MENSsana

01| 2009 · 7. Jahrgang

STUDENTENWERK AACHEN

Speisepläne

vom 05.01. bis 30.01.

Grundzertifikat 2008 audit berufundfamilie®

Waldenburger will zufriedene Kunden

Neuigkeiten aus dem Studentenwerk für 2009

Was das neue Jahr bringen soll

klenkes ticket

DAVID GARRETT – 10. Januar 2009
Lanxess Arena, Köln

10. 01. 2009	**David Garrett** – Lanxess Arena, Köln	**05. 03. 2009**	**Serdar Somuncu** – Franz
16. 01. 2009	**Wishbone Ash** – Tatort, Übach Pahlenberg	**06. 03. 2009**	**Sisters of Mercy** – E-Werk, Köln
29. 01. 2009	**Kool Savas** – Essigfabrik, Köln	**12-15. 03. 2009**	**Nightwash** – Franz
30. 01. 2009	**Rosenstolz** – Lanxess Arena, Köln	**13. 03. 2009**	**The Killers** – Philipshalle, Düsseldorf
01. 02. 2009	**Die Meister des Shaolin Kung Fu** –	**26. 03. 2009**	**Grace Jones** – Philipshalle, Düsseldorf
	Stadthalle Alsdorf	**30. 03. 2009**	**Pink** – Lanxess Arena, Köln
04. 02. 2009	**Ten Years After** – Tatort, Übach Pahlenberg	**16./17.04. 2009**	**Monty Roberts** – Albert Vahle Halle
07. 02. 2009	**Reamon** – Palladium, Köln	**07. 05. 2009**	**Annett Louisan** – Eurogress
09. 02. 2009	**Rise Against** – Live Music Hall, Köln	**09. 05. 2009**	**Simply Red** – Lanxess Arena, Köln
14. 02. 2009	**Mia** – Palladium, Köln	**22. 05. 2009**	**Silbermond** – Palladium, Köln
28. 02. 2008	**Thomas Godoj** – Palladium, Köln	**04.-05. 06. 2009**	**Depeche Mode** – LTU Arena, Düsseldorf

Kapuziner Karree
Kapuzinergraben 19
52062 Aachen

Öffnungszeiten:
Mo-Fr 10.00-19.00 Uhr
Sa 10.00-16.00 Uhr

ticket@klenkes.de
Fon: 0241-5157743
Fax: 0241-5157746

Termine zum download unter
www.klenkes.de/service/ticketshop

Auch beim Studentenwerk:

STUDENTENWERK AACHEN

Turmstr. 3
52072 Aachen

Liebe Studierende,

das neue Jahr ist da und mit ihm meine Wünsche an Sie: Verfolgen Sie auch 2009 hartnäckig Ihr Ziel, Ihren akademischen Abschluss in einer guten Zeit exzellent zu erlangen. Dabei möchten Ihnen die Dienstleistungen des Studentenwerks helfen und den Rücken für Ihr Studium freihalten. In unseren Mensen bereiten die Köche jeden Werktag verschiedene Gerichte zu fairen Preisen. In unseren Wohnheimen können Sie kostengünstig ein Zimmer, ein Apartment oder eine Wohnung mieten, und in unserem BAföG-Amt wird Ihnen geholfen, falls Sie staatliche Gelder, ein KfW-Darlehen oder DAKA-Mittel beantragen wollen. Die Mitarbeiter im Studentenwerk freuen sich auch in diesem Jahr, Ihnen kompetent helfen zu können. Ich wünsche Ihnen einen guten Start und ein erfolgreiches neues Jahr 2009

Ihr

Dirk Reitz
Geschäftsführer

Inhalt

4	Zwischen Glück und Hoffnung
6	Ideen für Namen werden belohnt
6	FH Aachen wächst
7	Meisterschaft im Zauberwürfel-Drehen
7	40 Studienplätze am College of Europe frei
8	Zufriedene Kunden sind das Ziel
10	Speisepläne
24	CD-Check
25	Die Kunst des negativen Denkens
26	Neuigkeiten STW 2009
28	Kulturhighlights im Januar
29	Impressum
30	Flexiblere Lösungen gefordert
30	Diplompreis der KatHO für Arbeit über RTL-Supernanny

Zwischen Glück und Hoffnung

Was soll das neue Jahr den Studentenwerklern bringen?

Jedes Jahr pünktlich zu Silvester denken viele Menschen daran, was sich in den kommenden zwölf Monaten ändern sollte. Das geht vielen Mitarbeitern des Studentenwerks nicht anders, wie eine Umfrage zu guten Vorsätzen und Wünschen für 2009 zeigt.

Siegfried Thiele (57),
Gruppenleiter Finanz- und Rechnungswesen
„Ich habe keine guten Vorsätze, weil die doch nie in Erfüllung gehen.
Doch, einen: Ich will vier Kilo zunehmen."

Mariele Kalkbrenner (56),
Gruppenleiterin Vorauszahlungen im BAföG-Amt
„Ich will 2009 bei der vielen Arbeit meine gute Laune behalten und eine bessere Balance zwischen Arbeit und Freizeit hinbekommen."

Astrid Kessel (42),
Sachbearbeiterin in der Wohnheimverwaltung
„Ich will etwas mehr Nordic Walking machen als 2008. Ansonsten soll es so bleiben, wie es ist."

Ute von Drathen (37),
Mitarbeiterin Public Relations
„Während andere Leute sich vornehmen, mehr Sport zu machen, nehme ich mir vor, weniger Sport zu machen, um mein Knie zu schonen."

Heinz Schneiderwind (60),
Betriebsleiter Mensa und Cafeteria Jülich
„Ich wünsche mir Gesundheit und dass unsere Arbeitsplätze erhalten bleiben. Ansonsten bin ich wunschlos glücklich."

Klaudia Lemmer (47),
Sachbearbeiterin Personalwesen und Arbeitgeberbeauftragte für schwerbehinderte Menschen im Studentenwerk
„Ich möchte 2009 mehr Sport treiben und mehr Fortbildungen machen.“

Nadine Trigui (28),
Sachbearbeiterin im BAföG-Amt, Sachgebiet Vorauszahlungen
„Ich möchte mir mehr Zeit für meine Familie und Freunde nehmen und mir weniger Terminstress in meiner Freizeit machen.“

Friedhelm Jacobs (60),
Betriebsleiter der FH-Mensen in Aachen
„Ich wünsche mir Gesundheit für meine Familie und mich, dass die Finanz- und Wirtschaftskrise weniger schlimm wird als erwartet, und Frieden.“

Ralf Schlechtriem (45),
Hausmeister der Wohnheime in Jülich
„Ich will weiter an meiner Gesundheit arbeiten. Ganz einfach bewusster leben.“

Carsten Wystron (29),
Elektriker in der Werkstatt
„Privat habe ich mir vorgenommen, einen Triathlon in der Mitteldistanz zu absolvieren. Beruflich wünsche ich mir, dass das Jahr genau so gut beginnt wie das vergangene.“

Gewinne winken für besondere Namen

Im topmodernen Ambiente Kaffeespezialitäten genießen, mit schmackhaften Weinen höchsten Genuss empfinden und kleine, leckere Snacks schmecken: Die neue Kaffeebar des Studentenwerks wird am Donnerstag, 5. Februar, im RWTH-Super C am Templergraben offiziell ihre Pforten öffnen. Bis dahin benötigt die Kaffeebar einen griffigen, eingängigen Namen. Deshalb schreibt das Studentenwerk gemeinsam mit der RWTH einen Namensfindungs-Wettbewerb aus. Bis Donnerstag, 15. Januar, können Vorschläge, wie die neue Kaffeebar heißen soll, an

Studentenwerk Aachen AöR,
Conny Stenzel-Zenner, Public Relations,
Turmstraße 3, 52072 Aachen oder
conny.stenzel-zenner@stw.rwth-aachen.de

geschickt werden. Die Gewinner werden zur Eröffnung am Donnerstag, 5. Februar, eingeladen. Die drei besten Vorschläge gewinnen: Der Erste erhält einen Warengutschein für die Kaffeebar im Super C im Wert von 100 Euro. Der Zweit- und Dritt-Platzierte erhalten Überraschungen im Wert von 50 Euro bzw. 30 Euro. *ny*

Der Gastraum ist rund 180 Quadratmeter groß. 70 Sitzplätze werden geschaffen. Im Sommer gibt es eine attraktive Außengastronomie. Eingerichtet wird die Kaffeebar im modernen, einladenden Ambiente. Angeboten werden Kaffeespezialitäten, Softdrinks, Wein und Sekt, aber auch Brötchen und kleine, warme Snacks.

FH Aachen wächst: mehr Angebote

Die FH Aachen baut ihr Studienangebot und ihre Kapazitäten aus. In diesem Jahr werden 500 neue Studienplätze in vier verschiedenen Themenbereichen geschaffen. Die FH Aachen ist eine von acht Fachhochschulen, die als Ergebnis eines Wettbewerbs „Ausbau der Fachhochschulen in Nordrhein-Westfalen“ erweitert werden. Den Wettbewerb hatte das Ministerium für Innovation, Wissenschaft, Forschung und Technologie des Landes NRW im Mai dieses Jahres ausgelobt.
Als ein neues Studienangebot möchte die FH Aachen die „Ingenieurinformatik“ einrichten. Die zusätzlichen Studienplätze werden nicht nur in Aachen entstehen, denn die FH wächst in der Region: In Kooperation mit dem Ausbildungszentrum der Bauindustrie in Kerpen plant die FH den dualen Studiengang „Bauingenieurwesen“ mit der Vertiefung „Netzingenieur“. Für die holzspezifische Ausbildung des Bauingenieurstudiums steht im dritten Studienjahr des Studiengangs „Holzingenieurwesen“ das Berufsbildungszentrum Euskirchen zur Verfügung. Der neue Studiengang „Schienenfahrzeuge“ vermittelt breit angelegtes Fachwissen für den Bereich der Schienenfahrzeuge und des Schienenverkehrs. Einzelne Module sollen in Kooperation mit dem Prüfcenter Wildenrath in Wegberg (Kreis Heinsberg) stattfinden. *mow*

Meisterschaft im Zauberwürfel-Drehen

Anfang der 80er Jahre hatten Millionen den Dreh raus: Der Zauberwürfel, nach seinem Erfinder Ernõ Rubik Rubik's Cube genannt, bescherte Millionen Würfelsüchtigen Kopfzerbrechen oder Erfolgserlebnisse. Jetzt, knapp 30 Jahre später, ist das Logik-Spielzeug erneut auf dem Siegeszug. Am Samstag und Sonntag, 10./11. Januar, findet in Aachen im Theatersaal des Studentenwerks, Turmstraße 3, jeweils ab 9 Uhr die Internationale Meisterschaft im Speedcubing statt. Eine Gruppe Aachener Studenten organisiert die Meisterschaft in Zusammenarbeit mit speedcubing.com, der World Cube Association (WCA) und der Jumbo Spiele GmbH. In einer von 18 (!) Disziplinen kann jeder teilnehmen, der das Zeitlimit unterbieten kann.

mow

Foto: privat

Robin Blöhm, der derzeitig amtierende Deutsche Meister im 4x4 Zauberwürfel, ist permanentim Trai-

Informationen, Anmeldemöglichkeiten und einen genauen Zeitplan gibt es unter http://aachen.speedcubing.com. Für Zuschauer ist der Eintritt frei.

