

Eins für Sieben

01.11. - 30.11.2011

Nr. 56

Das Hochschulmagazin des Studentenwerkes Leipzig



Kleiner Kochkurs für Erstsemestler

**Studierende lernen sich in der Küche
der Mensa am Park besser kennen**



STUDENTENWERK
LEIPZIG *Mensen & Cafeterien*

SCHLEMMER TOUR de SUISSE

Vom 7.11. bis 11.11.2011 verwöhnen wir Sie in den Mensen des Studentenwerkes Leipzig mit ausgesuchten Schweizer Spezialitäten.

Appenzeller Kässüpli

Tessiner Himbeer-Heidelbeer-Mousse

Berner Plätzli

Basler Salmschnitte auf buntem Fenchelgemüse

Schweizer Käserösti

Aargauer Zwiebelrahmsüpli

Küttiger Rueblisuppe

Schümlicreme

Emmentaler Lammvoressen

Gebratenes Pouletschlegelie mit Pflaumensauce

SCHLEMMER



Tour de Suisse

Schweizer Küche – zum Abheben köstlich

Liebe Leserinnen und Leser,

Die Tage werden kürzer, ein kalter Wind weht durch die Straßen – der Herbst hat Einzug gehalten. Pünktlich zum neuen Semester hat die Mensa am Elsterbecken ihren Betrieb aufgenommen. Ein weiterer harter Winter in der Zeltmensa bleibt den Studierenden und Mitarbeitern auf dem Campus Jahnallee somit erspart.

Am 26. September wurde die Mensa am Elsterbecken nach zweijähriger Bauzeit im Rahmen einer kleinen Feier wiedereröffnet. Jeder Gast erhielt zur Begrüßung ein Gläschen Sekt oder Orangensaft, ehe die Mensa symbolisch übergeben wurde. Dazu überreichte der ehemalige Geschäftsführer des Studentenwerkes Frank Kießling dem Mensaleiter Stefan Schreibmüller einen überdimensionalen Kochlöffel. Anschließend durften die Gäste die neuen, freundlichen Räumlichkeiten begutachten. Der Andrang am Eröffnungstag war überschaubar, schließlich waren noch Semesterferien. Der Termin wurde jedoch bewusst so gelegt, wie Uwe Kubaile, Abteilungsleiter Mensen & Cafeterien beim Studentenwerk, erklärte: „Die Eröffnung in den Semesterferien kommt den Mitarbeitern entgegen, so können sie sich noch ein paar Tage lang in Ruhe mit der neuen Arbeitsumgebung vertraut machen.“

Nach dem Essen hatten die Gäste die Möglichkeit, bei einem Quiz ihr Wissen zur neuen Mensa zu testen und sich mit den Mitarbeitern des Studentenwerkes auszutauschen. Dabei wurde vor allem eines deutlich: die Freude darüber, dass die lange In-

terimsphase nun endlich ein Ende hat. Das erkennt man nicht nur am schöneren Ambiente, sondern auch am vielfältigen kulinarischen Angebot: Wie in der Mensa am Park haben Gäste in der Mensa am Elsterbecken nun die Möglichkeit, ihr Lieblingsgericht nach dem Free-Flow-Prinzip selbst zusammenzustellen. Die Speisepläne für die neue Mensa und unsere weiteren Einrichtungen finden Sie ab Seite 8.

Für Studienanfänger ist es oft gar nicht so einfach, sich plötzlich – fernab von zu Hause – selbst zu versorgen. Im Rahmen der AbenteuerWoche 2011 hatten die „Erstis“ darum die Gelegenheit, einen Kochkurs bei Mensakoch Sven Gerichow zu belegen. Wie es den Studierenden erging und was dabei auf den Tisch kam, können Sie auf Seite 6 nachlesen.

Chinesische Studierende bilden die größte ausländische Studentengruppe an deutschen Hochschulen. Um mehr über ihre Lebensrealität und Ausbildungskultur zu erfahren, betreut das Studentenwerk seit September eine chinesische Trainee. Jiayi Wang bleibt noch bis Februar 2012 bei uns. Das Studentenwerk



Mensaleiter Stefan Schreibmüller und Frank Kießling, ehemaliger Geschäftsführer des Studentenwerkes Leipzig zur Eröffnung der neuen Mensa am Elsterbecken auf dem Campus Jahnallee

möchte mit ihrer Hilfe Konzepte entwickeln, um die chinesischen Studierenden bei ihrer Eingewöhnung in Leipzig und bei einem erfolgreichen Studium besser unterstützen zu können. Weitere Informationen zu diesem Projekt gibt es auf Seite 4.

Vollticket, Sockelbeitragsmodell, Mobilitätsfonds – Wer als Studierender in Leipzig mobil sein möchte, darf sich nicht von komplizierten Begrifflichkeiten und scheinbar undurchsichtigen Ticketmodellen verwirren lassen. Wie die verschiedenen Modelle funktionieren, kann man auf Seite 5 nachlesen.

Auch die Studentischen Eltern (Seite 17) und der StuRa der Universität Leipzig (Seite 7) kommen wieder zu Wort.

Wir wünschen allen einen schönen Herbst und hoffen, dass unser Heft die Langeweile an trüben Regentagen ein wenig vertreibt!

Die Redaktion

Inhalt:

Wie leben chinesische Studierende?	4
MDV-Vertrag bis 2015 unterzeichnet	5
Kleiner Kochkurs für Erstsemesterler	6
Die Uni hat Hunger!	7

Speisepläne	8-26
Mit Kind ins Ausland!	17
News und Tipps	18
Impressum	27

Wie leben chinesische Studierende?

Jiayi Wang will zur Integration chinesischer Studenten im Wohnheim beitragen

Von Tina Stepan

Nach den ersten Wochen mit Intensiv-Deutschkurs, Grundlagenwissen zu Struktur und Aufgaben von Studentenwerken und dem ersten typisch deutschen Essen ist Jiayi Wang nun in Leipzig angekommen. Seit Ende September absolviert die Chinesin als Trainee beim Studentenwerk Leipzig ein sechsmonatiges Praktikum und soll dabei in erster Linie die Integration chinesischer Studenten in Leipzig fördern.

Rund 27.000 Chinesen studieren in Deutschland und bilden damit die größte ausländische Studentengruppe an deutschen Hochschulen. Um ihren Studienerfolg und die Integration der Studierenden aus China besser zu unterstützen, haben die Robert Bosch Stiftung und das Deutsche Studentenwerk Anfang 2010 das China-Trainee-Programm ins Leben gerufen, deren Teilnehmerin auch Jiayi ist. Mit ihr sind aktuell noch 11 weitere Trainees in ganz Deutschland an verschiedenen Hochschulen und Studentenwerken eingesetzt, um über die Ausbildungskultur und Lebensrealität der chinesischen Studierenden in Deutschland zu beraten.

Das Studentenwerk Leipzig nimmt erstmals an diesem Trainee-Programm teil. In der Abteilung Wohnservice/Gebäudemanagement entwickelt Jiayi ein eigenes Projekt, soll aber auch alle anderen Abteilungen einmal durchlaufen. Während ihres Aufenthaltes will sie die Integration der chinesischen Studierenden, die in den Wohnheimen des Studentenwerkes Leipzig leben, weiter vorantreiben. Mit ihnen will sie einen engen Kontakt pflegen und sich direkt im Wohnheim bei einer Umfrage erste

Eindrücke verschaffen, wie es Chinesen beim Studieren und Leben in Leipzig geht. „Ich werde mich umhören, welche Probleme die Chinesen hier haben“, erklärt Jiayi den Teil ihres Projekts, der auf die Wohnzufriedenheit chinesischer Studierender abzielt. Geplant ist außerdem eine Infobroschüre über das Leben im Wohnheim auf Chinesisch. „Rund 400 chinesische Studierende wohnen im Wohnheim, aber leider bleiben sie auch viel zu oft dort und gehen – außer zur Vorlesung – nicht raus“, schätzt Jiayi ein. Das will sie ändern und stimmt sich bereits mit Tutoren und Wohnheimsprechern über diverse Möglichkeiten ab. „Wir sind froh dass Jiayi uns unterstützt, um die Wohnsituation der Chinesen zu verbessern“, sagt Kai-Erik Hörig, Abteilungsleiter Wohnservice/Gebäudemanagement.

Jiayi selbst stammt aus Ningbo, einer knapp Sechs-Millionen-Einwohner-Stadt an der chinesischen Ostküste, zwei Autostunden von Shanghai entfernt. Der Grund Deutsch zu lernen, schmeichelt den Deutschen: „Wir sagen in China ganz oft ‚Made in Germany‘“, lacht die 24-Jährige. „Es bedeutet für uns, dass etwas vertrauensvoll ist und von guter Qualität zeugt.“ Als Jiayi die Wahl hatte zwischen Deutsch und Französisch,



Foto: Stefan M. Rother

Jiayi Wang ist Ansprechpartnerin für chinesische Studierende, die in den Wohnheimen des Studentenwerkes leben

entschied sie sich fürs Deutsche. „Das klingt für mich viel schöner,

weil es etwas Ernsthaftes und Offizielles besitzt, während Französisch so emotional klingt“, gibt sie zu. Auch ihre Sprachbegabung erleichterte ihr das Germanistikstudium, das sie von 2004 bis 2008 in Peking absolvierte. Danach kam sie für ihr Masterstudium nach Marburg und lernte erstmals Deutschland kennen. „Ich weiß also, wie es ist, neu in einer völlig anderen Kultur zu sein“, erklärt sie.

MDV-Vertrag bis 2015 unterzeichnet

Studierende von HTWK und HfT nutzen weiter das MDV-Vollticket

Von Angela Hölzel

Für einen Teil der Leipziger Studierendenschaft wurde durch das Studentenwerk Leipzig Ende September der Vertrag über die Fortführung des Semestertickets mit dem Mitteldeutschen Verkehrsverbund (MDV) unterzeichnet. Nutznießer sind - wie bislang bereits - die Studierenden der Hochschule für Technik, Wirtschaft und Kultur (HTWK) und der Hochschule für Telekommunikation (HfT). Alle anderen Studierenden können weiterhin das bisherige LVB-Semesterticket nutzen.

Das LVB-Semesterticket mit Sockelbeitrag für die Leipziger Verkehrsbetriebe (LVB) ist auch künftig das Modell der Wahl für die Studierenden der Universität Leipzig, der Hochschule für Musik und Theater „Felix Mendelssohn Bartholdy“, der Hochschule für Grafik und Buchkunst Leipzig, der Handelshochschule Leipzig und der Berufsakademie Sachsen.

Die Studierenden der Universität Leipzig hatten sich bei einer Abstimmung im Januar 2011 noch einmal zwischen dem bisherigen Sockelbeitragsmodell und dem MDV-Vollticket entschieden und dabei das alte beibehalten wollen - sicher auch, weil in Leipzig wegen der kurzen Wege viele Studierende fast ausschließlich das Rad nutzen. Die tabellarische

Übersicht zeigt die Unterschiede in Preisen und Nutzbarkeit auf.

