

Eins für Sieben

01.04. - 30.04.2011

Nr. 49

Das Hochschulmagazin des Studentenwerkes Leipzig



Mit dem Rad ins Sommersemester

In der Selbsthilfewerkstatt können
Studierende ihr Fahrrad frühjahrsfit machen



Kursprogramm Sommersemester 2011

Fitness: Bauch-Beine-Po

Zeit: ab 8.4.11 freitags 14:00-15:00 Uhr, (Dauer 10 Stunden)

Kursleiterin: Judith Biewendt

Fitness: Ausdauer und Muskeltraining durch Orientalischen Tanz und Folklore

Zeit: ab 27.4.11 mittwochs 16:00-17:00 Uhr, (Dauer 10 Stunden)

Kursleiterin: Cornelia Ketboga

Stressbewältigung – Zeitmanagement

Zeit: Donnerstag 28.4.11, 8:30-16:30 Uhr, (Dauer 8 Stunden)

Kursleiter: Dipl.-Psych. Kay-Uwe Solisch

Bewältigung von Prüfungsangst

Zeit: Dienstag, 3.5.11, 8:30-16:30 Uhr, (Dauer 8 Stunden)

Kursleiter: Dipl.-Psych. Kay-Uwe Solisch

Crash-Kurs Bewerbung

Zeit: Mittwoch, 4.5.11, 16:00-20:30 Uhr, (Dauer 8 Stunden)

Kursleiterin: Martina Band, selbstständige Wirtschaftsberaterin

Konfliktbewältigung, Mediation, Umgang mit schwierigen Menschen

Zeit: Donnerstag, 5.5.11, 8:30-16:30 Uhr, (Dauer 8 Stunden)

Kursleiter: Dipl.-Psych. Kay-Uwe Solisch

Gedächtnistraining für Studierende

Zeit: Samstag, 14.5.11, 10:00-16:00 Uhr, (Dauer 6 Stunden)

Kursleiterin: Dr. Lusine Karapetian

Assessment Center Training

Zeit: Mittwoch, 18.5.11, 16:00-20:30 Uhr

Referentin: Martina Band, selbstständige Wirtschaftsberaterin

Rhetorik für Studierende – Reden vor Gruppen

Zeit: Wochenende 20.-22.5.11 (Dauer 15 Stunden)

Freitag 18:00-21:15 Uhr, Samstag 10:00-16:00 Uhr

und Sonntag 10:00-15:45 Uhr

Kursleiter: Prof. Hans-Christian Neumann, Sprechwissenschaftler

Workshop Bewerben über Internet und Jobbörsen

Zeit: Mittwoch, 25.5.11, 16:00-18:30 Uhr

Kursleiterin: Martina Band, selbstständige Wirtschaftsberaterin

Infos unter: www.studentenwerk-leipzig.de/kurse
Ansprechpartnerin: Beate Wolff (wolff@studentenwerk-leipzig.de)

Liebe Leserinnen und Leser,

Wir begrüßen Sie im Sommersemester 2011! Wir hoffen, Sie haben die vorlesungsfreie Zeit gut überstanden, sind gut durch alle Prüfungen gekommen, haben alle Hausarbeiten abgegeben und konnten sich trotz allem ein bisschen erholen.

Schöne Frühlingstage hatten wir bereits im März – und schönes Wetter macht auch das Fahrradfahren noch viel angenehmer... Vielleicht gibt es jetzt im Frühling das ein oder andere am Fahrrad, was nach der Winterpause wieder instand gesetzt werden muss? In der Fahrradselbsthilfe-Werkstatt „Radgeber“ kann man als StudentIn unter Anleitung von

Profis kostenlos am Rad schrauben und basteln. Unser „Titelmodell“ Johanna Steiner ist bereits eine treue Besucherin der Werkstatt und macht sich mit ihrem Freund regelmäßig dorthin auf, um ihr altes Fahrrad wieder auf den neuesten Stand zu bringen – zu lesen auf Seite 4.

Schon jetzt will das Studentenwerk auf seinen zweiten Veggietag in der Mensa am Park aufmerksam machen. Nach dem ersten fleischlosen Tag im Dezember 2010 wird es Anfang Mai eine Neuauflage geben – das Küchenteam verspricht köstliche Gerichte rund um Gemüse und Co. Was der Verzicht auf Fleisch an nur einem solchen Tag bewirken kann, ist auf Seite 6 zu finden.

Thema im April sind außerdem die Kulturförderung des Studentenwerkes auf der Seite 7 und die Vorstellung der psychologischen Beratungsstelle für Studierende (Seite 8). Beides sind Angebote, die aus studentischen Semesterbeiträgen finanziert werden. Außerdem haben wir wieder einen Beitrag von Tutoren des Studentenwerkes Leipzig im Heft, die zur Arabischen Woche einladen. Wir setzen unsere Serie fort und stellen die Cafeteria am Dittrichring vor.

Wir wünschen allen einen guten Start ins Sommersemester und wie in jedem Heft auch diesmal viel Vergnügen beim Lesen!

Die Redaktion



Inhalt:

Mit dem Rad ins Sommersemester	4	Speisepläne	11-25
Lust auf Gemüse	6	Studierende für Studierende	16
Vom Hörspielsommer bis zur Faschingsparty	7	Vorgestellt: Die Cafeteria Dittrichring	17
Zuhören und helfen	8	News und Tipps	26
Drei Tage Orient mitten in Leipzig	9	Impressum	27
Feminismus heute?	10		

Mit dem Rad ins Sommersemester

In der Selbsthilfwerkstatt können Studierende ihr Fahrrad fahrfähig machen

Von Tina Stepan

Mantel und Schläuche wechseln, die Bremsen reparieren und das Rücklicht in den Stand setzen – montags ist meist Johannas Fahrrad-Reparatur-Tag. Dann bastelt die Germanistikstudentin im „Radgeber“ zusammen mit ihrem Freund an ihrem betagten Fahrrad herum.

„Ich schätze, mein Rad ist aus den Fünzfingern“, sagt Johanna über ihren Drahtesel. Ihr Freund hatte ihr das Fahrrad auf dem Flohmarkt besorgt, als sie von ihrem Auslandssemester zurückkehrte. Nun müssen beide erst mal schrauben, bis das Rad wieder komplett verkehrstauglich ist und alles wieder läuft. Dazu sind Johanna und ihr Freund im „Radgeber“, einer Fahrradselbsthilfwerkstatt, schon so etwas wie Stammgäste. Die beiden können dort so oft und so lange reparieren, wie sie wollen, denn das Schrauben in der Selbsthilfwerkstatt ist für Studierende kostenlos. Nur eben selbst müssen sie es tun. Das notwendige Know how liefern Radgeber-Betreiber Maik oder einer seiner Mitarbeiter, die notwendigen Ersatzteile kann man entweder gebraucht oder neu, aber günstig im Radgeber bekommen. An den Wänden sind außerdem diverse Reparatur-Anleitungen befestigt, und aus dem übersichtlich angeordneten Spezialwerkzeug kann je nach Problemlage gewählt werden.

„Viele wissen nicht, dass wir kein Fahrradladen und auch keine Werkstatt sind, in der man sein Rad von uns reparieren lassen kann“, erklärt Maik. „Wenn manche Leute hören, dass sie hier allein reparieren müssen, wollen sie gleich wieder gehen“, erzählt der Radgeber-Mit-

Foto: Sven Reichhold



Johanna und ihr Rad vom Flohmarkt

begründer. „Aber wir schauen dann zusammen, wie wir das Rad wieder hinkriegen, und dann verlassen die meisten hinterher stolz den Laden, wenn sie alles selbst gemacht haben“, freut er sich. Leider passiert es hin und wieder, dass Studierende versuchen, das Rad reparieren zu lassen, ohne selbst etwas zu tun. „Aber das kann ich gar nicht leisten. Klar, am Anfang muss man auch mal zeigen, wie ein bestimmter Handgriff geht, aber den Rest sollen die Studis schon selbst machen“. Rund 60 oder 70 Leute kommen pro Tag in den Radgeber und machen alles, was so anfällt: Größere Reparaturen an Rahmen oder Bremsen, aber auch Kleinigkeiten wie etwas Öl auf die Fahrradkette oder einen „Platten“ beheben –all das kann man ohne Probleme im Radgeber erledigen.

Insgesamt 12 Arbeitsplätze stehen zur Verfügung, an denen man sein Rad aufbocken kann. Termine werden nicht vergeben, man kommt während der Öffnungszeiten vorbei und legt los, wenn ein Platz frei ist. Falls die Montageständer alle belegt sein sollten, kann man zwischendurch in der kleinen Radgeber-Bibliothek stöbern oder nebenan einen Kaffee trinken gehen. „Schön wäre es, wenn manche Leute etwas geduldiger wären. Immerhin können sie bei uns kostenlos schrauben, bekommen unser Fachwissen, Spezialwerkzeug und einen Arbeitsplatz zur Verfügung gestellt“, erzählt Maik. Dass die Werkstattnutzung kostenlos ist, ist auch für Johanna ein Hauptargument. „Wir wollen zwar auch alles selbst machen, aber ich könnte mir die Reparatur anderswo gar nicht leisten“, bekennt die Studentin. Der Radgeber ist eine der beiden Selbsthilfwerkstätten, die aus dem sogenannten Mobilitätsfonds des Studentenwerkes finanziert werden. Jeder Studierende zahlt zusammen mit dem Semesterbeitrag auch 1 Euro in diesen Fonds. Ein Teil davon wird so eingesetzt, dass Rad fahrende Studenten davon profitieren – und beispielsweise die Selbsthilfwerkstatt kostenlos nutzen können. Als Nachweis muss lediglich ein gültiger Studentenausweis vorgezeigt und die Matrikelnummer hinterlegt werden.

Fahrrad-Selbsthilfwerkstatt Radgeber

Leipayastraße 5

geöffnet:

Montag bis Freitag 11-19 Uhr
(außer an Feiertagen)

<http://radgeber.rueckenwind-leipzig.de>

Fahrrad-Selbsthilfwerkstatt in der VILLA

Lessingstraße 7

geöffnet:

montags und dienstags jeweils
16 bis 19 Uhr

www.fahrradwerkstatt-leipzig.de



**STUDENTENWERK
LEIPZIG**

Wir bilden aus!

