

MONTAG
02

Fleischklößchen Toskana  
(mit Basilikum und Tomaten)
Spirelli ⁴

Champignonpfanne 
mit Paprikastreifen, Kräuterreis

Alaska-Seelachs (mit Kräuter-Senf-Creme gefüllt) 
Dillsaße, Rainbow Carrots, Petersilienkartoffeln ^{1,3}


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


Heute noch geschlossen


Heute noch geschlossen

Heute noch geschlossen

DIENSTAG
03


Scharfes Putencurry 
Reis



Vegetarisch gefüllte Zucchini 
Kartoffelpüree ¹

Schweinerückensteak 
in Eihülle, Romanesco,
Pommes frites ³


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


3 gekochte Eier 
Senfsoße, Salzkartoffeln, Pfirsich-
kompott ³

Kasselerpfanne 
Bratkartoffeln, Wachsbohnsalat ^{2,3,4,8}

Schweinerückensteak mit  
Würzfleisch überbacken,
Buttererbisen, Mandelkroketten ¹


An unserer Pastatheke können Sie aus verschiedenen Pastasorten und Soßen frei wählen!


Makkaroni Hirtenart 
(mit Schinken, Erbsen und Champignons)
geriebener Emmentaler Käse ^{1,2,3,4,8}

Gemüsevollkornbrätling 
mit Gorgonzola überbacken,
Tomatensoße, Curryreis

Schweinerückensteak 
Letscho, Pommes frites ⁹

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Griechischer Kartoffelauflauf 
Dillsaße ^{1,6}


Hähnchenfiletspieß 
Curry-Mandarinensaße,
Steakhouse Pommes,
Lauch-Tomaten-Salat ^{4,8}

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

MITTWOCH
04


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


Griechischer Kartoffelauflauf 
Tomatensoße mit Basilikum ^{4,6}

Hähnchenfiletspieß 
Currysaße, Brokkoli,
Kartoffelbällchen ^{1,8}



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


Paniertes Seehechtfilet 
Letscho, Schwenkkartoffeln, Obst ^{3,9}

Dalmatinischer Nudelauflauf 
(mit Hirtenkäse) Tomatensoße mit
Oliven, Pfirsich-Maracuja-Joghurt ^{1,3,6}



Putenbrustfilet indische Art (mit 
Curry-Fruchtsoße) Curryreis, Pfirsich-
Maracuja-Jogh. ³
An unserer Pastatheke können Sie aus verschiedenen Pastasorten und Soßen frei wählen!


Eierfrikassee 
Kräuter-Kartoffelpüree ¹

Paella  
(Reisgericht mit Hühnerfleisch und
Meeresfrüchten)

Putensteak Walliser Art 
(mit Birne und Käse überbacken)
Buttererbisen, Kartoffelbällchen ¹

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Fleischklößchen Toskana  
(mit Basilikum und Tomaten)
bunte Spirelli ⁴


Alaska-Seelachs 
(mit Kräuter-Senf-Creme gefüllt)
Zwiebel-Kartoffelpüree,
bunter Salat ³

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 05

Sächsische Kartoffelsuppe  
mit Bockwurst, Brötchen ^{1, 2, 3, 4, 8}


Omelett mit Spargelfüllung, 
Rahmsoße mit Schnittlauch,
Gemüsereis, Obst ¹

Schweinerückensteak mit  
Würzfleisch überbacken, Erbsengemüse,
Steakhouse Pommes ¹

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


Linseneintopf  
mit Bockwurst oder Blutwurstchen,
Brötchen ^{1, 2, 3, 4, 8}

Knusprige Hähnchen-Crossies 
Nudelsalat, Schokoladenpudding mit
Vanillesoße ¹

Omelett mit Spinatfüllung, Kräuter- 
soße, Kartoffelpüree, Ananaskompott ^{1, 3}

An unserer Pastatheke können Sie aus verschiedenen Pastasorten und Soßen frei wählen!


Putengeschmaltztes Florida 
(mit Ananas und Sprossen)
gelber Reis mit Rosinen ^{2, 4}

Mozzarella-Sticks 
auf buntem Salat, feuriger Chili-Dip,
Ciabatta ²

Paniertes Schellfischfilet 
Dillsoße, Karotten-Kartoffelpüree,
bunter Salat ^{1, 3}


Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Erbseeneintopf  
mit Bockwurst,
Brötchen ^{1, 2, 3, 4, 8}

Omelett 
mit Spargelfüllung,
Schnittlauchrahmsoße,
Reismix,
Ananas-Quarkspeise ¹

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

FREITAG 06

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




Schweinegulasch 
Rosenkohl, Salzkartoffeln

Seelachsfilet „Takko“ 
Limonensoße, Karottengemüse,
Pommes chips


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


Bratwurst Thüringer Art 
Sauerkraut mit Speck, Kräuter-Kartoffel-
püree ^{2, 3, 4, 8}


Blumenkohl-Käse-Medaillon 
Limonensoße, Petersilienkartoffeln,
Erdbeer-Quarkspeise ³

Hirschbraten mit Preisel-   
beerssoße, Apfelrotkohl mit Speck, Klöße
Thüringer Art ³

An unserer Pastatheke können Sie aus verschiedenen Pastasorten und Soßen frei wählen!