Beide Modelle funktionieren solidarisch innerhalb der Studierendenschaft der jeweiligen Hochschulen. Beim LVB-Ticket zahlen alle den Sockelbetrag, daher ist der Ticketnutzungsbereich für diejenigen, die dann freiwillig das Semesterticket dazukaufen, wesentlich kleiner. Beim MDV-Modell muss das Vollticket von jedem gezahlt werden, daher ist es am Ende preisgünstiger

für den Einzelnen und bietet große Nutzungsvorteile: So kann nicht nur das ganze LVB-Netz genutzt, sondern im gesamten MDV-Gebiet - vom Saalekreis bis ins sächsische Oschatz, nach Zeit, Altenburg, Bad Dübener Heide oder Halle/Saale - kostenlos gefahren werden.

MDV-Geschäftsführer Steffen Lehmann bot aus Anlass der Vertragsunterzeichnung noch einmal allen übrigen mitteldeutschen Hochschulen an, dem Vertrag im kommenden Gültigkeitszeitraum beizutreten, der MDV-Semesterticket-Vertrag lässt den Einstieg weiterer Hochschulen aus dem MDV-Gebiet in das Vollticket-Angebot zu.

Das Studentenwerk Leipzig als Vertragspartner bei beiden Ticketmodellen sieht sich als Ausführender der Wünsche der Studierenden. Durch die beratende Funktion des Semesterticketausschusses gegenüber dem Studentenwerk ist eine enge Zusammenarbeit mit den Studierenden sichergestellt. In diesem Ausschuss, der vom Verwaltungsrat des Studentenwerkes eingesetzt wird, arbeiten Studierende fast aller Leipziger Hochschulen mit.

Mehr Infos unter www.studentenwerk-leipzig.de/semesterticket, www.mdv.de und www.lvb.de.

Tabelle der zwei Leipziger Semesterticketmodelle für das Studienjahr 2011/12

Ich studiere an der:	Welches Semesterticketmodell gilt für mich und was kostet es mich?	Welche Leistungen gibt es?	Notwendiger Nachweis:
Universität Leipzig Hochschule für Musik und Theater „Felix Mendelssohn Bartholdy“ Hochschule für Grafik und Buchkunst Leipzig Handelshochschule Leipzig Berufsakademie Sachsen	LVB-Sockelbeitragsmodell Pflicht: Sockelbeitrag 28,00 Euro +1,00 Euro für den Mobilitätsfonds = 29,00 Euro optional: 2 verschiedene LVB-Semestertickets können dazu erworben werden: Stadt Leipzig 86,00 Euro LVB-Netz 98,00 Euro	Sockelbetrag: In der Woche von 19 bis 5 Uhr und an Wochenenden und feiertags ganztags können Busse und Bahnen der LVB (außer Sonderlinien) genutzt und täglich von 19 bis 5 Uhr ein Fahrrad mitgenommen werden. Die aus dem Mobilitätsfonds finanzierten Angebote können genutzt werden. Semesterticket: Die Tickets gelten für Busse und Bahnen der LVB ganztags und über das gesamte Semester hinweg (Zeitraum gemäß Studienausweis) im jeweiligen Gültigkeitsbereich des Tickets Tarifbestimmungen beachten!	Studien- bzw. Studentenausweis mit SB-Aufdruck Das Semesterticket und der Studien- bzw. Studentenausweis mit SB-Aufdruck
Hochschule für Technik, Wirtschaft und Kultur Leipzig Hochschule für Telekommunikation Leipzig	MDV-Vollticket Pflicht: 101,00 Euro für das MDV-Vollticket plus 1,00 Euro für den Mobilitätsfonds = 102,00 Euro optional: entfällt	Rund um die Uhr ein Semester lang freie Fahrt mit allen Nahverkehrsmitteln im gesamten MDV-Gebiet! Tarifbestimmungen beachten! Die aus dem Mobilitätsfonds finanzierten Angebote können genutzt werden.	Studien- bzw. Studentenausweis mit MDV-Aufdruck

Kleiner Kochkurs für Erstsemestler

Studierende lernen sich in der Küche der Mensa am Park besser kennen

Von Tina Stepan

Kochen fördert die Kommunikation. Wer anfangs noch schüchtern auf seinen Einsatz wartete, redete nur Minuten später beim Zwiebeln schneiden locker drauf los und plauderte beim Zaubern eines Drei-Gänge-Menüs über den Stundenplan, die Heimatstadt und das Studentenleben.



Ziel des gemeinsamen Kochens: Sich kennen lernen, neue Kontakte knüpfen, über die ersten Tage in der neuen Stadt reden und einander Tipps geben. Im Rahmen des Projekts „Abenteuer FernOst“ organisierte die Universität Leipzig auch in diesem Jahr wieder eine Abenteuerwoche



mit Veranstaltungen hauptsächlich für Erstsemester. Auch das Studentenwerk Leipzig beteiligte sich erneut und bot Anfang Oktober zwei Kochkurse in der Mensa am Park an. Unter der professionellen Anleitung von Sven Gerichow, dem Spezialitätenkoch der Mensa am Park, durften rund 20 Studierende ein Drei-Gänge-Menü zubereiten und im wahrsten Sinne des Wortes ihr eigenes Stüppchen kochen. Zusammen mit dem Profi bereiteten die Neu-Studenten Semmelknödel mit Pfifferlingsrahm zu und zauberten zum Nachtisch Quarkkeulchen mit Apfelkompott.

Bevor es allerdings an die Töpfe ging gab es für alle eine Hygienebelehrung; die Hände mussten gewaschen, Schmuck abgelegt und weiße Kittel angezogen werden. Dann ging es ans Zubereiten der frischen Zutaten: Riesige Zwiebeln schneiden, Paprika und Pilze putzen, das Fleisch vorbereiten. In gut drei Stunden putzten, schnitten und würfelten die Studierenden das Gemüse, kneteten Knödelteig und reiheten Fleischspießchen aufeinander. Dabei erhielten die Teilnehmer nicht nur einen Einblick in den Arbeitsalltag des Mensakochs sondern erfuhren auch den einen oder anderen Tipp für die eigene Küche. Während wenig später die Knödel im Ofen dämpften, führte Sven Gerichow die Studierenden durch die Mensa und gewährte ihnen einen exklusiven Blick hinter die Kulissen. Wieder zurück in der Küche konnte schnell



der erste Gang verkostet werden. Während des Essens herrschte ein fröhliches Durcheinander.

Bei den Teilnehmern kam der Kochkurs sehr gut an. Julius, Sportmanagement-Student aus Berlin hatte sichtlich Spaß. „Ich koche sehr gerne, auch zu Hause. Ich wollte einfach mal ein neues Rezept ausprobieren“, erklärt der 21-Jährige. Auch Fabienne war vom Kochen begeistert: „Die Atmosphäre in einer so großen Küche ist toll“, schwärmte die 18-jährige Soziologie-Studentin. „Ich habe gestaunt, dass es so schnell geht, günstiges und leckeres Essen zuzubereiten.“



Die Uni hat Hunger!

Eine kleine Analogie darüber, was die bevorstehenden Kürzungen für die Uni Leipzig bedeuten

Von Florian Sperber, Referent für Hochschulpolitik im StudentInnenRat der Uni Leipzig

Wenn du das hier liest, bist du wahrscheinlich gerade beim Essen. Lass es dir schmecken, du hast es dir verdient! Essen ist eine Tätigkeit, die man, wenn nicht gerade aus Langleweiligkeit, dann deshalb ausführt, weil man Hunger hat. Der Körper hat Nährstoff- und Energiemangel und wünscht sich diesen zu beseitigen.

Was würdest du dazu sagen, wenn sich bei der Essensausgabe oder im Supermarkt am Regal jemand vor dich stellt und sagt: „Tut uns Leid, ab heute gibt es nur noch halbe Rationen – mehr können wir uns nicht mehr leisten. Außerdem müssen wir damit rechnen, dass Sie in Zukunft wieder Hunger bekommen, vielleicht noch mehr als jetzt. Damit Sie weiterhin ihren Körper versorgen können, amputieren Sie sich bitte ein paar Körperteile. Ob Sie auf den linken Fuß oder die rechte Hand verzichten, liegt bei Ihnen. Nehmen

Sie das Messer bitte gleich selbst in die Hand. Sollten Sie sich weigern, wartet der Chirurg schon nebenan.“ Wahrscheinlich würdest du diesen Menschen für verrückt erklären. Niemand schneidet sich freiwillig ein Körperteil ab. Und mit dieser Meinung hast du Recht.

Bedauerlicherweise passiert das gerade ziemlich genau so an den sächsischen Hochschulen: Aufgrund von Sparmaßnahmen und der Vermutung, dass sich durch den demografischen Wandel die Zahl der Studierenden in Zukunft verringern wird, werden jetzt Sparmaßnahmen angeordnet. Das bedeutet, dass an der Universität Leipzig 72 Stellen bis 2015 und weitere 100 bis 2020 gekürzt werden sollen. Zusammengenommen wäre das zum Beispiel die komplette Fakultät für Physik und Geowissenschaften (178 Stellen) – das ist schon vergleichbar mit der Amputation des Fußes. Dazu kommt, dass die Uni Leipzig eh

schon Hunger hat, das bedeutet: unterfinanziert ist. Noch funktioniert das meiste einigermaßen gut, wenn auch nicht selten unter erheblicher Überarbeitung vieler Personen und kurzfristigen Ausfallerscheinungen etwa bei den Tutorien, die oft nicht finanziert werden können. Das Rektorat hat nun vom Ministerium den Auftrag erhalten, die Kürzungen durchzuführen, sie soll das Skalpell also selbst führen, denn selbst weiß man ja am besten, was man am wenigsten braucht. Die viel beschworene „Profilbildung“ besagt hierbei nichts anderes, als sich beispielsweise auf die linke Körperhälfte zu konzentrieren statt auf den ganzen Körper. Die rechte Hälfte muss dann halt nun mal weg.

Konkret steht seit Beginn der vorlesungsfreien Zeit das Institut für Politikwissenschaften vor der Schlachtbank. Hieraus hat sich studentischer Protest entwickelt, der sich nicht nur für den Erhalt der Politikwissenschaft, sondern auch und vor allem gegen die Kürzungen an der Uni Leipzig einsetzt und seitdem aktiv und in den Medien präsent ist. Mit dem Ziel, die Kürzungen doch noch von den sächsischen Hochschulen abzuwenden, soll deshalb eine Demonstration am 14.11. stattfinden. Hier bist du gefragt! Für einen vollen Magen. Für eine ausfinanzierte Uni. Für dich und für mich.








