

Eins für Sieben

01.07. - 31.07.2011

Nr. 52

Das Hochschulmagazin des Studentenwerkes Leipzig



STUDENTENWERK
LEIPZIG Wohnservice
Gebäudemanagement



Studenten
men

20 Jahre Studentenwerk Leipzig

Tolles Straßenfest mit Infos, Gesprächen und einer großen Geburtstagsfeier



STUDENTENWERK
LEIPZIG

Erscheint monatlich mit
dem Speiseplan der Mensen



STUDENTENWERK
LEIPZIG

Im Zentrum wohnen

Zwischen Campus
Augustusplatz und
dem Universitäts-
Klinikum eröff-

JETZT noch für WG-Zimmer bewerben!

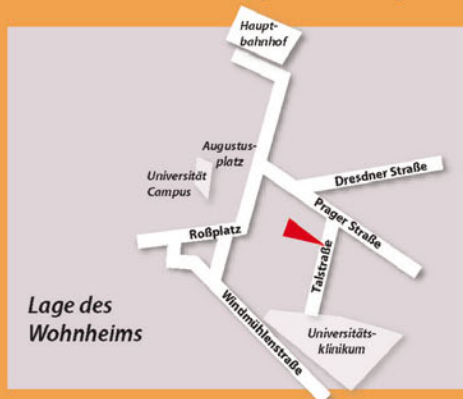
denkmal-
geschützte Wohnheim
Talstraße 12a.

Bewerben Sie sich jetzt!

www.studentenwerk-leipzig.de/wohnen



Erstbezug nach Kernsanierung des denkmalgeschützten Altbaus von 1890 | vollmöblierte Apartments mit Küchenzeile und Bad | vollmöblierte WG-Zimmer mit eigenem Bad und großer WG-Küche | Fußbodenheizung | Fahrradstellplatz | preiswert: alle Betriebskosten sind inklusive (auch Strom, TV- und Internetanschluss) - keine Nachzahlung!



Liebe Leserinnen und Leser,

Die Feierlichkeiten zum 20. Jubiläum des Studentenwerkes sind abgeschlossen. Wir haben uns sehr über die vielen Besucher bei unseren zahlreichen Jubiläumsveranstaltungen gefreut! Ein bisschen schade ist es schon, dass die Festlichkeiten nun vorbei sind, doch wir sind auch erleichtert, dass alles geschafft und gut über die Bühne gegangen ist. Unser Titelbild zeigt, es waren schöne Tage! Nun heißt es, nach vorne zu schauen und innovativ und tatkräftig weiterarbeiten!

Den Auftakt der Jubiläumsveranstaltungen bildete die Einweihung unseres neuen Studentenwohnheims in der Talstraße 12 a. Die ersten Mieter waren schon eingezogen, als der denkmalgeschützte Bau am 6. Juni feierlich eröffnet wurde. Im Rahmen der Veranstaltung hatten die Gäste auch die Möglichkeit, die neuen Räumlichkeiten bei einem kleinen Rundgang zu besichtigen. Mehr dazu erfahren Sie auf Seite 4. Kurz vor Redaktionsschluss feierte das Studentenwerk noch ein großes Straßenfest, über das wir dann in der August-Ausgabe ausführlich berichten.

Seit seiner Gründung am 1. Juli 1991 hat sich beim Studentenwerk Leipzig viel getan. Neue Wohnheime wurden errichtet, alte saniert, auch die meisten Mensen erstrahlen heute in neuem Glanz. Einen Einblick in die

ereignisreiche Geschichte des Studentenwerkes erhalten Sie in unserer Chronik auf Seite 8.

Bereits im April fanden in der Mensa am Park die Lehrlingswochen statt. Dabei hatten die Auszubildenden des dritten Lehrjahres die Möglichkeit, einmal völlig selbstständig zu kochen. Wie die Azubis diese Her-

Auch die kleine Nachlese zum 2. Veggie-Tag in der Mensa am Park haben wir nicht aus den Augen verloren. Viele Mensabesucher haben die Möglichkeit genutzt, uns ihre – positive wie negative – Meinung über den vegetarischen Tag am 5. Mai mitzuteilen. Die Ergebnisse haben wir ausgewertet und werden demnächst mehr darüber berichten.



Ein weiterer wichtiger Termin im Mai war die Namensgebung des sorbischen Wohnheims in der Arno-Nitzsche-Straße 40. Dem Wohnheim wurde der Name des sorbischen Volksdichters Handrij Zejler verliehen. Im Anschluss begingen die sorbischen Studierenden das traditionelle Maibaumwerfen – mehr dazu auf Seite 5.

Wie immer finden Sie in diesem Heft auch Beiträge der StudentInnenRäte. Außerdem haben wir den kleinen Fragebogen aus unserer Mai-Ausgabe ausgewertet, mit dem Sie uns mitteilen konnten, wie Sie die „Eins für Sieben“ beurteilen. Für die vielen Einsendungen möchten wir uns auf diesem Wege noch einmal bedanken. Die Gewinner wurden bereits gezogen (siehe Foto) und benachrichtigt. Auf Seite 26 gibt es einen Überblick über die Ergebnisse.

ausforderung gemeistert haben und wie ihnen die Aktion gefallen hat, können Sie auf Seite 6 nachlesen. Allerlei Leckereien wurden auch bei der Aktion „Studenten kochen für Studenten“ in der Mensa Peterssteinweg serviert. Wie jedes Jahr war der Andrang groß, die Spezialitäten wie Quarkkeulchen und Haferbällchen waren innerhalb kürzester Zeit ausverkauft – zu lesen auf Seite 7.

Wir wünschen allen einen sonnigen Juli und einen kühlen Kopf während der Prüfungen!

Die Redaktion

Inhalt:

Talstraße 12 a – Wo Wohnträume wahr werden	4
Sorbische Kultur hautnah erleben	5
Küchenchef für eine Woche	6
Studenten kochen für Studenten	7
Das Studentenwerk Leipzig wird 20	8
1. Leipziger Grand Prix de l'Improvisation	10

Speisepläne	11-25
Campusfest 2011	16
News & Tipps	26
Impressum	27

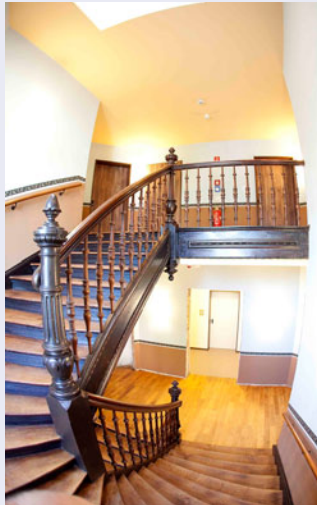
Talstraße 12a: Wo Wohnträume wahr werden

Nach eineinhalbjähriger Bauzeit wurde das neue Wohnheim eröffnet

Von Sarah Träder

Das Warten hat sich gelohnt: Das neue Studentenwohnheim in der Talstraße 12a ist ein echtes Schmuckstück geworden. Bei der feierlichen Eröffnung am 6. Juni konnten sich die zahlreichen Gäste ein Bild von den komfortablen Räumlichkeiten machen.

„So schön haben wir damals nicht gewohnt“ – Diesen Satz konnte man während der Einweihung des neuen Studentenwohnheims im Herzen von Leipzig häufig hören. Um Punkt 13 Uhr hatten sich alle Gäste im detailgetreu restaurierten Foyer versammelt, das noch erahnen lässt, wie das Gebäude bei seiner Errichtung um 1890 ausgesehen haben mag. Anschließend erläuterte die Geschäftsführerin des Studentenwerkes, Dr. Andrea Diekhof, in einer kurzen Rede deren Bauprozess und machte außerdem auf die Besonderheiten des neuen Wohnheims aufmerksam: Das Gründerzeithaus steht unter Denkmalschutz. Das historische Treppenhaus und die Fassade sind erhalten geblieben, der Rest des Bauwerks sei hingegen neu errichtet worden – für insgesamt rund 3,5 Millionen Euro. Für die Studenten, die einen Platz im neuen Wohnheim ergattert



haben, bedeutet dies vor allem eins: den Charme eines Altbaus mit dem Komfort eines Neubaus.

Auch die weiteren Redner – Vertreter der am Bau beteiligten Firmen und des Studentenwerkes sowie der Wohnheimsprecher Tobias Kalbitz – wiesen auf die moderne Ausstattung der Räumlichkeiten hin. Alle Zimmer sind voll möbliert. Jeder Mieter ver-

fügt über sein eigenes kleines Bad; außerdem ist jedes Zimmer mit einer Fußbodenheizung ausgestattet. Ein Aufzug sorgt für zusätzlichen Komfort. In einem Punkt waren sich dann auch alle Redner einig: Das neue Wohnheim bietet ideale studentische Wohnmöglichkeiten im Zentrum von Leipzig.

Im Anschluss führten die Studentenwerksmitarbeiter Monika Otto und Kai Erik Hörig die geladenen Gäste durch das Gebäude. Die ersten Mieter, die bereits einige Tage zuvor eingezogen waren, ließen die Besucher sogar einen Blick in ihre Apartments werfen. Besonders beeindruckt waren diese vom dynamischen Schnitt der Zimmer und den hohen Decken, die den typischen Charme eines Altbaus ausmachen. Ab 15 Uhr hatten dann alle Interessierten die Möglichkeit, das Gebäude zu besichtigen.

Die Ein-Zimmer-Apartments sind bereits belegt – ein Beweis dafür, dass das neue Wohnheim mit seiner zentrumsnahen Lage und der modernen Ausstattung bei den Studenten gut ankommt. Einzelne WG-Studenten sind jedoch noch frei. Nähere Infos dazu gibt es unter www.studentenwerk-leipzig.de/wohnen.



Fotos: Swen Reichhold

Sorbische Kultur hautnah erleben

Studierende feierten die Taufe ihres neuen Wohnheims

Von Sarah Träder

Am 16. Mai haben sorbische Studierende die Namensgebung ihres Wohnheims in der Arno-Nitzsche-Straße 40 gefeiert. Anschließend wurde das traditionelle Maibaumwerfen begangen. Initiiert hat die Veranstaltung die sorbische Studentenvereinigung Sorabija. Auch die Bewohner des Wohnheims, Mitglieder der Studentenvereinigung Bjarnat Krawc und Mitarbeiter des Studentenwerkes nahmen an der Feier teil.

Es ist ein kühler, regnerischer Montagnachmittag. Aus den oberen Stockwerken des Wohnheims in der Arno-Nitzsche-Straße 40 dringt lautes Stimmengewirr. Kurz darauf strömt eine Gruppe junger sorbischer Studierender hinaus auf den Hinterhof. Die jungen Frauen tragen farbenfrohe Kleider, die Männer weiße Hemden zur schwarzen Anzughose. Wie jeden Frühling begehen sie an diesem Nachmittag das traditionelle Maibaumwerfen. Und in diesem Jahr gibt es sogar noch einen weiteren Anlass zu feiern: die Namensgebung ihres neuen Wohnheims.

Kai Erik Hörig, der Abteilungsleiter Wohnservice/Gebäudemanagement beim Studentenwerk, erklärt den Hintergrund der Veranstaltung: Nachdem das eigens für sorbische Studierende vorgesehene Wohnheim in der Bornaischen Straße Ende 2010 aus wirtschaftlichen Gründen aufgegeben werden musste, sei es notwendig gewesen, alternative Räumlichkeiten zu finden. Die Wahl fiel auf das frisch sanierte Wohnheim in der Arno-Nitzsche-Straße 40. Die siebte und achte Etage sind nun für sorbische Studierende reserviert. Kai Erik Hörig sieht den Umzug vor allem als Chance: „Vielleicht haben wir dadurch sogar eine Verbesserung des Ambientes erreicht. Die Studieren-



Sorbische Studierende vor dem Wohnheim Arno-Nitzsche-Straße 40, in dem sie die 7. und 8. Etage bewohnen.

den haben sich hier toll eingerichtet.“ Auch Judith Mark ist zufrieden: „Das Studentenwerk hat uns sehr gut begleitet und beim Umzug voll unterstützt.“ Sie ist Mitglied im sorbischen Studentenverein Sorabija, der das Maibaumwerfen veranstaltet. Von den Mitgliedern stammte auch die Idee, dem Wohnheim den Namen des berühmten sorbischen Volksdichters Handrij Zejler zu verleihen, den bereits der Vorgängerbau in der Bornaischen Straße trug.