Makkaroni 
mit Mozzarellasoße ³

Jägerpfanne (mit Pilzen) 
Eierspätzle, bunter Salat ³

Lammbraten 
mit Rosmarin und Grilltomate,
Herzoginkartoffeln ²

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Vegetarisch gefüllte Zucchini 
Karottengemüse,
Kartoffelpüree

Gebratenes Lachsfilet 
Blattspinat,
Salzkartoffeln ^{1, 2, 3}

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!



Mensen des Studentenwerkes Leipzig

Mensa am Park

Universitätsstraße 5

Mittagessen:

Mo-Sa 11:00-14:00 Uhr

Abendgaststätte:

Mo-Fr 17:30-19:30 Uhr

Mensa am Elsterbecken

Marschnerstraße 29 c

Mo-Do 8:00-17:00 Uhr

Fr 8:00-15:00 Uhr

Ausgabe:

Mo-Fr 11:00-14:00 Uhr

Mensa Peterssteinweg

Peterssteinweg 2

Mo-Fr 8:00-10:00 Uhr/

11:00-14:00 Uhr

Ausgabe:

Mo-Fr 11:00-14:00 Uhr

Mensa Academica

Karl-Liebknecht-Straße 145

Mo-Do 8:00-17:00 Uhr

Fr 8:00-15:00 Uhr

Ausgabe:

Mo-Do 11:00-14:20 Uhr

Fr 11:00-14:00 Uhr

Mensa Liebigstraße

Liebigstraße 25

Mo-Fr 8:00-10:00 Uhr/

11:00-14:00 Uhr

Ausgabe:

Mo-Fr 11:00-14:00 Uhr

Mensa An den Tierkliniken










An den Tierkliniken 5

Mo-Do 7:30-14:30 Uhr

Fr 7:30-14:00 Uhr

Ausgabe:

Mo-Fr 11:00-14:00 Uhr

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

SPEISEPLAN

KW
02

Mensa Peterssteinweg


Mensa Academica


Mensa Liebigstraße


Mensa Tierklinik

Achtung! Ab 1. Januar gibt es neue Preise für Bedienstete und Gäste. Bitte informieren Sie sich dazu auf Seite 27.


MONTAG
09

Paniertes Sellerieschnitzel 
Gemüse-Sahnesoße, Kartoffelpüree ^{1,3}


Gulasch Szegediner Art 
(mit Sauerkraut) Böhmisches Knödel

Hähnchenbrustfilet Venezia 
(mit Kräutern mariniert)
Kidneybohnen-Mais-Gemüse,
Steakhouse Pommes

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


Brokkoli mit Sauce hollandaise, 
Salzkartoffeln, Obst

Riesen-Currywurst 
Pommes frites, Weißkohlsalat ^{2,3,4,8}

Kalbsgeschnetzeltes in Käsesoße, 
Gemüse Trikolore, Eierspätzle ^{1,2}


An unserer Pastatheke können Sie aus verschiedenen Pastasorten und Saßen frei wählen!


Sächsische Kartoffelsuppe 
mit Bockwurst, Brötchen ^{1,2,3,4,8}

Gemüseauflauf Kreta 
(mit Hirtenkäse und Reis)
Käsesoße mit Kräutern ³

Hähnchenbrustfilet Barbecue 
Kidneybohnen-Mais-Gemüse,
Gitterkartoffeln


Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


Jägerschnitzel 
(panierte Wurstscheibe)
Tomatensoße,
Makkaroni ²


Brokkoli 
mit Sauce hollandaise,
Salzkartoffeln ³

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


DIENSTAG
10


Hühnerfrikassee 
Buttererbbsen, Reis ¹


Röstoppers Philadelphia 
(mit Frischkäse gefüllt)
Rahmsauce mit Schnittlauch,
Kaisergemüse ¹

Schweinerückensteak 
Letscho, Pommes chips


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


Möhrensuppe mit Kresse, 
Kräuterquark Hausfrauenart, Salzkartoffeln ^{2,3}


Kesselgulasch ungarische Art 
Fladenbrot ³

Schweinerückensteak 
mit Mischpilzen überbacken,
gebackene Kartoffelspalten,
Rote Grütze mit Vanillesoße ^{1,3}

An unserer Pastatheke können Sie aus verschiedenen Pastasorten und Saßen frei wählen!