Weitere Infos über die aktuelle Hochschulpolitik erhältst du unter www.stura.uni-leipzig.de

KW 44





Montag, 31.10.11

Dienstag, 01.11.11

Mensa am Park

Schneller Teller		Schweinerückensteak mit Schinken und Käse überbacken, Buttererbsen, Pommes frites ^{1, 2, 3, 8} 
Gut und günstig		<i>Heute nicht im Angebot</i>
Beliebt und gern gegessen	<i>Reformationstag</i>	Kesselgulasch ungarische Art ³ 
Hauptkomponente		Vegetarisch gefüllte Kohlrulade, Seelachs mit Lauchzwiebeln, Tomaten und Käse überbacken ¹ 
Grill, Pasta, Pizza und Wok		Pastaronelli mit Pizzast 
Aktionen Galerie Obergeschoss		Hähnchenbrust mit Orangen-Chili-Dip, Potato Wedges, Salat 

Mensa am Elsterbecken

Schneller Teller		Hähnchen Cordon bleu (mit Putenschinken und Käse gefüllt) Pariser Karotten, Kartoffelbällchen ^{1, 2} 
Gut und günstig		<i>Heute nicht im Angebot</i>
Beliebt und gern gegessen	<i>Reformationstag</i>	Mexikopfanne (mit Mais und Kidneybohnen) Paprikareis ³ 
Hauptkomponente		3 gekochte Eier Senfsoße 
Grill, Pasta, Pizza und Wok		Pastaronelli mit Pizzast 

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









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

Mittwoch, 02.11.11

Donnerstag, 03.11.11


Freitag, 04.11.11










Mensa am Park

Hähnchenbrustfilet Diana (mit Brokkoli und Käse gefüllt) Butterbohnen, Pommes chips		Paprika-Hähnchenkeule Paprikasoße, Erbsen-Mais-Gemüse, Eierspätzle ⁴		Cordon bleu vom Schwein (mit Schinken und Käse gefüllt) Schwarzwurzelgemüse, gebackene Kartoffel- spalten ^{1,2}	
Heute nicht im Angebot		Heute nicht im Angebot		Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus Bunte Weizenpfanne ³	 
Heute nicht im Angebot		Heute nicht im Angebot		Heute nicht im Angebot	
Kasselerkambraten mit RotweinsöÙe Alaska-Seelachsfilet in Eihülle ^{2,4,8}	 	Sauerbraten sächsische Art mit Sultaninen Gebackenes Schollenfilet Frischer Blumenkohl mit Sauce hollandaise u. Käse überbacken ¹	  	Gedünstetes Seelachsfilet Paniertes Seelachsfilet Putengeschnetzeltes Florida (mit Ananas und Sprossen) ^{2,4}	  
in verschiedenen Pastasorten und Soßen [1,70 / 3,00 / 4,50]. Veganes Angebot und Tofu am Pastarondell. TüÙcke mit variierenden Belägen [1,50 / 2,40 / 3,00]					
Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art mit Röstitalern ²		Spanferkelbraten mit grünen Bohnen und Stampfkartoffeln		Lachsfilet auf mediterranem Gemüsebett mit Wildreis mix ¹	

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

Mensa am Elsterbecken

Frikadelle mit Zwiebelringen, Kohlrabigemüse, Kartoffelpüree ³		Schweineschnitzel paniert Blumenkohl mit Holländischer SoÙe, Petersilienkartoffeln ³		Kasselerkambraten Sauerkraut mit Speck, Böhmisches Knödel ^{2,4,8}	
Heute nicht im Angebot		Milchreis mit Butter, Zucker und Zimt		Heute nicht im Angebot	
Heute nicht im Angebot		Heute nicht im Angebot		Nudelgratin Florentin (mit Spinat und Hüttenkäse) ^{1,10}	
Röstoppers Philadelphia (gefüllt mit Frischkäse) Forelle Müllerinart	 	Vegetarisch gefüllte Kohlroulade Lammbraten mit Rosmarin und Tomaten mit Frischkäse gefüllt ²	 	SüÙze Hausfrauenart (mit Remoulade) Paniertes Seelachsfilet ²	 
in verschiedenen Pastasorten und Soßen [1,70 / 3,00 / 4,50]. Veganes Angebot und Tofu am Pastarondell. TüÙcke mit variierenden Belägen [1,50 / 2,40 / 3,00]					

 = 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 Mensen finden Sie
 auf Seite 27.

KW 45

Montag, 07.11.11

Dienstag, 08.11.11

Mensa am Park

Schneller Teller	+Schweizer Woche+ Aargauer Zwiebelrahmsüppi Emmentaler Lammvoressen mit Butternudeln & Eisbergsalat ^{1, 3, 5, 9}	+Schweizer Woche+ Schweizer Käserösti mit Blumenkohl an Sonnenblumenkernsoße, Tessiner Beerenmousse ^{1, 3}
Gut und günstig	Heute nicht im Angebot	Heute nicht im Angebot
Beliebt und gern gegessen	Heute nicht im Angebot	Heute nicht im Angebot
Hauptkomponente	Paniertes Flunderfilet Vegetarisch gefüllte Paprikaschote ^{1, 4}	Frikadelle Heringshappen in Michelsoße ^{1, 3, 9}
Grill, Pasta, Pizza und Wok	Pastarondell mit Pizzastreifen	
Aktionen Galerie Obergeschoss	Kalbschnitzel Wiener Art mit Gurken-Kartoffelsalat ³	Zucchini mit Hirtenkäse und Walnüssen gefüllt auf Tomatenrisotto ³

Mensa am Elsterbecken

Schneller Teller	+Schweizer Woche+ Aargauer Zwiebelrahmsüppi Emmentaler Lammvoressen mit Butternudeln & Eisbergsalat ^{1, 3, 5, 9}	+Schweizer Woche+ Schweizer Käserösti mit Blumenkohl an Sonnenblumenkernsoße, Tessiner Beerenmousse ^{1, 3}
Gut und günstig	Champignonpfanne mit Paprikastreifen	Heute nicht im Angebot
Beliebt und gern gegessen	Heute nicht im Angebot	Chinapfanne mit Geflügelfleisch, Curryreis ^{2, 4}
Hauptkomponente	Hähnchenschnitzel (mit einer cremigen Pestosauce gefüllt) ^{1, 2}	Seelachsfilet in Käse-Eihülle ^{1, 3}
Grill, Pasta, Pizza und Wok	Pastarondell mit Pizzastreifen	

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

Mittwoch, 09.11.11

Donnerstag, 10.11.11

Freitag, 11.11.11

Mensa am Park

<p>+SchweizerWoche+ Küttiger Rueblisuppe Überbackenes Schweinesteak mit Käse-Senfkruste, Tomatensoße, Basilikum-Gnocchi ^{1,3}</p>	<p>+SchweizerWoche+ „Pouletschlegeli“ gebratene Hähnchenkeule mit Pflaumensoße an Kartoffelstock, Nüsslisalat, Schümlireme</p>	<p>+SchweizerWoche+ Appenzeller Kässüpli, „Basler Salmischnitte“, gebratenes Lachsfilet auf Fenchelgemüse, mit Safransoße & Butterkartoffeln</p>
<p>Käsespätzle mit Röstzwiebeln ¹</p>	<p>Milchreis mit Butter, Zucker und Zimt Linsepfanne mit Gemüse und Soja-Erbsen-Creme ³</p>	<p>Soja-Gyros mit Zaziki ³</p>
<p>Heute nicht im Angebot</p>	<p>Heute nicht im Angebot</p>	<p>Heute nicht im Angebot</p>
<p>Gebratenes Heilbuttsteak „Müllerin Art“</p>	<p>Fischschnitte Bordelaise (mit pikanter Kräuterauflage)</p>	<p>Rindergulasch</p>
<p>mit verschiedenen Pastasorten und Soßen [1,70 3,00 4,50]. Veganes Angebot und Tofu am Pastarondell. Brotstücke mit variierenden Belägen [1,50 2,40 3,00]</p>		
<p>Pesto-Hähnchenkeule mit Baguette und Kirschtomaten ^{1,4}</p>	<p>Schweinefilet mit Mandeln und Schinken, Zuckerschotengemüse, Petersilienkartoffeln ^{2,3,4}</p>	<p>Matjesfilet Hausfrauenart mit gegrillten Äpfeln und Kartoffeln ^{1,3,9}</p>

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

Mensa am Elsterbecken

<p>+SchweizerWoche+ Küttiger Rueblisuppe Überbackenes Schweinesteak mit Käse-Senfkruste, Tomatensoße, Basilikum-Gnocchi ^{1,3}</p>	<p>+SchweizerWoche+ „Pouletschlegeli“ gebratene Hähnchenkeule mit Pflaumensoße an Kartoffelstock, Nüsslisalat, Schümlireme</p>	<p>+SchweizerWoche+ Appenzeller Kässüpli, „Basler Salmischnitte“, gebratenes Lachsfilet auf Fenchelgemüse, mit Safransoße & Butterkartoffeln</p>
<p>Sächsische Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen, Brötchen ^{1,2,3,4,8}</p>	<p>Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus ³</p>	<p>Heute nicht im Angebot</p>
<p>Heute nicht im Angebot</p>	<p>Heute nicht im Angebot</p>	<p>Brokkoli-Kartoffel-Gratin Kräutersoße ¹</p>
<p>Cevapcici Zaziki Omelett mit Champignonfüllung ³</p>	<p>Eierfrikassee Bauernhacksteak Cordon bleu (mit Schinken und Käse gefüllt) ^{2,3,8}</p>	<p>Schweizer Sahnehacksteak (mit Käse überbacken) ¹</p>
<p>mit verschiedenen Pastasorten und Soßen [1,70 3,00 4,50]. Veganes Angebot und Tofu am Pastarondell. Brotstücke mit variierenden Belägen [1,50 2,40 3,00]</p>		

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

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

KW 46




Montag, 14.11.11

Dienstag, 15.11.11

Mensa am Park

Schneller Teller	Schweinerückensteak mit Würzfleisch überbacken, Buttererbsen, Pommes frites ¹	 	Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel Pommes chips, Mischpilze	 
Gut und günstig	<i>Heute nicht im Angebot</i>		<i>Heute nicht im Angebot</i>	
Beliebt und gern gegessen	<i>Heute nicht im Angebot</i>		Hausgemachter Grünkern-Kartoffel-Auflauf ^{1,3}	
Hauptkomponente	3 gekochte Eier Straußengulasch Seelachsfilet Corn (mit einer Knusperpanade)	  	Gyros vom Lamm Victoriabarschfilet Müllerinart ^{1,4}	 
Grill, Pasta, Pizza und Wok	Pastaronell mi Pizzast			
Aktionen Galerie Obergeschoss	Rumpsteak Kräuterbutter, Blumenkohl, Country Potatoes		Hausgemachter Brokkoli-Lachs-Auflauf ¹	

Mensa am Elsterbecken

Schneller Teller	Schweinerückensteak in Sesam-Eihülle Kaisergemüse, Pommes frites ³		Truthahnsteak American (mit Champignons und Käse überbacken) Erbsen-Mais-Gemüse, Kartoffelbällchen ¹	
Gut und günstig	Minestrone (Gemüseintopf mit weißen Bohnen und Nudeln) Ciabatta ³		<i>Heute nicht im Angebot</i>	
Beliebt und gern gegessen	<i>Heute nicht im Angebot</i>		<i>Heute nicht im Angebot</i>	
Hauptkomponente	Gebratenes Lachsfilet Kräuterbutter ¹		3 gekochte Eier Senfsoße Rindfleischstreifen in Senfsoße	 
Grill, Pasta, Pizza und Wok	Pastaronell mi Pizzast			

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

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

Mittwoch, 16.11.11

Donnerstag, 17.11.11

Freitag, 18.11.11

Mensa am Park

Buß- und Bettag	Truthahnsteak American (mit Champignons und Käse überbacken) Erbsen-Mais-Gemüse, Gebackene Kartoffelspalten ¹		Pfefferhacksteak Speckbohnen, Steakhouse Pommes ^{2, 3, 4}	 
Buß- und Bettag	Heute nicht im Angebot		Heute nicht im Angebot	
Buß- und Bettag	Heute nicht im Angebot		Heute nicht im Angebot	
Buß- und Bettag	Gedünstetes Seelachsfilet Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art (mit Champignons und Sahne) Omelett mit Spargelfüllung ²	  	Frühlingsrolle Eingelegter Ostseehering Röstoppers Philadelphia (mit Frischkäse gefüllt) ^{1, 2, 9}	  

mit verschiedenen Pastasorten und Soßen [1,70 / 3,00 / 4,50].