40 Studienplätze am College of Europe frei

Das College of Europe, das älteste und renommierteste Institut für Postgraduierten-European-Studies in Europa, bietet für das Studienjahr 2009/2010 hochqualifizierten Bewerbern aus Deutschland 40 Studienplätze und Stipendien an. In dem unabhängigen, 1949 gegründeten Hochschulinstitut studieren jährlich rund 400 Absolventen von Hochschulen und Universitäten aus mehr als 45 Ländern. Unterrichtet werden sie von internationalen Professoren und Praktikern. Das zehnmonatige Studium an den beiden Standorten Brügge/Belgien und Warschau-Natolin/Polen wird auf Englisch und Französisch gehalten. Es gibt Masterabschlüsse in den Fachbereichen Rechtswissenschaften, Wirtschaft, Politik & Verwaltung, Internationale Beziehungen & Diplomatie sowie Europäische Nachbarschaftspolitik. Das Bewerbungs- und Auswahlverfahren in Deutschland übernimmt das Netzwerk Europäische Bewegung Deutschland. Der Bewerbungsschluss für das kommende Studienjahr ist Donnerstag, 15. Januar.

Ausführliche Informationen, auch zu Förderungsmöglichkeiten durch ein Stipendium, sowie die Bewerbungsunterlagen gibt es unter www.europaeische-bewegung.de/index.php?id=80.

Fotos (2): Heike Lachmann

Koch aus Leidenschaft: Rainer Waldenburger ist Küchenleiter in der Turmstraße.

Zufriedene Kunden sind das Ziel

Neuer Küchenleiter hat ein offenes Ohr für die Wünsche der Studierenden

Von Daniel Gerhards

Das Essen dampft mittags auf den Tellern der Studenten. Damit die ersten Gerichte pünktlich um 11.30 Uhr auf den Tabletts stehen, beginnt Rainer Waldenburger (47) seinen Arbeitstag um 5.15 Uhr. Dann ist die Küche noch kalt. Die Lebensmittel für die Menüs des Tages kommen an.

Die Ladungen sind gewaltig. So treffen etwa 400 Kilogramm Kartoffeln, 300 Kilogramm Fleisch oder 250 Kilogramm Gemüse ein. Der Küchenleiter der Mensa I/II kontrolliert alle ankommenden Waren: Stimmen die angelieferten Mengen? Genügt die Qualität der Lebensmittel den hohen Anforderungen des Studentenwerks?

Wenn zu wenig geliefert wird oder wenn Waldenburger nicht von der Qualität der Ware überzeugt ist, heißt es umdisponieren. Das ist gar nicht so einfach, denn das Studentenwerk lagert keine Lebensmittel. Was seinen Weg in den Kochtopf finden soll, wird frisch angeliefert. Waldenburger: „Wenn uns Zutaten fehlen, bieten wir immer eine Alternative an."

Ab 6 Uhr schwingt Waldenburger gemeinsam mit seinen Kollegen der Mensa an der Turmstraße den Kochlöffel. Das Tagesziel für das Küchenteam um Waldenburger: 3500 hungrige Gäste zufrieden stellen. Diese riesigen Dimensionen waren für Rai-

ner Waldenburger, der seit Oktober 2008 für das Studentenwerk in den Töpfen rührt, die größte Umstellung. „Vorher war ich Küchenleiter in einem Altenheim. Da habe ich für 100 Leute gekocht. Diese Differenz ist schon beträchtlich.“ Schwer fiel dem 47-Jährigen die Umstellung dennoch nicht: „Wenn ich zu Hause eine Prise Salz nehme, nehme ich im Studentenwerk fünf Kilo. Wer für seine Familie kocht, braucht auch keinen 300-Liter-Kessel.“ Trotz der vielen Essen, die Waldenburger in der Mensa zubereitet, vergeht ihm die Lust am Kochen nicht. „Manchmal koche ich zu Hause. Meine Frau kocht auch sehr gerne. Darum arbeite ich oft nur zu.“

Was der Alsdorfer an seinem anstrengenden Beruf besonders schätzt, ist der Kontakt zu den Studenten: „Ich komme mit vielen Menschen in Kontakt. Ich bin zu den Ausgabezeiten als Ansprechpartner für die Studenten vor Ort.“ Waldenburger hat immer ein offenes Ohr für Vorschläge und Kritik der Studenten. „Das sind ja unsere Kunden, für die wollen wir uns ständig verbessern.“ Die Aktionen des Studentenwerks, wie Campus Cooking oder der Kochkurs für Studenten zu Semesterbeginn, haben Waldenburger besonderen Spaß bereitet. „In der kurzen Zeit, in der ich beim Studentenwerk arbeite, haben wir schon viele Aktionen gemacht. Das finde ich wirklich interessant.“

Nachdem der Koch die letzten Bestellungen für den nächsten Tag aufgegeben hat, geht für ihn ein langer Arbeitstag zu Ende. Zu Hause ist für den Familienvater weiter Action angesagt. Bei schönem Wetter fährt er auf zwei Rädern – auf Motorrad oder Fahrrad – durch die Landschaft, oder er arbeitet in seinem Garten. In der kalten Jahreszeit steht er mit seinem Patenkind am Herd und backt Plätzchen.

Für seine Arbeit im Studentenwerk hat Rainer Waldenburger sich vorgenommen, immer auf die Wünsche der Studenten zu reagieren. „Wir wollen unsere Kunden zufrieden stellen. Darum müssen wir uns ständig weiterentwickeln.“

Foto: Studentenwerk

Schnell geschnibbelt: Lauch und Zwiebeln

Ungewöhnliche große Mengen Fleisch werden täglich von Rainer Waldenburger zubereitet.

Mensa I [Turmstr. 3]

Mo.-Do. 11.30-14.15 Uhr, Fr. bis 14.00 Uhr

	05.01. - 09.01.		12.01. - 16.01.	
Mo	Champignon-Gemüsepfanne[1,2,3,4,11], Reis, Salat	2,10	Vegetarische Frühlingsrolle, süß-saure Sauce[1,2,3,4,11], Tomatenreis, Salat	2,10
	Hähnchenbrust natur mit Kräuterrahmsauce	2,60	Cevapcici vom Rind, Zaziki[4,11]	2,60
	Gefüllte Paprikaschote* mit Tomatensauce	3,30	Hähnchenpiccata mit Basilikum-Tomatenschmelze	3,60
	Dazu: Kartoffeln oder Reis Romanesco oder Salat		**Dazu:** Tomatenreis oder Zwiebelpüree Balkangemüse oder Salat	
Di	Hirtenkäse mit Blattspinat, Tomatensauce[4,11], Kartoffeln, Salat	2,10	Ofenkartoffel auf Gemüsesalat mit Paprikaquark	2,10
	Schweineschnitzel mit Sauce Provenciale	2,60	Currywurst[2,3,4,13] mit Pommes frites, Salat	2,60
	Rotbarsch auf Kokos-Wok-Gemüse	3,90	Holzfällersteak vom Schwein mit Zwiebelsauce und Kartoffelgratin	3,60
	Dazu: Wedges oder Kartoffeln Bohnen oder Salat		**Dazu:** Kräuterkartoffeln oder Pommes frites Kaisergemüse[1,2,3,4,11] oder Salat	
Mi	Blumenkohl-Käsemedaillon mit Gemüsesauce[1,2,3,4,11], Reis, Salat	2,10	Mais-Lauch-Rösti auf Blattspinat[2,3,4], Kartoffeln	2,10
	Asiatische Rindfleischpfanne mit geröstetem Sesam[15] und Gemüseeinlage, Curryreis	2,60	Schweinefleischstreifen in Pfeffersahnesauce	2,60
	Lachswürfel auf Spaghetti mit einer Orangen-Rosmarinsauce, Salat	3,60	Gebratenes Pangasiusfilet mit Kräuterbutter auf mediterranem Gemüse	3,60
			Dazu: Salzkartoffeln oder Spätzle Blumenkohl oder Salat	
Do	Falafel mit Kräuter-Joghurtdip[4,11], Ebly, Salat	2,10	Vollkornspaghetti mit Gemüsebolognese und Parmesankäse, Salat	2,10
	Boulette mit Zwiebelsauce, Kartoffelpüree, Salat	2,60	Geflügelspieß in Pesto-Sahnesauce	2,60
	Hähnchenbrust „Italienische Art“ mit Tomate und Mozzarella überbacken, Pestosauce	3,60	Jambalayapfanne mit Hähnchenfleisch, Reis, Salat	3,60
	Dazu: Farfalle oder Kartoffelpüree Leipziger Allerlei oder Salat		**Dazu:** Butterkartoffeln oder Reis Karotten[4,11] oder Salat	
Fr	Tortellini mit Käsefüllung, Tomatensauce[4,11], Salat	2,10	Kartoffeltaschen mit Joghurtdip[2,4,11], Gemüsereis und Salat	2,10
	Eismeerspitzen in Backteig mit Frankfurter Sauce	2,60	Seelachsfilet „Toscana“ mit Tomatensauce	2,60
	Putenroulade mit Hackfleischfüllung[12] auf Geflügeljus	3,60	Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter	3,90
	Dazu: Petersilienkartoffeln oder Pommes frites Mandelbroccoli oder Salat		**Dazu:** Pommes frites oder Reis Broccoli oder Salat	

Teuermanns Schweigen

„Es muss genügen, dass eine Geschichte wahr sein könnte“, sagt Teuermann und stellt sich Markov mitten auf einer Waldlichtung als Vertreter für Sicherheitsanlagen vor. Wenn nur ein Teil von dem, was er erzählt, stimmt, hat er Schuld auf sich geladen, die so groß ist wie ein Verbrechen. Unterhaltsam, intelligent und mit dem Charme ist der Roman erzählt.

Teuermanns Schweigen, Kathrin Gerlof, Aufbau-Verlag erschienen, 181 Seiten, 17,95 Euro. ISBN 978-3-351-03234-0

Mensa I [Turmstr. 3]

Mo.-Do. 11.30-14.15 Uhr, Fr. bis 14.00 Uhr

19.01. - 23.01.

Mo

Gemüselasagne auf Tomatensauce[4,11], Salat	2,10
Asiapfanne süß-sauer mit Hähnchenstreifen	2,60
Geschmorter Schweinespieß mit Schaschliksauce	3,30

Dazu: Reis oder Röstkartoffeln
Mischmüse oder Salat

Gebackene Champignons mit Knoblauch-sauce[4,11], 2 Scheiben Baquette, Salat	2,10
Schweineschnitzel mit Zigeunersauce	2,60
Hähnchenkeule in Rotweinsauce[14]	3,60

Dazu: Pommes frites oder Salzkartoffeln
Erbsen + Möhren oder Salat

Di

Blumenkohl-Käsemedaillon mit Bechamelsauce, Reis, Salat	2,10
Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Gurkenstreifen und Senf	2,60
Cordon bleu vom Schwein, Bratenjus	3,90

Dazu: Bunte Nudeln oder Kräuterpüree
Blumenkohl oder Salat

Mi

Gemüseragout in Tomatensauce[4,11] mit Kräuterspätzle, Salat	2,10
Pfannengyros vom Schwein mit Zaziki	2,60
Sauerbraten mit Kartoffelknödel und Rotkohl	3,90

Dazu: Spätzle oder Steakhaus frites
Kaisergemüse oder Krautsalat

Do

Vegetarisches Moussaka mit Knobauch-Joghurtdip und Salat	2,10
Schlemmerfilet „Bordelaise“ mit Weißweinsauce[14], Kartoffeln	2,60
Curry von der Pute, Reis, Salat	3,60

Dazu: Kartoffeln oder Reis
Zucchinischeiben[4,11] oder Salat

Fr

Gemüsemaultaschen mit Tomatenschmelze[2,3,4,11], Salat	2,10
Chicken Nuggets[12] mit Hotsauce	2,60
Bami Goreng mit Pfannengemüse und Huhn	3,30

Dazu: Nudeln oder Pommes frites
Karotten oder Salat

26.01. - 30.01.