Grießbrei 
mit Butter, Zucker und Zimt,
Erdbeerkompott

Fleischklößchen Toskana 
(mit Basilikum und Tomaten)
Spirelli ⁴

Cordon bleu vom Schwein 
mit Schinken und Käse gefüllt)
Karottengemüse, Pommes frites ^{1,2}


Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Kesselgulasch ungarische Art 
Fladenbrot ³

Spargelcremesuppe 
Röstoppers Philadelphia
(gefüllt mit Frischkäse)
Dillsauce,
Karotten-Kürbis-Gemüse Sweet & Sour ¹

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

MITTWOCH
11


Tortellini mit Käsefüllung, 
Tomatensoße, Obst

Seelachsfilet Corn (mit einer
Knusperpanade) Limonensauce,
Leipziger Allerlei, Salzkartoffeln

Truthahnsteak American (m.Cham-
pignons und Käse überbacken) Rainbow
Carrots, gebackene Kartoffelspalten ¹


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

Champignonpfanne 
mit Hirtenkäse, Sesamreis ⁶

Frikadelle mit Setzei, 
Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln ³

Gaucht-Barbecue-Hähnchen 
Maisgemüse,
Steakhouse Pommes


An unserer Pastatheke können Sie aus verschiedenen Pastasorten und Saßen frei wählen!


**Bratwurst Thüringer Art /
Grützwurst** 
mit Speck, Salz-
kartoffeln ^{2,3,4,8}

Feurige Paprikapfanne 
Curryreis ²

Hähnchenbrustfilet Diana 
(mit Brokkoli und Käse gefüllt)
Pommes chips, Lauch-Tomaten-Salat

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


Bunte Nudelpfanne 
mit Gemüse,
Tomatensoße,
geriebener Käse ^{1,3}


Paniertes Schweineschnitzel 
Erbsen-Möhren-Gemüse,
Pommes frites

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidyationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmitteln, 10 phenylalaninhalzig.
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 12

Kesselgulasch ungarische Art 
Fladenbrot ³

Spinat-Käse-Medaillon 
Tomatensoße mit Gemüse,
Kartoffelnockerln ^{1, 2, 3}

Paniertes Schweineschnitzel 
Butterbohnen, Pommes frites

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


Hühnerfrikassee 
mit Spargel, Reis ¹

Tortellini mit Käsefüllung, 
Tomatensoße mit Oliven ^{4, 6}

Geschmorte Schweinshaxe 
Pommes frites, Weißkohlsalat ^{2, 3, 8}


An unserer Pastatheke können Sie aus verschiedenen Pastasorten und Soßen frei wählen!


Blumenkohlcremesuppe 
Hefeklöße mit Heidelbeeren

Pfeffersteak 
Speckbohnen, Kartoffelbällchen ^{1, 2, 3, 4}

Seelachsfilet Müllerinart 
Salzkartoffeln, bunter Salat ^{1, 3}


Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


Hühnerfrikassee 
Buttererbsen, Reis ¹

Paniertes Sellarieschnitzel 
Remoulade, Steakhouse Pommes,
Obst ^{1, 2, 3, 9}

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


FREITAG 13


Spaghetti Bologneser Art 
(mit Hackfleisch-Tomatensoße)
geriebener Käse ¹

Brokkoli mit Sauce hollandaise, 
Petersilienkartoffeln

Rindersauerbraten 
Apfelrotkohl, Kartoffelbällchen ^{1, 3}

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


Jägerschnitzel (panierte 
Wurstscheibe) Tomatensoße, Makkaroni,
Salzkartoffeln ^{2, 3}


Kartoffeltaschen 
mit Tomate und Mozzarella gefüllt,
Chili-Käsesoße, Risi Pisi, Obst ^{1, 2}

Seelachsfilet „Takko“ 
Brokkoli, Schwenkkartoffeln

An unserer Pastatheke können Sie aus verschiedenen Pastasorten und Soßen frei wählen!


Kohlroulade 
Specksoße, Salzkartoffeln ^{2, 8}

Tomatenwürzfleisch 
Vollkornspirelli, geriebener Hartkäse ¹

Falafel 
(frittierte Bällchen aus Kichererbsen)
Knoblauch-Dip, Sesamreis,
bunter Salat ³

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Spaghetti Bologneser Art 
(mit Hackfleisch-Tomatensoße)
geriebener Käse ¹

Spinat-Käse-Medaillon 
Kräutersoße,
Risi Pisi,
Schokoladenpudding mit
Vanillesoße ^{1, 2, 4}

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!