Veganes Angebot und Tofu am Pastarondell.

Rückge mit variierenden Belägen [1,50 / 2,40 / 3,00]

Buß- und Bettag	Braumeistersteak (mit Schinken und Käse gefüllt) Kaisergemüse, Bratkartoffeln ^{1, 2, 3, 8}		Zanderfilet in Mandelpanade, Pariser Möhren, Kartoffeln ³	
-----------------	--	---	---	---









Mensa am Elsterbecken

Buß- und Bettag	Paniertes Seelachsfilet Schwäbischer Kartoffelsalat		Hähnchensteak California (mit Pfirsich-Fruchtsoße) Pommes frites ⁴	
Buß- und Bettag	Heute nicht im Angebot		Heute nicht im Angebot	
Buß- und Bettag	Kesselgulasch ungarische Art Fladenbrot ³		Heute nicht im Angebot	
Buß- und Bettag	Gemüse-Gouda-Kroketten Zigeunersteak (mit Schinkenstreifen und Champignons) ^{1, 2, 3, 8}	  	Kochklopse Königsberger Art Kapernsoße Kartoffeltaschen mit Tomate und Mozzarella gefüllt ⁹	  

mit verschiedenen Pastasorten und Soßen [1,70 / 3,00 / 4,50].

Veganes Angebot und Tofu am Pastarondell.

Rückge mit variierenden Belägen [1,50 / 2,40 / 3,00]

 = 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 Mensen finden Sie auf Seite 27.

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

KW 47

Montag, 21.11.11

Dienstag, 22.11.11

Mensa am Park

Schneller Teller	Putensteak schwäbische Art (mit Rahmzwiebeln überbacken) Butterbohnen, Pommes frites ¹		Schweinerückensteak Champignons à la crème, gebackene Kartoffelspalten ³	
Gut und günstig	Heute nicht im Angebot		Heute nicht im Angebot	
Beliebt und gern gegessen	Heute nicht im Angebot		Heute nicht im Angebot	
Hauptkomponente	Bratwurst Thüringer Art oder Grützwurst Crispy-Fisch Panierte Champignonköpfe ^{2, 3, 4}	  	Hühnerfrikassee Paniertes Gemüseschnitzel Seelachsfilet Corn (mit einer Knusperpanade)	  
Grill, Pasta, Pizza und Wok				Pastaronell mi Pizzast
Aktionen Galerie Obergeschoss	Wildragout mit Orangenrotkraut, Klößen und Preiselbeerbirne ^{2, 4}	 	Zanderfilet auf Gemüse-Limetten-Soße mit Basmatireis ¹	

Mensa am Elsterbecken

Schneller Teller	Hähnchenbrustfilet Florentiner Art (mit Spinatfüllung) Champignons à la crème, Pommes chips	 	Rinderroulade Hausfrauenart (mit Zwiebeln, Speck und Gurke) Apfelrotkohl mit Speck, Klöße Thüringer Art ^{2, 3}	 
Gut und günstig	Gemüsepfanne Reis ^{3, 4}		Heute nicht im Angebot	
Beliebt und gern gegessen	Heute nicht im Angebot		Heute nicht im Angebot	
Hauptkomponente	Kalbsgeschnetzeltes in Käsesoße ^{1, 2}	 	Jägerschnitzel (panierte Wurstscheibe) Vegetarisch gefüllte Zucchini ^{1, 2}	 
Grill, Pasta, Pizza und Wok				Pastaronell mi Pizzast

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













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

Mittwoch, 23.11.11

Donnerstag, 24.11.11

Freitag, 25.11.11










Mensa am Park

Hähnchen Cordon bleu (mit Putenschinken und Käse gefüllt) Leipziger Allerlei, Pommes frites ² 	Putensteak in Käse-Eihülle Kaisergemüse, Pommes chips ^{1, 3} 	Hähnchenfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken, Zucchinirahmgemüse, Pommes frites ³ 
Linseneintopf mit Bockwurst ^{1, 2, 3, 4, 8}  	<i>Heute nicht im Angebot</i>	<i>Heute nicht im Angebot</i>
<i>Heute nicht im Angebot</i>	<i>Heute nicht im Angebot</i>	<i>Heute nicht im Angebot</i>
Forelle Müllerinart Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt ¹  	Kochklopse Königsberger Art Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung Seelachs griech. Art (mit Tomaten, Oliven und Käse überbacken) ^{1, 6, 8}  	Rinderbraten in Rotweinsauce Fischschnitte Helvetia (mit Käseauflage) Grüner Stangenspargel mit Sauce hollandaise ^{1, 2, 3}   
t verschiedenen Pastasorten und Soßen [1,70 / 3,00 / 4,50]. Veganes Angebot und Tofu am Pastarondell. ücke mit variierenden Belägen [1,50 / 2,40 / 3,00]		
Tafelspitz in Meerrettichsoße mit Bundmöhrrchen und Kartoffeln 	Hausgemachte gefüllte Paprikaschote mit Gemüseréis 	Entrecôte mit Grilltomate, Kräuterbutter, Steakhouse Pommes 

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

Mensa am Elsterbecken

Schweinerückensteak Strindbergart Erbsengemüse, Pommes frites ³ 	Fish & Chips (mit Aioli) ^{1, 3}  	Fleischklößchen Toskana (mit Basilikum und Tomaten) bunte Spirelli ⁴  
Hefeklöße mit Heidelbeeren 	<i>Heute nicht im Angebot</i>	Ukrainische Soljanka Mohnbrötchen ^{2, 3, 4, 8, 9} 
<i>Heute nicht im Angebot</i>	Wiesenquark (mit Wildkräutern und Leinöl) Salzkartoffeln 	<i>Heute nicht im Angebot</i>
Mais-Lauch-Plätzchen Putengeschnetzeltes Florida (mit Ananas und Sprossen) ^{2, 4} 	Schweinerückensteak mit Kräuterbutter 	Rührei mit Kräutern ³ 
t verschiedenen Pastasorten und Soßen [1,70 / 3,00 / 4,50]. Veganes Angebot und Tofu am Pastarondell. ücke mit variierenden Belägen [1,50 / 2,40 / 3,00]		

 = 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 Mensen finden Sie auf Seite 27.

KW 47

Montag, 28.11.11

Dienstag, 29.11.11

Mensa am Park

Schneller Teller	Hähnchenbrustfilet Barbecue Butterbohnen, Steakhouse Pommes 	Schweinerückensteak Mischpilze, Pommes frites 
Gut und günstig	<i>Heute nicht im Angebot</i>	<i>Heute nicht im Angebot</i>
Beliebt und gern gegessen	<i>Heute nicht im Angebot</i>	<i>Heute nicht im Angebot</i>
Hauptkomponente	Gedünstetes Seelachsfilet Wildgulasch Gebackener Hirtenkäse mit Johannisbeeren ^{2,4} 	Rührei Lammbraten Tilapiafilet in knuspriger Panade ³ 
Grill, Pasta, Pizza und Wok	Pastarondell mit verschiedenen Pastasorten und Soßen [Veganes Angebot und Tofu am Pastarondell Pizzastücke mit variierenden Belägen [1,50 / 2,4	
Aktionen Galerie Obergeschoss	Forelle mit Gemüse in Alufolie gegart und Backkartoffeln ^{1,3} 	Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons auf Wildreis-Mix ² 

Mensa am Elsterbecken

Schneller Teller	Paniertes Hähnchenschnitzel Erbsen-Möhren-Gemüse, Pommes chips 	Riesen-Currywurst Pommes frites ^{2,3,4,8} 
Gut und günstig	Linseneintopf mit Wiener Würstchen, Brötchen ^{1,2,3,4,8} 	Mexikanische Gemüsepfanne ³ 
Beliebt und gern gegessen	<i>Heute nicht im Angebot</i>	<i>Heute nicht im Angebot</i>
Hauptkomponente	Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung 	Forelle in Mandelpanade ^{1,3} 
Grill, Pasta, Pizza und Wok	Pastarondell mit verschiedenen Pastasorten und Soßen [Veganes Angebot und Tofu am Pastarondell Pizzastücke mit variierenden Belägen [1,50 / 2,4	

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.

Mittwoch, 30.11.11

Mit Kindern im Ausland studieren!

Warum nicht mit der Familie ein Semester woanders verbringen?

Von Christian Keller, Studentische Eltern Leipzig e.V.

Etwa 15 Prozent aller Studierenden absolvieren zumindest einen Teil ihres Erststudiums im Ausland. Von einem studienbezogenen Auslandsaufenthalt versprechen sie sich spannende Erfahrungen aber auch eine bessere Chance im Beruf. Studierende mit Kind haben ähnliche Bedürfnisse, machen aber ungleich weniger von dieser Möglichkeit Gebrauch.

Dies zu ändern, ist Ziel der Initiative „Auslandsstudium mit Kind“, die von der Hochschule Wismar ausgeht. Mit Projektgeldern des Bundesministeriums für Bildung und Forschung betreibt das Team Familiengerechte Hochschule ein Internetportal zum Erfahrungsaustausch für studierende Eltern, die bereits einen Auslandsaufenthalt hinter sich haben und auch für jene, die einen solchen noch planen.

Das Portal besteht inzwischen seit drei Jahren; somit sind auch schon zahlreiche Erfahrungsberichte über Auslandsaufenthalte von Studierenden mit Kind in vielen Ländern der Welt zu lesen. Seit der erstmaligen Vorstellung des Projekts 2009 in

Leipzig haben auch einige studierende Eltern der hiesigen Hochschulen tatsächlich ein Auslandssemester in Angriff genommen, u.a. in Norwegen und China.