Mo

Broccoli Nussecke, Currysauce, Reis, Salat	2,10
Rinderhacksteak* mit BBQ-Sauce	2,60
Hähnchenbrust „Hawaii“ mit Ananas und Käse gratiniert, Geflügeljus	3,60

Dazu: Bunte Nudeln oder Zwiebelpüree
Prinzessbohnen oder Salat

Di

Frischer Nudel-Gemüse-Auflauf mit Kräutersauce[4,11], Salat	2,10
Schweinegeschnetzeltes „Mexikanische Art“ mit Mais und Kidneybohnen	2,60
Pochiertes Seelachsfilet auf Gemüsestreifen mit Meerrettichsauce	3,60

Dazu: Kartoffeln oder Reis
Romanesco oder Salat

Mi

Hirtenkäse mit Blattspinat in Blätterteig, Käsesauce[4,9,11], Reis, Salat	2,10
Spießbraten vom Schwein mit Zwiebelsauce[4,11]	2,60
Herzhaftes Wildgulasch mit Waldpilzen, Salat	4,30

Dazu: Kartoffelpüree oder Reis
Balkangemüse oder Salat

Do

Blumenkohl-Nuggets mit Kräuterdip[4,11], Salat	2,10
Hokifilet gebacken mit Sauce Tartare	2,60
Westernpfanne mit Hackfleischbällchen[4,11,13]	3,60

Dazu: Kartoffelsalat oder Tomatenreis
Broccoli oder Salat

Fr

Bitte legen Sie Ihren Studentenausweis beim Bezahlen auf das Tablett.
Nur so können wir den mit Sozialbeiträgen und Landesmitteln subventionierten Studentenpreis für das Essen berechnen.

HERZLICH WILLKOMMEN sind uns selbstverständlich auch weiterhin die Mitarbeiter der Hochschulen und externe Gäste.
Auf Sie kommt ein Aufschlag von 1,00 Euro zu.

Mensa II [Turmstr. 3]

Mo.-Do. 11.30-14.15 Uhr, Fr. bis 14.00 Uhr

	05.01. - 09.01.		12.01. - 16.01.	
Mo	Möhrengemüse „Bürgerlich“ mit Schweinehacksteak	1,80	Chili con Carne mit Rindfleisch*, Mais, Kidneybohnen, Paprika und Reis, Fladenbrot	1,80
	Hähnchenbrust natur mit Kräuterrahmsauce	2,60	Cevapcici vom Rind, Zaziki(4,11)	2,60
	Dazu: Kartoffeln oder Reis Romanesco oder Salat		**Dazu:** Tomatenreis oder Zwiebelpüree Balkangemüse oder Salat	
Di	Hühnersuppentopf mit Chinagemüse, Reis und Geflügeleinlage, Brötchen	1,80	Erbsensuppe, Bockwurst(2,3,4,11,13), Brötchen	1,80
	Schweineschnitzel mit Sauce Provenciale	2,60	Currywurst(2,3,4,13) mit Pommes frites, Salat	2,60
	Dazu: Wedges oder Kartoffeln Bohnen oder Salat		**Dazu:** Kräuterkartoffeln oder Pommes frites Kaisergemüse(1,2,3,4,11) oder Salat	
Mi	Kartoffelsalat mit Bockwurst(2,3,4,11,13), Baquette	1,80	Krautsalat mit Rostbratwurst(13) dazu 1/4 Fladenbrot	1,80
	Asiatische Rindfleischpfanne mit geröstetem Sesam(15) und Gemüseeinlage, Curryreis	2,60	Schweinefleischstreifen in Pfeffersahnesauce	2,60
			Dazu: Salzkartoffeln oder Spätzle Blumenkohl oder Salat	
Do	Linsensuppe mit Speck(13), Bockwurst(2,3,4,11,13), Brötchen	1,80	Herzhaftes Wurstgulasch(13) mit Kartoffeln und Paprika	1,80
	Boulette mit Zwiebelsauce, Kartoffelpüree, Salat	2,60	Geflügelspieß in Pesto-Sahnesauce	2,60
	Dazu: Farfalle oder Kartoffelpüree Leipziger Allerlei oder Salat		**Dazu:** Butterkartoffeln oder Reis Karotten(4,11) oder Salat	
Fr	Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce	1,50	Milchreis mit heißen Kirschen(1,11,14)	1,50
	Eismeerspitzen in Backteig mit Frankfurter Sauce	2,60	Seelachsfilet „Toscana“ mit Tomatensauce	2,60
	Dazu: Petersilienkartoffeln oder Pommes frites Mandelbroccoli oder Salat		**Dazu:** Pommes frites oder Reis Broccoli oder Salat	

Zusatzstoffe

Wir kennzeichnen Speisen und Getränke entsprechend den lebensmittelrechtlichen Anforderungen. Die zugelassenen, kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe sind auf unseren Wochenplänen in Form von Fußnoten wie folgt kenntlich gemacht:

Farbstoff (1), Konservierungsstoff (2), Antioxidationsmittel (3), Geschmacksverstärker (4), geschwefelt (5), geschwärzt (6), gewachst (7), Phosphat (8), Süßungsmittel (9), enthält eine Phenylalaninquelle (10), enthält Milcheiweiß (11), Geflügelanteil (12), Schweinefleisch (13), Alkohol (14), Sesam (15), Rindfleisch *

Wir verwenden nur jodiertes Salz.
Hierdurch bestätigen wir, dass das von unseren Lieferanten gelieferte Rindfleisch von Tieren stammt, die BSE-FREI nach BSE-TEST sind. Wir geben gerne Auskunft über Fragen zu den Zusatzstoffen in unseren Speisen! Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Teamleiter oder Koch in der Mensa.

Mensa II [Turmstr. 3]

Mo.-Do. 11.30-14.15 Uhr, Fr. bis 14.00 Uhr

	19.01. - 23.01.		26.01. - 30.01.	
Mo	Ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleisch*, Paprika und Kartoffeln, Brötchen	1,80	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch und Brötchen	1,80
	Asiapfanne süß-sauer mit Hähnchenstreifen	2,60	Chicken Nuggets(12) mit Hotsauce	2,60
	Dazu: Reis oder Röstkartoffeln Mischmüse oder Salat		**Dazu:** Nudeln oder Pommes frites Karotten oder Salat	
Di	Frischer Gemüseeintopf mit Rindfleisch* und Brötchen	1,80	Erbsensuppe mit Mettenden und Graubrot	1,80
	Schweineschnitzel mit Zigeunersauce	2,60	Rinderhacksteak* mit BBQ-Sauce	2,60
	Dazu: Pommes frites oder Salzkartoffeln Erbsen + Möhren oder Salat		**Dazu:** Bunte Nudeln oder Zwiebelpüree Prinzessbohnen oder Salat	
Mi	Rheinische Kartoffelsuppe mit Speck(13) und Zwiebeln, Bockwurst(2,3,4,11,13), Brötchen	1,80	Kartoffelsalat mit Schweineschnitzel	1,80
	Rindergeschnetzeltes* „Stroganoff“ mit Gurkenstreifen(9) und Senf	2,60	Schweinegeschnetzeltes „Mexikanische Art“ mit Mais und Kidneybohnen	2,60
	Dazu: Bunte Nudeln oder Kräuterpüree Blumenkohl oder Salat		**Dazu:** Kartoffeln oder Reis Romanesco oder Salat	
Do	Rohkostsalat mit Frikadelle(13)	1,80	Linseneintopf mit Bockwurst(2,3,4,11,13) und Brötchen	1,80
	Pfannengyros vom Schwein mit Zaziki	2,60	Spießbraten vom Schwein mit Zwiebelsauce(4,11)	2,60
	Dazu: Spätzle oder Steakhaus frites Kaisergemüse oder Krautsalat		**Dazu:** Kartoffelpüree oder Reis Balkangemüse oder Salat	
Fr	Kaiserschmarrn mit Puderzucker, Pflaumenkompott	1,50	Marillenknödel mit Vanillesauce, Zimt und Zucker	1,50
	Schlemmerfilet „Bordelaise“ mit Weißweinsauce(14), Kartoffeln	2,60	Hokifilet gebacken mit Sauce Tartare	2,60
	Dazu: Kartoffeln oder Reis Zucchinischeiben(4,11) oder Salat		**Dazu:** Kartoffelsalat oder Tomatenreis Broccoli oder Salat	

Brandmal

Ein Bahnhof in Deutschland, irgendwann in den 70er Jahren. Ein Paar wartet auf den Zug. Der Mann ist nervös. Dann macht einer eine falsche Bewegung. Im Feuergefecht sterben zwei Menschen. Ein kleiner Junge sieht zu. Hamburg, Gegenwart. In der Stadt geht ein Serienkiller um. Immer färbt er seinen Opfern die Haare rot. Kommissar Jan Fabel wird auf den Fall angesetzt. Bald kommt ihm der Verdacht, dass die Morde etwas mit der RAF-Szene von früher zu tun haben müssen. Damals gab es einen Terroristen, den man den „Roten Franz“ nannte und der unter mysteriösen Umständen ums Leben kam. Wer war der Junge, der damals überlebt hat? Was ist aus ihm geworden? Wird die Gewalt enden?

Brandmal von Craig Russel
ist in der Verlagsgruppe Lübbe erschienen,
hat 413 Seiten und kostet gebunden 19,95 Euro. ISBN 978-3-431-03727-2

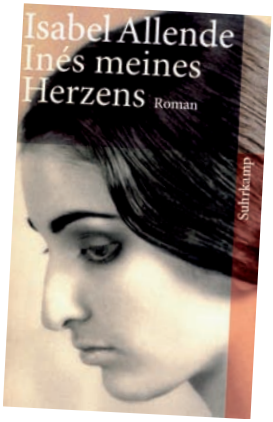
Snackbar Cafeteria I [Turmstr. 3]

Mo.-Fr. 11.30-15.00 Uhr

	05.01. - 09.01.		12.01. - 16.01.	
Mo	Nasi Goreng mit Hühnerfleisch und Wok-Gemüse, Salat der Saison	3,20	Bunte Tortellini mit Fleischfüllung vom Schwein in Spinat-Knoblauchsauce, Parmesan und Salat	3,20
	Schweinerückensteak „Florida“ m. Curryhollandaise, Kartoffeln, Salat der Saison	3,50	Schweinekotelette vom Grill mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce, Kartoffeln, Salat	3,60
Di	Hirtenpfanne „Griechische Art“ mit Fetakäse, Oliven und Steakletts vom Schwein, Krautsalat	3,20	Serbische Reispfanne mit Schweinefleisch und Gemüseeinlage, Salat	3,20
	Gebratene Entenkeule, Orangenjus, Kartoffeln, Broccoli in Mandelbutter	3,90	Zanderfilet gebraten auf Gemüsesauce, Petersilienkartoffeln, Broccoli	3,60
Mi	Paella mit Meeresfrüchten, Reis und Gemüse	3,20	Fischpfanne „Kreta“ mit Seelachs, Gemüse und Bandnudeln, Salat	3,20
	Spare-Ribs[13] mit BBQ-Sauce, Folienkartoffel, Kräuterdip, Weißkohlsalat	3,60	Roastbeef gebraten, Sauce Bearnaise, Kartoffeln, Prinzessbohnen	4,10
Do	Thai-Green-Curry mit Schweinefleischstreifen, Gemüse und Langkornreis	3,20	Spaghetti Carbonara, Käsesahnesauce mit geräuchertem Speck[13], Salat	3,20
	Frisches Seelachsfilet vom Grill, Zitronensauce, Pariser Kartoffeln, Salat	3,60	Schweinefilet in Gorgonzolarahm, bunte Schupfnudeln, Fingermöhren	3,60
Fr	Frisches Pesto-Pfannengemüse mit Schupfnudeln	3,20	Rindergeschnetzeltes, Kidneybohnen, Champignons, Basmatireis, Salatbeilage	3,20
	1/2 Brathähnchen, Geflügeljus, Pommes frites, Romanesco oder Salat	3,60	Putensteak „Hawaii“ mit Ananas und Käse überbacken, Currysauce, Kartoffeln, Salat	3,60

Inés meines Herzens

An der Seite des charismatischen Feldherrn Pedro de Valdivia wagt sich die junge Spanierin Inés Suárez im 16. Jahrhundert an die Eroberung Chiles. Mut und Leidenschaft sind ihre herausragenden Eigenschaften, auch wenn es darum geht, ihre Liebe zu verteidigen und in einer beschwerlichen Zeit ihren eigenen Weg zu gehen.