Mensen des Studentenwerkes Leipzig

Mensa am Park

Universitätsstraße 5
Mittagessen:
Mo-Sa 11:00-14:00 Uhr
Abendgaststätte:
Mo-Fr 17:30-19:30 Uhr

Mensa am Elsterbecken

Marschnerstraße 29 c
Mo-Do 8:00-17:00 Uhr
Fr 8:00-15:00 Uhr
Ausgabe:
Mo-Fr 11:00-14:00 Uhr

Mensa Peterssteinweg

Peterssteinweg 2
Mo-Fr 8:00-10:00 Uhr/
11:00-14:00 Uhr
Ausgabe:
Mo-Fr 11:00-14:00 Uhr

Mensa Academica










Karl-Liebknecht-Straße 145
Mo-Do 8:00-17:00 Uhr
Fr 8:00-15:00 Uhr
Ausgabe:
Mo-Do 11:00-14:20 Uhr
Fr 11:00-14:00 Uhr

Mensa Liebigstraße

Liebigstraße 25
Mo-Fr 8:00-10:00 Uhr/
11:00-14:00 Uhr
Ausgabe:
Mo-Fr 11:00-14:00 Uhr

Mensa An den Tierkliniken

An den Tierkliniken 5
Mo-Do 7:30-14:30 Uhr
Fr 7:30-14:00 Uhr
Ausgabe:
Mo-Fr 11:00-14:00 Uhr

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

SPEISEPLAN

KW
03

Mensa Peterssteinweg


Mensa Academica


Mensa Liebigstraße


Mensa Tierklinik

Achtung! Ab 1. Januar gibt es neue Preise für Bedienstete und Gäste. Bitte informieren Sie sich dazu auf Seite 27.

MONTAG
16

Schweizer Sahnehacksteak 
(mit Käse überbacken)
Rosenkohl, Eierspätzle ¹


Blumenkohl-Käse-Medaillon 
Rahmsoße mit Schnittlauch,
Gemüseis, Fruchtojoghurt ¹

Gebratenes Putensteak 
Kaisergemüse, Pommes chips


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

Rührei 
Rahmspinat, Salzkartoffeln ^{2, 3}


Gebratenes Putensteak 
Kräuterbutter, Erbsen-Mais-Gemüse,
Pommes frites

Rinderroulade Hausfrauenart 
(mit Zwiebeln, Speck und Gurke)
Apfelrotkohl mit Speck, Klöße Thüringer
Art ^{2, 3, 8, 9}


An unserer Pastatheke können Sie aus verschiedenen Pastasorten und Saßen frei wählen!


Chili con Carne 
(Rindfleisch-Bohnen-Pfanne)
Fladenbrot

Blumenkohl-Käse-Medaillon 
Kräutersoße, Ebly-Zartweizen,
Erdbeer-Quarkspeise ¹

Paniertes Schweineschnitzel 
Schwarzwurzelgemüse,
Petersilienkartoffeln ³


Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


Rührei 
Rahmspinat,
Salzkartoffeln ^{2, 3}


asselerrückenbraten 
Sauerkraut,
Böhmische Knödel ^{2, 4, 8}

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

DIENSTAG
17

Spaghetti Parmarosa 
(mit Tomaten-Käsesoße)

Kasselerrückenbraten 
Butterbohnen, Böhmische Knödel ^{2, 4, 8}

Hähnchenfilet Sambia 
(mit einer Aprikosen-Paprika-Füllung)
Karottengemüse, gebackene Kartoffel-
spalten


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


Bärlauchcremesuppe 
HefeklöÙe mit Waldbeeren

Tomatenwürzfleisch 
Trivelli-Nudeln, Salzkartoffeln ³

Hähnchenbrustfilet 
im Knuspermantel,
Butterbohnen, Kartoffeltwister


An unserer Pastatheke können Sie aus verschiedenen Pastasorten und Saßen frei wählen!

Wurstgulasch in TomatensoÙe, 
Makkaroni, geriebener Käse ^{1, 2, 3, 4, 8}

Champignonpfanne 
mit Paprikastreifen,
Kräuterreis

Schweinerückensteak 
mit Schinken und Käse überbacken
Kaisergemüse, Gitterkartoffeln ^{1, 2, 3, 8}

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


Makkaroni Parmarosa 
(mit Tomaten-KäsesoÙe) ¹


Hähnchenbrustfilet 
im Knuspermantel,
Butterbohnen,
Gitterkartoffeln

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

MITTWOCH
18

Vegetarisch gefüllte Paprikaschote 
Petersilienkartoffeln


Wildgulasch 
Apfelrotkohl, Kartoffelbällchen ^{1, 2, 3, 4}

Schweinerückensteak 
in Sesam-Eihülle,
Romanesco, Kartoffeltwister ³


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

Paniertes Seelachsfilet 
Remoulade, Salzkartoffeln, bunter
Salat ^{1, 2, 3, 9}


Schweinerückensteak in Sesam- 
Eihülle, Rosenkohl, KartoffelröÙtis ³

Broccolicremesuppe mit Mandeln 
Gebackener Camembert
mit Preiselbeeren, Kartoffelbällchen ¹

An unserer Pastatheke können Sie aus verschiedenen Pastasorten und Saßen frei wählen!