**Das Studentenwerk Leipzig bildet Köchinnen und Köche aus.
Die Bewerbungsfrist läuft bis zum 30. April. Alle Infos unter:
www.studentenwerk-leipzig.de/ueber-uns/berufsausbildung**

Lust auf Gemüse

Am 5. Mai wird in der Mensa am Park wieder ohne Fleisch gekocht!

Von Angela Hölzel

Fleischlose Ernährung liegt im Trend. Immer mehr Menschen verbinden damit positive Effekte – für die eigene Gesundheit, für die Umwelt und den Genuss am Essen. Besonders junge Menschen setzen sich zunehmend mit ihrer Ernährung auseinander und stellen dabei fest: Vegetarisches ist bunt, vielfältig und nahrhaft. Der freudlose Anstrich der fleischlosen Ernährung ist jedenfalls verschwunden, der Genuss steht bei vegetarischem Essen in bestem Einklang mit der Vernunft.

Jetzt haben sogar einige Leipziger Restaurants im März ihren ersten Veggie Day durchgeführt. Das Studentenwerk fühlt sich als Leipziger Vorreiter – der 1. Veggie-Tag ging hier schon im Dezember des vergangenen Jahres über die Bühne. Am 5. Mai ist es nun wieder einmal so weit: Erneut will die Mensa am Park Lust und Appetit auf mehr vegeta-

risches Essen machen. Das durch eine studentische Initiative angeschobene Experiment, das vom StudentInnenRat der Universität unterstützt wird, geht damit in die zweite Phase. Am 5. Mai wird es in der Mensa am Park ausschließlich vegetarische Angebote geben, auch um das Nachdenken über die Intensität des Fleischkonsums anzuregen.

Die Mensa möchte beweisen, dass vegetarische Küche gut und einflussreich sein kann und sogar satt macht. Vegetarisches Essen ist zudem gesund, der Verzehr von zu viel Fleisch und Wurst ist in Wohlfühl-Ländern eine der Hauptursachen für das Entstehen von Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Magenkrebs. Schon beim 1. Veggie-Tag wurde von Seiten des Studentenwerkes dahingehend argumentiert, dass Fleischliebhaber nicht zum Vegetarier umgezogen werden, sondern einfach nur dazu bewegt werden sollen, über

den eigenen Tellerrand hinauszuschauen und auch einmal über die Aufzuchtbedingungen von Tieren und die Verarbeitung des Fleisches nachzudenken.

Würden mehr Menschen auf das tägliche Fleischessen verzichten, könnten sich allgemein die Aufzuchtbedingungen der Tiere verbessern und damit die Qualität dessen, was am Ende auf unseren Tellern landet.

Im Mai wird das Studentenwerk Leipzig Fleisch aus artgerechter Tierhaltung, das natürlich etwas teurer ist, in der Mensa am Park anbieten. Das Studentenwerk hofft, dass dieses Angebot unter den Mensagästen viel Anklang finden wird.

Jetzt wünscht das Team der Mensa am Park aber erst einmal für den Veggie-Donnerstag am 5. Mai einen guten Appetit!

Foto: Christian Hüller



Gut geault auch ohne Fleisch: Im Mai gibt's den zweiten Veggie-Tag in der Mensa am Park

Vom Hörspielsommer bis zur Faschingsparty

Das Studentenwerk Leipzig unterstützt studentische Kulturprojekte

Von Irene Ristau

Hörspielsommer, TV-Fasching, Campusfest, Internationale Studentische Woche, StuRakete – diese Veranstaltungen sind vielen Leipziger Studierenden ein Begriff. Was viele jedoch nicht wissen ist, dass alle Veranstaltungen eines gemeinsam haben: Sie werden finanziell bezuschusst aus der Kulturförderung des Studentenwerkes Leipzig. Eine Vielzahl studentischer Kulturprojekte werden aus diesem „Fördertopf“ unterstützt. Doch wie wird die finanzielle Unterstützung vergeben und was muss man tun, um welche zu bekommen?

Einmal im Monat treffen sich die vier Mitglieder des Kulturausschusses im Studentenwerk in der Goethestraße 6, um die bis zum Sitzungstermin eingegangenen Kulturanträge zu prüfen und die Fördermittel zu vergeben. Der Kulturausschuss ist das Gremium, das vom Verwaltungsrat des Studentenwerkes Leipzig eingesetzt wird, um die Kulturförderung gemäß den Richtlinien umzusetzen. Im Ausschuss, der sich aus vier Mitgliedern zusammensetzt, arbeiten neben zwei Mitarbeiterinnen zwei studentische Vertreter des Verwaltungsrates des Studentenwerkes. Per Konsensentscheidung wird hier abgestimmt, ob ein Projekt gefördert werden kann und in welcher Höhe. Einen Kulturantrag kann man sich auf den Webseiten des Studentenwerkes herunterladen. Dort findet man auch die Förderrichtlinien und



Foto: Daniel Stahl

Szene aus „Ernidrigte und Beleidigte“, einem aktuellen Stück der Cammerspiele Leipzig*

einen ausführlichen Leitfaden zur Antragstellung. „Bei den von uns geförderten Projekten sollen sich Studierende in etwas möglichst Studienfernem erproben können. Es soll eine gewisse Distanz zum Studium erkennbar werden“, erklärt Mathias Becker, studentisches Mitglied im Kulturausschuss. „Zu einem ganzheitlichen Studium gehören auch kulturelle studentische Aktivitäten als Ausgleich und Hobby.“

Tom Beyer, der zweite studentische Vertreter, betont, dass die Kulturförderung eine sehr gute und sinnvolle Sache ist: „Die Idee, durch das Studentenwerk gebündelt Leistungen für die Studierenden aller Hochschulen Leipzigs zu erbringen, gilt auch für die Kulturförderung. Es gibt einen Topf, in den jeder Student einen kleinen Obolus einzahlte und aus dem dann sowohl kleinere als auch größere kulturelle Projekte gefördert werden können.“ Dieser Obolus ist Teil des Semesterbeitrages, den jeder Studierende zahlt.

Mathias Becker und Tom Beyer ist es wichtig, dass nicht nur Großveranstaltungen und Konzerte unterstützt,

sondern auch kleinere Projekte und ungewöhnliche Konzepte vom Studentenwerk gefördert werden. Die beiden Studenten unterstreichen dabei, dass sich darin alle Mitglieder des Ausschusses einig sind, auch darin, dass man sich wünschen würde, mehr Projekte von Studierenden kleinerer Hochschulen zu fördern, denn in der Mehrzahl kämen die Anträge von Studierenden der Universität und der HTWK Leipzig. „Wir als Kulturausschuss freuen uns immer wieder, wenn wir Studierenden helfen können, neue Ideen umzusetzen“, bekräftigen Tom Beyer und Mathias Becker ihre Aufforderung an ihre Kommilitonen: „Informiert Euch – es ist gar nicht schwer, Förderung zu bekommen!“

Wer Interesse hat, ein studentisches, nichtkommerzielles Kulturprojekt fördern zu lassen, findet alle Informationen zu Richtlinien und Antragstellung auf der Webseite des Studentenwerkes unter: <http://www.studentenwerk-leipzig.de/kultur>.

*Die Cammerspiele Leipzig werden durch Mittel der Kulturförderung des Studentenwerkes unterstützt. Dieses Stück – frei nach Fjodor Dostojewski – läuft im April fünf Mal bei den CAMMERSPIELEN.

CAMMERSPIELE LEIPZIG in der Kulturfabrik Leipzig | Kochstr. 132, 04277 Leipzig | Fon/Fax: 03 41 - 30 67 606
Karten: 9,- Euro | 6,- Euro (ermäßigt) Reservierungen: 03 41 - 30 67 606 | cammer@cammerspiele.de
Weitere Infos und Termine unter: www.cammerspiele.de

Zuhören und helfen

Studentenwerk Leipzig steht Studierenden mit Rat und Tat zur Seite

Von Irene Ristau

Die Semesterferien gehen dem Ende entgegen und viele Leipziger Studierende haben in den vergangenen Wochen schwierige Prüfungen durchgestanden, umfangreiche Hausarbeiten vollendet oder zeitintensive Praktika absolviert. Doch das neue Semester will geplant werden. Referate, Klausuren, Leistungsdruck und Zeitmangel lassen für manchen kaum Zeit zum Durchatmen und können psychisch stark belastend sein.

Wer bei der Bewältigung seines Studiums mit unlösbaren Problemen konfrontiert wird, die psychisch belasten, für den bietet das Studentenwerk Leipzig Hilfe an. Mit der Klinik für Psychosomatische Medizin und Psychotherapie am Leipziger Universitätsklinikum hat das Studentenwerk eine Kooperation geschlossen. In der Beratungsstelle für Studierende in der Semmelweisstraße 10 kann man professionellen psychologischen Rat bekommen, der kostenlos und vertraulich ist. „Wenn ein Student unsere Hilfe braucht, tritt er zunächst telefonisch oder per E-Mail mit uns in Kontakt“, sagt Dr. Birgit Wagner, Diplom-Psychologin und Leiterin der Beratungsstelle. Die meisten Studierenden kämen während des Semesters zu ihr und ihrer Mitarbeiterin Anke Hoffmeier, doch auch in den Semesterferien sind die Beraterinnen für die Studierenden da.

Im vergangenen Jahr suchten über 230 Studierende die Beratungsstelle auf, wovon jeder Vierte studiumsbezogene Probleme wie Prüfungsängste, Schreibblockaden, Studienabschlussprobleme oder Lern- und Arbeitsstörungen hatte. Die Mehrheit braucht jedoch Hilfe, um persönliche Schwierigkeiten zu bewältigen, die nicht ursächlich mit dem Studium zusammenhängen. Darunter fallen



Dr. Birgit Wagner leitet die Beratungsstelle für Studierende

vor allem Ängste, Partnerschaftsprobleme, psychosomatische Beschwerden, traumatische Erlebnisse, Identitäts- und Selbstwertprobleme. Neben Angst-, Anpassungs- und Persönlichkeitsstörungen ist Depression die am häufigsten gestellte Diagnose. „Damit spiegeln unsere Verdachtsdiagnosen den psychotherapeutischen Alltag wieder, denn Depression ist die Volkskrankheit Nummer 1“, resümiert Dr. Wagner. Zusammen mit ihrer Mitarbeiterin führt sie etwa 8 bis 15 Beratungsgespräche mit

Studierenden pro Woche. „Wir sind dazu da, das Fenster zu öffnen und zu zeigen, was es für Lösungsmöglichkeiten für jeden einzelnen gibt. Dazu gehören Selbsthilfegruppen, tagesklinische oder stationäre psychiatrische Behandlungen sowie Kurse mit der Zielrichtung Stressbewältigung oder Zeitmanagement, die vom Studentenwerk angeboten werden.“

Wichtig ist, dass in der Beratungsstelle selbst keine Psychotherapie stattfindet, sondern weitere Be-

handlungswege vorgeschlagen werden. Dabei legen Birgit Wagner und Anke Hoffmeier besonderen Wert darauf, die Vorstellungen des einzelnen Studierenden zu beachten und seine aktuelle Studiensituation zu berücksichtigen. Gemeinsam sollen erste Schritte getan und im Gespräch Auslöser und Ursachen der Beschwerden gefunden werden. Meistens wird dem Studierenden dann eine ambulante Weiterbehandlung in Form einer Psychotherapie oder Verhaltenstherapie nahe gelegt, eine tagesklinische oder stationäre psychotherapeutische Behandlung empfohlen. Das Besondere an der Beratungsstelle für Studierende ist, dass diese hier rasch und unkompliziert Unterstützung erhalten und im Fall einer Weiterbehandlung in der Klinik für Psychosomatische Medizin und Psychotherapie relativ kurzfristig ein Therapieplatz realisiert werden kann.