Inés meines Herzens von Isabel Allende
ist beim Suhrkamp Verlag erschienen, umfasst 395 Seiten und kostet als Taschenbuch 9,90 Euro. ISBN 978-3-518-46038-1

Snackbar Cafeteria I [Turmstr. 3]

Mo.-Fr. 11.30-15.00 Uhr

	19.01. - 23.01.		26.01. - 30.01.	
Mo	Schupfnudelpfanne mit Gemüse und Schweinefleisch, Salat	3,20	Rindfleischpfanne „Teriyaki“ mit Vollkornreis und Salatbeilage	3,20
	Norwegisches Lachssteak mit Zitronengras-Ingwermarinade, Reis, Salat	3,60	Schweinenacken geschmort in Malzbiersauce[14] mit Bayrisch Kraut und Schupfnudeln	3,60
Di	Schweinefleischpfanne mit Wok-Gemüse und Nudeln	3,20	Kreolische Reispfanne mit Hähnchenstreifen, Salat	3,20
	Holzfällersteak vom Schwein, Zwiebelsauce, Kartoffeln, Prinzessbohnen	3,60	Grillteller mit Schweine- und Putensteak, Speckscheibe[13] und Grilltomate, Djuvecreis, gemischter Salat	3,60
Mi	Lammhacksteak mit Zaziki, Pommes frites, Krautsalat	3,20	Lammgyros mit Zwiebelringen, Zaziki, Reis, Salat	3,20
	Rinderhüftsteak, Folienkartoffel, Kräuterquark, Salat	3,60	Frisches Lachssteak vom Grill, Estragonsauce, Petersilienkartoffeln, Gurkensalat in Dillrahm	3,60
Do	Orientalische Pfanne mit Ebly, Kichererbsen und Hähnchen, Salat	3,20	Spaghetti Carbonara mit Erbsen, Schinken[13] und Speck[13] in Sahnesauce, Salat	3,20
	Seelachsfilet vom Grill, Tomaten-Pestosauce, Butterkartoffeln, Salat	3,60	Schweinerücken „Baseler Art“ mit Speck[13] und Käse überbacken, bunte Schupfnudeln, gemischter Salat	3,50
Fr	Nasi Goreng mit Reis und Hühnerfleisch, Salat	3,20	Chinapfanne „Chop-Suey“ mit Rindfleisch*, Gemüse und Nudeln, Salat	3,20
	Frische Hähnchenbrust gebraten in Sahnesauce, Spätzle, Broccoli oder Salat	3,60	Schweinefilet mit Paprikarahmsauce, Kartoffelgratin, Broccoligemüse	3,90

Goodbye Lemon

Hätte Jack Tennants Familie einen Schlachtruf, es wäre gemeinsames jahrelanges Schweigen … über ein tragisches Familiengeheimnis. Aber jetzt droht Jacks neue Liebe Hahva ihn zu verlassen, wenn er sie nicht einweiht. Und sein verhasster, seit einem Schlaganfall stummer und gelähmter Vater droht das Geheimnis mit ins Grab zu nehmen. Er ist der Einzige, der weiß, was damals wirklich geschehen ist. Jack muss handeln – und zwar schnell. Ein berührender, urkomischer und mit schwarzem Humor gespickter Roman über Trauer, Erinnern und Vergebung.

Adam Davies ist „so berührend und komisch wie Nick Hornby und so herzzerreißend wie Dave Eggers“. The Baltimore Sun

Goodbye Lemon von Isabel Allende
von Adam Davies ist erschienen im Diogenes Verlag, Zürich,
umfasst 344 Seiten und kostet gebunden 21,90 Euro. ISBN 978-3-257-06679-1

Mensa Ahorn 55 [Ahornstr. 55]

Mo.-Fr. 11.30-14.00 Uhr

	05.01. - 09.01.		12.01. - 16.01.	
Mo	Grüner Bohneneintopf, Schweinefleischeinlage, Brötchen (2,4,11,13)	1,80	Linseneintopf mit frischem Gemüse und Wurst(2,3,4,11,13), Brötchen	1,80
	Champignon-Gemüsepfanne(1,2,3,4,11)	2,10	Vegetarische Frühlingsrolle, süß-saure Sauce(2,3,4,11)	2,10
	Schweinegulasch „Zigeuner Art“(4,11)	2,30	Hähnchenbruststreifen „Indische Art“(4,11)	2,30
	Putenbruststeak mit Schnittlauchsauce(4,11)	2,60	Balkanteller mit Cevapcici vom Rind und Lammhacksteak, Zaziki(4,11)	2,60
	Dazu: Penne oder Wedges Kartoffeln Erbsen(4,11) oder Salat		**Dazu:** Butterreis oder Pommes frites Blumenkohl(4,11) oder Salat	
Di	Hühnersuppentopf mit Gemüse, Reis und Geflügeleinlage, Brötchen	1,80	Chili con Carne(2,3,4,11) mit Rindfleisch, Brötchen	1,80
	Hirtenkäse mit Blattspinat in Blätterteig, Tomatensauce(4,11)	2,10	Spinat-Gemüselasagne(12,3,4,11), Tomatenschmelze	2,10
	Mexikanischer Chiliteller* mit Mais, Kidneybohnen und Reis	2,30	Hähnchenkeule mit Geflügeljus	2,30
	Schweinelachsschnitzel mit Sauce Provenciale(4,11)	2,60	Currywurst(13) mit Pommes frites und Salat	2,60
	Dazu: Gabelspaghetti(4,11) oder Pommes frites Prinzessbohnen(4,11) oder Salat		**Dazu:** Farfalle oder Pommes frites Kaisergemüse(1,2,3,4,11) oder Salat	
Mi	Möhrengemüse „Bürgerlich“, Hacksteak vom Schwein, Brötchen	1,80	Frühlingseintopf mit Mettwurst(2,3,4,11,13), Brötchen	1,80
	Gemüseschnitzel, Pfefferrahmsauce	2,10	Tomaten-Gemüseauflauf	2,10
	Tortellini mit Rindfleischfüllung in Käserahmsauce(1,2,3,4,11)	2,30	Schweinehacksteak mit Specksauce(4,11,13)	2,30
	Gegrillte Schinkenkeule Burgundersauce mit Perlzwiebeln(4,11,14)	2,60	Chicken Nuggets(12) mit Hotsauce(1,2,3,4,11)	2,60
	Dazu: Kartoffelklöße oder Kartoffelkroketten(4,11) Rotkohl oder Salat		**Dazu:** Djuvecreis oder Kartoffelrösti Prinzessbohnen(4,11) oder Salat	
Do	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleischeinlage, Brötchen	1,80	Erbsensuppe „Hausfrauen Art“ mit Wurst(2,3,4,11,13), Brötchen	1,80
	Falafel mit Kräuterjoghurtdip(4,11)	2,10	Mais-Lauch-Rösti auf Blattspinat(2,3,4,11)	2,10
	Frühlingsrolle mit Huhn, süß-saure Sauce(1,2,3,4,11)	2,30	Lasagne Bolognese	2,30
	Asiatische Rindfleischpfanne mit gerösteten Sesamkörnern	2,60	Schweinefleischstreifen in Pfefferrahmsauce(2,3,4,11)	2,60
	Dazu: Bunte Spiralnudeln oder Currryreis Pariser Karotten oder Salat der Saison		**Dazu:** Risolettkartoffeln oder Spätzle Balkangemüse oder Salat	
Fr	Wiener Apfelstrudel an Vanillesauce(11)	1,80	Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu heiße Kirschen(2,11)	1,50
	Ravioli mit Gemüsefüllung und Tomatensauce	2,10	4 Kartoffeltaschen mit Joghurtdip(2,4,11), Salat	2,10
	Hackfleischspieß vom Schwein, pikante Sauce(2,3,4,11)	2,30	Spätzleauflauf mit Schinken(13)	2,30
	Eismeerspitzen in Backteig mit Frankfurter Sauce(1,2,4,11)	2,60	Seelachs „Toscana“ mit Tomatensauce	2,60
	Dazu: Petersilienkartoffeln oder Pommes frites Broccoli(4,11) oder Salat		**Dazu:** Kräuterreis oder Schnittlauchkartoffeln Broccoli(4,11) oder Salat	

Sprechzeiten im BAföG-Amt

Die Sprechstunden im BAföG-Amt finden ab Dienstag, 6. Januar, wieder zu den gewohnten Zeiten statt. Die Sprechzeiten sind dienstags, mittwochs und donnerstags von 10 bis 13 Uhr sowie mittwochs zusätzlich von 13.30 bis 16 Uhr.

Mensa Ahorn 55 [Ahornstr. 55]

Mo.-Fr. 11.30-14.00 Uhr

19.01. - 23.01.

Mo

Ungarische Gulaschsuppe[4,11] mit Rindfleisch, Paprika und Kartoffeln, Brötchen	1,80
Broccoli-Nussecke mit Sauce Hollandaise	2,10
Schaschlikspieß[13]	2,30
Asiapfanne süß-sauer mit Hähnchenbruststreifen	2,60
Dazu: Gabelspaghetti oder Reis Fingermöhren[4,11] oder Salat	
Frischer Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch, Brötchen	1,80
Gebackene Champignons mit Kräuterdip[4,11]	2,10
2 Lammhacksteaks mit Rosmarinsauce	2,30
Schweineschnitzel mit Zigeunersauce[4,11]	2,60
Dazu: Pommes frites oder Rosmarinkartoffeln Blumenkohl oder Salat	

Di

Rheinische Kartoffelsuppe mit Wurst[2,3,4,11,13], Brötchen	1,80
Blumenkohl-Käsemedaillon[4,11] mit Bechamelsauce	2,10
Roulade vom Schwein[1,2,3,4,11,13]	2,30
Rindergeschnetzeltes mit Gurkenstreifen[9] und Senf	2,60
Dazu: Schupfnudeln oder Spätzle Mischgemüse oder Salat	
Bohneneintopf mit Tomaten und Kartoffeln, Lammfleischeinlage[2,4], Brötchen	1,80
Gemüseragout in Kräuterrahmsauce[4,11]	2,10
Gefüllte Paprika mit Rindfleisch, Tomatensauce[2,3,4,11]	2,30
Pfannengyros vom Schwein mit Zaziki[4,11] und Krautsalat	2,60
Dazu: Kräuterreis oder Pommes frites Prinzessbohnen oder Krautsalat	

Mi

Kaiserschmarrn Puderzucker, Apfelmus	1,50
Hirtenkäse in Knusperpanade mit Bechamelsauce[1,2,3,4,11]	2,10
Tortellini-Auflauf mit Gemüse	2,30
Schlemmerfilet „Bordelaise“ mit Weißweinkräutersauce[1,2,3,4,11,14]	2,60
Dazu: Gnocchi oder Pariser Kartoffeln Broccoli[4,11] oder Salat	

26.01. - 30.01.