Pünktlich zur Namensgebung lichtet sich der Himmel ein wenig. Unter lauten Halleluja-Rufen der Gäste wird eine schwarz glänzende Namenstafel neben dem Eingang enthüllt. Anschließend versammeln sich sieben Tanzpaare in traditionellen Trachten zu einem Ringtanz um den Maibaum, ehe die Männer den Baumstamm unter lauten Anfeuerungsrufen der umstehenden Besucher umstoßen. Daraufhin liefern sie sich ein Wettrennen um die Birkenkrone. „Der schnellste von ihnen ist der Maikönig und darf sich

seine Maikönigin aussuchen“, erklärt Sylvia Berensmeier, die seit Herbst letzten Jahres im Wohnheim lebt. Besonders wichtig ist ihr der Zusammenhalt unter den Bewohnern. Auch Judith Mark von Sorabija legt wert auf eine familiäre Atmosphäre: „Auf der Etage gibt es keine Einzelwohnungen, damit die Anonymität nicht so groß ist.“ Die Studierenden haben außerdem einen eigenen Clubraum, in dem sie sich austauschen und ihre Sprache und Kultur pflegen können. Auch die Religion spielt eine wichtige Rolle. Ein Großteil der Sorben ist katholisch. Und so kam am Nachmittag sogar ein Pfarrer, um die Räumlichkeiten zu weihen.

Für Kai Erik Hörig vom Studentenwerk ist der Erhalt der sorbischen Kultur eine Herzensangelegenheit. Das sorbische Wohnheim richtet sich jedoch nicht nur an sorbische Studierende. Er erklärt: „Alle, die sorbische Kultur leben und erleben möchten, sind herzlich willkommen.“ Oder um es auf sorbisch auszudrücken: Wita-
jce k nam!

Küchenchef für eine Woche

Vom 4. bis zum 29. April fanden in der Mensa am Park die Lehrlingswochen statt

Von Sarah Träder

Wie bereits in den vergangenen Jahren hatten Auszubildende des dritten Lehrjahres die Möglichkeit, ihr Können unter Beweis zu stellen und einmal völlig selbstständig zu kochen. Anne Scholl, Jeannine Becker, Marcel Raschkow und Jens Paleit meisterten ihre Aufgabe mit Bravour. Die Kochlehrlinge servierten an der Aktionstheke in der Mensa am Park heimische und internationale Küche von deftigen Kohlroutladen bis hin zu Zitronen-Thymian-Gnocchis.



Anne Scholl

Jens Paleit steht fachmännisch hinter der Theke und brät saftige Fleischstücke. Es gibt Kartoffelpüree mit gegrillter Zucchini und Rumpsteak. Man merkt es ihm nicht an, doch für Jens ist diese Woche nicht wie jede andere. Der Auszubildende ist dieses Mal sein eigener Chef. Wie seine drei Azubi-Kollegen aus dem dritten Lehrjahr führt er im April eine Woche lang die Aktionstheke im Obergeschoss der Mensa am Park. Dabei ist er nicht nur fürs Kochen zuständig, sondern wählt auch die Gerichte aus, erstellt eine Kalkulation der benötigten Zutaten und gibt das Essen später an die Mensabesucher aus. Ins Leben gerufen wurden die



Jeannine Becker

Lehrlingswochen bereits vor einigen Jahren. Ziel ist es, die Auszubildenden auf die Abschlussprüfungen vorzubereiten und ihnen einen Eindruck zu verschaffen, wie ihr späterer Berufsalltag aussieht. Die Lehrlinge selbst bewerten die Aktion durchweg positiv. Jeannine Becker erklärt: „So konnten wir selbst mal zeigen, was wir können“ und fügt lachend hinzu: „Und ich hatte mal was zu sagen!“ Bei der Wahl der Gerichte genießen die Auszubildenden große Freiheiten. Mensaleiter Jochen Gottschlich, der den Lehrlingen über die Schulter schaut und ihnen mit Rat und Tat zur Seite steht, erklärt das System: Pro Woche gibt es ein veganes und ein vegetarisches Gericht, dazu je eine



Jens Paleit

Mahlzeit mit Rind, Schwein und Geflügel. Was die Lehrlinge aus diesen Vorgaben machen, ist ihnen überlassen. Anne Scholl setzte mit Kohlroutladen auf „typische alte Hausmannskost“, während Jens Paleit den Studenten neue geschmackliche Dimensionen nahebringen wollte. Und tatsächlich kommt seine Kombination von Tandoori-Hähnchenbrust mit Birnen-Chutney besonders gut an. Für die Auszubildenden ist es eine ganz besondere Herausforderung, einmal die volle Verantwortung für rund 100 Mahlzeiten zu tragen. Und



Marcel Raschkow

so fängt die Schicht für Jens nicht erst um 6.30 Uhr mit Dienstbeginn an, sondern bereits am Vorabend, wenn er gedanklich noch einmal den genauen Arbeitsablauf durchgeht: „Wichtig ist der Zeitplan im Kopf, damit alles pünktlich klappt.“ Auch Jeannine geht auf Nummer sicher und kocht einige Gerichte schon einmal zu Hause vor. Dieser zusätzliche Aufwand lohnt sich, den Mensabesuchern schmeckt es sichtlich. Für ihre Nachfolger im nächsten Jahr wünschen sich die Lehrlinge allerdings, dass noch mehr Besucher den Weg an die Aktionstheke finden werden.

Studenten kochen für Studenten

Von Sato Feller

Anlässlich der Internationalen Studentischen Woche (ISW) haben Studenten am 25. Mai die Mensaküche im Peterssteinweg erobert und schwingen die Kochlöffel, um ihren Mitstudenten eigene Gerichte zuzubereiten. Es ist schon fast Tradition geworden, dass WILMA Leipzig in Kooperation mit dem Studentenwerk Leipzig die Aktion „Studenten kochen für Studenten“ – mittlerweile seit vier Jahren – organisiert.

Das Konzept sieht vor, dass jede Gruppe ein Gericht ihrer Wahl kocht, so dass mehrere Gerichte verschiedener Gruppen entstehen, die für jeweils 1 Euro von den Mensa-Gängern gekauft werden können. So können diese sich eine bunte Vielfalt an Gängen nach Lust und Laune günstig zusammenstellen.

Dieses Jahr mit dabei waren fünf überwiegend deutsche Gruppen mit einer Größe von 3-4 Personen, die eine Kartoffelsuppe, sächsische herzhaft Quarkkeulchen, Blanquette de veau, vegane Haferbällchen mit verschiedenen Beilagen und das fränkische Dessert „Geschnittener Hase“ zauberten. Zaubern mag einfach klingen, denn die Köche und Köchinnen schufteten seit dem Nachmittag, mit Unterstützung des Mensaleiters Torsten Panser um ihren hungrigen Mitstudenten am frühen Abend ihre Kreationen servieren zu können. Kurz vor der Öffnung der Mensa-Pforten herrscht in der Küche Hochbetrieb, doch Sabine Blechschmidt vom Studentenwerk behält den Überblick. Auch nach diesem anstrengenden Tag sind alle in bester Laune und gespannt, wie die eigenen Kochkünste bei den anderen ankommen. Lisa Scheibner und Grit Teichgräber aus der Gruppe „Sächsische herzhaft Quarkkeulchen“ plätten fröhlich den Teig, wenden die Keulchen in der riesigen, bade-wannengroßen Pfanne und geben zu, dass sie, wie fast alle Mitstrei-

terInnen, vorher noch nie eine Profi-Küche wie in der Mensa von innen gesehen und sogar das Rezept zuvor noch nicht ausprobiert haben. Trotzdem lachen beide: „Es hat auf jeden Fall viel Spaß gemacht, es war viel zu tun, aber gar nicht zu stressig. Wir können uns definitiv vorstellen, das nächste Mal noch Mal mitzumachen!“

Währenddessen kämpfen die drei französischen Austauschstudenten Aurelle, Bastien und Dany mit den überdimensional großen Reistöpfen für das Lieblingsgericht des Vaters von Aurelle, „Blanquette de veau“, denn das Umrühren der großen Reismenge ist Schwerstarbeit. Die drei erzählen, dass alles anders ist als beim Kochen zu Hause, denn

die Zutaten haben sie nicht selbst, sondern wegen der Hygiene-Bestimmungen das Studentenwerk besorgt. Auch das Kochen ist mit den vielen Geräten, unterschiedlichen Temperaturen und Dimensionen in den Öfen, Töpfen, Schmorern und Brättern ganz anders und ungewohnt, doch eine tolle Erfahrung. Unstimmigkeiten und Platzprobleme gab es zwischen den Gruppen nicht, es herrschte freundschaftlicher, reger Betrieb und auch die französische Gruppe hatte viel Spaß.

Ein altes, fränkisches Familienrezept der Oma ist der „Geschnittene Hase“, eine Art frittierte Teignester, bestäubt mit Puderzucker. Elisa Rürig und Leonie Lohwasser wälzen den Teig aus und legen die Teigstreifen in Nestform: „Wir haben uns spontan entschlossen, hierbei mitzumachen, insgesamt haben wir wohl ca. 15 Kilogramm Teig in Form gelegt, das war eine Menge Arbeit, aber auch eine tolle Erfahrung. Für

so viele Leute haben wir auch noch nie gekocht, die Menge musste nämlich für 100 Portionen reichen.“

Fast schon „alte Hasen“ waren dagegen die WILMA-Gruppe, die die Kartoffelsuppe mit Würstchen kochte, und Maria Zeuner mit ihren veganen Haferbällchen. Maria ist selbst Veganerin und kocht schon seit längerem neben dem Studium in einer professionellen veganen Küche, weshalb ihre Gruppe das etwas aufwändigere Gericht mit Haferbällchen, verschiedenem Gemüse, zweierlei Soßen und Kartoffelpüree locker meisterte.

Pünktlich um 19 Uhr drängt die lange Schlange der hungrigen Studenten in die Mensa Peterssteinweg. Nur Minuten später ist der Speisesaal



Internationales Kochen von Studenten für Studenten

gut gefüllt und auf den Tischen stehen mehrere Teller voll von Gerichten, die alle probiert werden wollen. Christoph, Clara und Robert haben sich aufgeteilt, so dass jeder von jedem Gericht kosten kann: „Die Idee finden wir super, es war etwas schade, dass dieses Mal fast nur deutsche Gruppen mitgemacht haben, aber vielleicht trauen sich ja nächstes Jahr auch wieder andere Gruppen mit internationalen Gerichten. Jedenfalls schmeckt hiervon wirklich alles lecker!“ Auch sonst zeigen sich im Saal überall zufriedene Gesichter, so dass auch die Köche und Köchinnen zufrieden in den wohlverdienten Feierabend gehen konnten.