Dennoch scheinen viele studierende Eltern nicht zu wissen, dass man auch mit einem oder mehreren Kindern Auslandssemester absolvieren kann.

Die Initiatoren des Portals haben daher ein Stipendium für einen Auslandsaufenthalt für studierende Eltern ausgeschrieben, wofür man sich bis Ende Januar 2012 bewerben kann. Im Zuge dessen wird es im Zuge dessen auch eine Informationsveranstaltung zum Auslandsstudium mit Kind geben. Gäste werden Vertreter des Projekts Auslandsstudium mit Kind sein, die das Internetportal vorstellen sowie Informationen zum Stipendium geben können. Zudem werden einige persönliche Erfahrungsberichte von studierenden Eltern zu hören sein.

Weitere Infos bekommt man bei den Studentischen Eltern Leipzig: veranstaltungen@studentische-eltern.de




www.auslandsstudium-mit-kind.de
Eine Initiative der Hochschule Wismar



Hähnchenbrustfilet im Kartoffelmantel 

Kaisergemüse,
Pommes chips ³

Buttermilchplinsen 

mit Waldbeeren
Kichererbsenpfanne
mit Chilisoße ³ 

Heute nicht im Angebot

Kohlroulade 

Fischschnitte Bulgaria
(mit fruchtiger Tomatenauflage) ⁸


1,70 | 3,00 | 4,50].

ell.

10 | 3,00]

Schweinefilet Piccata 


mit Paprikagemüse und Muschelnudeln ^{1, 3}

Bratwurst Thüringer Art 

Sauerkraut mit Speck,
Kartoffelpüree ^{2, 3, 4, 8}

Heute nicht im Angebot

Heute nicht im Angebot

Gegrillte Hähnchenkeule 

Panierte Champignonköpfe
Remoulade ^{1, 2, 4, 9} 

1,70 | 3,00 | 4,50].

ell.

10 | 3,00]

Infoveranstaltung für schwangere Studentinnen am 23.11.2011

Ein Studium mit Kind bringt viele Herausforderungen mit sich. Die Sozialberaterin des Studentenwerkes Regina Engelhardt gibt in einer Informationsveranstaltung am Mittwoch, den 23.11. praktische Tipps zur Studienorganisation und zur Finanzierung eines Studiums mit Kind. Eingeladen sind werdende studentische Mütter aller Hochschulen. Beginn: 17 Uhr im SSZ (Goethestraße 6, Erdgeschoss). Eine Anmeldung per Mail ist erforderlich: engelhardt@studentenwerk-leipzig.de.

AbenteuerWoche 2011

Vom 5. bis zum 12. Oktober fand bereits im dritten Jahr in Folge die AbenteuerWoche statt. Die von der Universität Leipzig veranstaltete Aktion bietet Erstsemestern die Möglichkeit, Leipzig kennen zu lernen und erste Kontakte zu Kommilitonen zu knüpfen. Das Studentenwerk beteiligte sich in diesem Jahr mit drei Veranstaltungen: Beim Kochkurs mit dem Mensakoch Sven Gerichow konnten die „Erstis“ lernen, sich fernab von Muttis Küchentisch selbst mit leckerer Hausmannskost zu versorgen. Bei der Nebenjobvermittlung gab es Tipps zur Jobsuche, und beim Vortrag „Studienfinanzierung durch BAföG“ wurden Fragen rund um die Ausbildungsförderung beantwortet.

Schweizer Woche in allen Mensen des Studentenwerkes

Vom 7.11. bis zum 11.11. veranstaltet das Studentenwerk Leipzig in allen Mensen eine Schweizer Woche. Im Rahmen der „Schlemmer-Tour de Suisse“ wird es typische Schweizer Spezialitäten wie Käserösti, Berner Plätzli oder Pouletschlegeli, zu deutsch Hähnchenkeule, geben.

Verteilung von UNICUM-Tüten

Am 23. November werden in den Mensen zu den gewohnten Öffnungszeiten wieder die beliebten UNICUM-Wundertüten verteilt. Die Tüten werden zweimal jährlich zum Semesterstart verschenkt und enthalten Warenproben, Gimmicks und vieles mehr.

Gesucht: Engagierte Studierende


Es geht wieder los: Im Oktober ist der Bundeswettbewerb „Studierende für Studierende, 5. Studentenwerkspreis für besonderes soziales Engagement“ an allen Hochschulen Deutschlands gestartet.


Das Deutsche Studentenwerk (DSW) will damit Studierende auszeichnen, die sich besonders für ihre Kommilitoninnen und Kommilitonen einsetzen. Bis zum 13. Januar 2012 können Personen oder Institutionen aus dem Hochschulbereich beim DSW einzelne Studierende oder studentische Teams für den Preis nominieren. Es winken Preisgelder von 13.000 Euro – und öffentliche Anerkennung, wie DSW-Präsident Prof. Dr. Rolf Dobischat betont: „Wir wollen mit dem Wettbewerb das bürger- oder zivilgesellschaftliche Engagement der Studierenden für ihre Mits Studierenden würdigen und bekannt machen.“

Den Bundeswettbewerb lobt das Deutsche Studentenwerk alle zwei Jahre aus; er wird mit finanzieller Förderung des Bundesministeriums für Bildung und Forschung durchgeführt. Für den Studentenwerkspreis können engagierte Studierende aller staatlichen oder staatlich anerkannten Hochschulen in Deutschland vorgeschlagen werden; eine Eigenbewerbung der Studierenden ist nicht möglich.

Teilnahmebedingungen, Nominierungsformular und Logo zum Download:
<http://www.studentenwerke.de/main/default.asp?id=04324>

DIENSTAG 01


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


Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel 
 Kaisergemüse, Kartoffeltwister
 2,30 / 3,70 / 5,40 €

Alaska-Seelachsfilet in Eihülle 
 LimonensöÙe, Reismix, bunter Salat³
 2,70 / 4,20 / 6,00 €


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


3 gekochte Eier 
 SenfsöÙe mit Schnittlauch, Salzkartoffeln, Obst
 1,50 / 3,00 / 4,50 €


Hähnchenkeule Montevideo 
 (mit feinen Gemüstreifen)
 Salzkartoffeln, bunte Spirelli^{3,4}
 1,80 / 3,30 / 5,00 €

Tilapiafilet in knuspriger Panade, 
 Kartoffelgratin, Gurkensalat
 mit saurer Sahne^{1,2,3}
 2,70 / 4,20 / 6,00 €


Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.


Schweizer Sahnehacksteak 
 (mit Käse überbacken) Butterkarotten,
 Salzkartoffeln¹ 1,80 / 3,30 / 5,00 €

Borner Zwiebelsuppe 
Sächsische Quarkkeulchen
 mit Apfelmus^{3,9}
 1,80 / 3,30 / 5,00 €

Wildgulasch 
 mit Pilzen, Apfelmotkohl, Klöße
 Thüringer Art^{2,3,4}
 2,30 / 3,70 / 5,40 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Spinat-Käse-Medaillon 
 KräutersöÙe,
 Karottengemüse,
 Bratkartoffeln^{1,2}
 1,80 / 3,30 / 5,00 €


Schweinerückensteak in Eihülle 
 Zuckerschoten,
 Pommes frites³
 2,70 / 4,20 / 6,00 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!



SPEISEPLAN

MITTWOCH
02


Putengulasch

Spirelli 1,50 / 3,00 / 4,50 € 

Tomatencremesuppe



Röstoppers Philadelphia 
(gefüllt mit Frischkäse) Kräutersoße,
Brokkoli ¹ 
2,30 / 3,70 / 5,40 €

Schweinerückensteak


mit Ananas und Käse überbacken,
Zuckerschoten, Steakhouse Pommes ¹ 
2,70 / 4,20 / 6,00 €

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


Erbseintopf mit Bockwurst

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

Gemüsetortellini mit Pilzsoße und

geriebenem Hartkäse ^{1, 3} 
1,80 / 3,30 / 5,00 €

Hähnchenbrustfilet Palermo


(mit Kräutern und Tomate) 
Kaisergemüse, Steakhouse Pommes ³
2,70 / 4,20 / 6,00 €

Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.


Linseneintopf

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

Brokkoli-Nuss-Ecke

Gemüse-Sahnesoße, 
Kartoffelpüree ^{1, 3}
1,80 / 3,30 / 5,00 €

Hähnchenbrustfilet Formaggio


Kaisergemüse, Pommes chips 
2,70 / 4,20 / 6,00 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Tomatencremesuppe

Röstoppers Philadelphia 
(gefüllt mit Frischkäse)
Dillsaße,
Brokkoli ¹ 
2,30 / 3,70 / 5,40 €



Paniertes Putenschnitzel


Erbsengemüse,
Pommes frites
2,30 / 3,70 / 5,40 €


Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

DONNERSTAG
03


Paella

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

Spinat-Käse-Medaillon




Chilisoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln ^{1, 2}
1,80 / 3,30 / 5,00 €

Paniertes Schweineschnitzel



Erbsengemüse, Pommes frites
2,30 / 3,70 / 5,40 €

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


Fleischklößchen Toskana

(mit Basilikum und Tomaten)  
Salzkartoffeln ⁴ 1,50 / 3,00 / 4,50 €

Mozzarella-Sticks



auf buntem Salat, feuriger Chili-Dip, 
Ciabatta ² 2,70 / 4,20 / 6,00 €

Putensteak schwäbische Art


(mit Rahmzwiebeln überbacken) 
Kartoffelrösti, bunter Salat ^{1, 3}
2,70 / 4,20 / 6,00 €

Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.



Jägerschnitzel

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

Mischpilzpfanne



Böhmische Knödel 
1,50 / 3,00 / 4,50 €

Rumpsteak



Kräuterbutter, Erbsen-Mais-Gemüse,  
gebackene Kartoffelspalten ¹
3,00 / 4,50 / 6,50 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

3 gekochte Eier

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


Seelachs griechischer Art

(mit Tomaten, Oliven und Käse überbacken)  
Curryreis,
Weißkohl-Karotten-Salat ^{1, 6}
2,70 / 4,20 / 6,00 €


Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

FREITAG
04



Frikadelle

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

Kartoffeleltaschen


mit Champignons gefüllt, 
Dillsaße, Gemüse Gärtnerinart ¹
2,30 / 3,70 / 5,40 €

Seelachs griechischer Art


(mit Tomaten, Oliven und Käse überbacken)  
Reis, Weißkohl-Karotten-Salat ^{1, 6}
2,70 / 4,20 / 6,00 €

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



Mexikopfanne

(mit Mais und Kidneybohnen) 
Bratkartoffeln,
bunter Salat ³ 1,80 / 3,30 / 5,00 €

Frischer Blumenkohl


mit Sauce hollandaise und Käse 
überbacken, Petersilienkartoffeln,
Fruchtjoghurt ¹ 2,30 / 3,70 / 5,40 €

Wildschweinbraten


in Rahmsaße, Apfelrotkohl  
mit Speck, Klöße Thüringer Art ^{2, 3, 4}
3,00 / 4,50 / 6,50 €

Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.