Mo

Sauerkraut-Eintopf mit Speck[13], Zwiebeln, Kartoffeln, Mettwurst[2,3,4,11,13]	1,80
Gemüsemaultaschen mit Tomatenschmelze[2,3,4,11]	2,10
Kohlroulade mit deftiger Sauce[4,11]	2,30
Geflügelspieß mit frischen Bandnudeln in Pestosahnesauce[4,11]	2,60
Dazu: Frische Bandnudeln oder Kartoffeln Karotten[4,11] oder Salat	

Di

Serbische Bohnensuppe mit Wurst[2,3,4,11,13], Brötchen	1,80
Frischer Gemüse-Auflauf mit Kräutersauce[4,11]	2,10
Geflügelfrikadelle mit Geflügeljus[4,11]	2,30
Schweinegeschnetzeltes „Mexikanisch“[4,11] mit Mais, Kidneybohnen und Chilischoten	2,60
Dazu: Farfalle oder Risotto Erbsen oder Salat	

Mi

Schweizer Laucheintopf mit Kartoffeln und Rindfleischeinlage, Brötchen	1,80
Spaghetti mit Pestosauce[2,4,11]	2,10
Nürnberger Rostbratwurst[13] Senfsauce[4,11]	2,30
Rinderhacksteak mit BBQ-Sauce[2,3,4,11]	2,60
Dazu: Pommes frites oder Spaghetti Prinzessbohnen oder Salat	
Erbsensuppe mit Gemüsestreifen, Wurst[2,3,4,11,13], Brötchen	1,80
Hirtenkäse mit Blattspinat in Blätterteig, Käsesauce[4,9,11]	2,10
Putenbrustroulade mit Geflügelrahmsauce	2,30
Spießbraten vom Schwein mit Zwiebelsauce[4,11]	2,60
Dazu: Kartoffelklöße oder Reis Apfelrotkohl[4,11] oder Salat	

Do

Germknödel mit Pflaumemmusfüllung, Vanillesauce[11]	1,50
Blumenkohlnuggets mit Kräuterdip[4,11]	2,10
Schweinehacksteak mit deftiger Bratensauce[4,11]	2,30
Hokifilet mit Sauce Tartare	2,60
Dazu: Gabelspaghetti oder Pariser Kartoffeln Broccoli[4,11] oder Salat	

Fr

Bitte legen Sie Ihren Studentenausweis beim Bezahlen auf das Tablett.
Nur so können wir den mit Sozialbeiträgen und Landesmitteln subventionierten Studentenpreis für das Essen berechnen.

HERZLICH WILLKOMMEN sind uns selbstverständlich auch weiterhin die Mitarbeiter der Hochschulen und externe Gäste.
Auf Sie kommt ein Aufschlag von 1,00 Euro zu.

Mensa Vita [Helmertweg 1]

Mo.-Fr. 11.30-15.00 Uhr

05.01. - 09.01.

Mo

Champignon-Gemüsepfanne[1,2,3,4,11]	2,10
Schweinegulasch „Zigeuner Art“[4,11]	2,30
Putenbruststeak mit Schnittlauchsauce[4,11]	2,60
Gyros vom Lamm mit Zaziki[4,11]	3,30

Dazu: Penne oder Wedges Kartoffeln
Erbsen[4,11] oder Salat

Di

Hirtenkäse mit Blattspinat in Blätterteig, Tomatensauce[4,11]	2,10
Mexikanischer Chiliteller* mit Mais, Kidneybohnen und Reis	2,30
Schweinelachsschnitzel mit Sauce Provenciale[4,11]	2,60
Putensteak „Florida“, Beilagen nach Wahl und Dessert	4,60

Dazu: Gabelspaghetti[4,11] oder Pommes frites
Prinzessbohnen[4,11] oder Salat

Mi

Gemüseschnitzel, Pfefferrahmsauce	2,10
Tortellini mit Rindfleischfüllung in Käserahmsauce[1,2,3,4,11]	2,30
Gegrillte Schinkenkeule Burgundersauce mit Perlzwiebeln[4,11,14]	2,60
Fischpfanne „Kreta“ mit Krabben, Seelachs, Bandnudeln und Gemüseeinlage	3,30

Dazu: Kartoffelklöße oder Kartoffelkroketten[4,11]
Rotkohl oder Salat

Do

Falafel mit Kräuterjoghurtdip[4,11]	2,10
Frühlingsrolle mit Huhn, süß-saure Sauce[1,2,3,4,11]	2,30
Asiatische Rindfleischpfanne mit gerösteten Sesamkörnern	2,60
Schweinerückensteak „Hawaii“, Sauce Hollandaise, Beilagen nach Wahl und Dessert	4,60

Dazu: Bunte Spiralnudeln oder Curryreis
Pariser Karotten oder Salat der Saison

Fr

Ravioli mit Gemüsefüllung und Tomatensauce	2,10
Hackfleischspieß vom Schwein, pikante Sauce[2,3,4,11]	2,30
Eismeerspitzen in Backteig mit Frankfurter Sauce[1,2,4,11]	2,60
Hirtenpfanne „Akropolis“ mit Geflügel und Schweinefleisch	3,30

Dazu: Petersilienkartoffeln oder Pommes frites
Broccoli[4,11] oder Salat

12.01. - 16.01.

Mo

Vegetarische Frühlingsrolle, süß-saure Sauce[2,3,4,11]	2,10
Hähnchenbruststreifen „Indische Art“[4,11]	2,30
Balkanteller mit Cevapcici vom Rind und Lammhacksteak, Zaziki[4,11]	2,60
Nasi Goreng mit Gemüse und Huhn	3,30

Dazu: Butterreis oder Pommes frites
Blumenkohl[4,11] oder Salat

Di

Spinat-Gemüselasagne[12,3,4,11], Tomatenschmelze	2,10
Hähnchenkeule mit Geflügeljus	2,30
Currywurst[13] mit Pommes frites und Salat	2,60
Schweinefilet mit Tomate und Mozzarella gratiniert, Beilagen nach Wahl und Dessert	4,60

Dazu: Farfalle oder Pommes frites
Kaisergemüse[1,2,3,4,11] oder Salat

Mi

Tomaten-Gemüseauflauf	2,10
Schweinehacksteak mit Specksauce[4,11,13]	2,30
Chicken Nuggets[12] mit Hotsauce[1,2,3,4,11]	2,60
Paella „Valencia“ mit Huhn und Fisch	3,30

Dazu: Djuvecreis oder Kartoffelrösti
Prinzessbohnen[4,11] oder Salat

Do

Mais-Lauch-Rösti auf Blattspinat[2,3,4,11]	2,10
Lasagne Bolognese	2,30
Schweinefleischstreifen in Pfefferrahmsauce[2,3,4,11]	2,60
Lachssteak auf Blattspinat[1,2,3,4,11], Beilagen nach Wahl und Dessert	4,60

Dazu: Risolettkartoffeln oder Spätzle
Balkangemüse oder Salat

Fr

4 Kartoffeltaschen mit Joghurtdip[2,4,11], Salat	2,10
Spätzleauflauf mit Schinken[13]	2,30
Seelachs „Toscana“ mit Tomatensauce	2,60
Wok-Gemüse mit Rindfleisch[*,2,4,11]	3,30

Dazu: Kräuterreis oder Schnittlauchkartoffeln
Broccoli[4,11] oder Salat

Mensa Vita [Helmertweg 1]

Mo.-Fr. 11.30-15.00 Uhr

19.01. - 23.01.

Mo

Broccoli-Nussecke mit Sauce Hollandaise	2,10
Schaschlikspieß[13]	2,30
Asiapfanne süß-sauer mit Hähnchenbruststreifen	2,60
Landhauspfanne[2,4,11] mit frischem Gemüse	3,30

Dazu: Gabelspaghetti oder Reis
Fingermöhren[4,11] oder Salat

Di

Gebackene Champignons mit Kräuterdip[4,11]	2,10
2 Lammhacksteaks mit Rosmarinsauce	2,30
Schweineschnitzel mit Zigeunersauce[4,11]	2,60
Hochrippensteak* mit Sauce Bearnaise[1,2,3,4,11], Beilagen nach Wahl und Dessert	4,60

Dazu: Pommes frites oder Rosmarinkartoffeln
Blumenkohl oder Salat

Mi

Blumenkohl-Käsemedaillon[4,11] mit Bechamelsauce	2,10
Roulade vom Schwein[1,2,3,4,11,13]	2,30
Rindergeschnetzeltes mit Gurkenstreifen[9] und Senf	2,60
„Jambalaya“ – Kreolische Reis-Hähnchenpfanne mit Zwiebeln, Paprika und Porree	3,30

Dazu: Schupfnudeln oder Spätzle
Mischgemüse oder Salat

Do

Gemüseragout in Kräuterrahmsauce[4,11]	2,10
Gefüllte Paprika mit Rindfleisch, Tomatensauce[2,3,4,11]	2,30
Pfannengyros vom Schwein mit Zaziki[4,11] und Krautsalat	2,60
Hähnchenpiccata mit Tomatensauce[2,4,11], Beilagen nach Wahl und Dessert	4,60

Dazu: Kräuterreis oder Pommes frites
Prinzessbohnen oder Krautsalat

Fr

Hirtenkäse in Knusperpanade mit Bechamelsauce[1,2,3,4,11]	2,10
Tortellini-Auflauf mit Gemüse	2,30
Schlemmerfilet „Bordelaise“ mit Weißweinkräutersauce[1,2,3,4,11,14]	2,60
Argentinische Gemüsepfanne mit Schweinefleisch[2,4,11]	3,30

Dazu: Gnocchi oder Pariser Kartoffeln
Broccoli[4,11] oder Salat

26.01. - 30.01.

Mo

Gemüsemaultaschen mit Tomatenschmelze[2,3,4,11]	2,10
Kohlroulade mit deftiger Sauce[4,11]	2,30
Geflügelspieß mit frischen Bandnudeln in Pestosahnesauce[4,11]	2,60
Bami Goreng[11] mit Pfannengemüse und Huhn	3,30

Dazu: Frische Bandnudeln oder Kartoffeln
Karotten[4,11] oder Salat

Di

Frischer Gemüse-Auflauf mit Kräutersauce[4,11]	2,10
Geflügelfrikadelle mit Geflügeljus[4,11]	2,30
Schweinegeschnetzeltes „Mexikanisch“[4,11] mit Mais, Kidneybohnen und Chilischoten	2,60
1/2 Grillhähnchen, Rosmarinjus, Beilagen nach Wahl und Dessert	4,60

Dazu: Farfalle oder Risotto
Erbsen oder Salat

Mi

Spaghetti mit Pestosauce[2,4,11]	2,10
Nürnberger Rostbratwurst[13] Senfsauce[4,11]	2,30
Rinderhacksteak mit BBQ-Sauce[2,3,4,11]	2,60
Celestine vom Rind in Pfefferrahmsauce[2,3,4,11]	3,30

Dazu: Pommes frites oder Spaghetti
Prinzessbohnen oder Salat

Do

Hirtenkäse mit Blattspinat in Blätterteig, Käsesauce[4,9,11]	2,10
Putenbrustroulade mit Geflügelrahmsauce	2,30
Spießbraten vom Schwein mit Zwiebelsauce[4,11]	2,60
Aachener Sauerbraten mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl, Dessert	4,60

Dazu: Kartoffelklöße oder Reis
Apfelrotkohl[4,11] oder Salat

Fr

Blumenkohlnuggets mit Kräuterdip[4,11]	2,10
Schweinehacksteak mit deftiger Bratensauce[4,11]	2,30
Hokifilet mit Sauce Tartare	2,60
Westernpfanne[4,11] mit Hackfleischbällchen vom Schwein	3,30

Dazu: Gabelspaghetti oder Pariser Kartoffeln
Broccoli[4,11] oder Salat

Mensa III EUPS [Bayernallee 9] [Eupener Str. 70]

Gastro Goethe [Goethestr. 3]