Alle Ratsuchenden können sich näher informieren unter:
www.studentenwerk-leipzig.de/beratung/psychologische-beratung

Infos gibt es auch auf Webseite der Klinik und Poliklinik für Psychosomatische Medizin und Psychotherapie:
<http://psychsom.uniklinikum-leipzig.de> → Patienteninformationen
 → Ambulanzen und Sprechstunden
 → Beratungsstelle für Studierende

Drei Tage Orient mitten in Leipzig

Im April laden die Tutoren des Studentenwerkes während einer Arabischen Woche zu „Tausend und einer Nacht“ ein

Von **Stefanie Clauß**, Tutorin des Studentenwerkes Leipzig

Mit einem vielversprechenden Projekt machten die Tutoren des Studentenwerkes Leipzig schon zu Jahresbeginn den Auftakt einer internationalen Reihe. Mit einer Russischen Woche starteten sie im Januar erfolgreich in ihr Projekt „Länderwochen“. Auf einer Reise zwischen Kultur, Land und Leuten stellten sie den Gästen Russland einmal ganz anders vor. Nach diesem aufregenden Start folgt nun die Fortsetzung....

In Kooperation mit dem Referat für ausländische Studierende und VASA präsentieren die Tutoren des Studentenwerkes nun im April eine Arabische Woche mit vielen Überraschungen.

Am 11. April beginnt eine spannende Reise durch den Orient! Im Café der fünf Kontinente (Wohnheim Straße des 18. Oktober 33) gibt es um

17 Uhr einen Abriss über die wichtigsten Informationen zu Arabien. In gemütlicher Atmosphäre besteht die Möglichkeit, mit vielen arabischen Studenten in Kontakt zu treten und ein bisschen Arabisch zu lernen. Ob „Couscous“, „Tajin“, „Mansaf“ oder „Makluba“ – bei einem Kochkurs, der alle Sinne berührt, zeigen „Spitzenköche“ ab 18 Uhr was es heißt, sich auf eine kulinarische Rundreise zu begeben. Mit vollem Bauch geht es anschließend zur Kinovorstellung des kritischen Films „Reel bad Arabs“.

Eine Rezitation arabischer Gedichte führt am 12. April ab 17 Uhr im Seminarraum S202 des Orientalischen Instituts in die Welt der Wüsten, Karawanen und großen Gefühle. Ab 20 Uhr wird außerdem im Café der fünf Kontinente der Film „Das Herz von Jenin“ gezeigt.

Den krönenden Abschluss der Arabischen Woche bildet am 13. April ab 15 Uhr die Kalligraphieausstellung samt Workshop im Café der fünf Kontinente. Hier kann man nicht nur lernen, seinen Namen in Arabisch zu schreiben, sondern auch in die faszinierende Welt der arabischen Schrift eintauchen.

Alle Interessierten sind ab 20 Uhr herzlich dazu eingeladen, sich auf eine weitere Entdeckungsreise durch Arabien zu begeben. Im Rahmen eines Vortrags wird hier auf Politik, Lebensweise und Sprache eingegangen. Anschließend gibt es die Möglichkeit zur Diskussion über aktuelle politische und gesellschaftliche Ereignisse in Arabien.

Weitere Informationen auf:
www.study-in-leipzig.de/tutoren



Den Auftakt einiger Länderwochen machte zu Jahresbeginn eine Russische Woche – nun folgt im April der Ausflug in die Arabische Welt – angeboten von den Tutoren des Studentenwerkes Leipzig

Feminismus heute?

Gedanken zum Workshop am 9. April 2011

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

Der Weltfrauentag feierte in diesem Jahr sein 100. Jubiläum. Die „feministische Debatte“ ist in aller Munde – ob es nun um die Feigheit der Frauen, Frauen in Führungspositionen, führende FeministInnen, „Alphamädchen“ oder eine neue Rektorin geht. Fernab medialer Unterhaltung und Schlagzeilen stellt sich dennoch die Frage, ob der Feminismus noch zeitgemäß sei – oder doch eher altmodisch und vor allem eins: überholt.

Ist der Feminismus wirklich alt und verstaubt? Hat er sich die Zähne ausgebissen und längst den Löffel abgegeben an erfolgreiche Powerfrauen wie Kristina Schröder? Wie man sieht: Frauen haben's doch drauf. So schlimm kann es also nicht sein.

Aber wie weit ist es mit der Selbstbe-

stimmung her? Selbstbestimmtheit und Emanzipation standen schon immer auf den Fahnen der Frauenbewegung. Die sächsische Staatsregierung ist jedenfalls der Meinung, Gleichstellung sei erreicht – und kürzte jüngst den kompletten Etat für Gleichstellungspolitik, um es in die Förderung künstlicher Schwangerschaften umzuwidmen. Da ist sie wieder: die Selbstbestimmtheit. Frau sein und Karriere machen ist erlaubt – vorausgesetzt, frau hat auch noch Zeit für ihre Kinder...

An der Frage des Mutterwerdens scheiden sich die GeisterInnen. Es wird also zu ergründen sein, welche Rollenbilder beständig weitergegeben werden und woran das liegt. Nur weil es zurzeit noch mehrheitlich Kindergärtnerinnen gibt, heißt es nicht, dass Männer unterdrückt werden, geschweige denn das patriarchale Herrschaftsgefälle aufgehoben

wären. Kann man also von Übervorteilung sprechen, dass Frauen, auch durch die deutsche Gesetzgebung, bevorzugt in der Mutterrolle gesehen werden oder sollten wir nicht hinterfragen, was das gleichzeitig bedeutet: die Erschwerung des Zutritts von Frauen in die öffentliche Sphäre.

Der Workshop „Feminismus heute?“ findet am 9. April von 13-18 Uhr im Ziegenledersaal der Universität Leipzig S010, Universitätsstraße 1 statt. Referentin ist die Autorin des Buches „Feministische Theorie“, Andrea Trueman. Das Buch ist in der Reihe „theorie.org“ im Schmetterling-Verlag erschienen.

Um eine Anmeldung für den Workshop bis zum 6. April 2011 per E-Mail an rhl@stura.uni-leipzig.de wird gebeten.

Zweiter Leipziger Science Slam: Wissenschaft mal anders!

Songslams oder Poetryslams – wer kennt sie nicht? MusikerInnen und Literaturbegeisterte, die im Wettstreit gegeneinander einen Abend lang zur Unterhaltung des Publikums ihr Können zeigen, doch was, wenn dieses Konzept einmal auf die Wissenschaften übertragen wird?

Die Kompetenzschule ELSYS hat es vorgemacht und veranstaltet am 18. April 2011 um 20 Uhr den 2. Leipziger Science Slam im „Horns Erben“. Hierbei sollen Promovierende angeregt werden, ihre Themen innerhalb von 10 Minuten auch mal auf andere Art und Weise zu präsentieren, nicht nur mit Powerpoint und Overhead-Projektor. Kreativität ist also gefragt und alles ist erlaubt! Etwas zu gewinnen gibt es natürlich auch, der/dem beste/n TeilnehmerIn winkt der Publikumspreis des „Goldenen Megafons“, selbstverständlich neben einer großen Portion Ruhm und Ehre.

Dem Publikum wird vieles geboten: Wissenschaft einmal ganz anders zu erleben, einen unterhaltsamen Abend haben und selbst die/den beste/n SlammerIn zu küren!

Am 18. April um 20.00 Uhr heißt es also im „Horns Erben“: Bühne frei für den 2. Leipziger Science Slam! Der Eintritt ist frei.

Tanja Nündel, Referentin für Kultur beim StudentInnenRat der Universität Leipzig



Lehrlingswochen in der Mensa am Park



Auszubildende des 3. Lehrjahres kochen für Sie!
4.-29. April 2011 – Aktionstheke im Obergeschoss

KW 13	Donnerstag, 31.03.11	Freitag, 01.04.11	Samstag, 02.04.11
Schneller Teller	Hähnchenbrustfilet Barbecue Butterbohnen Steakhouse Pommes	Halbes Grillhähnchen Kaisergemüse Pommes frites	
Gut und günstig	Asiatische Gemüsepfanne	Frischer Blumenkohl mit Sauce hollandaise und Käse überbacken ¹	
Beliebt und gern gegessen	Heute nicht im Angebot	Heute nicht im Angebot	Bitte informieren Sie sich direkt in der Mensa über das heutige Angebot.
Hauptkomponente	Fleischkäse Forelle in Mandelpanade ^{1, 2, 3, 4}	Lambraten Paniertes Seelachsfilet	
Grill, Pasta, Pizza und Wok	Pastarondell mit verschiedenen Pastasorten und Soßen [1,70 / 3,00 / 4,50]. Veganes Angebot und Tofu an Grill, Wok und Pastarondell. Pizzastücke mit variierenden Belägen [1,50 / 2,40 / 3,00] und verschiedene Wokgerichte [2,30 / 3,50 / 5,00] bzw. [2,80 / 4,00 / 5,50]		
Aktionen Galerie Obergeschoss	Geschlossen	Geschlossen	