Käsespätzle

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

Spanferkelrollbraten



Grüne Bohnen mit Speck, Böhmische 
Knödel 2,30 / 3,70 / 5,40 €

Seelachsfilet Corn



(mit einer Knusperpanade) 
Feurige Tomatensoße, Kartoffelpüree,
bunter Salat ^{2, 3}
2,30 / 3,70 / 5,40 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


Frikadelle

Letscho, 
Risotto ⁹ 
1,50 / 3,00 / 4,50 €

Milchschnitzel

Chilisoße, 
Erbsen-Mais-Gemüse,
Pommes chips 
2,30 / 3,70 / 5,40 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

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

KW
44

Mensa Peterssteinweg

Mensa Academica

Mensa Liebigstraße

Mensa Tierklinik

KW
45


Mensa Peterssteinweg


Mensa Academica

Mensa Liebigstraße


Mensa Tierklinik

MONTAG
07


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


Brokkoli mit Sauce hollandaise,
Petersilienkartoffeln 
1,80 / 3,30 / 5,00 €

+Schweizer Woche+


Aargauer Zwiebelrahmsüppi 
Emmentaler Lammvoressen
mit Butternudeln & Eisbergsalat ^{1, 3, 5, 9}
3,00 / 4,50 / 6,50 €

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


Ungarischer Paprikagulasch 
Makkaroni, Salzkartoffeln ²
1,50 / 3,00 / 4,50 €


Mais-Lauch-Plätzchen 
ChampignonsöÙe,
Karotten-Kartoffel-Püree,
Obst ^{1, 3}
1,80 / 3,30 / 5,00 €

+Schweizer Woche+

„Pouletschlegeli“ gebratene 
Hähnchenkeule mit PflaumensoÙe an
Kartoffelstock, Nüssisalat,
Schümliscreme ^{3, 00 / 4,50 / 6,50 €}

Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und SoÙen


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

Mais-Lauch-Plätzchen 
ZitronenbuttersöÙe, Reis, Obst
1,80 / 3,30 / 5,00 €

+Schweizer Woche+

Aargauer Zwiebelrahmsüppi 
Emmentaler Lammvoressen
mit Butternudeln & Eisbergsalat ^{1, 3, 5, 9}
3,00 / 4,50 / 6,50 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


Spaghetti Bologneser Art 
(mit Hackfleisch-TomatensoÙe)
geriebener Emmentaler KäÙe ¹
1,50 / 3,00 / 4,50 €


+Schweizer Woche+

Aargauer Zwiebelrahmsüppi 
Emmentaler Lammvoressen
mit Butternudeln & Eisbergsalat ^{1, 3, 5, 9}
3,00 / 4,50 / 6,50 €


Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

DIENSTAG
08

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


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

+Schweizer Woche+

Schweizer KäÙeröÙti 
mit Blumenkohl an Sonnenblumenkern-
soÙe, Tessiner Beerenmousse ^{1, 3}
3,00 / 4,50 / 6,50 €

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


Champignonpfanne mit Paprika-
streifen, Reis mit Lauchzwiebeln,
Obstsalat ^{1, 2, 3}
1,50 / 3,00 / 4,50 €


Frikadelle mit Zwiebelringen,
Karottengemüse, Bratkartoffeln ³ 
1,80 / 3,30 / 5,00 €

+Schweizer Woche+


Appenzeller KäÙsüppi 
„Basler Salsmschnitte“ gebratenes
Lachsfilet auf Fenchelgemüse mit
SafransöÙe & Butterkartoffeln
3,00 / 4,50 / 6,50 €

Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und SoÙen.


Spaghetti Carbonara 
geriebener HartkäÙe ^{1, 2, 3}
1,50 / 3,00 / 4,50 €

Paniertes Schweineschnitzel 
Buttererbsen, Pommes frites
2,30 / 3,70 / 5,40 €


+Schweizer Woche+

Schweizer KäÙeröÙti 
mit Blumenkohl an Sonnenblumenkern-
soÙe, Tessiner Beerenmousse ^{1, 3}
3,00 / 4,50 / 6,50 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!



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

+Schweizer Woche+


Schweizer KäÙeröÙti 
mit Blumenkohl an
SonnenblumenkernsoÙe,
Tessiner Beerenmousse ^{1, 3}
3,00 / 4,50 / 6,50 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


MITTWOCH
09

Kesselgulasch ungarische Art 
Fladenbrot 1,80 / 3,30 / 5,00 €
HirtenkäÙe mit Spinat im
Blätterteigmantel, Sauce hollandaise 
Leipziger Allerlei, frittierte Kartoffel-
chips ^{1, 3}
2,70 / 4,20 / 6,00 €

+Schweizer Woche+

Küttiger Rueblisuppe 
Überbackenes Schweinesteak
mit KäÙe-Senfkruste, TomatensoÙe,
Basilikum-Gnocchi ^{1, 3}
3,00 / 4,50 / 6,50 €

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



Griechischer Kartoffelauflauf 
KräutersöÙe,
Pfrirsich-Maracuja-Joghurt ^{1, 6}
1,80 / 3,30 / 5,00 €

Schweinekammsteak 
Letscho, Pommes chips ⁹
2,30 / 3,70 / 5,40 €


+Schweizer Woche+

Aargauer Zwiebelrahmsüppi 
Emmentaler Lammvoressen
mit Butternudeln & Eisbergsalat ^{1, 3, 5, 9}
3,00 / 4,50 / 6,50 €


Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und SoÙen.

**Hausgemachter Grünkern-
Kartoffel-Auflauf** 
KräutersöÙe ^{1, 3}
1,80 / 3,30 / 5,00 €
Geflügelragout indische Art 
(mit Äpfeln und Mais) Gelber Reis
mit Rosinen ³
1,80 / 3,30 / 5,00 €


+Schweizer Woche+

Küttiger Rueblisuppe 
Überbackenes Schweinesteak
mit KäÙe-Senfkruste, TomatensoÙe,
Basilikum-Gnocchi ^{1, 3}
3,00 / 4,50 / 6,50 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Lauch-Nudel-Curry 
(asiatisches Gericht mit
Geflügelfleisch)
Obst ³
1,80 / 3,30 / 5,00 €



+Schweizer Woche+


Küttiger Rueblisuppe 
Überbackenes Schweinesteak
mit KäÙe-Senfkruste,
TomatensoÙe,
Basilikum-Gnocchi ^{1, 3}
3,00 / 4,50 / 6,50 €

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 SüÙungsmitteln, 10 phenylalaninhaltig.
Die Kennzeichnung erfolgt mit dem jeweiligen Menu. Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe der Gerichte können im Internet unter www.studentenwerk-leipzig.de/speiseplan/ oder bei dem Küchenleitern vor Ort eingesehen werden.


DONNERSTAG 10


Rührei mit Kräutern 
Rahmspinat, Salzkartoffeln ³
1,50 / 3,00 / 4,50 €
Schweinerückenbraten
Butterbohnen, Kartoffelbällchen ¹ 
2,30 / 3,70 / 5,40 €

+Schweizer Woche+ 
„Pouletschlegeli“
gebratene Hähnchenkeule mit
Pflaumensoße an Kartoffelstock,
Nüsslisalat, Schümlireme
3,00 / 4,50 / 6,50 €


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


Brokkoli-Nuss-Ecke 
Kokos-Chilisoße, Pommes frites,
Obst ³ 1,80 / 3,30 / 5,00 €


**Rindergeschmizteltes Stroganoff-
art** (mit feinem Gemüse) Reismix, 
bunter Salat ^{2, 3, 9} 2,30 / 3,70 / 5,40 €


+Schweizer Woche+
Küttiger Rueblisuppe 
Überbackenes Schweinesteak
mit Käse-Senfkruste, Tomatensoße,
Basilikum-Gnocchi ^{1, 3}
3,00 / 4,50 / 6,50 €


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

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

Makkaroni Hirtenart (mit
Schinken, Erbsen und Champignons) 
geriebener Emmentaler Käse ^{1, 2, 3, 4, 8}
1,50 / 3,00 / 4,50 €



+Schweizer Woche+ 
„Pouletschlegeli“ gebratene
Hähnchenkeule mit Pflaumensoße
an Kartoffelstock, Nüsslisalat,
Schümlireme 3,00 / 4,50 / 6,50 €
*Über zusätzliche Angebote infor-
mieren Sie sich bitte in der Mensa!*


Rührei mit Kräutern 
Rahmspinat,
Salzkartoffeln ³
1,50 / 3,00 / 4,50 €

+Schweizer Woche+ 
„Pouletschlegeli“
gebratene Hähnchenkeule mit
Pflaumensoße an Kartoffelstock,
Nüsslisalat,
Schümlireme
3,00 / 4,50 / 6,50 €


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


FREITAG 11

Grießbrei mit Butter, Zucker und 
Zimt, Apfelmus ³ 1,50 / 3,00 / 4,50 €
Cordon bleu vom Schwein
(mit Schinken und Käse gefüllt) 
Buttererbsen, Steakhouse Pommes ^{1, 2}
2,70 / 4,20 / 6,00 €


+Schweizer Woche+ 
Appenzeller Kässüpli
„Basler Salmischnitte“ gebratenes
Lachsfilet auf Fenchelgemüse mit
Safransoße & Butterkartoffeln
3,00 / 4,50 / 6,50 €


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


Fleischkäse 
Bayrischkraut mit Speck, Böhmisches
Knödel ^{2, 3, 4} 1,50 / 3,00 / 4,50 €
Crispy-Fisch
Limonensoße, Brokkoli, Schwenk-
kartoffeln 2,30 / 3,70 / 5,40 €

+Schweizer Woche+
Schweizer Käserösti 
mit Blumenkohl an Sonnenblumen-
kernsoße, Tessiner Beerenmousse ^{1, 3}
3,00 / 4,50 / 6,50 €


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

Rührei mit Käse 
Bratkartoffeln, Gurkensalat ^{1, 3}
1,50 / 3,00 / 4,50 €

Knusprige Hähnchen-Crossies (mit
Paprika-Dip, Pommes frites) 
2,30 / 3,70 / 5,40 €

+Schweizer Woche+ 
Appenzeller Kässüpli
„Basler Salmischnitte“ gebratenes
Lachsfilet auf Fenchelgemüse mit
Safransoße & Butterkartoffeln
3,00 / 4,50 / 6,50 €

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

Cordon bleu vom Schwein 
(mit Schinken und Käse gefüllt)
Buttererbsen,
Steakhouse Pommes ^{1, 2}
2,70 / 4,20 / 6,00 €

+Schweizer Woche+ 
Appenzeller Kässüpli
„Basler Salmischnitte“
gebratenes Lachsfilet auf
Fenchelgemüse,
mit Safransoße & Butterkartoffeln
3,00 / 4,50 / 6,50 €

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



Mensen des Studentenwerkes Leipzig

Mensa am Park
Universitätsstraße 5

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

Mensa am Elsterbecken

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

Mensa Peterssteinweg

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

Mensa Academica










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

Mensa Liebigstraße

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

Mensa An den Tierkliniken

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

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

KW
46


Mensa Peterssteinweg

Mensa Academica


Mensa Liebigstraße

Mensa Tierklinik


MONTAG
14

Bami Goreng 
(Nudel-Gemüse-Pfanne mit
Geflügelfleisch) ^{2, 4}
1,80 / 3,30 / 5,00 €

Mais-Lauch-Plätzchen 
Kräutersoße, Rainbow Carrots, Reis ¹
1,80 / 3,30 / 5,00 €

Schweinerückensteak 
Paprikasoße mit frischem Paprika,
Steakhouse Pommes, Fruchtjoghurt ³
2,30 / 3,70 / 5,40 €


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


Fleischklopse Mailänder Art 
(mit Champignon und Tomaten)
Reis, Spaghetti 1,50 / 3,00 / 4,50 €


Vegetarisch gefüllte Zucchini 
Paprikasoße, Pommes chips,
Aprikosenkompott ¹
2,30 / 3,70 / 5,40 €

Gold Rush (Schweinerückensteak
mit Honig-Senfsauce) Buttererbsen,
Pommes frites 2,70 / 4,20 / 6,00 €


Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.