Mo.-Do. 11.30-14.15 Uhr, Fr. bis 14.00 Uhr

	05.01. - 09.01.		12.01. - 16.01.	
Mo	Hirtenkäse mit Blattspinat, Tomatenschmelze, Vollkornreis	2,10	Linseneintopf mit Speck(13), Zwiebeln, Kartoffeln, Gemüse, Bockwurst(2,3,4,11,13), Brötchen	1,80
	Schweineschnitzel mit Jägersauce, Zwiebelreis oder Pommes frites, Kaisergemüse oder Salat	2,60	Camembert gebacken, Preiselbeeren, Salatgarnitur	2,10
	Fischpfanne „Kreta“, mit Bandnudeln, Fisch und Krabben, gemischter Salat	3,30	Hühnerfrikassée mit Champignons und Spargel, Risi Bisi, gemischter Salat	2,60
Di	Gemüsebratling mit Paprikasauce, bunte Rigatoni, Broccoli oder Salat	2,10	Mais-Lauch-Rösti, Kräuterhollandaise, Pariser Kartoffeln oder bunte Rigatoni, gemischter Salat	2,10
	Rindergulasch „Ungarische Art“, bunte Rigatoni oder Kartoffelbällchen, Broccoli oder Salat	2,60	Currywurst(2,3,4,13) mit Röstzwiebeln, Pommes frites, gemischter Salat	2,60
	Schweinefilet an Champignonrahmsauce, Kartoffelbällchen, Broccoli oder Salat	3,90	Pangasiusfilet mit Broccoli und Käse überbacken, Pariser Kartoffeln, gemischter Salat	3,60
Mi	Erbsensuppe „Hausfrauen Art“ mit Kartoffeln, Speck(13) und Zwiebeln, Mettwurst(1,2,3,4,11,13), Brötchen	1,80	Vegetarische Frühlingsrolle, Chilisauce, Basmatireis, Salat	2,10
	Blumenkohl-Käsemedaillon, Kräuterschmand, Kartoffeln, Salat	2,10	Gulasch vom Schwein, Kartoffelkroketten, Blumenkohl oder Salat	2,60
	Hähnchenbrust mit fruchtiger Tomatensauce, Spaghetti, Zucchinigemüse	2,60	Pfeffersteak von der Rinderhüfte, Kartoffelkroketten, Blumenkohl oder Salat	3,90
Do	Möhreneintopf „Bürgerlich“ mit Kartoffeln und Speck(13), Hacksteak(13)	1,80	Chili con Carne „Mexikanischer Bohneneintopf“ mit Rindfleisch, Paprika, Kidneybohnen, Mais	1,80
	Gemüse-Kartoffelauflauf, Kräutersauce, Salatbeilage	2,10	Käse-Spätzle-Pfanne mit Gemüsestreifen, Röstzwiebeln, gemischter Salat	2,10
	Zigeunerspieß auf Paprikaragout, Gemüsereis oder Kartoffelspalten, Krautsalat	2,60	Schweineschnitzel, Bratenjus, Pommes frites, Erbsen und Möhren	2,60
	Putenbruststreifen in Sahnesauce mit Gemüsestreifen, grüne Bandnudeln, gemischter Salat	3,30		
Fr	Kaiserschmarrn, Puderzucker und Apfelkompott	1,50	Milchreis mit Sauerkirschen, Zimt und Zucker	1,50
	Vegetarische Gemüselasagne	2,10	Eier in Senfsauce, Petersilienkartoffeln, Salat der Saison	2,10
	Hokifilet mit Tiroler Sauce, Pariser Kartoffeln oder Schupfnudeln, Blattspinat oder Salat	2,60	Schlemmerfilet „Bordelaise“, Petersilienkartoffeln, Romanesco oder Salat der Saison	2,60

Afrika

Schon Januar, aber immer noch keinen Kalender? Dann schnell zuschlagen: Michael Martin hat in seinen Bildern einen beeindrucken Mix an Farben und Formen der Menschen und Tiere Afrikas eingefangen. Dazu gibt es eine CD, auf der acht Autoren von ihrem Afrika erzählen.

Afrika 2009 mit Fotografien von Michael Martin, ist im DuMont Kalender-Verlag erschienen und kostet 26 Euro. ISBN 978-3-8320-1098-0

Mensa III EUPS [Bayernallee 9] [Eupener Str. 70]

Gastro Goethe [Goethestr. 3]

Mo.-Do. 11.30-14.15 Uhr, Fr. bis 14.00 Uhr

19.01. - 23.01.

Mo

Falafel mit Joghurtdip, Vollkornreis, Salatbeilage	2,10
Putensteak an Pestorahmsauce, Pommes frites, Kaisergemüse oder Salatbeilage	2,60
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites, Kaisergemüse oder Salatbeilage	4,10

Di

Vegetarische Maultaschen, Gemüsesahnesauce, gemischter Salat	2,10
Country Hacksteak mit BBQ-Sauce, Steakhouse Pommes, feine Erbsen oder Salat	2,60
Viktoriabarsch mit Senfsauce, Butterkartoffeln, gemischter Salat	3,60

Mi

Sauerkrauteintopf mit Kartoffeln, Spack[13] und Zwiebeln, Mettwurst[1,2,3,4,11,13]	1,80
Käsetortellini mit Gorgonzolasauce, Blattsalat	2,10
Schweineschnitzel mit Zigeunersauce, Pommes frites, Balkangemüse oder Blattsalat	2,60

Do

Spinat-Tomaten-Gratin, Käsecreme, Salzkartoffeln	2,10
Hähnchengeschnetzeltes „China Art“ mit Basmatireis, gemischter Salat	2,60
Gyros vom Lamm, Zaziki, Pommes frites, Krautsalat	3,60

Fr

Germknödel mit Pflaumenmus gefüllt, Vanillesauce	1,50
Champignon-Gemüseragout, Semmel-Knödel, Salat der Saison	2,10
Seelachs in Backteig, Remouladensauce, Schnittlauchkartoffeln, Salat der Saison	2,60

26.01. - 30.01.

Mo

Vegetarische Gemüse-Lasagne, Tomatensauce, Salatbeilage	2,10
Schweinegulasch „Jäger Art“ mit Spätzle, Broccoli oder Salat	2,60
Züricher Kalbsgeschnetzeltes, Spätzle, Broccoli oder Salat	4,10

Di

Grünkohl „Bürgerliche Art“ mit Kartoffeln, Speck[13] und Zwiebeln, geräucherte Mettwurst[1,2,3,4,11,13]	1,80
Hausgemachter Nudelauflauf mit Gemüse, Käsesahnesauce, Blattsalat	2,10
Geflügelspieß mit Zwiebelsauce, Pommes frites oder bunte Nudeln, Blattsalat	2,60

Mi

Rahmspinat mit Rührei und Petersilienkartoffeln	2,10
Spaghetti a la Bolognese mit Rindfleisch und Tomaten, gemischter Salat	2,60
Duett vom Lachs und Scampispieß, Petersilienkartoffeln, Spinat	4,10

Do

Tofu-Gemüseragout, grüne Bandnudeln, gemischter Salat	2,10
Schweinekrustenbraten, Malzbiersauce[14], Herzoginkartoffeln, Rosenkohlgemüse	2,60
Putenbruststreifen in Sahnesauce mit Gemüsestreifen, grüne Bandnudeln, Rosenkohl oder Salat	3,60

Fr

Wiener Apfelstrudel an Vanillesauce	1,80
Blumenkohl-Nuggets, Joghurtsauce, Salatbeilage	2,10
Fischroulade, Weißweinsauce[14], Zwiebelreis	2,60

Bitte legen Sie Ihren Studentenausweis beim Bezahlen auf das Tablett.
Nur so können wir den mit Sozialbeiträgen und Landesmitteln subventionierten Studentenpreis für das Essen berechnen.

HERZLICH WILLKOMMEN sind uns selbstverständlich auch weiterhin die Mitarbeiter der Hochschulen und externe Gäste.
Auf Sie kommt ein Aufschlag von 1,00 Euro zu.

MENSA IV [Ginsterweg 1, Jülich]

Mo.-Do. 11.30-14.15 Uhr, Fr. 11.30-14.00 Uhr

05.01. - 09.01.

Mo

Tortellini mit Gemüse gefüllt, Sauce Mornay[3,4] **2,10**

Putensteak mit Schnittlauchsauce
oder Feuerspieß[13] mit Paprikasauce[3,4] **2,60**
Dazu: Kräuterrisotto oder Pommes frites
Feines Erbsengemüse „Pariser Art“ oder Salat

Di

Hirtenkäse mit Blattspinat
in Blätterteig, Sauce Choron[1,3] **2,10**

Schweinelachsschnitzel mit Sauce Provenciale[3,4,6]
mit Tomaten, Kräutern und Oliven
oder gebackenes Merlanfilet, Sauce Remoulade **2,60**
Dazu: Petersilienkartoffeln oder Pommes frites
Frühlingssalat

Mi

Schupfnudel-Gemüsepfanne **2,10**

Gegrillte Schinkenkeule, Burgundersauce mit
Perlzwiebeln[3,4,14] oder Hähnchenkeule, Bratenjus **2,60**
Dazu: Kartoffelklöße oder Pommes frites
Apfelrotkohl[4] oder Salat

Do

Frische Aubergine
mit Gemüse gefüllt, Tomatensauce[1,2,3,4] **2,10**

Asiatische Rindfleischpfanne
mit geröstetem Sesam[4,15] oder frische gefüllte
Paprikaschote, Tomatensauce[1,2,3,4,13] **2,60**
Dazu: Grüne Nudeln oder Risi Bisi
Chinakohlsalat in Joghurtdressing

Fr

Blumenkohl-Broccoli-Auflauf **2,10**

Eismeerspitzen in Backteig mit Frankfurter
grüner Sauce[2,9] oder Schweinerückensteak
mit Pfefferrahmsauce **2,60**
Dazu: Pommes frites oder Schnittlauchkartoffeln
Gemischter Salat in Rotweinessigdressing[4,14]

12.01. - 16.01.

Mo

Indische Sojapfanne mit Basmatireis **2,10**

Balkanteller mit Cevapcici vom Rind
und Lammhacksteak, Zaziki
oder Rinderroulade mit Champignonsauce **2,60**
Dazu: Kroketten oder Pommes frites
Blumenkohlgemüse oder Salat

Di

Frisches Kartoffelgratin mit Gemüse
und Käse gratiniert **2,10**

Currywurst[2,3,4,13] o. Putengeschnetzeltes „Florenz“ **2,60**
Dazu: Gemüsereis oder Pommes frites
Gemischter Salat in Joghurtdressing

Mi

Frische Zucchini-Tomatenpfanne in Creme fraiche **2,10**

Chicken Nuggets[12] mit Chilisauce[1,2,3,4] oder
Schweine-Cordon-bleu mit Sauce Bearnaise **2,60**
Dazu: Basmati-Wildreis oder Pommes frites
Fingermöhrchen oder Salat

Do

Kartoffeltaschen m. Frischkäse gefüllt, Kräuterdip[4] **2,10**

Schweinefleischstreifen in Pfeffersahnesauce[3,4,13]
oder 1/2 Hähnchen mit Currysahnesauce **2,60**
Dazu: Butternudeln oder Mandelreis oder
Pommes frites, Broccoli oder Salat

Fr

Gemüse-Lasagne mit Tomatensauce[1,2,3,4] **2,10**

Seelachsfilet „Toscana“ mit Tomatensauce[1,2,3,4]
oder Schweineschnitzel[13] m. Zigeunersauce[1,2,3,4] **2,60**
Dazu: Pariser Kartoffeln oder Pommes frites
Gemischter Salat

19.01. - 23.01.