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

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

KW 14	Montag, 04.04.11	Dienstag, 05.04.11	Mittwoch, 06.04.11
Schneller Teller	Paniertes Schweineschnitzel Champignons à la crème Pommes frites ³	Hähnchenfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken Zucchinirahmgemüse Gebackene Kartoffelspalten	Riesen-Currywurst Pommes frites ^{2,3,4,8}
Gut und günstig	Heute nicht im Angebot	Heute nicht im Angebot	Soja-Gyros mit Zaziki ³
Beliebt und gern gegessen	Chili con Carne (Rindfleisch-Bohnen-Pfanne)	Heute nicht im Angebot	Heute nicht im Angebot
Hauptkomponente	Pangasiusfilet in Naanbrotteig Röstoppers Philadelphia (gefüllt mit Frischkäse)	3 gekochte Eier Schweinebraten in Biersoße Forelle Müllerart ¹	Gedünstetes Seelachsfilet „Spreewälder Art“ Putengeschnetzeltes Florida (mit Ananas und Sprossen) ^{1,4}
Grill, Pasta, Pizza und Wok	Pastaronelli mit verschiedenen Pasta Veganes Angebot und Tofu an Pizzastücke mit variierenden und verschiedene Wokgerichte [2,30]		
Aktionen Galerie Obergeschoss	Lehrlingswochen Möhrensuppe mit Kresse Wrap mit buntem Salat Knusprige Hähnchen-Crossies ^{2,3}	Lehrlingswochen Pangasiusfilet im Parmesanmantel Mangoldrahmgemüse Kräuter-Kartoffelpüree ^{1,3}	Lehrlingswochen Hausgemachte Kohlrölade Salzkartoffeln ³

KW 15	Montag, 11.04.11	Dienstag, 12.04.11	Mittwoch, 13.04.11
Schneller Teller	Paprikasteak Butterbohnen Pommes frites	Truthahnsteak American (mit Champignons und Käse überbacken) Erbsen-Mais-Gemüse Steakhouse Pommes ¹	Hähnchenbrustfilet mit Kräutern mariniert Leipziger Frühlingsgemüse Gebackene Kartoffelspalten ³
Gut und günstig	Minestrone (Gemüseintopf mit weißen Bohnen und Nudeln) ³	Heute nicht im Angebot	Milchreis mit Butter, Zucker und Zimt Linsenfanne mit Gemüse und Soja-Erbsen-Creme ³
Beliebt und gern gegessen	Heute nicht im Angebot	Heute nicht im Angebot	Kesselgulasch ungarische Art ³
Hauptkomponente	Hühnerfrikassee Alaska-Seelachs (mit Kräuter-Senf-Creme gefüllt) ^{1,3}	Bratwurst Thüringer Art oder Grützwurst Heringshappen in Michelsoße Blumenkohl-Käse-Medaillon ^{1,2,3,4,9}	Fischschnitte Bordelaise (mit pikanter Kräuterauflage)
Grill, Pasta, Pizza und Wok	Pastaronelli mit verschiedenen Pasta Veganes Angebot und Tofu an Pizzastücke mit variierenden und verschiedene Wokgerichte [2,30]		
Aktionen Galerie Obergeschoss	Lehrlingswochen Gefülltes Kalbsschnitzel Brokkoli Bratkartoffeln	Lehrlingswochen Gebratenes Lachsfilet gefüllte Gorgonzola-Tomate Basmati-Wildreis ¹	Lehrlingswochen Gebratene Schweinefiletmedaillons grüne Bohnen im Speckmantel Macairekartoffeln ^{2,3,4}

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, 07.04. | |

Freitag, 08.04. | |

Samstag, 09.04. | |

Puten Cordon bleu (gefüllt mit Putenschinken und Käse) Kaisergemüse Pommes chips ^{1, 2, 3, 8}		Hähnchenbrustfilet Barbecue Butterbohnen Steakhouse Pommes		
Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus Kichererbsenpfanne mit Chilisoße		<i>Heute nicht im Angebot</i>		
<i>Heute nicht im Angebot</i>		Hausgemachter Grünkern-Kartoffellauf ^{1, 3}		<i>Bitte informieren Sie sich direkt in der Mensa über das heutige Angebot.</i>
Frikadelle Butterfisch Müllerart ¹	 	Sauerbraten nach sächsischer Art (mit Sultaninen)		

sorten und Soßen [1,70 / 3,00 / 4,50].
Grill, Wok und Pastarondell.
Belägen [1,50 / 2,40 / 3,00] / 3,50 / 5,00] bzw. [2,80 / 4,00 / 5,50]

Lehrlingswochen Marinierte Spareribs Gebackene Kartoffelspalten Gurksalat mit saurer Sahne ^{2, 9}		Lehrlingswochen Schupfnudelpfanne mit frischem Gemüse (Wok)		
--	---	---	---	--

Donnerstag, 14.04. | |









Freitag, 15.04. | |

Samstag, 16.04. | |










Schweinerückensteak Strindbergart Buttererbsen Pommes frites ³		Gebratene Entenkeule Apfelrotkohl mit Speck Klöße Thüringer Art ³	 	
Allgäuer Pilzpfanne ³		<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>
Erfurter Truthahnragout (mit Champignons und Sahne) Paniertes Flunderfilet ^{1, 4}	  	Schweinegulasch Lachsschnitte mit Tomaten und Käse überbacken Mozzarella-Sticks ¹	  	

sorten und Soßen [1,70 / 3,00 / 4,50].
Grill, Wok und Pastarondell.
Belägen [1,50 / 2,40 / 3,00] / 3,50 / 5,00] bzw. [2,80 / 4,00 / 5,50]

Lehrlingswochen Hähnchencurry mit Paprika und Sprossen Jasminreis ²		Lehrlingswochen Mediterrane Gemüsepfanne Ciabatta mit Oliven		
---	---	---	---	--

 = 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 16	Montag, 18.04.11	Dienstag, 19.04.11	Mittwoch, 20.04.11
Schneller Teller	Hähnchenbrustfilet Florentiner Art (mit Spinatfüllung) Wachstohngemüse Steakhouse Pommes 	Schweinerückensteak mit Mischpilzen überbacken Pommes frites ¹ 	Putensteak schwäbische Art (mit Rahmzwiebeln überbacken) Kaisergemüse Eierspätzle ¹ 
Gut und günstig	Heute nicht im Angebot	Kräuterquark Hausfrauenart mit Salzkartoffeln und Butter ³ 	Käsespätzle mit Röstzwiebeln ¹ 
Beliebt und gern gegessen	Paella (Reisgericht mit Hühnerfleisch und Meeresfrüchten)  	Heute nicht im Angebot	Heute nicht im Angebot
Hauptkomponente	Vegetarisch gefüllte Kohlroulade Rinderzunge ^{2, 3, 8}  	Paprika-Hähnchenkeule Südlicher Blauer Wittling in krosser Kartoffelhülle ³  	Kasselerrückenbraten Seelachsfilet Corn (mit einer Knusperpanade) ^{2, 4, 8}  
Grill, Pasta, Pizza und Wok	Pastaronelli mit verschiedenen Pasta Veganes Angebot und Tofu an Pizzastücke mit variierenden und verschiedene Wokgerichte [2,30]		
Aktionen Galerie Obergeschoss	Lehrlingswochen Parmesanschnitzel vom Schwein Ratatouille Pommes Duchesse ^{1, 3} 	Lehrlingswochen Zanderfilet Müllerinart Rahmwirsing Reismix ^{1, 3} 	Lehrlingswochen Mit Pfefferlingen gefüllte Hähnchenbrust Rahmsoße/Sahnesoße Eierspätzle ^{2, 3} 

KW 17	Montag, 25.04.11	Dienstag, 26.04.11	Mittwoch, 27.04.11
Schneller Teller	Heute nicht im Angebot	Schweinerückensteak in Sesam-Eihülle Butterbohnen Pommes frites ³ 	Hähnchen Cordon bleu (gefüllt mit Putenschinken und Käse) Butterkarotten Gebackene Kartoffelspalten ² 
Gut und günstig	Heute nicht im Angebot	Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelmus Bunte Weizenpfanne ³ 	Linseneintopf mit Wiener Würstchen ^{1, 2, 3, 4, 8} 
Beliebt und gern gegessen	Heute nicht im Angebot	Heute nicht im Angebot	Heute nicht im Angebot
Hauptkomponente	Heute nicht im Angebot	Kohlroulade Seelachsfilet „Takko“ ⁸  	Zaziki Gebackene Tintenfischringe Kartoffeltaschen mit Tomate und Mozzarella gefüllt ^{1, 3, 4}  
Grill, Pasta, Pizza und Wok	Pastaronelli mit verschiedenen Pasta Veganes Angebot und Tofu an Pizzastücke mit variierenden und verschiedene Wokgerichte [2,30]		
Aktionen Galerie Obergeschoss	Heute nicht im Angebot	Lehrlingswochen Gedünstetes Lachsfilet mit Pesto Butterbohnen Zitronenreis 	Lehrlingswochen Rumpsteak gegrillte Zucchini zweierlei Kartoffelpüree 

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, 21.04. | |

Freitag, 22.04. | |











Samstag, 23.04. | |









Hähnchenbrustfilet in Dunkelbier-Apfelsoße Leipziger Allerlei Gebackene Kartoffelspalten ^{2,3} 	Heute nicht im Angebot	
Heute nicht im Angebot	Heute nicht im Angebot	
Heute nicht im Angebot	Heute nicht im Angebot	Bitte informieren Sie sich direkt in der Mensa über das heutige Angebot.
Rührei Karlsbader Rahmgulasch Pangasiusfilet Müllerinart ^{1, 2, 3}   	Heute nicht im Angebot	
sorten und Soßen [1,70 / 3,00 / 4,50]. Grill, Wok und Pastarondell. Belägen [1,50 / 2,40 / 3,00] / 3,50 / 5,00] bzw. [2,80 / 4,00 / 5,50]		
Lehrlingswochen Rumpsteak mit Meerrettichkruste Brokkoli Kartoffelpüree ^{3,9} 	Heute nicht im Angebot	

Donnerstag, 28.04. | |

Freitag, 29.04. | |

Samstag, 30.04. | |

Paniertes Putenschnitzel Kaisergemüse Pommes frites 	Schweinerückensteak mit Würzfleisch überbacken Buttererbsen Pommes frites ¹ 	
Heute nicht im Angebot	Bunte Eblysuppe ³ 	
Heute nicht im Angebot	Heute nicht im Angebot	Bitte informieren Sie sich direkt in der Mensa über das heutige Angebot.
Remoulade Sülze Hausfrauenart (mit Remoulade) Fischschnitte Bulgaria ²   	Gekochtes Rindfleisch Matjesfilet Aalrauch mit Remoulade ^{1, 2, 3, 6, 9}  	
sorten und Soßen [1,70 / 3,00 / 4,50]. n Grill, Wok und Pastarondell. n Belägen [1,50 / 2,40 / 3,00] / 3,50 / 5,00] bzw. [2,80 / 4,00 / 5,50]		
Lehrlingswochen Tandoori Hähnchenbrust mit Birnen-Chutney und orientalischem Reis ^{2,7} 	Lehrlingswochen Zitronen-Thymian-Gnocchis mit Grillgemüse und Currysoße ³ 	

 = 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.