Französische Zwiebelsuppe 
Kräuterquark Hausfrauenart
Salzkartoffeln 1,50 / 3,00 / 4,50 €

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

Bauernhacksteak Cordon bleu 
(mit Schinken und Käse gefüllt)
Erbsen-Möhren-Gemüse,
Gitterkartoffeln ^{2, 3, 8}
2,70 / 4,20 / 6,00 €


Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Mais-Lauch-Plätzchen 
Kräutersoße,
Karottengemüse,
Champignon-Risotto ^{1, 3}
1,80 / 3,30 / 5,00 €


Schweinerückensteak 
Paprikasoße mit frischem Paprika,
Steakhouse Pommes,
Erdbeer-Quarkspeise ³
2,30 / 3,70 / 5,40 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


DIENSTAG
15


Soja-Grießklößchen 
Kapernsoße, Erbsengemüse, Reis
1,80 / 3,30 / 5,00 €

Hähnchenbrustfilet 
im Knuspermantel, Champignons
à la crème, Pommes frites ³
2,30 / 3,70 / 5,40 €

Seelachsfilet „Fredericia“ 
Weißweinsauce, Brokkoli,
Petersilienkartoffeln ¹
2,70 / 4,20 / 6,00 €


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


Germknödel mit Pflaumenmusfüllung 
Schokoladensauce, Obst
1,50 / 3,00 / 4,50 €

Rinderhacksteak mexikanische Art 
(mit Kidneybohnen) Maisgemüse,
gebackene Kartoffelspalten
2,30 / 3,70 / 5,40 €

**Zander in Zucchini-Kartoffel-
Mantel**, Kräutersoße, Zwiebel-Kartoffel-
püree, bunter Salat ^{1, 3}
3,00 / 4,50 / 6,50 €


Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.


Möhrensuppe mit Kresse 
Hefeklöße
mit Heidelbeeren ²
1,50 / 3,00 / 4,50 €

Fish & Chips (mit Aioli) ^{1, 3} 
2,30 / 3,70 / 5,40 €

Hähnchenbrustfilet Hawaii 
Reis mit gerösteten Kürbiskernen,
FitNESSsalat mit Kräuterdressing ^{1, 3}
2,70 / 4,20 / 6,00 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

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

**Hähnchenbrustfilet im
Knuspermantel** 
Champignons à la crème,
Pommes frites ³
2,30 / 3,70 / 5,40 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

MITTWOCH
16

Buß- und Bettag

Buß- und Bettag

Buß- und Bettag

Buß- und Bettag

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 17

Makkaroni Napoli (mit Tomaten-Basilikumsoße), geriebener Käse ^{1,4}
1,50 / 3,00 / 4,50 €

Seelachsfilet Corn
(mit einer Knusperpanade)
Gemüse-Sahnesoße, Reis, Obst ^{1,3}
2,30 / 3,70 / 5,40 €

Hähnchenbrustfilet Formaggio
Kidneybohnen-Mais-Gemüse,
Kartoffelwister
2,70 / 4,20 / 6,00 €

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

Minestrone (Gemüseintopf mit weißen Bohnen u. Nudeln) Fladenbrot ³
1,50 / 3,00 / 4,50 €

Schweinekammsteaks
mit Zwiebel-Senfkruste überbacken,
Kaisergemüse, Gitterkartoffeln ^{2,3,4}
2,70 / 4,20 / 6,00 €

Französische Zwiebelsuppe
Butt in Petersilienpanade
bunter Kartoffelsalat ^{1,3,9}
2,70 / 4,20 / 6,00 €

Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.

Hühnerfrikassee
Risi Pisi ¹ 1,50 / 3,00 / 4,50 €

Omelett
mit Spargelfüllung, Kräutersoße,
Kartoffelpüree ¹ 1,80 / 3,30 / 5,00 €

Schweinerückensteak
mit Tomate und Mozzarella
überbacken, Mais-Champignon-Gemüse,
Kartoffelbällchen ^{1,3}
2,70 / 4,20 / 6,00 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Makkaroni Napoli
(mit Tomaten-Basilikumsoße)
geriebener Käse ^{1,4}
1,50 / 3,00 / 4,50 €

Gedünstetes Seelachsfilet
Spreewaldsoße,
Dillkartoffeln,
Gurkensalat ^{1,3,9}
1,80 / 3,30 / 5,00 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

FREITAG 18

Vegetarische Bratwurst
Zwiebelsoße, Kartoffelpüree ³
1,50 / 3,00 / 4,50 €

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

Schweinerückensteak Strindbergart
Grüne Bohnen mit Speck,
Steakhouse Pommes ³
2,70 / 4,20 / 6,00 €

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

Hühnerfrikassee
mit Spargel, Reis ¹
1,50 / 3,00 / 4,50 €

Soja-Gouda-Tasche
Currysoße, Kartoffelpüree,
Mandarinenkompott ⁹
1,80 / 3,30 / 5,00 €

Gyros vom Lamm
Zaziki, Pommes frites,
Weißkohlsalat ^{3,4}
2,30 / 3,70 / 5,40 €

Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.

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

Topfanne indische Art
Reis mit gerösteten Kürbiskernen ³
1,50 / 3,00 / 4,50 €

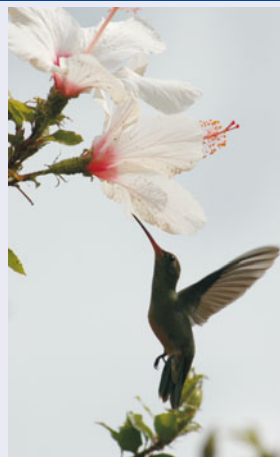
Paniertes Schellfischfilet
Kartoffelgratin schwedische Art,
bunter Salat ^{1,3}
2,70 / 4,20 / 6,00 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

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

Gold Rush
(Schweinerückensteak mit Honig Senfsoße)
Kaisergemüse,
gebackene Kartoffelspalten
2,70 / 4,20 / 6,00 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!



Fotos
von
Christina
Manecke

2011
November/Dezember
Goethestraße 6
1. und 2. Etage



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

KW
47


Mensa Peterssteinweg

Mensa Academica

Mensa Liebigstraße

Mensa Tierklinik


MONTAG
21


Bunte Nudelpfanne mit Gemüse 
Tomatensoße mit Basilikum,
geriebener Emmentaler Käse ^{1, 3, 4}
1,50 / 3,00 / 4,50 €


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

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!


Rührei mit Kräutern 
Rahmspinat, Salzkartoffeln ^{2, 3}
1,50 / 3,00 / 4,50 €


Seelachsfilet „Frederica“ 
Dillsöße, Schwenkkartoffeln,
Rettich-Gurken-Salat ^{1, 2}
2,70 / 4,20 / 6,00 €

Halbes Grillhähnchen 
Pommes frites, Erbsengemüse ⁴
2,70 / 4,20 / 6,00 €


Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.


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

Pfeffersteak 
grüne Bohnen mit Speck,
Kartoffelröstis 2,30 / 3,70 / 5,40 €

Outlaws - Geflügelbrust 
in süß-saurer Ananassoße,
Romanesco, Kokosnusstreis
2,70 / 4,20 / 6,00 €


Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


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


Bunte Nudelpfanne 
mit Gemüse,
Tomatensoße mit Basilikum,
geriebener Emmentaler Käse ^{1, 3, 4}
1,50 / 3,00 / 4,50 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

DIENSTAG
22


**Bratwurst Thüringer Art oder
Grützwurst** 
Sauerkraut mit Speck,
Salzkartoffeln ^{2, 3, 4}
1,50 / 3,00 / 4,50 €

Blumenkohl-Käse-Medaillon 
Gemüse-Sahnesoße, Ebyl-Zartweizen,
Obst ^{1, 3}
1,80 / 3,30 / 5,00 €

Rindfleischstreifen in Senfsoße 
Pariser Karotten, Herzoginkartoffeln
2,30 / 3,70 / 5,40 €


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


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

Brokkoli-Kartoffel-Gratin 
Kräutersoße, Obst ¹
1,80 / 3,30 / 5,00 €

Rindersteak Ranchero (mit Paprika,
Mais und Zucchini) Kidneybohnen-
Mais-Gemüse, gebackene Kartoffel-
spalten ^{2, 3}
2,70 / 4,20 / 6,00 €


Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.


Zitronenmudeln 
mit Mozzarella, geriebener Hartkäse ^{1, 3}
1,50 / 3,00 / 4,50 €

Forelle Müllerinart 
Dillkartoffeln, Kopfsalat mit
Zitronendressing ¹
2,70 / 4,20 / 6,00 €

**Schweinerückensteak
Strindbergart** 
Buttererbsen, Pommes chips ³
2,70 / 4,20 / 6,00 €


Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


Blumenkohl-Käse-Medaillon 
Kräutersoße,
Ebyl-Zartweizen,
Gurkenalat mit saurer Sahne ¹
1,80 / 3,30 / 5,00 €


Rindfleischstreifen 
in Senfsoße,
Pariser Karotten,
Zwiebel-Kartoffelpüree
2,30 / 3,70 / 5,40 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

MITTWOCH
23


Schweinegulasch 
Spirelli
1,50 / 3,00 / 4,50 €

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

Hähnchenbrustfilet Venezia 
(mit Kräutern mariniert)
Zuckerschoten, gebackene
Kartoffelspalten
2,70 / 4,20 / 6,00 €


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


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

Gemüseschnitzel 
mit Gorgonzola gratiniert,
Chili-Käsesoße, Tomatenreis,
Kirsch-Quarkspeise ^{1, 2}
1,80 / 3,30 / 5,00 €

Straußengulasch mit Waldpilzen,
Rosenkohl, Kartoffelbällchen ¹
2,70 / 4,20 / 6,00 €


Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.