Kräuterquark Hausfrauenart 
Salzkartoffeln, Obst

Gebratenes Lachsfilet 
Blattspinat, Salzkartoffeln ^{1, 2}

Kalbsgulasch 
Eierspätzle,
Fruchtojoghurt

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Vegetarisch gefüllte Paprikaschote 
TomatensoÙe,
Reis, Ananaskompott


Schweinerückensteak 
in Sesam-Eihülle,
Rainbow Carrots,
Pommes frites ³


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.

SPEISEPLAN

DONNERSTAG 19


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


Rührei 
Rahmspinat, Salzkartoffeln ^{2, 3}

Paniertes Hähnchenschnitzel 
Brokkoli, Pommes frites


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


Kochklopse Königsberger Art 
Kapernsoße, Petersilienkartoffeln,
Obst ^{3, 8}

Chili con Carne 
(Rindfleisch-Bohnen-Pfanne)
Fladenbrot

Blumenkohl im Backteig, 
Remoulade, Salzkartoffeln,
Pfirisch-Maracuja-Joghurt ^{1, 2, 3, 9}

An unserer Pastatheke können Sie aus verschiedenen Pastasorten und Soßen frei wählen!

Kesselgulasch ungarische Art 
Brötchen ³

Tofusteak 
mit mediterranem Gemüse überbacken,
Rosmarinkartoffeln ³

Hähnchenbrustfilet Hawaii 
Erbsen-Möhren-Gemüse,
Pommes frites ¹


Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Spaghetti Mailänder Art 
(mit Schinken und Champignons)
geriebener Käse ^{1, 2, 3, 8}


Mozzarella-Sticks 
feuriger Chili-Dip,
Pommes frites,
Wachsbohnsalat ²

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


FREITAG 20


Kochklopse Königsberger Art 
Kapernsoße, Erbsengemüse,
Petersilienkartoffeln ⁸

Champignoncremesuppe 
Sächsische Quarkkeulchen
mit Apfelsmus ³

Seelachsfilet Müllerinart 
Gemüse-Sahnesoße, Kräuterreis ^{1, 3}


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


Schweinbraten in Biersoße, 
Bayrischkraut mit Speck,
Böhmische Knödel


Gemüsetortellini mit Pilzsoße 
und geriebenem Hartkäse, Mandarinen-
kompott ^{1, 3, 9}

Hähnchenbrustfilet Formaggio 
Kaisergemüse, Pommes frites

An unserer Pastatheke können Sie aus verschiedenen Pastasorten und Soßen frei wählen!


Vegetarische Soße Bologneser Art 
Spaghetti, geriebener Hartkäse ¹

Schweizer Sahnehacksteak 
(mit Käse überbacken)
Kohlragigemüse, Salzkartoffeln ¹







Rinderroulade Hausfrauenart 
(mit Zwiebeln, Speck und Gurke) Apfel-
rotkohl mit Speck, Klöße Thüringer
Art ^{2, 3, 8}

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Champignoncremesuppe 
Sächsische Quarkkeulchen
mit Apfelsmus ^{2, 3}

Hähnchenbrustfilet Venezia 
(mit Kräutern mariniert)
Brokkoli,
Kartoffelbällchen ¹


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



Taiwan
China
Philip Nimmer

Ausstellung
Januar/Februar 2012
Studentenwerk
Goethestraße 6
1. Stock: Taiwan
2. Stock: China

 **STUDENTENWERK**
LEIPZIG Kulturförderung

KW
04

Mensa Peterssteinweg

Mensa Academica


Mensa Liebigstraße


Mensa Tierklinik

Achtung! Ab 1. Januar gibt es neue Preise für Bedienstete und Gäste. Bitte informieren Sie sich dazu auf Seite 27.

MONTAG
23

Vegetarisch gefüllte Kohlroulade 
Petersilienkartoffeln

**Rindergeschnetzeltes
Stroganoffart** (mit feinem Gemüse) 
Reismix, Fruchtjoghurt ^{2, 9}

**Schweinerückensteak
Strindbergart** 
Kaisergemüse, Pommes frites ³

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


Sächsische Kartoffelsuppe 
mit Bockwurst, Brötchen ^{1, 2, 3, 4, 8}


Vegetarisch gefüllte Kohlroulade 
Paprikasoße, Salzkartoffeln, Erdbeer-
Quarkseise ³

Schweinerückensteak 
Kräuterbutter, Romanesco, gebackene
Kartoffelspalten


An unserer Pastatheke können Sie aus verschiedenen Pastasorten und Saßen frei wählen!