Das Studentenwerk Leipzig wird 20

Chronik des Studentenwerkes Leipzig 1991-2011

1991

- Am 1. Juli wird das Studentenwerk Leipzig wiedergegründet
- erste Sanierung eines Studentenwerkwohnheims wird begonnen
- Die Zentralmensa am Augustusplatz erhält für 1,1 Mio. DM eine neue Geschirrspülanlage
- Das Amt für Ausbildungsförderung nimmt mit 16.000 Anträgen seine Arbeit auf

1992

- Erste Beitragsordnung wird beschlossen – erstmals muss Semesterbeitrag gezahlt werden
- Einführung der bargeldlosen Bezahlung in den Mensen (U-Key)
- 15. BAföG-Änderungsgesetz mit Angleichung der Bedarfssätze an die alten Bundesländer
- Einführung fleischloser Speisenangebote in den Mensen
- Erste Auflage der Informationsbroschüre des Studentenwerkes „StudentIn in Leipzig“
- Verabschiedung des Sächsischen Studentenwerksgesetzes im Landtag
- Planmäßige Vorlage der Eröffnungsbilanz und des ersten Jahresabschlusses für das Wirtschaftsjahr 1991 (als erstes Studentenwerk in den neuen Ländern)
- Die Jobvermittlung des Studentenwerkes startet

1993

- Die Rechtsberatung für Studierende wird eingerichtet
- Die Satzung des Studentenwerkes Leipzig wird am 22. Dezember veröffentlicht

1994

- Abschluss eines Partnerschaftsvertrages mit dem CROUS de Strasbourg
- Beginn der Sanierung des größten Studentenwohnheims in der Straße des 18. Oktober 23-33
- Der Personalbestand ist von über 500 auf 315 Beschäftigte reduziert worden

1995

- Eröffnung des Kinderladens zur stundenweisen Betreuung von Kindern von Studierenden
- Erste Aktion „Studenten kochen für Studenten“ innerhalb der Internationalen Studentischen Woche an der Universität
- Aufbau des Sachgebietes Soziale Dienste
- Ein im Auftrag des Studentenwerkes arbeitender Psychologe übernimmt die psychologische Beratung für Studierende

1996

- Einrichtung der Sozialberatung
- Vertrag zur Einführung des Semestertickets wird geschlossen

- Beginn des Wohnheimneubaus in der Mainzer Straße mit Unterstützung der Max-Kade-Stiftung
- Eröffnung der Kindertagesstätte in der Bornaischen Straße 138

1997

- Neueröffnung des Studentenclubs „Studentenkeller-STUK“ im Wohnheim Nürnberger Straße
- Einführung der Studienfinanzierungsberatung („BaFöG-Service“)
- Eröffnung des ersten Wohnheimneubaus des Studentenwerkes in der Mainzer Straße 2a

1998

- Inbetriebnahme der damals größten Solaranlage Sachsens auf dem Wohnheim Johannes-R.-Becher-Straße
- Das Studentenwerk präsentiert sich erstmals im Internet
- Erste gemeinsame Ausschreibung der sächsischen Studentenwerke auf dem Lebensmittelsektor
- Erstmals werden Köche und Köchinnen in den Mensen des Studentenwerkes ausgebildet

1999

- Neues Hochschulgesetz des Freistaates Sachsen wird verabschiedet, Studentenwerke sind darin verankert
- Eröffnung des Servicepoints des Studentenwerkes im Erdgeschoss der Goethestraße 6

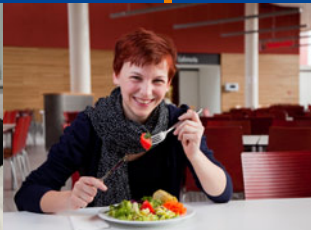
2000

- Neue Satzung auf Grundlage des neuen Hochschulgesetzes wird beschlossen
- Neuer Verwaltungsrat konstituiert sich nach Auflösung der alten Organe
- Großteil der Wohnheime hat Internetzugang

2001

- Frank Kießling wird neuer Geschäftsführer des Studentenwerkes Leipzig
- Das Studentenwerk Leipzig feiert sein 10. Jubiläum
- Aktionswoche mit Lebensmitteln aus kontrolliert-biologischem Anbau in den Mensen
- Übergabe eines Wohnheimneubaus mit 6 Plätzen für Rollstuhlfahrer und 6 Plätzen für Betreuer in der Bornaischen Straße 138a
- Die bargeldlose Bezahlung in Mensen und Cafeterien wird auf Karten umgestellt
- Das Ausbildungsförderungsreformgesetz bringt einen deutlichen Anstieg der Anzahl geförderter Studierender
- Die Kulturförderung des Studentenwerkes für studentische Initiativen und Gruppen erreicht erstmals einen Betrag von über 40.000 €





2002

- Zweibettzimmer werden nur noch bei Bedarf in zwei Wohnheimen vergeben, das Einzelzimmer wird Wohnheimstandard
- Erarbeitung von Unternehmensgrundsätzen

2003

- Der sogenannte Datenabgleich startet im Februar im Amt für Ausbildungsförderung
- Der erste Mensaneubau Sachsens, die Mensa Academica in der Karl-Liebknecht-Straße, wird eröffnet
- Aktion „Studenten kochen für Studenten“ anlässlich der Internationalen Studentischen Woche findet zum 10. Mal statt
- Das Studentenwerk protestiert bei den Mensa-Protesttagen gemeinsam mit den Studierenden gegen Zuschusskürzungen durch den Freistaat
- Die Umstellung auf ein alle Bereiche umfassendes Warenwirtschaftssystem beginnt
- Die Solaranlage auf dem Studentenwohnheim Johannes-R.-Becher-Straße erbringt nach fünf Jahren eine Leistung von 1 Million Kilowattstunden

2004

- Die erste Ausgabe des Hochschulmagazins des Studentenwerks „Eins für Sieben“ (Ein Studentenwerk für sieben Hochschulen) erscheint
- Die Umbau- und Sanierungsarbeiten am Studentenwohnheim Nürnberger Straße/Brüderstraße werden abgeschlossen, der Umbau wurde zum ersten Mal komplett aus Eigenmitteln finanziert, damit hat das Studentenwerk alle Studentenwohnheime saniert
- Ein Azubi der Zentralmensa erkocht sich bei einem deutschen Wettbewerb eine Reise zum Culinary Institute of America

2005

- Das Studentenwerk geht mit neuer Webseite online
- Grundsteinlegung an der neuen Mensa am Campus Augustusplatz
- Sanierung und Neubau der Mensa Peterssteinweg beginnen
- Fair gehandelter Kaffee wird erstmalig verkauft
- Alle Wohnheime haben einen Wohnheimsprecher

2006

- Das Studentenwerk Leipzig feiert seinen 15. Geburtstag
- Eröffnung eines Wohnheimes für Mütter mit Kinder in der Bornaischen Straße 138b

2007

- Die 1973 erbaute Zentralmensa wird abgerissen
- Erstmals seit Bestehen des Studentenwerkes wird ein Student zum Vorsitzenden des Verwaltungsrates gewählt
- Alle Wohnheimbewohner erhalten persönliche Wohnservice-Webseiten
- Nach einer Urabstimmung unter den Studierenden der Leipziger Hochschulen gibt es in Leipzig erstmals zwei Semesterticketmodelle

2008

- Das Studentenwerk bietet eine Kinderkarte an, mit der Kinder von Studierenden kostenlos eine warme Mahlzeit in den Mensen erhalten

- In den Mensen des Studentenwerkes werden Kinderspielecken eingerichtet
- Erstmals veranstalten die ostdeutschen Studentenwerke gemeinsam einen Fotowettbewerb, der Sieger ist ein Leipziger Student
- Das Studenten Service Zentrum in der Goethestraße wird eröffnet, Universität und Studentenwerk betreiben es gemeinsam
- Die neue Mensa „An den Tierkliniken“ wird eröffnet
- Mit dem Café der fünf Kontinente wird im Wohnheim Straße des 18. Oktober 33 ein Tutoren-Büro eröffnet
- Erstmals bietet die Sozialberaterin des Studentenwerkes einen Informationsabend für schwangere Studentinnen an
- Die erste Onlinebefragung unter Wohnheimbewohnern wird durchgeführt

2009

- Das Studentenwerk übernimmt die Mensa auf dem Medizin-Campus in der Liebigstraße
- Beginn der Zusammenarbeit mit dem Arbeitskreis Umwelt des StudentInnenRates der Universität („Leipziger Mensa-Policy“)
- Am 29.6. wird die Mensa am Park offiziell eröffnet, ab Mitte Oktober ist sie auch abends geöffnet
- Beginn von Umbau und Sanierung der Mensa Jahnallee

2010

- Das Studentenwerk eröffnet in Kooperation mit der Fröbel Leipzig gGmbH die Kindertagesstätte „EinSteinchen“
- In der Mensa am Park erweitert das Studentenwerk sein Angebot um vegane Kost
- Das Studentenwerk und die Hochschule für Technik, Wirtschaft und Kultur Leipzig starten ein gemeinsames Projekt zur „Zukunft des studentischen Wohnens“
- 15 Monate nach ihrer Eröffnung feiert die Mensa am Park die millionste Essensportion
- Die Mensa am Park bietet ab Herbst ab ihrem Speiseplan Produkte in Bioqualität an
- Im Oktober gehen die neu gestalteten Webseiten des Studentenwerkes online
- Die Mensa Peterssteinweg startet Anfang November mit einem täglichen Vitalessen
- Frank Kießling, Geschäftsführer des Studentenwerkes Leipzig, wird die Universitätsmedaille verliehen
- Am 9. Dezember findet in der Mensa am Park der 1. Veggie-Tag mit vollständig fleischlosem Angebot statt

2011

- Zu Jahresbeginn stellt das Studentenwerk seine Wohnheime und Mensen auf Ökostrom um
- Dr. Andrea Diekhof wird neue Geschäftsführerin des Studentenwerkes Leipzig und löst Frank Kießling ab, der aus Altersgründen sein Amt übergibt
- Im Mai bietet die Mensa am Park erstmals Gerichte mit Fleisch aus artgerechter Tierhaltung an
- Eröffnung des Studentenwohnheims Talstraße 12 a, es ist ein denkmalgeschützter Altbau, den das Studentenwerk erworben und umgebaut hat
- Das Studentenwerk Leipzig feiert sein 20. Jubiläum

I. Leipziger Grand Prix de l'Improvisation

Kulturreferat des StudentInnenRates und Leipziger Improgruppen veranstalten SangerInnenwettbewerb

Von Alexander Eckardt, Action und Drama & Tanja Nundel, Referentin für Kultur des StudentInnenRats der Universität Leipzig

Nach dem unglaublichen Erfolg des 30-stündigen Improtheater-Marathons zum Stadtfest, bei dem alle Leipziger Improgruppen non-stop für das Publikum Tag und Nacht improvisierten, folgt nun knapp einen Monat später – am 9. Juli 2011 – wieder ein ambitioniertes künstlerisches Gemeinschaftsprojekt: Der 1. Grand Prix de l'Improvisation Leipzigs: Der Wettbewerb um die beste Impro-Sängerin oder den besten Impro-Sänger der Stadt.

An diesem Abend erwartet die BesucherInnen ein breit gefachtes Programm der improvisierten Gesangs- und Schauspielkunst. Insgesamt sechs SolistInnen oder Bands aus verschiedenen Nationen werden um die Gunst der Zuschauenden singen. Woher die KunsterInnen kommen? Wir wissen es noch nicht. Wie ihre Songs heißen werden und ob sie HipHop oder HeavyMetal singen werden? Wir wissen es noch nicht. Auch werden bisher unbekannte Einblicke in die Kultur der Teilnehmerländer gezeigt, die garantiert in keinem Reiseführer zu finden sind. Welche? Richtig, wir wissen es noch nicht. Denn wie immer beim Improtheater wird alles spontan auf der Bühne nach den Ideen des Publikums improvisiert.

Unter der Federführung von Action und Drama sowie tatkräftiger Unterstützung durch das Kulturreferat des StuRa versammeln sich viele Leipziger Improgruppen am 9. Juli 2011 ab 20 Uhr in der Schille (Evangelisches Schulzentrum, Otto-Schill-Str. 7) um den Studierenden und

allen anderen Interessierten eine unvergessliche Erholungspause in der Prüfungszeit zu gönnen. An diesem Abend kann mensch seinen oder ihren LiebesspielerInnen oder

LiebesspielerInnen zujubeln und zum Sieg verhelfen. Oder sich einfach mal einen ublick verschaffen, wer so alles in dieser Stadt Improtheater spielt.