Studierende für Studierende

Besonderes soziales Engagement zur Nachahmung empfohlen

Von Constanze Vieth, Studentische Eltern Leipzig e.V.

Die Studentischen Eltern Leipzig e.V. wurden im vergangenen Herbst mit dem Preis für besonderes soziales Engagement vom Deutschen Studentenwerk ausgezeichnet.

Hier sollen einmal die Mit-Preis-träger – tolle Initiativen von Studierenden und Einzelpersonen – vorgestellt werden. Schließlich hatte auch die Jury auf Übertragbarkeit der Projekte auf andere Hochschulen geachtet. Ehrenamtliches Engagement neben dem Studium braucht oft nur einen entscheidenden kleinen Impuls – vielleicht können auch in Leipzig ähnliche Projekte umgesetzt werden?

Greening the University e.V./ Eberhard-Karls-Universität Tübingen

Der Verein engagiert sich für ein nachhaltiges Bewusstsein der Hochschule und für eine umfassende Bildung all ihrer Angehörigen in ökologischen Fragen. Im Rahmen eines selbst organisierten Studium generale werden Vorlesungen und Seminare veranstaltet, in denen die interdisziplinäre Beschäftigung mit Nachhaltigkeit im Vordergrund steht. In einem Symposium besahen sich internationale Experten die Potenziale der Universität, woraufhin das Rektorat beschloss, das Umweltmanagementsystem EMAS einzurichten und eigene Umweltstandards zu erarbeiten.

www.greening-the-university.de

Studieren ohne Grenzen in Deutschland e.V./ Goethe-Universität Frankfurt am Main

Der Verein unterstützt Studierende aus den Krisengebieten Tschetschenien, Afghanistan und Kongo, indem er Stipendien für ein Studium vor Ort oder in Deutschland vergibt bzw. vermittelt. Als gut qualifizierte Absolventen sollen die Stipendiaten



Foto: Dirk Thierfelder

Preisträger des 4. Studentenwerkspreises für besonderes soziales Engagement

dann ihren Beitrag zum Wiederaufbau ihrer Region leisten. Der Verein arbeitet vor Ort mit internationalen Hilfsorganisationen zusammen und sensibilisiert in Deutschland KommilitonInnen und Öffentlichkeit für die Situation in den Zielgebieten.

www.studieren-ohne-grenzen.org

Na Strane Ticha – Jenseits der Stille/ Universität Osnabrück

Das deutsch-slowakische Projekt widmet sich dem internationalen Austausch über Gebärdensprache und interkulturelle Kommunikation zwischen Hörenden und Gehörlosen. Ein Ergebnis des Projektes ist das erste deutsch-slowakische Gebärdens-Wörterbuch, das bei YouTube verfügbar ist.

www.youtube.com/watch?v=5nf08aMBSO4

Arbeiterkind.de/ Justus-Liebig-Universität Gießen

Arbeiterkind kümmert sich um „Studierende 1. Generation“, die als erste in ihrer Familie ein Studium beginnen. Das Mentorenprogramm wird mittlerweile von mehreren Standorten aus koordiniert und besteht aus 70 Regionalgruppen mit 1

300 ehrenamtlichen Mentoren.
www.arbeiterkind.de

Als Einzelperson wurde **Narcisse Njoya Ngatat** ausgezeichnet. Der aus Kamerun stammende Maschinenbaustudent setzt sich für die Integration und die Belange ausländischer Studierender an der Universität Siegen ein. Als Wohnheimtutor, Asta-Mitglied und studentischer Verwaltungsratsvorsitzender des Studentenwerkes Siegen initiierte er zahlreiche Projekte.

Den Sonderpreis für soziales Engagement erhielt **Hannes Enderl** von der Hochschule Kempten. Seit zwei Jahren begleitet Enderl einen gehörlosen Kommilitonen, obwohl er bis dahin keinerlei Erfahrung mit der Verständigung mit Gehörlosen hatte.

Auch in den Jahren zuvor gab es schon **Leipziger Preisträger**:

2005/06 – **hopes** – Hilfe für psychisch erkrankte Studierende
2007/08 – **UniSolar** – Photovoltaikanlagen auf Universitätsgebäuden.



Das Team der Cafeteria Dittrichring Ursula Drauschke, Astrid Kober, Dörte Narock (v.l.n.r.)

Vorgestellt: Die Mensen und Cafeterien des Studentenwerkes

Diesmal:

Die Cafeteria Dittrichring

In diesem Heft setzen wir unsere Serie fort, die Einrichtungen des Studentenwerkes vorzustellen. Die Cafeteria Dittrichring liegt ganz in der Nähe des Stadtzentrums und der Hochschule für Musik und Theater (HMT). Vorwiegend Studierende der HMT besuchen dieses Haus. Aber: Auch diese Cafeteria des Studentenwerkes steht allen Studierenden der dem Studentenwerk zugeordneten Hochschulen offen. Der große Lichthof ist ein beliebter Treffpunkt: Hier isst man zu Mittag, trinkt zwischen den Vorlesungen einen Kaffee oder nimmt für die nächste Pause etwas Süßes mit. Die Mitarbeiterinnen dieser Cafeteria freuen sich auf Ihren Besuch!

Adresse:
Dittrichring 21, 04109 Leipzig

Cafeterialeiterin: Astrid Kober

Mitarbeiterinnen: 3

Anzahl der Sitzplätze: 68

Anzahl der verkauften Essen pro Tag: ca. 100 Portionen


Öffnungszeiten während der Vorlesungszeit:
Montag bis Donnerstag 8.00-18.00 Uhr und Freitag 8.00- 15 Uhr
Mittagstisch: Montag bis Freitag 11.30-13.30 Uhr
Während der vorlesungsfreien Zeit können sich die Öffnungszeiten verändern.


Angebot:
Kaffeespezialitäten, fair gehandelter Kaffee und Tee, Heiß- und Kaltgetränke, belegte Brötchen, Kuchen (z.T. aus der hauseigenen Konditorei der Mensa am Park), warme und kalte Snacks, umfangreiches Imbissangebot, 1 täglich wechselndes warmes Mittagessen, neu: täglich frische selbstgemachte Salatteller


Ausstattung für Studierende mit Kind:
1 Kinderhochstuhl

Sonstiges: 1 Getränkeautomat

FREITAG
01


Käsespätzle mit Röstzwiebeln 
1,50 / 3,00 €

Sauerbraten nach Dresdner Art 
(mit Sultaninen)
Apfelrotkohl, Kartoffelbällchen ^{1,3}
2,30 / 3,70 €

Schweinerückensteak 
mit Ananas und Käse überbacken
Frühlingsgemüse, Pommes frites ¹
2,70 / 4,20 €


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


Gulasch ungarische Art 
Bayrischkraut, Böhmisches Knödel
1,80 / 3,30 €

Putenbrustfilet indische Art 
(mit Curry-Fruchtsoße), Basmatireis,
Fruchtjoghurt ¹
2,30 / 3,70 €

Frischer Stangenspargel 
mit Sauce Hollandaise überbacken
Schwenkartoffeln, Fruchtjoghurt ¹
2,30 / 3,70 €

Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.

Spaghetti Montanara 
(mit Tomaten-Pilzsoße)
Geriebener Hartkäse
1,50 / 3,00 €

Paniertes Hähnchenschnitzel 
Kohlrabigemüse, Pommes frites
2,30 / 3,70 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Capre Malay Bobotie 
(Spinat-Kartoffel-Gratin)
Chilisauce, Obst ¹
1,80 / 3,30 €

Schweinerückensteak mit Mozzarella und Tomaten überbacken 
Steakhouse-Pommes, bunter Salat ³
2,70 / 4,20 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

KW
13

Mensa Peterssteinweg

Mensa Academica

Mensa Liebigstraße

Mensa Tierklinik

SPEISEPLAN

KW
14


Mensa Peterssteinweg


Mensa Academica


Mensa Liebigstraße

Mensa Tierklinik


MONTAG
04

Kesselgulasch ungarische Art 
Brötchen ³
1,80 / 3,30 €


Mais-Lauch-Plätzchen 
Spinatsahnesoße, Kartoffelpüree,
Karottengemüse ³
1,80 / 3,30 €

Paniertes Hähnchenschnitzel 
Brokkoli, Kartoffelwister
2,30 / 3,70 €


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


Florentiner Rahmsuppe (mit Spinat) 
Gerknödel mit Pflaumenmusfüllung
Vanillesoße ¹
1,50 / 3,00 €


Frikadelle mit Zwiebelringen 
Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln ³
1,80 / 3,30 €

Fisch Cordon bleu 
(mit Schinken und Käse gefüllt)
Zwiebel-Kartoffelpüree, bunter Salat ^{3,8}
2,70 / 4,20 €

Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.


Champignonpfanne mit Paprikastreifen 
Reis
1,50 / 3,00 €

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

Schweinerückensteak mit Ananas und Käse überbacken 
Erbsegemüse, Pommes frites ¹
2,70 / 4,20 €


Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


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

Paniertes Hähnchenschnitzel 
Brokkoli, Kartoffelwister
2,30 / 3,70 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


DIENSTAG
05

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

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

Schweinerückensteak 
Letscho, Pommes frites ⁹
2,30 / 3,70 €

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

Champignonpfanne mit Paprikastreifen 
Reis, Pfirsich-Quarkspeise ¹
1,50 / 3,00 €


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

Gebratenes Putensteak 
Kräuterbutter, Kaisergemüse,
Pommes chips
2,30 / 3,70 €


Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.