Kochklopse Königsberger Art 
Kapernsoße, Salzkartoffeln,
Apfel-Möhren-Salat ^{3, 8}

Spinat-Kartoffel-Gratin 
Kräutersoße, Obst ¹

Rindfleischstreifen 
in Senfsoße, Pariser Karotten,
Zwiebel-Kartoffelpüree


Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


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

Schweinerückensteak 
Champignons à la crème,
Pommes frites ^{2, 3, 7}

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

DIENSTAG
24

Salamispaghetti 
mit Tomatensoße,
geriebener Hartkäse ^{1, 2, 3, 4}


Soja-Gouda-Tasche 
Rahmsoße mit Schnittlauch,
Karottengemüse, Salzkartoffeln ¹

Paniertes Putenschnitzel 
Brokkoli, gebackene Kartoffelspalten

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


Paniertes Gemüseschnitzel 
Kräutersoße, Kürbis-Kartoffelpüree,
Schokoladenpudding mit Vanille-
soße ^{1, 3, 9}


Gyros vom Schwein 
Zaziki, Pommes frites, Weißkohlsalat ^{3, 4}

Hähnchen Cordon Bleu (gefüllt mit 
Putenschinken und Käse) Erbsengemüse,
Schwenkart. ^{2, 3}

An unserer Pastatheke können Sie aus verschiedenen Pastasorten und Saßen frei wählen!


Bunte Tortellini 
mit Käsefüllung, Chili-Käse-Soße ^{1, 2}

Gebackenes Schollenfilet 
WeißweinsöÙe, Kartoffelpüree,
Gurkensalat ¹

Halbes Grillhähnchen 
Pommes frites,
Blattsalat mit Käuterdressing ⁴


Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


Salamispaghetti 
mit TomatensoÙe,
geriebener Parmesan ^{1, 2, 3, 4}


Soja-Gouda-Tasche 
SchnittlauchrahmsoÙe,
Brokkoli,
Reismix ¹

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

MITTWOCH
25


Hirse-Käse-Krustig 
Spinat-SahnesoÙe, Kartoffelpüree

Fischschnitte Bordelaise (mit 
pikanter Kräuterauflage) WeißweinsöÙe,
Gemüsereis, bunter Salat ^{1, 3}

Schweinerückensteak 
Champignons à la crème,
Steakhouse Pommes ³

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


Milchreis mit Butter, Zucker und 
Zimt, Apfelmus ³


Kasselerkambraten 
mit RotweinsöÙe, Sauerkraut mit
Speck, Schwenkartoffeln ^{2, 3, 4, 8}

Zigeunersteak (mit Schinken-
streifen und Champignons) Kidneyboh-
nen-Mais-Gemüse, Pommes chips ^{2, 3, 8}


An unserer Pastatheke können Sie aus verschiedenen Pastasorten und Saßen frei wählen!


GemüsesoÙjanka 
Sächsische Quarkkeulchen
mit Apfelmus ^{2, 3, 9}

Hähnchencurry mit Paprika und 
Sprossen, Reis mit gerösteten
Kürbiskernen ²

Schweinefilet in Schwarze- 
Johannisbeer-SoÙe, Kartoffelkroketten ¹

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


Fischschnitte Bordelaise 
(mit pikanter Kräuterauflage)
WeißweinsöÙe,
Reis,
Gurkensalat mit saurer Sahne ¹


Hähnchen Cordon Bleu 
(gefüllt mit Putenschinken und Käse)
Erbsengemüse,
Kartoffelbällchen ^{1, 2}


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 26


Frühlingsrolle 
mit Gemüsefüllung,
Currysoße, Reis, Fruchtjoghurt


Paniertes Schweineschnitzel 
Leipziger Allerlei, Salzkartoffeln

Straußengulasch 
Apfelrotkohl, Kartoffelzapfen ³


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


Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung, 
Champignonsoße, Reis mit gerösteten
Kürbiskernen, Rote Grütze mit
Vanillesoße ^{1, 3, 4}


Paniertes Hähnchenschnitzel 
Gemüse Trikolore, Bratkartoffeln

Hirschgulasch Jäger Art 
(mit Waldpilzen) Apfelrotkohl
mit Speck, Klöße Thüringer Art ³


An unserer Pastatheke können Sie aus verschiedenen Pastasorten und Soßen frei wählen!


Jägerschnitzel 
(panierte Wurstscheibe) Tomatensoße,
Makkaroni ²

Gemüsekroketten 
Rahmsoße mit Schnittlauch,
Kartoffelpüree, Gurkensalat ¹

Rindersteak Ranchero 
(mit Paprika, Mais und Zucchini)
Steakhouse Pommes ³


Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Frühlingsrolle 
mit Gemüsefüllung,
Kräutersoße,
Curryreis,
Fruchtjoghurt ¹


Straußengulasch 
mit Waldpilzen,
Apfelrotkohl,
Kartoffelbällchen ^{1, 3}

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

FREITAG 27


Soja-Grießklößchen 
Kapernsoße, Erbsengemüse,
Petersilienkartoffeln

Schmorbraten vom Rind 
Rosenkohl, Böhmisches Knödel 

Hähnchen Cordon bleu 
(mit Putenschinken und Käse gefüllt)
Rainbow Carrots, Pommes frites ²

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

Chin. Gemüsepfanne Suzy Wong 
Curryreis, Obst ^{2, 3}

Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art 
(mit Champignons und Sahne)
Zuckerschoten, Mandelkroketten ^{1, 2}

Lachsschnitte mit Tomaten und
Käse überbacken, Dillkartoffeln, bunter
Salat ^{1, 3}


An unserer Pastatheke können Sie aus verschiedenen Pastasorten und Soßen frei wählen!