GRAND PRIX DE L'IMPROVISATION

9. JULI 20 UHR SCHILLE

Kartenbestellung unter: www.actionunddrama.de
Otto-Schill-Straße 7

Aftershowparty mit **KARASIEVICZ BAND**

Logos: kreuzer, Nachts Eben, ACTION DRAMA, SPRUCH LANDUNG, ALL INCLUSIVE, Sowiesoda, StudentInnenRat der Universität Leipzig, 10 Jahre Action und Drama, 10 Jahre StudentInnenRat der Universität Leipzig.





Anschließend gibt es eine AfterShowParty mit der Karciewicz Band und ihrem unvergleichlichen chilligen Sound. So kann mensch garantiert humor- und energiegestärkt die Prüfungsvorbereitungen fortsetzen! Mit dabei sind die Improgruppen: Action und Drama, All Inclusive, Spruchlandung, So-wiesoda, Uschis Erben, VierVolt.





Karten und weitere Infos gibt es unter www.actionunddrama.de, der Eintritt kostet 5 bzw. 8 Euro.



















Foto: Philipp Böhme


Improvisieren, was das Publikum wünscht – am 9.7. in der Schille möglich

KW 26	Donnerstag, 30.06.11	Freitag, 01.07.11	Samstag, 02.07.11
Schneller Teller		Rinderhacksteak  Butterbohnen, Pommes frites	
Gut und günstig		Heute nicht im Angebot	
Beliebt und gern gegessen		Heute nicht im Angebot	Bitte informieren Sie sich direkt in der Mensa über das heutige Angebot.
Hauptkomponente		Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung Gyros vom Schwein  Alaska-Seelachs  (mit Kräuter-Senf-Creme gefüllt) ^{3,4}	
Grill, Pasta, Pizza und Wok	Pastaronell mit verschiedenen Pastasorten und Soßen [1,70 3,00 4,50]. Veganes Angebot und Tofu am Pastaronell. Pizzastücke mit variierenden Belägen [1,50 2,40 3,00]		
Aktionen Galerie Obergeschoss		Gebrautes Buntbarschfilet  Bunter Linsenreis, Curry-Kokos-Soße	

-  = 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 27	Montag, 04.07.11	Dienstag, 05.07.11	Mittwoch, 06.07.11
Schneller Teller	Truthahnsteak American (mit Champignons und Käse überbacken) Erbsen-Mais-Gemüse, Steakhouse Pommes ¹ 	Riesen-Currywurst Pommes frites ^{2,3,4,8} 	Hähnchenfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken Brokkoli, gebackene Kartoffelspalten ³ 
Gut und günstig	Allgäuer Pilzpfanne ³ 	Heute nicht im Angebot	Mexikanische Bohnenpfanne Linseneintopf mit Bockwurst oder Blutwürstchen ^{1,2,3,4,8}   
Beliebt und gern gegessen	Paella (Reisgericht mit Hühnerfleisch und Meeresfrüchten)  	Heute nicht im Angebot	Heute nicht im Angebot
Hauptkomponente	Kasselerrückenbraten ^{2,4,8} 	Putenrollbraten in Rahmsoße Seelachsfilet Corn (mit einer Knusperpanade) Röstoppers Philadelphia (gefüllt mit Frischkäse) ^{2,3}   	Wildlachssteak Müllerinart ¹ 
Grill, Pasta, Pizza und Wok	Pastarondell mit verschiedenen Pasta Veganes Angebot und Pizzastücke mit variierenden		
Aktionen Galerie Obergeschoss	Wildgulasch mit Pilzen Eierspätzle, Preiselbeer-Birne ^{2,4}  	Maultaschen mit Kräutern Tomaten geschmort, Ruccola frittiert ³ 	Zanderfilet Müllerinart Porreeahmgemüse, Dillkartoffeln ^{1,2,3}  

KW 28	Montag, 11.07.11	Dienstag, 12.07.11	Mittwoch, 13.07.11
Schneller Teller	Schweinerückensteak Strindbergart Butterbohnen, Pommes frites ³ 	Gebratenes Hähnchenbrustfilet Zucchinirahmgemüse, Kartoffelkroketten ¹ 	Schweinerückensteak mit Würzfleisch überbacken Buttererbsen, Pommes frites ¹  
Gut und günstig	Heute nicht im Angebot	Heute nicht im Angebot	Kartoffelpuffer mit Apfelmus Linsenpfanne ³  
Beliebt und gern gegessen	Hausgemachter Grünkern-Kartoffelauflauf ^{1,3} 	Heute nicht im Angebot	Heute nicht im Angebot
Hauptkomponente	Hühnerfrikassee Paniertes Funderfilet ^{1,4}  	Schmorbraten vom Rind Eingelagerter Ostseehering Tomatensoße Vegetarisch gefüllte Paprikaschote ^{1,2,9}     	Paprika-Hähnchenkeule Fischschnitte Bordelaise (mit pikanter Kräuterauflage) ⁴  
Grill, Pasta, Pizza und Wok	Pastarondell mit verschiedenen Pasta Veganes Angebot und Pizzastücke mit variierenden		
Aktionen Galerie Obergeschoss	Schweinefilet Piccata Spaghetti, Grüner Stangenspargel ^{1,3} 	Hähnchen-Ingwer-Kebab Jasminreis, Currysoße mit Mandarinen ⁹ 	Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art (mit Champignons und Sahne) Kartoffelröstis, Zuckerschoten ² 

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, 07.07.11

Freitag, 08.07.11



Samstag, 09.07.11

Puten Cordon bleu (gefüllt mit Putenschinken und Käse) Kohlrabigemüse, Pommes frites ^{1, 2, 3, 8} 	Schweinerückensteak mit Schinken und Käse überbacken, Buttererbsen, Pommes chips ^{1, 2, 3, 8} 	
Buttermilchplinsen mit Waldbeeren Kichererbsenpfanne mit Chilisöl ³ 	Eintopf Jägerart (mit Pilzen) ³ 	
<i>Heute nicht im Angebot</i>	<i>Heute nicht im Angebot</i>	<i>Bitte informieren Sie sich direkt in der Mensa über das heutige Angebot.</i>
Gefüllte Paprikaschote Fischschnitte Helvetia (mit Käseauflage) ¹ 	Pochiertes Hokifilet Frischer Blumenkohl mit Sauce hollandaise und Käse überbacken, Gurkengemüse ¹ 	

Sorten und Soßen [1,70 / 3,00 / 4,50].

Tofu am Pastarondell.

in Belägen [1,50 / 2,40 / 3,00]

Chili con Tofu Vollkornreis, Gurkensalat 	Entrecôte Gebackene Kartoffelspalten, Butterbohnen 	
--	---	--

Donnerstag, 14.07.11

Freitag, 15.07.11


Samstag, 16.07.11










Putensteak schwäbische Art (mit Rahmzwiebeln überbacken) Butterkroten, Eierspätzle ¹ 	Hähnchenbrustfilet im Kartoffelmantel Leipziger Allerlei, Pommes frites ³ 	
Sächsische Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen, Kräuterquark Hausfrauenart mit Salzkartoffeln ^{1, 2, 3, 4, 8}  	<i>Heute nicht im Angebot</i>	
<i>Heute nicht im Angebot</i>	<i>Heute nicht im Angebot</i>	<i>Bitte informieren Sie sich direkt in der Mensa über das heutige Angebot.</i>
Lachsschnitte mit Tomaten und Käse überbacken ¹ 	Hackbraten Paniertes Sellerieschnitzel Seelachsfilet in Käse-Eihülle ^{1, 2, 3, 4}   	

Sorten und Soßen [1,70 / 3,00 / 4,50].

Tofu am Pastarondell.






in Belägen [1,50 / 2,40 / 3,00]

Austernpilze Champignons à la crème, Kokos-Chilisöl, Couscous ³	Kalbsleberstreifen in Dijonsensoße  Kartoffelnockerln, Grilltomate	
---	---	--

-  = 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 29	Montag, 18.07.11	Dienstag, 19.07.11	Mittwoch, 20.07.11
Schneller Teller	Knusprige Hähnchen-Crossies Bunter Salat, Fladenbrot ³ 	Putenbrustfilet indische Art (mit Curry-Fruchtsoße) Chinagemüse, Risi Pisi ^{3,4}	Schweinerückensteak mit Ananas und Käse überbacken Brokkoli, Pommes frites ¹ 
Gut und günstig	Milchreis mit Butter, Zucker und Zimt Erdbeerkompott, bunte Weizenpfanne ³ 	Heute nicht im Angebot	Heute nicht im Angebot
Beliebt und gern gegessen	Heute nicht im Angebot	Heute nicht im Angebot	Heute nicht im Angebot
Hauptkomponente	Schweinerückensteak Schellfischfilet Käsetopper ¹ 	Kochklopse Königsberger Art Forelle in Mandelpanade Hirtenkäse mit Spinat im Blätterteigmantel ^{1,3,8}	Putengulasch Fisch Cordon bleu (mit Schinken und Käse gefüllt) Falafel (frittierte Bällchen aus Kichererbsen) ⁸   
Grill, Pasta, Pizza und Wok	Pastarondell mit verschiedenen Pasta Veganes Angebot und Pizzastücke mit variierenden		
Aktionen Galerie Obergeschoss	Heute nicht im Angebot	Heute nicht im Angebot	Heute nicht im Angebot




KW 30	Montag, 25.07.11	Dienstag, 26.07.11	Mittwoch, 27.07.11
Schneller Teller	Paniertes Schweineschnitzel Champignons à la crème, Pommes frites ³ 	Putensteak Walliser Art (mit Birne und Käse überbacken) Zuckerschoten, Steakhouse Pommes ¹	Bauernhacksteak Cordon bleu (mit Schinken und Käse gefüllt) Erbsen-Möhren-Gemüse, Gebackene Kartoffelspalten ^{2,3,8} 
Gut und günstig	Heute nicht im Angebot	Heute nicht im Angebot	Nudeleintopf mit Geflügelfleisch Grießbrei mit Butter, Zucker und Zimt Chines. Gemüsepfanne Brötchen ⁴  
Beliebt und gern gegessen	Heute nicht im Angebot	Heute nicht im Angebot	Heute nicht im Angebot
Hauptkomponente	Gedünstetes Seelachsfilet Rührei mit Käse Ungarischer Paprikagulasch vom Rind ^{1,2,3}   	Gekochtes Rindfleisch Paniertes Rotzungenfilet Kartoffeltaschen mit Frischkäse und Brokkoli gefüllt ^{2,3,8}	Seelachsfilet Orly (im Bierteig gebacken, mit Tomatensoße) ^{1,3}  
Grill, Pasta, Pizza und Wok	Pastarondell mit verschiedenen Pasta Veganes Angebot und Pizzastücke mit variierenden		
Aktionen Galerie Obergeschoss	Heute nicht im Angebot	Heute nicht im Angebot	Heute nicht im Angebot

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, 21.07. | |

Freitag, 22.07. | |

Samstag, 23.07. | |

Hähnchenbrustfilet Barbecue  Erbsen-Mais-Gemüse, Gebackene Kartoffelspalten	Hähnchen Cordon bleu  (gefüllt mit Putenschinken und Käse) Erbsen-Möhren-Gemüse, Pommes frites ²	
<i>Heute nicht im Angebot</i>	Bunte Eblysuppe ³ 	
<i>Heute nicht im Angebot</i>	<i>Heute nicht im Angebot</i>	Bitte informieren Sie sich direkt in der Mensa über das heutige Angebot.
Bratwurst Thüringer Art oder Grützwurst  Hirse-Käse-Krustis  Gebackene Tintenfischringe ^{1, 2, 3, 4} 	Marinierter Hering Hausfrauenart  (mit Remoulade) / Gyros vom Lamm  Tofusteak mit mediterranem Gemüse überbacken, Ratatouille ^{1, 3, 4, 9} 	

Sorten und Soßen [1,70 | 3,00 | 4,50].