Scharfe Tortellini mit Käsesoße ¹ 
1,50 / 3,00 €

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

Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art 
(mit Champignons und Sahne)
Curryreis, Erdbeer-Quarkspeise ²
2,70 / 4,20 €


Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

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


Cevapcici 
Zaziki, Pommes frites, Weißkohlsalat ³
2,30 / 3,70 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

MITTWOCH
06

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


Rindergulasch 
Apfelrotkohl, Salzkartoffeln ³
1,80 / 3,30 €

Gold Rush - Schweinerückensteak mit Honig-Senfsoße 
Frühlingsgemüse, Herzoginkartoffeln
2,70 / 4,20 €

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


Ungarischer Paprikagulasch 
Salzkartoffeln, Spirelli ^{2,3}
1,50 / 3,00 €

Kartoffeltaschen mit Tomate und Mozzarella gefüllt 
Kräutersoße, Champignonreis,
Bunter Salat ^{1,3}
2,30 / 3,70 €

Braumeistersteak 
(mit Schinken und Käse gefüllt)
Buttererbsen, Pommes frites ^{1,2,3,8}
2,70 / 4,20 €


Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.


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

Kartoffeltaschen mit Tomate und Mozzarella gefüllt 
Bunter Salat mit Dressing, Ciabatta ³
2,30 / 3,70 €

Pangasiusfilet Müllerinart 
Brokkoli,
Salzkartoffeln ^{1,3}
2,70 / 4,20 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

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


Gold Rush - Schweinerückensteak mit Honig-Senfsoße 
Frühlingsgemüse, Herzoginkartoffeln
2,70 / 4,20 €


Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


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

SPEISEPLAN


DONNERSTAG
07

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

Bärlauchcremesuppe 
**Kartoffeltaschen mit Tomate und
Mozzarella gefüllt**
Schnittlauchrahmsoße,
Buntes Paprikagemüse ^{1,3}
2,30 / 3,70 €


Truthahnsteak American 
(mit Champignons und Käse überbacken)
Maisgemüse, gebackene
Kartoffelspalten ¹ 2,70 / 4,20 €


Rührei mit Kräutern 
Rahmspinat, Salzkartoffeln ^{2,3}
1,50 / 3,00 €

**Gebratene Putenstreifen
in BrokkolisöÙe** 
Tomatenreis, Schokoladenpudding mit
VanillesoÙe ¹ 1,80 / 3,30 €

Kalbsbraten Gärtnerin Art 
(mit verschiedenem Gemüse)
Kartoffelbällchen ^{1,2} 2,70 / 4,20 €

*Wählen Sie an unserer Pastatheke
verschiedene Pastasorten und SoÙen.*


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

Hähnchencurry Tikka 
(mit Champignons, Erbsen und Paprika)
Kräuterreis ³
2,70 / 4,20 €

Schweinerückensteak Strindbergart 
Romanesco, Gitterkartoffeln ³
2,70 / 4,20 €


*Über zusätzliche Angebote infor-
mieren Sie sich bitte in der Mensa!*


Fleischkloppe Mailänder Art 
Makkaroni
1,50 / 3,00 €

Bärlauchcremesuppe 
**Kartoffeltaschen
mit Tomate und Mozzarella gefüllt**
SchnittlauchrahmsoÙe,
Buntes Paprikagemüse ^{1,3}
2,30 / 3,70 €

*Über zusätzliche Angebote infor-
mieren Sie sich bitte in der Mensa!*

FREITAG
08

Minestrone 
(italienischer Gemüsetopf mit
weiÙen Bohnen und Nudeln)
Ciabatta ³ 1,50 / 3,00 €

Gegrillte Hähnchenkeule 
Erbsengemüse, Kartoffelröstis
1,80 / 3,30 €

Gebratenes Lachsfilet 
LimonensoÙe, Blattspinat,
Salzkartoffeln ^{1,2,3} 2,70 / 4,20 €

*Über zusätzliche Angebote am Wok in-
formieren Sie sich bitte in der Mensa!*


Französische Zwiebelsuppe 
Frühlingsquark
Salzkartoffeln ³ 1,50 / 3,00 €


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

Schweinsteak in Käse-Eihülle 
Zuckerschoten, Pommes frites ^{1,3}
2,70 / 4,20 €


*Wählen Sie an unserer Pastatheke
verschiedene Pastasorten und SoÙen.*

Makkaroni mit MozzarellasoÙe 
Geriebener Hartkäse ^{1,3}
1,50 / 3,00 €

Schweinebraten mit RahmsoÙe 
Bayrischkraut, Böhmisches Knödel
1,80 / 3,30 €

Hähnchensteak California 
(mit Pfirsich-FruchtsoÙe)
Pommes chips, bunter Salat ³
2,30 / 3,70 €

*Über zusätzliche Angebote infor-
mieren Sie sich bitte in der Mensa!*

Gegrillte Hähnchenkeule 
Erbsengemüse, Kartoffelröstis
1,80 / 3,30 €

Gebratenes Lachsfilet 
LimonensoÙe, Blattspinat,
Salzkartoffeln ^{1,2,3} 2,70 / 4,20 €

*Über zusätzliche Angebote infor-
mieren Sie sich bitte in der Mensa!*



Studentische
Eltern Leipzig e.V.

**Tag der offenen Tür
in der ZAPPELKISTE!**

Freitag, 8.4.11, 10-18 Uhr
im Studentenwohnheim
Nürnberger Straße 42

10-12 Uhr
Elterngespräch,
Stillberatung,
Brunch










13-14 Uhr
Beratung mit Sozial-
berater Christian Keller

15-18 Uhr
Flohmarkt für Kinder-
und Spielsachen

Außerdem:
Kaffee, Kuchen,
Kinderschminken,
Hüpfburg

Osterspaziergang
mit Picknick im Park
Donnerstag, 21.4.11, 15 Uhr

Infos unter: 0341 / 2117194
www.studentische-eltern.de

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

Preise:
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
15


Mensa Peterssteinweg


Mensa Academica


Mensa Liebigstraße

Mensa Tierklinik


MONTAG
11


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


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

Alaska-Seelachsfilet in Eihülle 
Dillsoße, Zuckerschoten, Reismix ¹
2,70 / 4,20 €


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

Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung 
Schnittlauchrahmsauce, Petersilienkartoffeln, Obst ^{1,3}
1,50 / 3,00 €

Seelachsfilet im Backteig 
Letscho, Gemüserais, Rote Grütze mit Vanillesoße ^{1,3,8,9}
2,30 / 3,70 €

Hähnchenbrustfilet Hawaii 
(mit Ananas und Käse überbacken)
Kidneybohnen-Mais-Gemüse, gebackene Kartoffelspalten ¹
2,70 / 4,20 €


Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.

Pasta mit Gorgonzolasoße 
Geriebener Hartkäse ^{1,3}
1,50 / 3,00 €

Frikadelle mit Setzei 
Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln ³
1,80 / 3,30 €

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


Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


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

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

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

DIENSTAG
12

Kochklopse Königsberger Art 
Kapernsoße, Petersilienkartoffeln,
Obst ^{3,8}
1,50 / 3,00 €


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

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

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


Putengulasch 
Salzkartoffeln ³
1,50 / 3,00 €

Vegetarisch gefüllte Zucchini 
Limonensoße, Curryreis,
Ananas-Quarkspeise
2,30 / 3,70 €

Paniertes Schweineschnitzel 
Erbsen-Möhren-Gemüse,
Petersilienkartoffeln ³
2,30 / 3,70 €

Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.


Grüne-Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch 
Brötchen ^{3,4}
1,50 / 3,00 €

Vegetarisch gefüllte Zucchini 
Paprikasoße, Gemüserais,
Pflirsich-Maracuja-Joghurt
2,30 / 3,70 €

Paniertes Schweineschnitzel 
Blumenkohl mit Holländischer Soße,
Salzkartoffeln ³
2,30 / 3,70 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


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

Schweinebraten mit Rahmsauce 
Leipziger Allerlei, Böhmisches Knödel
1,80 / 3,30 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

MITTWOCH
13

Omelett mit Spinatfüllung 
Kräutersoße, Karotten-Kartoffelpüree ^{1,3}
1,80 / 3,30 €

Nasi Goreng 
(Reis-Gemüse-Pfanne mit
Geflügelfleisch) ⁴
1,80 / 3,30 €

Paniertes Schweineschnitzel 
Blumenkohl mit Holländischer Soße,
Pommes frites ³
2,30 / 3,70 €

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


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


Seelachsfilet Corn 
(mit einer Knusperpanade)
Remoulade, Bratkartoffeln,
Bunter Salat ^{1,2,3,9}
2,30 / 3,70 €

Gebratene Entenkeule 
Apfelrotkohl, Klöße Thüringer Art ^{2,3}
3,00 / 4,50 €


Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.

Fleischklopse Mailänder Art 
Farfalle
1,50 / 3,00 €

Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung 
Currysoße, Kartoffelpüree
1,50 / 3,00 €

Lammbraten mit Rosmarin und Grilltomate mit Frischkäse gefüllt 
Grüne Bohnen, Klöße Thüringer Art ²
2,70 / 4,20 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Nasi Goreng 
(Reis-Gemüse-Pfanne mit
Geflügelfleisch) ⁴
1,80 / 3,30 €

Seelachsfilet im Backteig 
Letscho, Kartoffelpüree ^{3,8,9}
2,30 / 3,70 €


Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 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.

SPEISEPLAN

DONNERSTAG


14

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

Blumenkohl-Käse-Medaillon 
Schnittlauchrahmsoße, Ratatouille,
Sesamreis ¹ 1,80 / 3,30 €

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


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

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


Kochklopse Königsberger Art 
Kapernsoße, Salzkartoffeln,
Apfel-Möhrensalat ^{3, 8}
1,50 / 3,00 €

Pangasiusfilet Müllerart 
Brokkoli, Steakhouse-Pommes ¹
2,70 / 4,20 €

Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.

Bornaer Zwiebelsuppe 
Eierkuchen mit Apfelmus ^{3, 9}
1,50 / 3,00 €

Fish & Chips 
(mit Aioli) ^{1, 3}
2,30 / 3,70 €

Rumpsteak 
Kräuterbutter, Erbsen-Mais-Gemüse,
Kroketten ¹
3,00 / 4,50 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


Kochklopse Königsberger Art 
Kapernsoße, Karottengemüse,
Petersilienkartoffeln ^{3, 8}
1,50 / 3,00 €


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


Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

FREITAG

15

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


Seelachsfilet im Backteig 
Letscho, Kartoffelpüree ^{3, 8, 9}
2,30 / 3,70 €

Schweinerückensteak Strindbergart 
Buttererbsen, Pommes frites ³
2,70 / 4,20 €

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


Mutzbraten Thüringer Art 
(Schweinekamm in Senf-Bier-Soße,
mit Thymian), Ananaskraut,
Böhmische Knödel 1,80 / 3,30 €


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

Elsässer Hähnchen 
(mit Pilzen, Knoblauch und Kräutern)
Maisgemüse, Kartoffelröstis
2,70 / 4,20 €

Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.