Spaghetti 
mit Gorgonzola und Tomaten 

Gyros 
von der Pute,
Zaziki, Reismix, Weißkohlsalat ^{3, 4}






Kasselerkammsteak 
Rahmwirsing, Salzkartoffeln ^{2, 3, 4, 8}

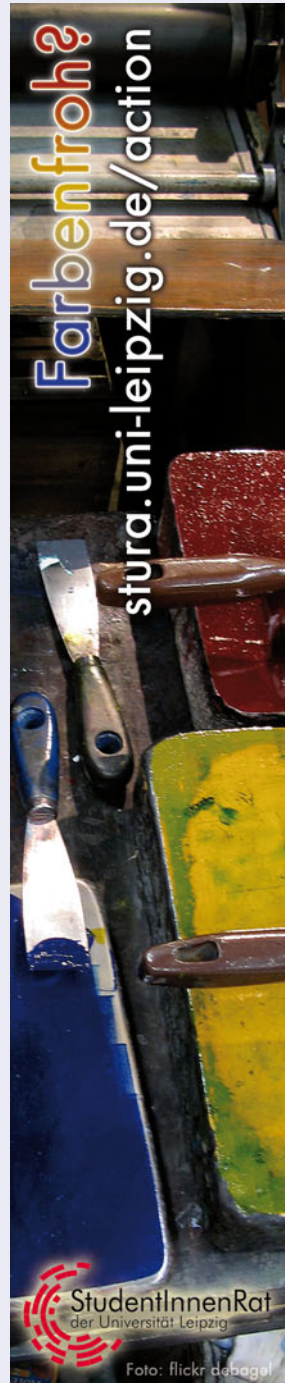
Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Italienische Gemüsesoße 
Spirelli,
geriebener Käse ^{1, 4}

Rote-Linsen-Suppe 
mit Ananas und Bananen
Marinierter Hering Hausfrauenart
(mit Remoulade)
Salzkartoffeln ^{1, 3, 9}

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



KW
05

Mensa Peterssteinweg


Mensa Academica


Mensa Liebigstraße

Mensa Tierklinik

Achtung! Ab 1. Januar gibt es neue Preise für Bedienstete und Gäste. Bitte informieren Sie sich dazu auf Seite 27.

MONTAG
30


Käsespätzle
mit Röstzwiebeln ¹ 

Pfeffersteak
Buttererbsen, Kartoffelröstis 

Crispy-Fisch
Tomatensoße mit Gemüse,
Kräuter-Kartoffelpüree 

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



Spätzlepfanne ³ 


Pfeffersteak
Kidneybohnen-Mais-Gemüse,
Bratkartoffeln 

Brokkolicremesuppe
Gebackener Hirtenkäse mit
Johannisbeeren, Kartoffelbällchen ¹ 


An unserer Pastatheke können Sie aus verschiedenen Pastasorten und Saßen frei wählen!

Florentiner Rahmsuppe (mit Spinat) 
Eierkuchen mit Apfelsmus ³

Argentinischer Pfeffertopf
Fladenbrot ^{2, 3, 4}  

Hähnchenbrustfilet
im Kartoffelmantel,
Erbsen-Möhren-Gemüse,
Kartoffelbällchen ^{1, 3} 


Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


3 gekochte Eier
Senf-Schnittlauchsoße,
Salzkartoffeln,
Obst ³ 

Scharfes Putencurry
Kokosnussreis,
Salat 

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


DIENSTAG
31

3 gekochte Eier
Senfsoße, Petersilienkartoffeln,
Obst 


Tomatenwürzfleisch
Makkaroni 

Hähnchenbrustfilet Barbecue
Maisgemüse, gebackene Kartoffelspaten 


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


3 gekochte Eier
Senfsoße mit grünem Pfeffer,
Salzkartoffeln, Apfel-Möhrensalat ³ 


Hähnchenkeule Monteideo (mit
feinen Gemüstreifen) Salzkartoffeln,
Spirelli ³ 

Karlsbader Rahmgulasch
Böhmische Knödel, Vanillepudding mit
Schokosoße ² 


An unserer Pastatheke können Sie aus verschiedenen Pastasorten und Saßen frei wählen!