Tofu am Pastaronell.

in Belägen [1,50 | 2,40 | 3,00]

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

Donnerstag, 28.07. | |

Freitag, 29.07. | |

Samstag, 30.07. | |


Paniertes Hähnchenschnitzel  Kaisergemüse, Pommes frites	Jägerschnitzel  (panierte Wurstscheibe) Tomatensoße, bunte Spirelli ²	
<i>Heute nicht im Angebot</i>	<i>Heute nicht im Angebot</i>	
<i>Heute nicht im Angebot</i>	<i>Heute nicht im Angebot</i>	Bitte informieren Sie sich direkt in der Mensa über das heutige Angebot.
Kohlroulade  Fischschnitte Helvetia  (mit Käseauflage)  Gemüseschnitzel mit Spargel überbacken ^{1, 8} 	Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung  Straußengulasch  Seelachsfilet Müllerinart ¹ 	

Sorten und Soßen [1,70 | 3,00 | 4,50].

Tofu am Pastaronell.

in Belägen [1,50 | 2,40 | 3,00]

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

Campusfest 2011

Liebe Studierende,

mit den folgenden Bildern möchte sich das Team des Campusfestes 2011 für eure sportlichen, kulturellen und politischen Beiträge zum Campusfest bedanken.

Vielen Dank für euren Besuch und bis zum nächsten Jahr.


Euer Campusfest-Team





Veränderte Öffnungszeiten der Mensen und Cafeterien während der vorlesungsfreien Zeit im Sommersemester 2011

Einrichtung	geschlossen	veränderte Öffnungszeiten
Mensa am Park	-	18.7. – 9.10.11 Mo-Sa: 11.00 -14.00 Uhr
Abendgaststätte/ Aktionstheke Obergeschoss	18.7. – 9.10.11	-
Cafeteria am Park	-	18.7. – 9.10.11 Mo-Fr: 8.00 – 15.00 Uhr
Bistro in der Mensa am Park	1. 8. – 9.10.11	18.7. – 29.7.11 Mo-Fr: 7.00 – 14.00 Uhr
Mensa und Cafeteria Academica	-	25.7. – 9.10.11 Mensa: Mo-Fr: 11.00 – 14.00 Uhr Cafeteria: Mo-Fr: 8.00 – 14.30 Uhr
Cafeteria Wächterstraße	29.8. – 18.9.11 Mo-Fr: 9.00 – 14.00 Uhr	-
Mensa und Cafeteria An den Tierkliniken	-	18.7. – 9.10.11 Mo-Fr: 7.30 – 14.00 Uhr
Cafeteria Koburger Straße	25.7. – 3.10.11	4.7. – 22.7.11 Mo-Fr: 8.30 – 14.00 Uhr
Cafeteria Dittrichring	22.8. – 16.9.11	11.7.–19.8.11/ 19.9.–3.10.11 Mo-Do: 8.30 – 15.30 Uhr Fr: 8.30 – 15.00 Uhr
Cafeteria Beethovenstraße	-	1.8. – 9.10.11 Mo-Fr: 09.00-15.00 Uhr


FREITAG
01



Joghurt-Gurken-Suppe 
Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelmus ³ 1,80 / 3,30 / 5,00 €

Fischschnitte Bordelaise (mit pikanter Kräuterauflage), Weißweinsauce, Zitronenreis, Blattsalat mit Käuterdressing ¹ 2,30 / 3,70 / 5,40 € 

Schweinerückensteak in Sesam-Eihülle 
Pariser Karotten, Kartoffeltwister ³ 2,70 / 4,20 / 6,00 €


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


Kräuterquark Hausfrauenart 
Petersilienkartoffeln, Obst ³ 1,50 / 3,00 / 4,50 €


Sauerbraten nach sächsische Art 
(mit Sultaninen) 
Apfelrotkohl, Böhmsche Knödel ³ 2,30 / 3,70 / 5,40 €

Schweinerückensteak Strindbergart 
Maisgemüse, Pommes frites ³ 2,70 / 4,20 / 6,00 €


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



Schinkenmakkaroni 
Tomatensoße, Reibekäse (Gouda) ^{1, 2, 3, 8} 1,50 / 3,00 / 4,50 €

Tofusteak mit mediterranem Gemüse überbacken 
Zitronenbuttersauce, Kräuterreis 2,30 / 3,70 / 5,40 €

Kalbsgeschnetzeltes in Käsesauce 
Schupfnudeln (schwäbisches Kartoffelgericht) ^{1, 2} 2,70 / 4,20 / 6,00 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Spaghetti mit Gorgonzola und Tomaten 
1,50 / 3,00 / 4,50 €

Fischschnitte Bordelaise 
(mit pikanter Kräuterauflage) 
Weißweinsauce, Zitronenreis
Blattsalat mit Käuterdressing ¹ 2,30 / 3,70 / 5,40 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

KW
26

Mensa Peterssteinweg

Mensa Academica

Mensa Liebigstraße

Mensa Tierklinik

KW
27

Mensa Peterssteinweg


Mensa Academica


Mensa Liebigstraße

Mensa Tierklinik


MONTAG
04


Putengeschnetzeltes 
Züricher Art (mit Champignons)
Eierspätzle ² 1,80 / 3,30 / 5,00 €


Hausgemachter Kohlrabi-Kartoffel-Auflauf 
Kräutersoße, Obst ¹
1,80 / 3,30 / 5,00 €

Schweinerückensteak mit Schinken und Käse überbacken 
Sommergemüse, Kartoffeltwister ^{1, 2, 3, 8}
2,70 / 4,20 / 6,00 €


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


Minestrone (Gemüseintopf mit weißen Bohnen und Nudeln) 
Ciabatta ³ 1,50 / 3,00 / 4,50 €


Gegrillte Hähnchenkeule 
Erbsen-Möhren-Gemüse, Salzkartoffeln ^{3, 4}
1,80 / 3,30 / 5,00 €

Forelle in Mandelpanade 
Dillkartoffeln, bunter Salat ^{1, 3}
2,70 / 4,20 / 6,00 €


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


Hühnerfriskassee 
Erbsengemüse, Reis ¹
1,50 / 3,00 / 4,50 €

Milchreis mit Butter, Zucker und Zimt 
Apfelmus ³ 1,50 / 3,00 / 4,50 €

Schweinerückensteak mit Kräuterbutter 
Pariser Karotten, Pommes frites
2,30 / 3,70 / 5,40 €


Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


Hausgemachter Kohlrabi-Kartoffel-Auflauf 
Kräutersoße,
Rote Grütze mit Vanillesoße ^{1, 3}
1,80 / 3,30 / 5,00 €

Schweinerückensteak mit Schinken und Käse überbacken 
Sommergemüse,
Kartoffeltwister ^{1, 2, 3, 8}
2,70 / 4,20 / 6,00 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


DIENSTAG
05


Pochiertes Tiefseehechtfilet 
Spreewaldsoße, Salzkartoffeln,
Obst ^{1, 3, 9}
1,80 / 3,30 / 5,00 €


Argentinischer Pfeffertopf 
Reis ^{2, 3, 4}
1,80 / 3,30 / 5,00 €

Vegetarisch gefüllte Zucchini 
Chilisoße, Kartoffelpüree, Salat ^{1, 3}
2,30 / 3,70 / 5,40 €


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


Milchreis mit Butter, Zucker und Zimt 
Apfelmus ³ 1,50 / 3,00 / 4,50 €


Hühnerfriskassee 
Erbsengemüse, Reis ¹
1,50 / 3,00 / 4,50 €

Zigeunersteak (mit Schinkenstreifen und Champignons) 
Pommes frites, bunter Salat ^{2, 3, 8}
2,70 / 4,20 / 6,00 €


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


Minestrone (Gemüseintopf mit weißen Bohnen und Nudeln) 
Ciabatta-Brot ³ 1,50 / 3,00 / 4,50 €

Gegrilltes Hähnchenbruststeak 
Gemüserahmsoße, Kräutereis ^{1, 3}
2,30 / 3,70 / 5,40 €

Rinderschmorsteak mit Kidneybohnen und Paprika 
Gebackene Kartoffelspalten, Vanille-Kirsch-Eis
2,70 / 4,20 / 6,00 €


Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Gegrillte Hähnchenkeule 
Toskanische Gemüesoße,
Kartoffelröstis ^{4, 5}
1,80 / 3,30 / 5,00 €


Panierte Champignonköpfe 
Remoulade,
Bratkartoffeln,
Obst ⁹
2,30 / 3,70 / 5,40 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


MITTWOCH
06


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

Brokkoli-Nuss-Ecke 
Rahmsoße mit Schnittlauch, Risi Pisi,
Obst ¹ 1,80 / 3,30 / 5,00 €

Putensteak Santa Lucia (mit Bohnenpüree und Käse überbacken) 
Apfel, Sellerie, Paprika, Gemüse
Gebackene Kartoffelspalten ^{1, 2, 3}
2,70 / 4,20 / 6,00 €

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


Schweinebraten in Biersoße 
Bayrischkraut, Böhmisches Knödel
1,80 / 3,30 / 5,00 €


Hausgemachter Kohlrabi-Kartoffelauflauf 
Gemüse-Sahnesoße,
Obst ^{1, 3} 1,80 / 3,30 / 5,00 €


Putensteak Walliser Art 
(mit Birne und Käse überbacken)
Erbsen-Möhren-Gemüse, Pommes chips ¹
2,70 / 4,20 / 6,00 €


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

Spaghetti Michelangelo 
(Hackfleisch-Schinken-Tomatensoße)
Geriebener Hartkäse ^{1, 2, 3, 8}
1,50 / 3,00 / 4,50 €

Frischer Blumenkohl mit Sauce hollandaise u. Käse überbacken 
Salzkartoffeln, Fruchtjoghurt ^{1, 3}
2,30 / 3,70 / 5,40 €

Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art 
(mit Champignons und Sahne)
Reis mit Lauchzwiebeln, bunter Salat ^{2, 3}
2,70 / 4,20 / 6,00 €



Schinkenmakkaroni mit Tomatensoße 
Geriebener Käse ^{1, 2, 3, 8}
1,50 / 3,00 / 4,50 €

Gemüsekroketten 
Kräutersoße, Risi Pisi, Obst ¹
2,30 / 3,70 / 5,40 €


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.studienwerk-leipzig.de/speiseplan/ oder bei dem Küchenleitern vor Ort eingesehen werden.