Mo

Gemüsemaultaschen mit Möhrencremesauce[4] **2,10**

Asiapfanne süß-sauer mit Hähnchen-
bruststreifen[3,4,12] oder Zigeunergulasch[3,4,13] **2,60**
Dazu: Butterröllchen oder Duftreis, Salat

Di

Frisches Kartoffelgratin
mit Gemüse und Käse gratiniert **2,10**

Schweinelachsschnitzel mit Zigeunersauce[1,2,3,4]
oder gebackenes Kabeljaufilet mit Remoulade[2,9] **2,60**
Dazu: Petersilienkartoffeln oder Pommes frites
Blumenkohlgemüse „Polnische Art“ oder Salat

Mi

Gebackene Champignons mit Kressedip[4] **2,10**

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“[2,3,4]
m. Gurkenstreifen u. Senf o. Schweinebraten
„California“ mit Broccoli gefüllt und Bratenjus **2,60**
Dazu: Kroketten oder Spaghetti
Erbsen und Möhren[4] oder Dillgurkensalat

Do

Tagliatelle mit frischem Gemüse
in Basilikumsahnesauce[3,4] **2,10**

Pfannengyros[13] mit Zaziki[4]
oder Lammkeule mit Basilikumsauce[3,4] **2,60**
Dazu: Kartoffelgratin oder Pommes frites
Prinzessbohnen oder Weißkohlsalat

Fr

Vegetarische Frühlingsrolle **2,10**

Schlemmerfilet „Bordelaise“ mit Weißwein-
kräutersauce[3,4,14] oder Karibiksteak[13]
mit Ananas[9] und Pfirsich, Sauce Mouslin **2,60**
Dazu: Kräuterrisotto oder Pommes frites oder
Schnittlauchkartoffeln, Sahnekopfsalat

26.01. - 30.01.

Mo

Hirtenkäse in Knusperpanade mit Preiselbeeren **2,10**

Geflügelspieß mit frischen Bandnudeln in
Pestosahnesauce[4] oder Jägerschnitzel[13] **2,60**
Dazu: Pommes frites
Romanescogemüse oder Salat

Di

Blumenkohl-Käsemedaillon
mit Sauce Hollandaise[1,3] **2,10**

Schweinegeschnetzeltes „Mexikanische Art“[4,13]
mit Mais, Chilischoten und Kidneybohnen oder
gebackenes Schollenfilet mit Kräuterremoulade[2,9] **2,60**
Dazu: Curryreis oder Petersilienkartoffeln oder
Pommes frites, Kaisergemüse oder Salat

Mi

Frischer Blattspinat „Römische Art“ **2,10**
mit Mozzarella gratiniert[4]

Rinderhacksteak mit BBQ-Sauce[1,2,3,4] **2,60**
oder Schweinerückensteak „Florentiner Art“
mit Spinat, Röstzwiebeln, Creme fraiche und
Käse überbacken, Tomaten-Oreganosauce[1,2,3,4]
Dazu: Pommes frites, Gemischter italienischer
Salat in Balsamicodressing

Do

Bandnudeln mit Gemüsesahnesauce **2,10**

Spießbraten[13] mit Zwiebelsauce
oder Hähnchenbrustfilet mit Sauce Bearnaise[1,3] **2,60**
Dazu: Kartoffelspalten oder Pommes frites
Erbsengemüse „Pariser Art“ oder Salat

Fr

Gemüselasagne mit Broccolisauce **2,10**

Hokifilet mit Sauce Tartare[2,9]
oder Zigeunerschnitzel[2,3,4,13] **2,60**
Dazu: Pommes frites oder Schnittlauchkartoffeln
Gemischter italienischer Salat

Bistro Templergraben 55

Mo.-Do. 11.30-14.30 Uhr, Fr. 11.30-14.00 Uhr

05.01. - 09.01.

Mo

Champignon-Gemüsepfanne[1,2,3,4,11], Salat	2,10
Hähnchenbrust natur mit Kräuterrahmsauce, Kartoffeln, Romanesco oder Salat	2,60
Gefüllte Paprikaschote mit Tomantensauce, Reis, Salat	3,30

Di

Hirtenkäse mit Blattspinat, Tomatensauce[4,11], Kartoffeln	2,10
Schweineschnitzel „Provenciale“, Röstitaler, gemischter Salat	2,60
Gebratene Entenkeule, Orangenjus, Kartoffeln, Broccoli	3,90

Mi

Blumenkohl-Käsemedaillon mit Gemüsesauce[1,2,3,4,11], Curryreis	2,10
Asiatische Rindfleischpfanne mit geröstetem Sesam und Gemüseeinlage, Curryreis	2,60
Spare-Ribs[13] mit BBQ-Sauce, Ofenkartoffel, Kräuterdip, Weißkohlsalat	3,60

Do

Falafel mit Kräuter-Joghurtdip[4,11], Ebly, Salat	2,10
Boulette mit Zwiebelsauce, Kartoffelpüree, Leibziger Allerlei oder Salat	2,60
Hirtenpfanne „Griechische Art“ mit Fetakäse, Oliven und Steakletts vom Schwein, Krautsalat	3,20

Fr

Tortellini m. Käsefüllung, Tomatensauce[4,11], Salat	2,10
Fischschnitte mit Frankfurter Sauce, Petersilienkartoffeln, Mandelbroccoli oder Salat	2,60
Paella mit Meeresfrüchten, Reis und Gemüse, Salatbeilage	3,20

12.01. - 16.01.

Mo

Vegetarische Frühlingsrolle, süß-saure Sauce[1,2,3,4,11], Tomatenreis, Salat	2,10
Cevapcici vom Rind, Zaziki[4,11], Tomatenreis oder Zwiebelpüree, Weißkohlsalat	2,60
Schupfnudelpfanne mit Gemüse und Hähnchenstreifen, Salat	3,20

Di

Ofenkartoffel auf Gemüsesalat mit Paprikaquark	2,10
Rinderhacksteak mit BBQ-Sauce, Kartoffeln, Salat	2,60
Serbische Reispfanne mit Schweinefleisch und Gemüseeinlage, Salat	3,20

Mi

Mais-Lauch-Rösti auf Blattspinat[2,3,4], Kartoffeln Schweinefleischstreifen	2,10
in Pfefferrahmsauce, Spätzle, Salat	2,60
Roastbeef gebraten, Sauce Bearnaise, Kartoffeln, Prinzessbohnen	4,10

Do

Vollkornspaghetti mit Gemüsebolognese und Parmesankäse, Salat	2,10
Geflügelspieß in Pestosahnesauce, Reis, Broccoli oder Salat	2,60
Fischpfanne „Kreta“ mit Seelachs, Gemüse und Kartoffeln, Salat	3,20

Fr

Kartoffeltaschen mit Joghurtdip[2,4,11], Gemüsereis und Salat	2,10
Seelachsfilet „Toscana“ mit Tomatensauce, Petersilienkartoffeln, Broccoli oder Salat	2,60
Rindergeschnetzeltes, Kidneybohnen, Champignons, Reis, Salatbeilage	3,20

19.01. - 23.01.

Mo

Gemüselasagne auf Tomatensauce[4,11], Salat	2,10
Asiapfanne süß-sauer mit Hähnchenstreifen und Gemüse, Reis	2,60
Norwegisches Lachssteak mit Zitronengras-Ingwermarinade, Kartoffeln, Salat	3,60

Di

Gebackene Champignons mit Knoblauchsauce[4,11], Salat, 2 Scheiben Baguette	2,10
Schweineschnitzel mit Zigeunersauce, Kartoffeln, Erbsen und Möhren oder Salatbeilage	2,60
Holzfällersteak vom Schwein, Zwiebelsauce, Gratin, Prinzessbohnen	3,60

Mi

Blumenkohl-Käsemedaillon[4,11] mit Bechamelsauce, Reis, Salat	2,10
Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Gurkenstreifen[9] und Senf, Röstiecken, Blumenkohl oder Salat	2,60
Rinderhüftsteak, Folienkartoffel, Kräuterquark, Salat	3,60

Do

Gemüseragout in Tomatensauce[4,11] mit Kräuterspätzle, Salat	2,10
Pfannengyros m. Zaziki[11], Kartoffeln, Weißkohlsalat	2,60
Orientalische Pfanne mit Ebly, Kichererbsen und Hähnchen, Salat	3,20

Fr

Vegetarisches Moussaka mit Knoblauch-Joghurtdip, Salat	2,10
Schlemmerfilet „Bordelaise“ mit Weißwein-Kräutersauce[14], Butterkartoffeln, Broccoli oder Salat	2,60
Nasi Goreng mit Reis und Hühnerfleisch, gemischter Salat	3,20

26.01. - 30.01.

Mo

Gemüsemaultaschen mit Tomatenschmelze[2,3,4,11], Salat	2,10
Chicken Nuggets mit Hotsauce, Kartoffeln, Salat	2,60
Rindfleischpfanne „Teriyaki“ mit Vollkornreis, Salatbeilage	3,20

Di

Broccoli-Nussecke, Reis, Salat	2,10
Rinderhacksteak mit BBQ-Sauce, Bäckerin-kartoffeln, Prinzessbohnen oder Salatbeilage	2,60
Kreolische Reispfanne mit Hähnchenstreifen, Salat	3,20

Mi

Frischer Nudel-Gemüse-Auflauf mit Kräutersauce[4,11], Salat	2,10
Schweinegeschnetzeltes „Mexikanische Art“ mit Mais und Kidneybohnen, Reis, gemischter Salat	2,60
Frisches Lachssteak vom Grill, Estragonsauce, Petersilienkartoffeln, Gurkensalat in Dillrahm	3,60

Do

Hirtenkäse mit Blattspinat in Blätterteig, Käsesauce[4,9,11], Salat	2,10
Spießbraten vom Schwein mit Zwiebelsauce[4,11], Kartoffelpüree oder Reis, Balkangemüse o. Salat	2,60
Spaghetti Carbonara mit Erbsen, Schinken[13] und Speck[13] in Sahnesauce, Salat	3,20

Fr

Blumenkohl-Nuggets mit Kräuterdip[4,11], Salat	2,10
Hokifilet gebacken mit Sauce Tartare, Kartoffelsalat, Broccoli oder Salat	2,60
Chinapfanne „Chop-Suey“ mit Rindfleisch, Gemüse und Nudeln, Salat	3,20

CD-Check: Guns N' Roses

15 Jahre hat's gedauert, seit November 1993 ist das Album *Chinese Democracy* angekündigt. Und was lernen wir? Ein Album ist kein Wein, der reift. Stattdessen experimentiert Sänger Axl Rose, der im Übrigen als Einziger von der Ur-Besetzung der Band übrig ist, vielmehr mit vielen Musikstilen aus den umliegenden Musikszenen. Dennoch: Neben einigen Lückenfüllern bietet die CD unter den 14 Songs auch rockige und balladeske Schmuckstücke. Roses Stimme erkennen wir wieder, wir haben sie auch in 15 Jahren nicht vergessen. *jr*

Guns N' Roses
Chinese Democracy
Geffen Records/Universal
Veröffentlichung: 22. November 2008
★★☆☆☆

CD-Check: Max Mutzke

Mit seinem dritten Album *Black Forest* kehrt Grand-Prix-Liebling Max Mutzke nach eigenen Angaben zu seinen Ursprüngen als Soulmusiker zurück. Wahrhaftig bietet die CD unterhaltsamen und abwechslungsreichen Soulpop, der unverkennbar aus der Feder von Sasha-Songwriter Oliver Rüger stammt.
Nur schade, dass die meisten Stücke dem Ausnahmemusiker Mutzke nicht wirklich gerecht werden und kaum über die Grenze der Radiotauglichkeit hinauskommen. Obwohl er mit tollen Kompositionen wie dem schwungvollen *Girl in Tokyo* oder dem Soulwalzer *Come Back* Akzente setzen kann, scheinen fast alle Songs einem sehr kommerzialisierten Schema zu unterliegen und klingen oftmals ein wenig zu eingängig. Die exzellente Stimme der deutschen Soulhoffnung vermag oft, aber leider nicht immer darüber hinwegzutrösten. *uvd*

Max Mutzke
Black Forest
Warner
Veröffentlichung: 28. November 2008
★★★☆☆

★☆☆☆☆ = Geldverschwendung, ★★☆☆☆ = für Fans o.k., ★★★☆☆ = saubere Leistung, ★★★★☆ = Lichtblick, ★★★★★ = absolutes Muss

Filmbesprechung

Die Kunst des negativen Denkens

Geirr steht auf Weltuntergangs-Kino und fette Joints. Dazu dröhnt düster Johnny Cash aus den Boxen – denn Geirr sieht die Welt in schwärzesten Farben, seit er nach einem Unfall im Rollstuhl sitzt. Seine Freundin Ingvild hält die üble Laune bei aller Liebe kaum noch aus und lädt darum die Gruppentherapeutin Tori samt ihrer Truppe vorbildlicher Behinderter ein, alle mit zuckersüßem Lächeln und eiserner Hand darauf getrimmt, ihr Schicksal *positiv* zu sehen.
Als das *Feelgood-Kommando* gegen Geirrs Widerstand die Villa entert, dreht er den Spieß um und pariert Toris Psycho-Phrasen mit rabenschwarzem Sarkasmus und schlagenden Argumenten. Bald kommt es zum Aufstand gegen die zwanghaft positive Sozialarbeiterin und alle verordnete Heuchelei. Dies ist die Stunde der beißenden Wahrheiten, eine Nacht der anarchischen Lebenslust, rückhaltlosen Konfrontationen und unerwarteten Einsichten. Als der Morgen anbricht, sehen sie die Welt in einem anderen Licht …
Eine politisch inkorrekte *Feelbad*-Komödie.