Makkaroni Napoli
(mit Basilikum-Tomatensoße)
geriebener Emmentaler Käse ^{1, 4} 

Chinapfanne vom Schwein
(mit asiatischem Gemüse)
Bandnudeln ^{2, 4} 










Schweinerückensteak
mexikanische Art
Pommes chips, Fruchtjoghurt 

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Tomatenwürzfleisch
Makkaroni 

Möhrensuppe
mit Kresse,
Gebackener Camembert
mit Preiselbeeren,
Kartoffelkroketten ^{1, 2, 3} 

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

News & Tipps

Neue Öffnungszeiten in der Cafeteria am Elsterbecken

Die Cafeteria in der Mensa am Elsterbecken (Jahnallee 59) öffnet bereits ab dem 3. Januar wieder ihre Türen, wird ab Januar jedoch veränderte Öffnungszeiten haben. Diese sind bis auf Weiteres gültig. Geöffnet ist dann wie folgt:

Montag	8.30 Uhr - 15.30 Uhr
Dienstag	8.30 Uhr - 15.30 Uhr
Mittwoch	8.30 Uhr - 17.00 Uhr
Donnerstag	8.30 Uhr - 16.00 Uhr
Freitag	8.30 Uhr - 14.30 Uhr

Snupperstudium in Sachsen

Die Fakultäten und Institute der sächsischen Hochschulen öffnen am Donnerstag, den 12.1.2012 für alle interessierten Schülerinnen und Schüler ihre Türen. Vorlesungen, Seminare und Praktika können besucht werden, um einen Eindruck vom Studium, den vielfältigen Studienmöglichkeiten und vom Hochschulalltag zu bekommen.

Das Studentenwerk Leipzig beteiligt sich traditionell an den Veranstaltungen der Universität. Am Stand im Hörsaalgebäude informieren Mitarbeiter insbesondere über das Wohnen im Studentenwohnheim und über die Ausbildungsförderung nach dem BAföG. Beides sind Aufgaben, die das Studentenwerk für die Studierenden aller Leipziger Hochschulen erfüllt. Auch zu allen anderen Angeboten, wie zum Beispiel den umfangreichen Beratungs- und Serviceleistungen, kann man sich vor Ort informieren.

Mensapreise

gültig für alle Mensen und Ausgabestellen entsprechend des jeweiligen Angebotes

Preise	je Essenportion und „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	3,50	3,80	4,20	4,70	5,00	1,90	2,40	0,90/1,15	1,10/1,50	0,90/1,15
Gäste	5,00	5,50	5,90	6,50	7,00	2,70	3,20	1,25/1,60	1,45/2,00	1,25/1,60
	Gemüsebeilage Premium/Bio	BIG-Zuschlag Beilage		Aktionstheke Obergeschoss Mensa am Park	Wok 1	Wok 2	Grillspezialitäten	Pizza		
Studierende	0,65/1,00	0,20		3,20	2,30	2,80	2,80	1,50		
Bedienstete	1,10/1,50	0,30		5,00	4,00	4,50	4,50	2,65		
Gäste	1,45/2,00	0,40		7,00	5,50	6,00	6,00	3,25		
	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	3,50	0,35	0,70	1,85	3,05	4,50	0,90	1,20		
Gäste	5,00	0,50	1,00	2,65	4,05	6,50	1,20	1,50		

Der BAföG-Tipp des Monats



Foto: Stephan Fließ

Ich bekomme kein BAföG, weil beide Eltern arbeiten – falsch.
 Ich bekomme kein BAföG, weil ein Elternteil selbstständig ist – falsch.
 Ich bekomme kein BAföG, weil meine Geschwister bereits BAföG erhalten – falsch.
 Ich beantrage BAföG, weil 80 Prozent der Antragsteller BAföG erhalten – richtig!

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.

Rückseite: Kerstin Sommerfeld
 (sommerfelddesign.de)

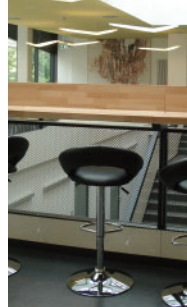
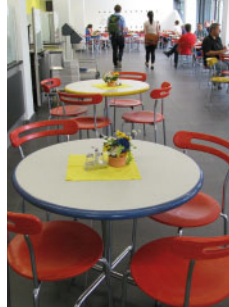
Redaktion: Angela Hölzel und Tina Stepan,
 Studentenwerk Leipzig, Goethestraße 6,
 04109 Leipzig, Tel.: 0341/9659620,
 E-Mail: hoelzel@studentenwerk-leipzig.de
 stepan@studentenwerk-leipzig.de

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. 58, 01.01. - 31.01.2012

„Eins für Sieben“
 erscheint monatlich und ist kostenlos.
 © 2012 folio medien, Leipzig
 Nachdrucke bedürfen der schriftlichen
 Genehmigung des Herausgebers.



Schöner essen!

Besuchen Sie
auf dem Campus Jahnallee unsere neue
Mensa am Elsterbecken*

Free-flow-Konzept (wie in der Mensa am Park) · individuelle Zusammenstellung und große Auswahl · Schneller Teller · Pastatheke · Front-Cooking mit Wok-, Grill- und Pizzaangeboten · Salat- und Desserttheke · Kaffeebar

*ehemals Mensa Jahnallee



STUDENTENWERK
LEIPZIG *Mensen & Cafeterien*