DONNERSTAG 07



Hühnerfrikassee  
Buttererbsen, Reis ¹
1,50 / 3,00 / 4,50 €



Blumenkohl mit Sauce hollandaise 
Fruchtjoghurt, Salzkartoffeln ³
1,80 / 3,30 / 5,00 €


Butt in Petersilienpanade 
Limonensoße, frittierte
Kartoffelchips, bunter Salat ³
2,70 / 4,20 / 6,00 €


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

Chinesische Gemüsepfanne 
Suzy Wong
Curryreis, Erdbeer-Quarkspeise ^{2,3}
1,50 / 3,00 / 4,50 €

Steak neapolitanische Art  
(mit Tomaten, Pilzen, Bauchspeck)
Gebackene Kartoffelspaten,
Bunter Salat ^{2,3}
2,30 / 3,70 / 5,40 €


Wildlachssteak schottische Art  
(mit gekräutertem Gemüse)
Bunter Salat, Schwenkkartoffeln ^{1,3}
2,70 / 4,20 / 6,00 €

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

Brokkoli-Nuss-Ecke 
fruchtige Tomatensoße,
Reis mit gerösteten Kürbiskernen
1,80 / 3,30 / 5,00 €

Paniertes Kabeljaufilet 
Bunter Kartoffelsalat ^{1,3,8,9}
2,30 / 3,70 / 5,40 €


Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


**Apfelmilchreis mit Butter,
Zucker und Zimt** 
Erdbeerkompott ³
1,50 / 3,00 / 4,50 €


**Schweinerückensteak
mit Kräuterbutter** 
Brokkoli, Pommes frites ¹
2,30 / 3,70 / 5,40 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

FREITAG 08


**Makkaroni mit
Chili-Schinkensoße** 
Geriebener Hartkäse ^{1,2,3,4}
1,50 / 3,00 / 4,50 €

**Apfelmilchreis mit Butter,
Zucker und Zimt** 
Erdbeerkompott ³
1,50 / 3,00 / 4,50 €

Gegrillte Hähnchenkeule 
Toskanische Gemüesoße, Kartoffel-
röstis ^{4,6} 1,80 / 3,30 / 5,00 €

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


Blumenkohl im Backteig 
Remoulade, Salzkartoffeln, Sauerkirs-
kompott ^{1,2,3,9} 2,30 / 3,70 / 5,40 €


Kalbsgulasch 
Brokkoli, Kartoffelnockerln ³
2,70 / 4,20 / 6,00 €

**Hähnchenfilet mit Tomate und
Mozzarella überbacken** 
Kartoffelröstis, Vanille-Haselnuss-Eis ³
2,70 / 4,20 / 6,00 €


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


Rindergulasch 
Spirelli
1,80 / 3,30 / 5,00 €

Kasselerkambraten 
Sauerkraut, Böhmisches Knödel ^{2,4,8}
1,80 / 3,30 / 5,00 €

**Stangenspargel mit
Sauce hollandaise** 
Petersilienkartoffeln, Obst ³
2,70 / 4,20 / 6,00 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Jägerschnitzel 
(panierte Wurstscheibe)
Tomatensoße, Spirelli ²
1,50 / 3,00 / 4,50 €

**Blumenkohl
mit Sauce hollandaise** 
Salzkartoffeln, Fruchtjoghurt ³
1,80 / 3,30 / 5,00 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!



In der Mai-Ausgabe der „Eins für Sieben“ hatten wir ein Quiz veröffentlicht – hier kommt die Auflösung. Die richtige Antwort ist jeweils orange. Die Gewinner wurden bereits benachrichtigt und können ihre Bücher-gutscheine im SSZ abholen. Vielen Dank an alle für die Teilnahme!

Das Hochschulmagazin des Studentenwerkes Leipzig begeht mit dieser Ausgabe ein kleines Jubiläum. Die wievielte Ausgabe seit ihrem Erscheinen halten Sie in den Händen?










- 100. Ausgabe
- 50. Ausgabe
- 150. Ausgabe

Für wie viele Mensen befindet sich der Speiseplan in diesem (und jedem anderen) Heft?

- sieben
- sechs
- fünf

Was bedeutet der Titel „Eins für Sieben“?

- Im Heft befindet sich der Speiseplan für sieben Mensen.
- Die Redaktion besteht aus einem Chefredakteur und sieben Redaktionsmitgliedern.
- Das Studentenwerk Leipzig ist für sieben Hochschulen zuständig.

 = 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 €

KW
28

Mensa Peterssteinweg


Mensa Academica


Mensa Liebigstraße

Mensa Tierklinik


MONTAG
11

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

Minestrone (Gemüseintopf mit weißen Bohnen und Nudeln) 
Ciabatta-Brot ³ 1,50 / 3,00 / 4,50 €

Putensteak schwäbische Art 
(mit Rahmzwiebeln überbacken)
Steakhouse Pommes, bunter Salat ^{1, 3}
2,70 / 4,20 / 6,00 €


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


Frikadelle mit Zwiebelringen 
Kartoffelpüree, bunter Salat ³
1,80 / 3,30 / 5,00 €

Panierte Champignonköpfe 
Knoblauch-Dip, Tomatenreis, Vanille-Heidelbeer-Eis
2,30 / 3,70 / 5,40 €

Hähnchenbrustfilet Formaggio 
Käisergemüse, Pommes chips
2,70 / 4,20 / 6,00 €


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


Hirse-Käse-Krustis 
Tomatensoße Provinciale, Reis, Fruchtojoghurt ⁶
1,80 / 3,30 / 5,00 €

Thüringer Rostbrät 
Bratkartoffeln, Blattsalat mit Käuterdressing ³ 2,30 / 3,70 / 5,40 €

Rindfleischstreifen in Senfsoße 
Kräuterreis, Obst 2,30 / 3,70 / 5,40 €


Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


Tofusteak mit mediterranem Gemüse überbacken 
Ebly-Zartweizen, Bunter Salat ³
2,30 / 3,70 / 5,40 €


Putensteak schwäbische Art 
(mit Rahmzwiebeln überbacken)
Steakhouse Pommes, Bunter Salat ^{1, 3}
2,70 / 4,20 / 6,00 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

DIENSTAG
12


Italienische Gemüesoße 
Spaghetti, geriebener Käse ^{1, 4}
1,50 / 3,00 / 4,50 €

Schweinerückenbraten 
Apfelrotkohl, Böhmische Knödel ³
2,30 / 3,70 / 5,40 €


Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel 
Mais-Kidneybohnen-Gemüse, Kartoffeltwister 2,30 / 3,70 / 5,40 €


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

Seelachsfilet Corn (mit einer Knusperpanade), bunter Kartoffelsalat ^{1, 3, 9} 2,30 / 3,70 / 5,40 €

Gebackener Hirtenkäse mit Johannisbeeren 
Sauce hollandaise, Herzoginkartoffeln, Bunter Salat ³ 2,70 / 4,20 / 6,00 €


Truthahnsteak American (mit Champignons u. Käse überbacken), Maisgemüse, Reis ¹ 2,70 / 4,20 / 6,00 €
An unserer Pastatheke können Sie aus verschiedenen Pastasorten und Saßen frei wählen!

Blumenkohlcremesuppe 
Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus ³ 1,50 / 3,00 / 4,50 €

Kartoffeltaschen auf Gemüseglasch 
Risi Pisi, Vanille-Erdbeer-Eis 2,30 / 3,70 / 5,40 €

Gyros von der Pute 
Zaziki, Pommes frites
Weißkohl-Karotten-Salat ^{3, 4} 2,30 / 3,70 / 5,40 €


Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


Hühnerfriskassee 
Buttererbisen, Salzkartoffeln ^{1, 3} 1,50 / 3,00 / 4,50 €


Nudelgratin Florentin 
(mit Spinat und Hüttenkäse)
Tomatensoße, Obst ^{1, 10} 1,80 / 3,30 / 5,00 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


MITTWOCH
13


Mais-Lauch-Plätzchen 
Gemüse-Sahnesoße, Reismix, Obst ^{1, 3}
1,80 / 3,30 / 5,00 €

Kaltschale Mango-Pfirsich
Paniertes Kabeljaufilet 
Bunter Kartoffelsalat ^{1, 3, 8, 9}
2,30 / 3,70 / 5,40 €

Paprikasteak 
Paprikasoße mit frischem Paprika
Pommes chips, Fruchtojoghurt ³
2,30 / 3,70 / 5,40 €


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


Fenchelsuppe aus Avignon 
Knebel mit Pflaumenmusfüllung, Schokoladensoße ¹ 2,50 / 3,00 / 4,50 €


Lammgulasch 
Grüne Bohnen mit Speck, Klöße
Thüringer Art ^{2, 3} 2,30 / 3,70 / 5,40 €


Schweinerückensteak mit Ananas und Käse überbacken 
Gemüse Tricolore, Kartoffelbällchen ¹
2,70 / 4,20 / 6,00 €


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

Sülze Hausfrauenart 
(mit Remoulade)
Bratkartoffeln, Obst ²
1,50 / 3,00 / 4,50 €

Hähnchenbrustfilet Florentiner Art (mit Spinatfüllung) 
Zucchini-Rahm-Gemüse, Pommes frites
2,70 / 4,20 / 6,00 €

Alaska-Seelachs 
(mit Kräuter-Senf-Creme gefüllt)
Senfsoße mit Schnittlauch, Salzkartoffeln, bunter Salat ³
2,70 / 4,20 / 6,00 €

Mais-Lauch-Plätzchen 
Gemüse-Sahnesoße, Reismix, Obst ^{1, 3}
1,80 / 3,30 / 5,00 €


Schweinesteak Spreewälder Art 
(mit Schinken und Meerrettich)
Sommergemüse, Herzoginkartoffeln ^{2, 3, 8, 9}
2,70 / 4,20 / 6,00 €


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


14

Nudelgratin Florentin 
(mit Spinat und Hüttenkäse), Tomatensoße, Obst ^{1, 10} 1,80 / 3,30 / 5,00 €


Putengeschnetzeltes Florida 
(mit Ananas und Sprossen), Rosinen-Mandelreis ^{2, 4} 2,30 / 3,70 / 5,40 €

Schweinesteak Spreewälder Art 
(mit Schinken und Meerrettich)
Sommergemüse, Herzogin-kartoffeln ^{2, 3, 8, 9} 2,70 / 4,20 / 6,00 €


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 / 4,50 €


Hirse-Käse-Krustis 
Paprikasoße, Bratkartoffeln, Fruchtjoghurt 1,80 / 3,30 / 5,00 €

Gyros von der Pute 
Zaziki, Pommes frites, Weißkohlsalat ^{3, 4} 2,30 / 3,70 / 5,40 €

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


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


Wildgulasch mit Pilzen 
Eierspätzle, Pudding „Doppeldecker“ ^{1, 2, 4} 2,30 / 3,70 / 5,40 €

Florentiner Rahmsuppe 
(mit Spinat)

Heringsfilet Matjesart 
(mit Remoulade), Salzkartoffeln ^{1, 3, 9} 2,30 / 3,70 / 5,40 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


Paprikasteak 
Paprikasoße mit frischem Paprika, Pommes chips, Fruchtjoghurt ³ 2,30 / 3,70 / 5,40 €


Vegetarisch gefüllte Zucchini 
Sauce bearnaise, Kartoffelpüree, Kopfsalat mit Zitronendressing ^{1, 3} 2,30 / 3,70 / 5,40 €


Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

FREITAG

15


Jägerschnitzel 
(panierte Wurstscheibe)
Tomatensoße, Spirelli ² 1,50 / 3,00 / 4,50 €


3 gekochte Eier 
Senf-Schnittlauchsoße, Salzkartoffeln, Obst ³ 1,50 / 3,00 / 4,50 €

Hähnchenbrustfilet mit Kräutern mariniert 
Erbsen-Mais-Gemüse, Pommes frites ⁴ 2,30 / 3,70 / 5,40 €


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


Waldbeer Kaltschale 
Eierkuchen mit Zucker und Apfelsmus ³ 1,50 / 3,00 / 4,50 €


Rindfleischstreifen in Senfsoße 
Kartoffelgratin, bunter Salat ^{1, 3} 2,30 / 3,70 / 5,40 €

Hähnchen Cordon Bleu 
(gefüllt mit Putenschinken und Käse)
Zuckerschoten, gebackene Kartoffel-spalten ² 2,70 / 4,20 / 6,00 €


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

Tofupfanne indische Art 
Curryreis, bunter Salat ³ 1,50 / 3,00 / 4,50 €

Erdbeer-Kaltschale 
Paniertes Schweineschnitzel
Bunter Kartoffelsalat ^{1, 3, 9} 2,30 / 3,70 / 5,40 €

Knusprige Hähnchen-Crossies 
Bunter Frühlingssalat, Paprika-Dip ³ 2,30 / 3,70 / 5,40 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

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

Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel 
Mais-Kidneybohnen-Gemüse, Kartoffeltwister 2,30 / 3,70 / 5,40 €

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

KW
29


Mensa Peterssteinweg


Mensa Academica


Mensa Liebigstraße

Mensa Tierklinik


MONTAG
18


Kräuterquark Hausfrauenart 
Salzkartoffeln, Obst ³
1,50 / 3,00 / 4,50 €


Rindfleischstreifen in Senfsoße 
Kartoffelgratin schwedische Art ³
2,30 / 3,70 / 5,40 €

Hähnchen Cordon Bleu 
(gefüllt mit Putenschnitten und Käse)
Romanesco, Pommes frites ²
2,70 / 4,20 / 6,00 €