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

Vegetarisch gefüllte Paprikaschote 
Tomaten-Ruccola-Soße, Salzkartoffeln
1,80 / 3,30 / 5,00 €

Rinderschmorsteak Westmoreland 
(mit Mixed Pickles)
Kartoffelkroketten, bunter Salat ^{1, 3, 9}
2,70 / 4,20 / 6,00 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


Spaghetti Carbonara 
geriebener Käse ^{1, 2, 3}
1,50 / 3,00 / 4,50 €

Hähnchenbrustfilet Venezia 
(mit Kräutern mariniert)
Zuckerschoten,
gebackene Kartoffelspalten
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 24


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


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

Schweinerückensteak 
mit Würzfleisch überbacken,
Buttererbsen, Pommes frites ^{1, 3}
2,70 / 4,20 / 6,00 €


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

Erfurter Truthahnragout 
(mit Champignons und Sahne) Spirelli,
Salzkartoffeln 1,50 / 3,00 / 4,50 €


Blumenkohl im Backteig 
Senfsoße mit Schnittlauch, Kräuter-
Kartoffelpüree, Fruchtjoghurt
2,30 / 3,70 / 5,40 €

Paniertes Schweineschnitzel 
Schwarzwurzels-Lauch-Gemüse,
Pommes chips ³ 2,30 / 3,70 / 5,40 €


Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.


Chinapfanne süß-sauer 
(mit Geflügelfleisch und Gemüse)
Vollkornspirelli ² 1,80 / 3,30 / 5,00 €

Panierte Champignonköpfe 
Remoulade, Salzkartoffeln,
Fruchtjoghurt ^{1, 2, 9}
2,30 / 3,70 / 5,40 €

Zigeunersteak (mit Schinken-
streifen und Champignons) 
Bratkartoffeln ^{2, 3, 8}
2,70 / 4,20 / 6,00 €


Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


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


Brokkoli 
mit Sauce hollandaise,
Petersilienkartoffeln
1,80 / 3,30 / 5,00 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


FREITAG 25

Spaghetti Bologneser Art 
(mit Hackfleisch-Tomatensoße)
geriebener Emmentaler Käse ¹
1,50 / 3,00 / 4,50 €

Gemüse-Gouda-Kroketten 
Remoulade, Pommes chips,
Obst ^{1, 2, 9}
2,30 / 3,70 / 5,40 €

Gebratenes Lachsfilet 
Dillsoße, Zitronenreis, Gurkensalat ¹
2,70 / 4,20 / 6,00 €

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


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


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

Schweinerückensteak mit Tomate 
und Mozzarella überbacken,
Gemüse Trikolore, Kartoffelröstis ³
2,70 / 4,20 / 6,00 €


Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.


Steinpilzsuppe
Eierkuchen mit Apfelmus ³ 
1,50 / 3,00 / 4,50 €

Schweinekammbraten 
mit Rahmsoße, Grünkohl mit Speck,
Böhmische Knödel ²
1,80 / 3,30 / 5,00 €

Hähnchencurry Tikka (mit
Champignons, Erbsen und Paprika) 
Curryreis ³
2,70 / 4,20 / 6,00 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

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

Gebratenes Lachsfilet 
Dillsoße,
Zitronenreis,
Gurkensalat ¹
2,70 / 4,20 / 6,00 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

ZaPPEL KiSTe

**Wir feiern
Zweiten
Geburtstag**
Nürnberger Straße 42
(am Bayrischen Platz)

**Mittwoch
23. November 2011**

15 Uhr Anschnitt des
Geburtstags-
kuchens

16 Uhr Basteln, Spiel &
Spaß

17 Uhr Überraschung
für Groß und Klein









18 Uhr Lampion-
umzug

**Studentische Eltern
Leipzig e.V.**


weitere Infos unter:
[www.studentische-
eltern.de](http://www.studentische-eltern.de)



Mail an:
[veranstaltungen@
studentische-eltern.de](mailto:veranstaltungen@studentische-eltern.de)


ZaPPEL KiSTe

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


MONTAG 28


Spinat-Dinkel-Plätzchen 
in knuspriger Panade, Chilisauce, Reis,
Obst 1,80 / 3,30 / 5,00 €


Wildgulasch 
Apfelrotkohl mit Speck,
Böhmische Knödel ^{2, 3, 4} 
2,30 / 3,70 / 5,40 €

Hähnchenschnitzel 
(mit einer cremigen Pestosauce gefüllt)
Leipziger Allerlei, Pommes frites ^{1, 2}
2,70 / 4,20 / 6,00 €


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

Mediterrane Reispfanne 
Pflirsichkompott ⁴
1,50 / 3,00 / 4,50 €


Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel 
Champignons à la crème,
Pommes frites ³ 2,30 / 3,70 / 5,40 €

Lachsschnitte 
mit Tomaten und Käse überbacken,
Schwenkartoffeln, bunter Salat ^{1, 3}
2,70 / 4,20 / 6,00 €


Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.



Frühlingsrolle 
mit Gemüsefüllung, Tomatensauce,
Kräuterreis 1,50 / 3,00 / 4,50 €

Kasselerkotelett 
Bayrischkraut mit Speck,
Bratkartoffeln ^{2, 4, 8}
2,30 / 3,70 / 5,40 €

Hähnchenschnitzel 
(mit einer cremigen Pestosauce gefüllt)
Pariser Karotten, Pommes frites ^{1, 2}
2,70 / 4,20 / 6,00 €


Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!



Spinat-Kartoffel-Gratin 
Kräutersauce,
Obst ¹ 1,80 / 3,30 / 5,00 €


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

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


DIENSTAG 29


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

Geflügelleber in Rotweinsauce 
Kartoffelpüree 
1,80 / 3,30 / 5,00 €

Schweinerückensteak 
mit Schinken und Käse überbacken,
Erbsen-Mais-Gemüse, gebackene Kartoffel-
spalten ^{1, 2, 3, 8}
2,70 / 4,20 / 6,00 €


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


Gemüsecurry Hungnam 
Zwiebel-Kartoffelpüree, Schokoladen-
pudding mit Vanillesoße ^{1, 4}
1,50 / 3,00 / 4,50 €


Scharfes Putencurry 
Zitronenreis, bunter Salat ³
1,80 / 3,30 / 5,00 €

Schweinerückensteak mit Schinken 
und Käse überbacken, Rosenkohl mit
Speck, Steakhouse Pommes ^{1, 2, 3, 8}
2,70 / 4,20 / 6,00 €


Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.

Ukrainische Soljanka 
Brötchen ^{2, 3, 4, 8, 9}
1,50 / 3,00 / 4,50 €

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

Rinderschmorsteak 
mit Kidneybohnen und Paprika,
gebackene Kartoffelspalten
2,70 / 4,20 / 6,00 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


Omelett 
mit Champignonfüllung,
Schnittlauchrahmsauce,
Rainbow Carrots,
Kartoffelpüree ¹
1,80 / 3,30 / 5,00 €


Schweinerückensteak 
mit Tomate und Mozzarella überbacken,
Kaisergemüse,
Gitterkartoffeln
2,70 / 4,20 / 6,00 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!


MITTWOCH 30

Kochklopse Königsberger Art 
Kapernsoße, Butterkarotten,
Salzkartoffeln ⁸ 1,50 / 3,00 / 4,50 €

Omelett 
mit Champignonfüllung, Schnittlauch-
rahmsauce, Kartoffelpüree, Obst ¹
1,80 / 3,30 / 5,00 €

Elsässer Hähnchen 
(mit Pilzen, Knoblauch und Kräutern)
Kaisergemüse, Pommes frites ⁴
2,70 / 4,20 / 6,00 €


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

Nudeleintopf mit Geflügelfleisch 
Käsebrötchen ^{1, 2, 4}
1,50 / 3,00 / 4,50 €


Gemüse-Vollkorn-Bratling 
Remoulade, Petersilienkartoffeln,
Fruchtjoghurt ^{1, 2, 9}
1,80 / 3,30 / 5,00 €

Riesen-Currywurst 
Pommes frites, Weißkohlsalat ^{2, 3, 4, 8}
2,30 / 3,70 / 5,40 €


Wählen Sie an unserer Pastatheke verschiedene Pastasorten und Soßen.



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

Griechischer Kartoffelaufauf 
Dillsauce, Pudding „Doppeldecker“ ^{1, 6}
1,80 / 3,30 / 5,00 €

Seelachs mit Lauchzwiebeln, 
Tomaten und Käse überbacken,
Weißweinsauce, Kartoffelpüree ¹
2,70 / 4,20 / 6,00 €

Über zusätzliche Angebote informieren Sie sich bitte in der Mensa!

Kochklopse Königsberger Art 
Kapernsoße,
Butterkarotten,
Salzkartoffeln ⁸
1,50 / 3,00 / 4,50 €

Elsässer Hähnchen 
(mit Pilzen, Knoblauch und Kräutern)
Erbsen-Mais-Gemüse,
Pommes frites ⁴ 
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.

Mensapreise

gültig für alle Mensen und Ausgabestellen entsprechend des jeweiligen Angebotes

Preise	je Essenportion und „Schneller Teller“					Hauptkomponente	Hauptkomponente Premium	Sättigungsbeilage/Bio	Sättigungsbeilage Premium/Bio	Gemüsebeilage/Bio
	A	B	C	D	E					
Studierende	1,50	1,80	2,30	2,70	3,00	1,00	1,50	0,45/0,75	0,65/1,00	0,45/0,75
Bedienstete	3,00	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		Aktionstheke Obergeschoss Mensa am Park	Wok 1	Wok 2	Grillspezialitäten	Pizza		
Studierende	0,65/1,00	0,20		3,20	2,30	2,80	2,80	1,50		
Bedienstete	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

Wer jetzt muss auf sein BAföG warten, sollte nächstens damit früher starten. Wer zu spät den Antrag stellt, bekommt auch später sein Geld.

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

Hartmut Koch, Leiter des Amtes für Ausbildungsförderung

Impressum



Herausgeber: Studentenwerk Leipzig, Anstalt des öffentlichen Rechts

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

Rückseite: Kerstin Sommerfeld (sommerfelddesign.de)

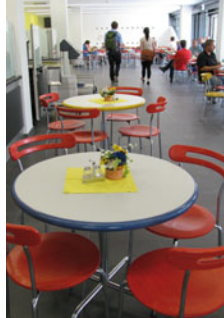
Redaktion: Angela Hölzel und Tina Stepan, Studentenwerk Leipzig, Goethestraße 6, 04109 Leipzig, Tel.: 0341/9659620, E-Mail: hoelzel@studentenwerk-leipzig.de, stepan@studentenwerk-leipzig.de

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

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

Heft Nr. 56, 01.11. - 30.11.2011

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



Schöner essen!

Besuchen Sie
auf dem Campus Jahnallee unsere neue

Mensa am Elsterbecken*

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

**ehemals Mensa Jahnallee*



**STUDENTENWERK
LEIPZIG** *Mensen & Cafeterien*