Kochklopse Königsberger Art 
Kapernsoße, Salzkartoffeln,
Apfel-Möhrensalat ^{3, 8} 1,50 / 3,00 €

Allgäuer Pilzpfanne 
Eierspätzle, Pudding „Doppeldecker“ ^{1, 3}
2,30 / 3,70 €

Seelachs mit Lauchzwiebeln, Tomaten und Käse überbacken 
Kartoffelgratin ^{1, 3}
2,70 / 4,20 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Topfanne indische Art 
Curryreis, Obst ³
1,50 / 3,00 €

Paniertes Schweineschnitzel 
Blumenkohl mit Holländischer Soße,
Salzkartoffeln ³
2,30 / 3,70 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!



Buddys gesucht!

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









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

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

Jeder kann mitmachen!

www.studentenwerk-leipzig.de/buddy

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

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

KW
16


Mensa Peterssteinweg


Mensa Academica

Mensa Liebigstraße

Mensa Tierklinik


MONTAG
18


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

Erfurter Truthahnragout 
(mit Champignons und Sahne)
Vollkornspirelli 1,50 / 3,00 €

Schweinerückensteak mit Würzfleisch überbacken 
Kaisergemüse, Pommes frites ^{1,3}
2,70 / 4,20 €


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

Geflügelragout ungarische Art 
(mit Paprika und Tomaten)
Reis, Makkaroni ¹ 1,50 / 3,00 €


Dalmatinischer Nudelaufauf 
(mit Hirtenkäse)
Tomatensoße mit Hirtenkäse, Obst ^{1,3}
1,80 / 3,30 €

Pfeffersteak 
Pariser Karotten, Kartoffelbällchen ¹
2,30 / 3,70 €


Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.

Karotten-Kokoscremesuppe 
Kräuterquark Hausfrauenart
Salzkartoffeln ³ 1,50 / 3,00 €

Wildgulasch mit Pilzen 
Eierspätzle, Fruchtojoghurt ²
2,30 / 3,70 €

Halbes Grillhähnchen 
Pommes frites
2,70 / 4,20 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

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


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

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


DIENSTAG
19

Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung 
Currysoße, Reis, Obst 1,50 / 3,00 €


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

Tilapiafilet in knuspriger Panade 
Dillsoße, Karottengemüse,
Kartoffelpüree ^{1,3}
2,70 / 4,20 €


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


3 gekochte Eier 
Senfsoße, Salzkartoffeln,
Aprikosenkompott ¹ 1,50 / 3,00 €


Frikadelle mit Setzei 
Butterbohnen, Bratkartoffeln
1,80 / 3,30 €

Hähnchenbrustfilet im Kartoffelmantel 
Champignons à la crème,
Pommes frites ^{1,2,3,7} 2,70 / 4,20 €


Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.

Makkaroni Hirtenart 
(mit Schinken, Erbsen und
Champignons in Tomaten-Sahne-Soße)
Geriebener Käse ^{1,2,3,4,8} 1,50 / 3,00 €

Brokkoli-Kartoffel-Aufauf 
Käsesoße mit Kräutern, Apfel ¹
1,80 / 3,30 €

Kasselersteak mit Setzei 
Grüne Bohnen, Bratkartoffeln ^{2,4,8}
2,30 / 3,70 €


Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


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


Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel 
Erbsen-Mais-Gemüse, Pommes frites
2,30 / 3,70 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

MITTWOCH
20


Sächsische Kartoffelsuppe mit Bockwurst 
Vollkornbrötchen ^{1,2,3,4,8}
1,50 / 3,00 €

Hähnchenfilet mit Kräutern mariniert 
Romanesco, gebackene Kartoffelspalten
2,30 / 3,70 €


Möhrensuppe mit Kresse 
Spinat-Dinkel-Plätzchen in knuspriger Panade
Schmittlauchrahmsauce,
Ebly-Zartweizen ^{1,2,3} 2,30 / 3,70 €

Omelett mit Champignonfüllung 
Kräutersoße, Kartoffelpüree,
Fruchtojoghurt ¹ 1,80 / 3,30 €

Kesselgulasch ungarische Art 
Fladenbrot 1,80 / 3,30 €

Seelachs mit Lauchzwiebeln, Tomaten und Käse überbacken 
Dillsoße, Reismix,
Gurkensalat mit saurer Sahne ^{1,2}
2,70 / 4,20 €

Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.


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

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

Zigeunersteak 
(mit Schinkenstreifen und Champignons)
Pommes chips ^{2,3,8} 2,70 / 4,20 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

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


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

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

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


DONNERSTAG 21


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

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

Mozzarella-Sticks 
Paprika-Dip, Steakhouse-Pommes,
Bunter Salat ³ 2,70 / 4,20 €

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


Tomatenwürzfleisch, grüne Spirelli, 
Geriebener Käse ¹ 1,50 / 3,00 €


Möhrensuppe mit Kresse 
Spinat-Dinkel-Plätzchen in knuspriger Panade, Schnittlauchrahmsauce, Currysoße ^{1, 2} 2,30 / 3,70 €

Schweinekammsteaks mit Zwiebel-Senfkruste überbacken 
Spargelgemüse, gebackene
Kartoffelspalten ^{2, 3, 4} 2,70 / 4,20 €


Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Saßen.

Makkaroni mit Bärlauch-Schinkensoße 
Geriebener Käse ^{1, 2, 3, 8} 1,50 / 3,00 €

Omelett mit Spinatfüllung 
Kräutersoße, Reismix,
Aprikosenkompott ¹ 1,80 / 3,30 €

Geschmorte Schweinshaxe 
Sauerkraut, Erbspüree/Salzkartoffeln ^{2, 3, 8}
2,70 / 4,20 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Rührei 
Rahmspinat, Salzkartoffeln ³
1,50 / 3,00 €

Schweinerückensteak mit Frühlingszwiebeln 
Rainbow Carrots, Steakhouse-Pommes
2,30 / 3,70 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

FREITAG 22

Karfreitag










Karfreitag

Karfreitag

Karfreitag



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
17

Mensa Peterssteinweg

Mensa Academica

Mensa Liebigstraße

Mensa Tierklinik

MONTAG
25


Ostermontag

Ostermontag


Ostermontag

Ostermontag

DIENSTAG
26

Tofupfanne indische Art 
Vollkornreis ³

1,50 / 3,00 €

Knusprige Hähnchen-Crossies 

Zuckerschoten, Kartoffeltwister
2,30 / 3,70 €

Paprikasteak 

Paprikasoße mit frischem Paprika,
Kartoffelknockerln ³
2,30 / 3,70 €

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

Kohlroulade 

Specksoße, Petersilienkartoffeln ^{2,1}
1,50 / 3,00 €


Putenbrustfilet indische Art 

(mit Curry-Fruchtsoße)
Basmatireis, Vanille-Erdbeer-Eis ¹
2,30 / 3,70 €

Blumenkohl im Backteig 

Remoulade, Salzkartoffeln, Obst ^{1, 2, 9}
2,30 / 3,70 €

Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.

Mexikanische Gemüsepfanne 

Sesamreis ³
1,50 / 3,00 €


Rindergulasch 

Apfelrotkohl, Böhmisches Knödel ³
1,80 / 3,30 €

Schweinerückensteak mit 

Mozzarella und Tomaten überbacken
Gemüse Trikolore, Pommes frites ³
2,70 / 4,20 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Frühlingsuppe mit Nudeln 


Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelsmus
1,80 / 3,30 €

Paprikasteak 


Paprikasoße mit frischem Paprika,
Kartoffelknockerln, bunter Salat ³
2,30 / 3,70 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

MITTWOCH
27

Spaghetti Bologneser Art 
(mit Hackfleisch-Tomatensauce)

Geriebener Käse ¹
1,50 / 3,00 €

Brokkoli mit Sauce Hollandaise 

Salzkartoffeln ³
1,80 / 3,30 €

Seelachs mit Lauchzwiebeln, Tomaten und Käse überbacken 

Limonensoße, Pommes chips ¹
2,70 / 4,20 €

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

Grießbrei mit Butter, Zucker und Zimt 

Sauerkirschkompott
1,50 / 3,00 €

Bratwurst Thüringer Art 

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

Gyros vom Lamm 

Zaziki, Pommes frites, bunter Salat ^{3, 4}
2,30 / 3,70 €

Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.

Tofupfanne indische Art 

Kräuterreis ³
1,50 / 3,00 €


Kohlroulade 

Petersilienkartoffeln ^{3, 8}
1,50 / 3,00 €


Gebratenes Lachsfilet 

Zitronenbuttersoße, grüne Spirelli ¹
2,70 / 4,20 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Bratwurst Thüringer Art 

Sauerkraut, Kartoffelpüree
1,50 / 3,00 €

Joghurt-Gurkensuppe 

Röstoppers Philadelphia
(mit Frischkäse gefüllt)
Schnittlauchrahmsoße,
Kidneybohnen-Mais-Gemüse ¹
2,30 / 3,70 €


Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


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


SPEISEPLAN


DONNERSTAG
28

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

Gegrilltes Putenbruststeak 
Orangen-Chili-Butter, Pommes frites
Apfel-Sellerie-Paprikagemüse ^{2, 3, 7}
2,30 / 3,70 €


Joghurt-Gurkensuppe 
Röstoppers Philadelphia
(mit Frischkäse gefüllt)
Schnittlauchrahmsauce,
Rainbow Carrots ¹
2,30 / 3,70 €


Schweizer Sahnehacksteak 
(mit Käse überbacken), Butterkarotten,
Bratkartoffeln ¹
1,80 / 3,30 €


Frischer Blumenkohl mit Sauce 
hollandaise und Käse überbacken
Sauce hollandaise, Schwenkartoffeln ¹
2,30 / 3,70 €

Hirschgulasch Jägerart 
(mit Waldpilzen), Rosenkohl,
Klöße Thüringer Art ^{2, 3} 2,70 / 4,20 €