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


Spaghetti Montanara 
(mit Tomaten-Pilzsoße), geriebener Käse ^{1,4}
1,50 / 3,00 / 4,50 €

Matjesfilet Aalrauch (mit Remoulade), Salzkartoffeln, Obst ^{1,3,9} 
2,30 / 3,70 / 5,40 €

Bierkutschersteak 
(mit Meerrettich gefüllt)
Brokkoli, Kartoffelröstis ^{3,9}
2,70 / 4,20 / 6,00 €


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


Spinat-Dinkel-Plätzchen in knuspriger Panade 
Gemüse-Sahnesoße, Kartoffelpüree ^{1,3}
2,30 / 3,70 / 5,40 €

Hähnchenbrustfilet im Kartoffelmantel 
Erbsen-Mais-Gemüse, Pommes chips ³
2,70 / 4,20 / 6,00 €

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


Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


Kräuterquark Hausfrauenart 
Salzkartoffeln, Obst ³
1,50 / 3,00 / 4,50 €


Rindfleischstreifen in Senfsoße 
Kartoffelgratin schwedische Art ³
2,30 / 3,70 / 5,40 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


DIENSTAG
19


Spaghetti Montanara 
(mit Tomaten-Pilzsoße)
Geriebener Käse ^{1,4}
1,50 / 3,00 / 4,50 €


Paella (Reisgericht mit Hühnerfleisch und Meeresfrüchten) 
1,80 / 3,30 / 5,00 €

Gaucht-Barbecue-Hähnchen 
Maisgemüse, gebackene Kartoffelspalten ⁴
2,70 / 4,20 / 6,00 €


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

Putengulasch 
Salzkartoffeln ³
1,50 / 3,00 / 4,50 €


Paniertes Schweineschnitzel 
Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln ³
2,30 / 3,70 / 5,40 €

Kartoffeltaschen mit Tomate und Mozzarella gefüllt 
Kräutersoße, Reismix, Fruchtjoghurt ¹
2,30 / 3,70 / 5,40 €


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


Kräuterquark Hausfrauenart 
Salzkartoffeln, Obst ³
1,50 / 3,00 / 4,50 €

Steak Mailänder Art 
(auf tomatisierten Spaghetti mit Pilzen), geriebener Käse ^{1,4}
2,30 / 3,70 / 5,40 €

Fischrolade Mykonos 
(mit Blattspinat und Käse gefüllt)
Dillsoße, Kartoffelgratin schwedische Art ^{1,3}
3,00 / 4,50 / 6,50 €


Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


Marinierter Hering Hausfrauenart (mit Remoulade) 
Bratkartoffeln, Rotkohlsalat ^{3,9}
1,80 / 3,30 / 5,00 €

Gaucht-Barbecue-Hähnchen 
Maisgemüse, Gebackene Kartoffelspalten ⁴
2,70 / 4,20 / 6,00 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


MITTWOCH
20


Putengulasch 
Bunte Spirelli
1,50 / 3,00 / 4,50 €


Paniertes Schweineschnitzel 
Kartoffelsalat ²
2,30 / 3,70 / 5,40 €

Hirtenkäse mit Spinat im Blätterteigmantel 
Rainbow Carrots, Kartoffelpüree ^{1,3}
2,70 / 4,20 / 6,00 €


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



Champignonpfanne mit Hirtenkäse 
Sesamreis ⁶
1,50 / 3,00 / 4,50 €


Kasselerpfanne 
Bratkartoffeln, bunter Salat ^{2,3,4,8}
1,80 / 3,30 / 5,00 €

Schellfischfilet Käsetopper 
Schwenkkartoffeln, Gurkensalat mit saurer Sahne ^{1,2,3}
2,70 / 4,20 / 6,00 €


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


Makkaroni 
Tomatensoße mit Thunfisch und Oliven, geriebener Hartkäse ^{1,4,6}
1,50 / 3,00 / 4,50 €

Rindergulasch 
Sauerkraut, Böhmisches Knödel 
1,80 / 3,30 / 5,00 €

Schweinerückensteak mit Frühlingzwiebeln 
Kaisergemüse, Kartoffelbällchen ^{1,2}
2,30 / 3,70 / 5,40 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


Spaghetti Montanara 
(mit Tomaten-Pilzsoße)
Geriebener Käse ^{1,4}
1,50 / 3,00 / 4,50 €

Paniertes Schweineschnitzel 
Kartoffelsalat
2,30 / 3,70 / 5,40 €


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 21

Marinierter Hering Hausfrauenart 
(mit Remoulade), Bratkartoffeln, Rotkohlсалат ^{1, 3, 9} 1,80 / 3,30 / 5,00 €

Putensteak mit Kräuterbutter 
Kaisergemüse, Kartoffelbällchen ¹
2,30 / 3,70 / 5,40 €

Spinat-Dinkel-Plätzchen in knuspriger Panade 
Chilisoße, Brokkoli, Eibly-Zartweizen
2,30 / 3,70 / 5,40 €


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


Kräuterquark Hausfrauenart 
Salzkartoffeln, Obst ³
1,50 / 3,00 / 4,50 €


Wildgulasch mit Pilzen 
Eierspätzle, bunter Salat ^{2, 3, 4}
2,30 / 3,70 / 5,40 €

Schweinerückensteak mit Schinken und Käse überbacken 
Romanesco, Gitterkartoffeln ^{1, 2, 3, 8}
2,70 / 4,20 / 6,00 €


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


Spaghetti Carbonara 
Geriebener Hartkäse ^{1, 2, 3}
1,50 / 3,00 / 4,50 €

Kartoffeltaschen 
mit Frischkäse gefüllt auf buntem Salat, Ciabatta mit Oliven ³
2,30 / 3,70 / 5,40 €

Fischschnitte Narvik 
(mit Krabben-Dillcreme gefüllt), Dillssoße, Schwenkkartoffeln, Vanille-Heidelbeereis ^{1, 3}
2,70 / 4,20 / 6,00 €


Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


Asiatische Gemüsepfanne 
Curryreis,
Obst
1,50 / 3,00 / 4,50 €



Putensteak mit Kräuterbutter 
Kaisergemüse,
Mandelkroketten ¹
2,30 / 3,70 / 5,40 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


FREITAG 22


Asiatische Gemüsepfanne 
Curryreis ² 1,50 / 3,00 / 4,50 €


Schweinerückensteak 
Champignons à la crème,
Pommes frites ³ 2,30 / 3,70 / 5,40 €

Seelachs griech. Art (mit Tomaten, Oliven und Käse überbacken) 
Gemüse-Risotto 
Gurkensalat mit saurer Sahne ^{1, 2, 6}
2,70 / 4,20 / 6,00 €


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


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


Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung 
Gemüse-Sahnesoße,
Petersilienkartoffeln, Birnenkompott ^{1, 3}
1,50 / 3,00 / 4,50 €

Gaucht-Barbecue-Hähnchen 
Kidneybohnen-Mais-Gemüse, Steakhouse Pommes ⁴ 2,70 / 4,20 / 6,00 €


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


Käsesuppe mit Kräutern 
Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelmus ³ 1,80 / 3,30 / 5,00 €

Hirtenrolle 
(Hacksteak mit Zaziki gefüllt)
Reismix, Weißkohlsalat
1,80 / 3,30 / 5,00 €

Hähnchenbrustfilet Piccata 
(in einer Käsepanade)
Erbsengemüse, Pommes frites
2,70 / 4,20 / 6,00 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Indische Joghurtsuppe 
Kartoffelpuffer mit Apfelmus ³
1,50 / 3,00 / 4,50 €

Schweinerückensteak 
Champignons à la crème,
Pommes frites ³
2,30 / 3,70 / 5,40 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!



Der Kulturausschuss macht im Juli eine kurze Pause und tagt wieder am









5.8.2011.

Bis dahin können Kulturangebote im SSZ persönlich abgegeben oder per Post an den Kulturausschuss geschickt werden.

Die Anträge sollten spätestens einen Monat vor Projektbeginn vorliegen.

Alle Infos zur Kulturförderung und das Antragsformular unter:

www.studentenwerk-leipzig.de/kultur

 = 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 €

KW
30


Mensa Peterssteinweg


Mensa Academica

Mensa Liebigstraße

Mensa Tierklinik


MONTAG
25


Gemüsetortellini mit Pilzsoße und geriebenem Hartkäse ^{1,3} 
1,80 / 3,30 / 5,00 €

Wildgulasch 
Apfelrotkohl, Kartoffelbällchen ^{1,2,3,4}
2,30 / 3,70 / 5,40 €

Hähnchenbrustfilet Formaggio 
Pariser Karotten, Pommes frites
2,70 / 4,20 / 6,00 €


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


3 gekochte Eier 
Senfsoße, Salzkartoffeln, Obst ³
1,50 / 3,00 / 4,50 €

Rindergulasch 
Sauerkraut, Böhmisches Knödel
1,80 / 3,30 / 5,00 €

Pfefferhacksteak 
Pfeffersoße, Butterbohnen, Gebackene Kartoffelspalten
2,30 / 3,70 / 5,40 €


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


Brokkolicremesuppe 
HefeklöÙe mit Heidelbeeren
1,50 / 3,00 / 4,50 €

Chili con Carne 
(Rindfleisch-Bohnen-Pfanne)
Fladenbrot
1,80 / 3,30 / 5,00 €

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

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

3 gekochte Eier 
Senf-Schnittlauchsoße
Salzkartoffeln, Obst ³
1,50 / 3,00 / 4,50 €

Schweinebraten mit Rahmsoße 
Apfelrotkohl,
Böhmisches Knödel ³
1,80 / 3,30 / 5,00 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


DIENSTAG
26


Spaghetti Michelangelo 
(Hackfleisch-Schinken-Tomatensoße)
Geriebener Emmentaler Käse ^{1,2,3,8}
1,50 / 3,00 / 4,50 €


Blumenkohl-Käse-Medaillon 
Kräutersoße, Kartoffelpüree, Obst ^{1,3}
1,80 / 3,30 / 5,00 €

Schweinerückensteak in Sesam-Eihülle 
Frittierte Kartoffelchips, bunter Salat ³
2,70 / 4,20 / 6,00 €


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


Kohlroulade 
Specksoße, Salzkartoffeln ^{2,3,8}
1,50 / 3,00 / 4,50 €


Bunte Tortellini mit Käsefüllung 
Tomatensoße mit Basilikum,
Fruchtjoghurt ⁴ 1,80 / 3,30 / 5,00 €

Putensteak Santa Lucia (mit Bohnenpüree und Käse überbacken) 
Pommes frites, Bunter Salat ^{1,2,3}
2,70 / 4,20 / 6,00 €

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

Jägerschnitzel 
(panierte Wurstscheibe)
Tomatensoße, Spirelli, geriebener Hartkäse ^{1,2} 1,50 / 3,00 / 4,50 €

Kasselerrückensteak mit Setzei 
Butterbohnen, Bratkartoffeln ^{2,4,8}
2,30 / 3,70 / 5,40 €

Hirtenkäse mit Spinat im Blätterteigmantel 
Ratatouille, Tomatenreis ^{1,3}
2,70 / 4,20 / 6,00 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


Spaghetti Michelangelo 
(Hackfleisch-Schinken-Tomatensoße)
Geriebener Emmentaler Käse ^{1,2,3,8}
1,50 / 3,00 / 4,50 €


Schweinerückensteak in Sesam-Eihülle 
Frittierte Kartoffelchips,
Bunter Salat ³
2,70 / 4,20 / 6,00 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


MITTWOCH
27


Rindergulasch 
Sauerkraut, Salzkartoffeln ³
1,80 / 3,30 / 5,00 €


Allgäuer Pilzpfanne, Schupfnudeln 
(schwäbisches Kartoffelgericht) ³
2,30 / 3,70 / 5,40 €

Paniertes Schellfischfilet 
Dillsoße, Risotto,
Gurkensalat ^{1,3}
2,70 / 4,20 / 6,00 €