*Wählen Sie an unserer Pastatheke
verschiedene Pastasorten und Soßen.*


Florentiner Rahmsuppe 
(mit Spinat)
Hefeklöße mit Heidelbeeren
1,50 / 3,00 €

China-Pfanne vom Schwein 
(mit asiatischem Gemüse)
Bandnudeln ⁴
1,80 / 3,30 €

Riesen-Currywurst 
Currysoße mit Ananas,
Pommes frites ^{2, 3, 4, 8} 2,30 / 3,70 €


*Über zusätzliche Angebote infor-
mieren Sie sich bitte in der Mensa!*


Bunte Nudelpfanne mit Gemüse 
Tomatensoße mit Basilikum,
Geriebener Hartkäse
1,50 / 3,00 €

Hirschgulasch 
Apfelrotkohl, Böhmisches Knödel
2,70 / 4,20 €

*Über zusätzliche Angebote infor-
mieren Sie sich bitte in der Mensa!*

FREITAG
29

Cape Malay Bobotie 
(Spinat-Kartoffel-Gratin)
Kräutersoße ¹ 1,80 / 3,30 €


Wildgulasch 
Apfelrotkohl, Böhmisches Knödel ^{2, 3}
2,30 / 3,70 €

Schweinerückensteak mit 
Mozzarella und Tomaten überbacken
Brokkoli, Steakhouse-Pommes ³
2,70 / 4,20 €

*Über zusätzliche Angebote am Wok in-
formieren Sie sich bitte in der Mensa!*


Soja-Gouda-Tasche 
Champignonsauce, Kokosnusstreis,
Rote Grütze mit Vanillesoße ^{1, 2, 3}
1,80 / 3,30 €

Rindergeschnetzeltes Stroganoffart 
(mit feinem Gemüse), Kartoffelbällchen,
Bunter Salat ^{1, 2, 3, 9} 2,30 / 3,70 €

Seelachsfilet Müllerinart 
Dillkartoffeln, bunter Salat ^{1, 3, 4}
2,30 / 3,70 €

*Wählen Sie an unserer Pastatheke
verschiedene Pastasorten und Soßen.*

Makkaroni Napoli 
(mit Basilikum-Tomatensoße)
Geriebener Hartkäse ^{1, 4}
1,50 / 3,00 €

Tafelspitz 
Meerrettichsoße, Klöße Thüringer Art ^{3, 9}
2,70 / 4,20 €

Paniertes Kalbsschnitzel 
Brokkoli, Mandelkroketten ^{1, 3}
3,00 / 4,50 €

*Über zusätzliche Angebote infor-
mieren Sie sich bitte in der Mensa!*

Kasselerpfanne 
Bratkartoffeln ^{2, 3, 4, 8}
1,80 / 3,30 €

Hirtenkäse mit Spinat 
im Blätterteigmantel
Sauce bearnaise, Brokkoli,
Herzoginkartoffeln
2,70 / 4,20 €

*Über zusätzliche Angebote infor-
mieren Sie sich bitte in der Mensa!*



Jetzt
Semester-
ticket
kaufen !










Im Studenten Service
Zentrum (SSZ),
Goethestraße 6,
am Tresen des
Studentenwerkes

Mo 12.00-15.00 Uhr
Di 9.00-17.00 Uhr
Mi 12.00-15.00 Uhr
Do 9.00-17.00 Uhr
Fr 9.00-12.00 Uhr

Semesterticket-
verkaufsaktion der
LVB beim
Studentenwerk
(Goethestraße 6)

vom 31.3. bis 6.4.

in den Öffnungs-
zeiten des SSZ

 = 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 €

Neues Kursprogramm des Studentenwerkes Leipzig

Zu Semesterbeginn starten wieder verschiedene Kurse des Studentenwerkes Leipzig, für die man sich schon jetzt anmelden kann. Die Kurse widmen sich im Sommersemester den Themen Rhetorik für Studierende, Bewerbungstraining, Stressbewältigung und Zeitmanagement oder der Bewältigung von Prüfungsangst. Neu dabei ist unter anderem ein Assessment Center Training. Daneben gibt es aber auch Bewegungsangebote: Einen Fitness-Kurs, der Bauch, Beine und Po trainiert und ein Ausdauer- und Muskeltraining, das durch Orientalischen Tanz erreicht wird. Weitere Informationen und Anmeldungen unter: www.studentenwerk-leipzig.de/kurse. Wohnheimbewohner können sich über ihre persönlichen Wohnservice-Webseiten anmelden: www.studentenwerk-leipzig.de/meinBereich.

Kartendatum ungültig!

Wer beim Beladen seiner Karte den Hinweis „Kartendatum ungültig“ am Aufwerter liest, muss wissen, dass er die Karte ab 1.4. nicht mehr beladen, sondern nur noch das Restguthaben verwerten kann.

Die Karte muss dann unbedingt schnellstmöglich umgetauscht bzw. aktualisiert werden!

An den Aufwertern kann man auf Aushängen lesen, wie das zu tun ist und vor allem, wo man eine neue Karte bekommt. Infos gibt es außerdem hier: www.studentenwerk-leipzig.de/essen - Stichwort Bargeldlose Bezahlung

Speiseplan der Mensa am Park mit neuer Struktur

Ein Hinweis in eigener Sache: In der „Eins für Sieben“ finden Sie üblicherweise in der Heftmitte den Speiseplan der Mensa am Park. Diesen haben wir jetzt noch einmal verändert, um ihn besser an die tatsächliche Angebotsstruktur anzupassen. Darin findet man nun beispielsweise die zwei neuen Kategorien „Gut und günstig“ sowie „Beliebt und gern gegessen“. Wir wünschen guten Appetit!

Mensen und Cafeterien wieder regelmäßig geöffnet

Nach den eingeschränkten Öffnungszeiten in der vorlesungsfreien Zeit haben im April alle Mensen und Cafeterien wieder wie gewohnt geöffnet. Die aktuellen Öffnungszeiten sind zu finden unter www.studentenwerk-leipzig.de/essen, dort im Menü unter der jeweiligen Einrichtung.

Eine Ausnahme gibt es aber:

Die veränderten Öffnungszeiten der Cafeteria Beethovenstraße von Montag bis Freitag 9 bis 17 Uhr bleiben bestehen.

Beratungsabend für Schwangere

Am 27. April um 17.00 Uhr führt die Sozialberaterin des Studentenwerkes Regina Engelhardt wieder einen Informations- und Beratungsabend für schwangere Studentinnen durch. Ort ist der Beratungsraum im SSZ in der Goethestraße 6.

Die Beratung ist kostenlos und offen für die Studierenden aller Leipziger Hochschulen. Informiert wird zu Möglichkeiten der finanziellen Unterstützung und zu wichtigen Fragen der weiteren Organisation des Studiums. Eine Anmeldung ist vorab per Mail erforderlich: engelhardt@studentenwerk-leipzig.de.

Verkauf Semesterticket

Schon seit März können Studierende der Leipziger Hochschulen (außer HTWK und HfT Leipzig) ihr neues Semesterticket kaufen. Wichtig: Dieses gilt immer nur im Zusammenhang mit dem Studienausweis und erst ab dem Semesterbeginn der jeweiligen Hochschule. Bei der Universität ist das der 1. April. Auch im Sommersemester lohnt es sich, das Ticket zu kaufen, um in Leipzig preiswert unterwegs zu sein. Für 81,10 Euro (Stadt Leipzig) oder 92,00 Euro (LVB-Netz) ist man das ganze Semester in der Stadt mobil, fahren kann man mit allen Bussen und Bahnen der Leipziger Verkehrsbetriebe, außer Sonderlinien natürlich. Infos unter: www.lvb.de und www.studentenwerk-leipzig.de/service.

Fröbel-Tagespflegevermittlung

Die Fröbel Leipzig gGmbH bietet neben vielen Kindertagesstätten auch Tagespflegevermittlung an. Alternativ zur Unterbringung in einer Kinderreinrichtung wird hier die Betreuung von Kindern in einer Kindertagespflegestelle durchgeführt. Maximal fünf Kinder können durch eine Tagesmutter oder einen Tagesvater betreut werden. Durch die Anbindung an Fröbel erhalten die Kindertagespflegepersonen fachliche Unterstützung in Form von Beratungen, Weiterbildungsangeboten, Vernetzung der Tagespflegepersonen untereinander sowie bei finanziellen und rechtlichen Belangen der Kindertagespflege.

Alle Infos: www.froebel-gruppe.de/
Kontakt: 0341-35053615

Mehr Studierende – mehr Studienberechtigte = mehr investieren

Parallel zu den Studierendenzahlen klettert auch die Zahl der Studienberechtigten auf Rekordhöhe. Wie das Statistische Bundesamt mitteilt, haben im Jahr 2010 rund 456.000 Schülerinnen und Schüler die Hochschul- oder Fachhochschulreife erworben, 1,6% mehr als 2009. Das Deutsche Studentenwerk (DSW) freut sich über diese Entwicklung, sorgt sich aber darum, ob für die künftigen Studierenden genügend Plätze in den Wohnheimen und Mensen bereitstehen.

„Der Druck aufs deutsche Hochschulsystem wächst“, kommentierte DSW-Generalsekretär Achim Meyer auf der Heyde die Zahlen. „Wenn diese Entwicklung anhält und auch die Studierendenzahl wie erwartet stark steigt, muss auch die soziale Infrastruktur des Studiums mitwachsen. Wir brauchen nicht nur mehr Studienplätze, wir brauchen auch mehr Kapazitäten in den Wohnheimen und Mensen der Studentenwerke, und wir brauchen mehr Kapazitäten für die studienbegleitende Beratung.“

Der DSW-Generalsekretär wiederholt die Forderung an Bund und Länder, bei ihren gemeinsamen Hochschulpakten flankierend auch in die soziale Infrastruktur des Studiums zu investieren. „Die Politik muss endlich handeln“, so Meyer auf der Heyde.

Mensa am Park

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



Foto: Stephan Flad

Der BAFÖG-Tipp des Monats

Weiterförderungsanträge sollten bis 30.6. vollständig im Amt eingereicht werden. Die neuen Formblätter hierzu werden Anfang Mai zur Verfügung stehen. Alte Formblätter gelten nicht mehr!

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: Sommerfelddesign.de

Titelfoto: Swen Reichhold (swenreichhold.de)

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

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

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

Heft Nr. 49, 01.04. - 30.04.2011

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



STUDENTENWERK
LEIPZIG

Im Zentrum wohnen



Zwischen Campus
Augustusplatz und
dem Universitäts-
Klinikum eröffnen wir
im Juni das neu
sanierte, 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!