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

Grießbrei mit Butter, Zucker und Zimt 
Erdbeerkompott 1,50 / 3,00 / 4,50 €


Chili con Carne 
(Rindfleisch-Bohnen-Pfanne)
Fladenbrot 1,80 / 3,30 / 5,00 €

Schweinerückensteak 
Champignons à la crème,
Pommes chips ³ 2,30 / 3,70 / 5,40 €


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


Gedünstetes Seelachsfilet in Senfsoße 
Kartoffelpüree, Apfel-Möhrensalat ^{1,3}
1,80 / 3,30 / 5,00 €

Vegetarisch gefüllte Kohlroulade 
Salzkartoffeln ³ 1,80 / 3,30 / 5,00 €

Putengeschnetzeltes Florida 
(mit Ananas und Sprossen)
Gelber Reis mit Rosinen, bunter Salat ^{2,3,4} 2,30 / 3,70 / 5,40 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Wildgulasch 
Eierspätzle,
Bunter Salat ^{3,4}
2,30 / 3,70 / 5,40 €


Paniertes Schellfischfilet 
Dillsoße, Risotto,
Gurkensalat ^{1,3}
2,70 / 4,20 / 6,00 €


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
28


Frikadelle 
Rahmspinat, Salzkartoffeln ^{2,3}
1,50 / 3,00 / 4,50 €

Makkaroni mit Mozzarellasoße 
Fruchtjoghurt
1,50 / 3,00 / 4,50 €

Hähnchenbrust Tobago 
(mit Paprikagemüse und Mandeln)
Gebackene Kartoffelspalten,
Salat ^{1,3} 2,70 / 4,20 / 6,00 €


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


Jägerschnitzel 
(panierte Wurstscheibe)
Tomatensoße, Spirelli, Salzkartoffeln ^{2,3}
1,50 / 3,00 / 4,50 €


Mexikanische Gemüsepfanne 
Pommes frites, Pfirsichkompott ³
1,50 / 3,00 / 4,50 €

Paniertes Hähnchenschnitzel 
Kaisergemüse, Reis
2,30 / 3,70 / 5,40 €


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


Omelett mit Spinatfüllung 
Rahmsauce mit Schnittlauch,
Kartoffelpüree, Obst ¹
1,80 / 3,30 / 5,00 €

Schaschlyk 
mit Letschosoße
Currysreis ³ 2,30 / 3,70 / 5,40 €

Gaucht-Bebarbecue-Hähnchen 
Mais-Champignon-Gemüse, Pommes
frites ^{3,4} 2,70 / 4,20 / 6,00 €


Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


Makkaroni mit Mozzarellasoße 
Fruchtjoghurt
1,50 / 3,00 / 4,50 €


Hähnchenbrust Tobago 
(mit Paprikagemüse und Mandeln)
Gebackene Kartoffelspalten,
Salat
2,70 / 4,20 / 6,00 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

FREITAG
29

Indische Joghurtsuppe 
Kartoffelpuffer mit Apfelmus ³
1,50 / 3,00 / 4,50 €


Gyros von der Pute 
Zaziki, Reis, Weißkohlsalat ^{3,4}
2,30 / 3,70 / 5,40 €


Schweinefilet in Schwarze-Johannisbeer-Soße 
Romanesco, Kartoffelbällchen ¹
3,00 / 4,50 / 6,50 €


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


Hackbraten 
Blumenkohl mit Holländischer
Soße, Petersilienkartoffeln ^{1,2,3,4}
1,50 / 3,00 / 4,50 €

Vegetarische Paprikaschote mit Käse überbacken 
Paprikasoße, Reis, Vanille-Erdbeer-Eis ¹
2,30 / 3,70 / 5,40 €


Alaska Seelachs 
(mit Kräutern-Senf-Creme gefüllt)
Limonensoße, Steakhouse Pommes,
Vanille-Erdbeer-Eis ³
2,70 / 4,20 / 6,00 €


Käsespätzle 
mit Röstzwiebeln ¹
1,50 / 3,00 / 4,50 €

Paniertes Schweineschnitzel 
Schwarzwurzelmüse, Salzkartoffeln ³
2,30 / 3,70 / 5,40 €

Rinderzunge 
Rotweinsauce, Buttererbsen,
Kartoffelbällchen ^{1,2,3,8}
2,70 / 4,20 / 6,00 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Mexikanische Gemüsepfanne 
Kokosnusssreis ³
1,50 / 3,00 / 4,50 €

Frikadelle 
Rahmspinat,
Salzkartoffeln ³
1,50 / 3,00 / 4,50 €

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 €

Veggie-Tag war voller Erfolg

Das Studentenwerk Leipzig veranstaltete am 5. Mai seinen zweiten Veggie-Tag in der Mensa am Park. Das durch eine studentische Initiative angeschobene Experiment, das vom StudentInnenRat der Universität unterstützt wird, verlief erfolgreich. Über 4300 Essen, und damit sogar einige mehr als am Donnerstag der Vorwoche, konnten verkauft werden.

In der gesamten Mensa gab es an diesem Tag kein Fleisch, stattdessen lockte eine bunte Palette an vegetarischen Gerichten: Tofusteak mit Mittelmeergemüse, Falafel mit Joghurt-Limetten-Dip, Kichererbsenpfanne und Gemüsecurry standen auf dem Speiseplan. Wie schon beim ersten Veggie-Tag am 9. Dezember 2010 soll durch das leckere Angebot vor allem gezeigt werden, dass Fleischverzicht genussvoll sein kann. Viele Gäste nutzten wieder die Möglichkeit, ihre Meinung zum Veggie-Tag kund zu tun. Dabei gab es auch Kritik, die meisten Studierenden äußerten sich aber ausgesprochen positiv. Deshalb werden die Aktionen weitergeführt werden. Der nächste Veggie-Tag ist schon in Planung, über Genaueres werden wir Sie im nächsten Heft informieren.

Cafeteria Karl-Heine-Straße schließt im Juli

Nun ist es wirklich amtlich: Die Cafeteria in der Karl-Heine-Straße wird ab dem 9. Juli geschlossen; am 8.7. ist letztmalig geöffnet. Das Studentenwerk muss die Einrichtung leider aus wirtschaftlichen Gründen schließen. Ganz in der Nähe öffnet allerdings bald die Mensa Jahnallee nach einer umfangreichen Sanierung wieder ihre Türen für hungrige Gäste. Neben einer großen Auswahl an schmackhaften und selbst zusammenstellbaren Mittagessen wird es hier auch ein umfangreiches Cafeteriaangebot geben.

Das Studentenwerk bedankt sich bei allen Gästen, die der Cafeteria in der Karl-Heine-Straße jahrelang die Treue gehalten haben und hoffen, Sie bald in der neuen Mensa Jahnallee begrüßen zu können.

Infoveranstaltung für schwangere Studentinnen

Für werdende Mütter und Eltern ergibt sich eine Vielzahl von Fragen - von der Studienorganisation mit Kind bis hin zu den Finanzen. Die Sozialberaterin des Studentenwerkes Leipzig bietet dazu am 20. Juli eine Informationsveranstaltung an und informiert darin zu Ämtergängen und Anträgen, zeigt Lösungswege auf und beantwortet konkrete Fragen. Der nächste Informations- und Beratungsabend findet um 17 Uhr im SSZ (Goethestraße 6, Erdgeschoss) statt. Eine Anmeldung per Mail ist dafür erforderlich: engelhardt@studentenwerk-leipzig.de. Die Veranstaltung ist kostenlos und offen für die Studierenden aller dem Studentenwerk zugeordneten Hochschulen. Dies ist die letzte Infoveranstaltung vor der Semesterpause!

Wichtiger Hinweis des BAföG-Amtes

Digital signierte E-Mails können vom BAföG-Amt leider nicht angenommen werden. Es ist ebenfalls nicht möglich, per E-Mail rechtswirksame Willenserklärungen (z.B. BAföG-Anträge, Widersprüche, Änderungsanzeigen) abzugeben. Dafür muss der konventionelle schriftliche Weg eingehalten werden, bei dessen Nutzung einzuhalten Fristen, Termine und sonstige Formvorschriften zu beachten sind. Anfragen per E-Mail können leider nicht vorrangig beantwortet werden. Da aus Datenschutzgründen der elektronische Weg nicht für Mitteilungen unter Verwendung personenbezogener Einzeldaten genutzt werden soll, bittet das Amt für Ausbildungsförderung dringend alle Betroffenen darum, stets die Postanschrift mitzuteilen.

In eigener Sache – Auswertung des Feedbackbogens

In der Maiausgabe der „Eins für Sieben“ hatten wir unsere Leser aufgefordert, uns mitzuteilen, wie sie unser Magazin beurteilen. Über 90 Prozent der Einsender bewerteten unsere Inhalte als interessant und abwechslungsreich. Trotzdem haben sich viele Leser ein noch breiteres Themenspektrum gewünscht. Gerne mehr erfahren

würden sie über die Mensa, insbesondere über die Rezepte und die Herkunft der Nahrungsmittel. Auch das Thema Umweltschutz spielt eine wichtige Rolle. Den dritten thematischen Schwerpunkt bildeten Veranstaltungshinweise: Viele Leser wünschen sich im Heft eine Rubrik mit Ausgehtipps. Was ebenfalls genannt wurde sind studiengangsbezogene Tipps oder Themen, die generell die Hochschulen berühren. Das können wir mit unserem Studentenwerks-Magazin allerdings nicht umsetzen.

Kontrovers diskutiert wurde das Layout der „Eins für Sieben“. Während sich ein Großteil der Teilnehmer zufrieden zur Farb- und Schriftgestaltung und dem Format äußerte, erreichte uns auch deutliche Kritik. So wünschten sich einige Leser eine völlig neue Farbkonzeption. Auch die Titelbilder gefelen zum Teil nicht. Fast alle Befragten fanden es gut, dass sich im Heft die Speisepläne der Mensen und Beiträge der StudentenInnenRäte befinden.

Wir werden versuchen, Ihre Anregungen schrittweise umzusetzen und das ein oder andere aufzugreifen. Bei allen Teilnehmern möchten wir uns an dieser Stelle noch einmal für ihr Feedback bedanken!

Die Redaktion

Nächster Kulturausschuss

Das Studentenwerk Leipzig unterstützt regelmäßig studentische Veranstaltungen und Kulturprojekte. Theaterinszenierungen, Filmdrehs, Konzerte – vieles wird erst durch die aus Semesterbeiträgen finanzierte Kulturförderung möglich. Rund einmal im Monat tagt der Kulturausschuss des Studentenwerkes und entscheidet über die finanzielle Unterstützung vieler Projekte. Die nächste Sitzung findet am 5. August 2011 statt. Bis dahin können Kulturträger persönlich im SSZ abgegeben oder per Post an den Kulturausschuss geschickt werden. Bitte beachten Sie jedoch die Frist in Bezug auf Ihr Projekt (spätestens einen Monat vor Projektbeginn sollte der Antrag vorliegen). Weitere Infos und der Antrag unter: www.studentenwerk-leipzig.de/kultur

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

Der BAföG-Tipp des Monats

Rentiert es sich einen BAföG-Antrag wegen 10 Euro Förderung zu stellen? Ja!! Damit wird von den GEZ-Gebühren befreit.

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

Hartmut Koch, Leiter des Amtes für Ausbildungsförderung



Foto: Stephan Flad

Impressum



(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

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

Heft Nr. 52, 01.07. - 31.07.2011

Herausgeber: Studentenwerk Leipzig,
 Anstalt des öffentlichen Rechts

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

Foto Rückseite: Daniel Stockheim, Rostock
Titelfoto: Swen Reichhold

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

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

„Wege wagen“

Wanderausstellung
zum 2. Fotowettbewerb
der ostdeutschen
Studentenwerke

Juli/August
Studentenwerk Leipzig
Goethestraße 6, 1.+2. Etage



STUDENTENWERK
LEIPZIG