Die Kunst des negativen Denkens
(Originalfassung mit Untertiteln)
Dienstag, 27. Januar, 20 Uhr,
im Filmstudio:

NOR 2007
Regie: Bård Breien
Darsteller: Fridtjov Såheim, Kirsti Eline Torhaug, Henrik Mestad, Marian Saastad Ottesen
Länge: 79 min.
FSK: ab 12 Jahren
Eintritt: 2,50 Euro
(2 Euro für Clubmitglieder)
Die Veranstaltung findet in der Aula 1 im Hauptgebäude, Templergraben 55, statt.

Neuigkeiten STW 2009

Es wird umgebaut, saniert, renoviert, ausgetauscht und angeschafft. 21 Wohnheime wollen in einem guten Zustand gehalten werden. Neun Mensen und neun Cafeterien sollen ansprechend für die Gäste des Studentenwerks sein: Dazu bedarf es permanenter Umbauarbeiten. Einiges steht für 2009 schon auf dem Programm.

Das neue Jahr bringt auch im Studentenwerk etliche Neuerungen: Die Mensa in der Turmstraße soll moderner werden. „Unser Haupthaus ist in die Jahre gekommen, weshalb wir an allen Enden sanieren müssten“, weiß Dirk Reitz, Geschäftsführer des Studentenwerks. Um nicht nur Löcher zu stopfen, soll zugleich die Attraktivität des Hauses gesteigert werden. In diesem Jahr fallen Planungskosten, Genehmigungsgebühren und Ausschreibungskosten an, bevor 2010 die Bagger anrollen.

Der Bau- und Liegenschaftsbetrieb erledigt in der Mensa in der Bayernallee umfangreiche brandschutztechnische Arbeiten. Auch das Studentenwerk investiert deshalb in diese Mensa: Die Kundentoiletten und die Eingangsbereiche werden Ende des Jahres in neuem Glanz erstrahlen. „Außerdem wird ein ansprechender und moderner Ausgabebereich in der Mensa die Kunden begeistern“, erklärt Ulrich Bendisch-Draffehn, Abteilungsleiter Gastronomie.

Schon Mitte Januar eröffnet das Studentenwerk eine moderne Kaffeebar im Super C der RWTH. Im Vorzeigeobjekt der Elite-Uni stellt sich auch das Studentenwerk neu auf: Kaffeespezialitäten und kleine Snacks werden während verlängerter Öffnungszeiten angeboten.

Neues Wohnen

Balkone werden abgedichtet, Leitungsnetze erneuert, Heizungen auf den neuesten Stand gebracht: Das Studentenwerk baut in seinen 21 Wohnheime in Aachen und Jülich an mehreren Maßnahmen. Neue Herde bekommen einige Gemeinschaftsküchen im Otto-Inze-Haus sowie in der Schillerstraße. Im Gut Kullen wird neues Mobiliar für die Bewohner, in der Bärenstraße 19-21 ein überdachter Fahrradständer angeschafft. Im Faho wird gemeinsam mit dem Nachbargebäude der Demag eine geschlossene Box für Fahrräder und Motorräder errichtet. *ny*

Etliche Einrichtungen des Studentenwerks werden modernisiert.

Einige Gemeinschaftsküchen der Wohnheime bekommen eine neue Einrichtung.

Auch in die Türme wird investiert.

Kulturhighlights im Januar

Motortown

Ewa Teilmans zeigt in ihrer Inszenierung von *Motortown*, dass der Krieg eine Gesellschaft zerreißt, auch dann, wenn er in der Ferne stattfindet. Simon Stephens, der zurzeit erfolgreichste englische Theaterautor, beschreibt in *Motortown* die Folgen des Krieges gegen den Terror, ohne ein Stück über den Krieg zu schreiben. Er zeigt, dass der

Krieg, ob er nun befürwortet oder verurteilt wird, zu uns zurückkehrt. Und da sich die Bundeswehr seit 1990 in größerem Umfang an der ganzen Bandbreite internationaler Einsätze beteiligt, gibt es also auch bei uns *Einsatz-Veteranen*, die ihre Erlebnisse zurück in die Heimat tragen und versuchen müssen, sich in ihrer alten Heimat wieder zurecht zu finden. *Motortown* geht also auch uns an. Um dies zu zeigen, ist die Premiere am 17. Januar zeitlich und inhaltlich in ein einwöchiges Programm eingebettet, das die Thematik des Stücks aufgreift und sich intensiv mit Veteranen von Kriegen und Friedenseinsätzen auseinander setzt.

Theater Aachen
Premiere:
Samstag, 17. Januar, 19.30 Uhr
Karten: Telefon 0241/4784-244
www.theater-aachen.de

Daniela Ziegler und Sebastian Knauer

In dem Wort-Musik-Programm *Auf Flügeln des Gesanges* geht es um zwei herausragende Künstlerpersönlichkeiten des 19. Jahrhunderts: Felix Mendelssohn Bartholdy, deutscher Komponist der Romantik, und Jenny Lind, schwedische Opernsängerin, die wegen ihrer kometenhaften Karriere auch als *die schwedische Nachtigall* in die Musikgeschichte einging.

Die Schauspielerin Daniela Ziegler und der Pianist Sebastian Knauer erzählen die Verbindung zwischen Mendelssohn und Jenny Lind nach Briefen und Zeitdokumenten. Sie zeichnen zugleich die letzten Lebensjahre Mendelssohns nach, die von rastloser und kräftezehrender Tätigkeit als Komponist und Dirigent geprägt waren und mit seinem unerwarteten Tod nach zwei Gehirnschlägen endeten. Musikalisch umrahmt wird der Text, der als Erinnerungen von Jenny Lind verfasst ist, von Klavierwerken Mendelssohns, u. a. den populären *Liedern ohne Worte* und den *Variations sérieuses*, einem der Gipfelwerke der romantischen Klavierliteratur.

Altes Kurhaus, Ballsaal
Freitag, 16. Januar, 20 Uhr
Karten an den bekannten Vorverkaufsstellen
www.alteskurhaus-aachen.de

Tango Inventions

Mit dem Programm Tango Inventions eröffnet das Duo Bögeholz/Mosalini mit einem Quintett die neue Reihe *konzertant – Musikwelten im Alten Kurhaus* am Samstag, 10. Januar, um 20 Uhr im Ballsaal des Alten Kurhauses. An diesem Abend bringt das als „Meister ihrer Instrumente, Meister der Melancholie, Meister des Tango“ gefeierte Duo mit dem Kontrabassisten Eric Chanel und dem Brüsseler Quartett *Quatuor Danel* Musik für Bandoneon, Gitarre und Streichquintett zu Gehör. Vincente Bögeholz wurde 1995 mit dem Kulturförderpreis der Stadt Aachen ausgezeichnet. Gemeinsam mit Juanjo Mosalini erhielt er im Frühjahr 2006 den Deutschen Weltmusikpreis (MDR Figaro).

Altes Kurhaus, Ballsaal
Samstag, 10. Januar, 20 Uhr
Karten an den bekannten Vorverkaufsstellen
www.alteskurhaus-aachen.de

Anzeige

STUDENTENWERK AACHEN

Herausgeber
Studentenwerk Aachen
Turmstraße 3, 52072 Aachen
Tel.: 0241 / 80-93200
E-Mail: info@stw.rwth-aachen.de
www.studentenwerk-aachen.de

Gesamtherstellung
print'n'press Verlag GmbH
Oranienstr. 9, 52066 Aachen
Tel.: 0241 / 9450 -111
Fax: 0241 / 9450 -180
E-Mail: info@p-n-p.de
www.p-n-p.de

Anzeigenverkauf
Gopal Lichtenberg
Tel.: 0241 / 9450 -127
E-Mail: gl@p-n-p.de
Karoline Drechsel
Tel.: 0241 / 9450 -123
E-Mail: kd@p-n-p.de

Redaktion
Studentenwerk Aachen,
Anstalt des öffentlichen Rechts,
Daniel Gerhards, Jana Rentmeister,
Conny Stenzel-Zenner (V.i.S.d.P.),
Ute von Drathen, Marc Wahnemühl

Fotos
Daniel Gerhards, Heike Lachmann,
Pixelio/Altmann, Pixelio/Korkey,
Stephan Rauh, Jana Rentmeister

Layout
Thomas Nimbs
Malte Pferdmenges (Leitung)

Für unaufgefordert eingesandte Fotos oder Manuskripte wird keine Haftung übernommen. Abdruck und/oder Vervielfältigung von redaktionellen Teilen und vom Verlag gestaltete Anzeigen bedarf der schriftlichen Genehmigung.

Impressum

Flexiblere Lösungen gefordert

„Zwischen den familien- und bildungspolitischen Postulaten eines familienfreundlichen Studiums und der tatsächlichen Lebens- und Studiensituation der sieben Prozent Studierenden mit Kind gibt es eine Diskrepanz."

So begründet Dirk Reitz, Geschäftsführer des Studentenwerks, seine Forderung an Land, Kommune und Hochschulen, gemeinsam mit dem Studentenwerk die Kinderbetreuung in Aachen auszubauen. Die Studierenden mit Kind benötigen laut Reitz vor allem mehr campusnahe und zeitlich flexible Betreuung. Sieben Prozent der Studierenden sind Eltern. Ihre wirtschaftliche und soziale Lage hat das Deutsche Studentenwerk in einer Studie untersuchen lassen. Studierende mit Kind müssen Studium, Kinderbetreuung und Job unter einen Hut bekommen. Studierende mit Kind unterbrechen ihr Studium viermal häufiger; die Unterbrechung dauert im Schnitt fünf Semester. Mehr als die Hälfte der studentischen Eltern ist nebenher erwerbstätig. Jede vierte studentische Mutter erzieht ihr Kind allein.

Diplompreis der KatHO für Arbeit über RTL-Supernanny

Für ihre Diplomarbeit über die Super-Nanny bei RTL aus der Perspektive der Sozialen Arbeit ist Anna Klein mit dem ersten Platz des Diplompreises der Katholischen Hochschule ausgezeichnet worden.
Die Arbeit der Super-Nanny richte sich nach der medialen Inszenierung, sie beruhe auf einer Ansammlung von Kurzzeitinterventionen und genüge nicht den Standards der Sozialen Arbeit, kritisiert Sozialarbeiterin Klein. Hilfe leisten zu wollen und gleichzeitig Quote zu machen mit Kindern, die in einer Krisensituation zur Schau gestellt werden, entspreche nicht den ethischen und moralischen Grundwerten der Sozialen Arbeit, sagt Klein in ihrer Analyse.
Der zweite und dritte Diplompreis der KatHO Aachen ging an Katharina Bäumer für ihre Arbeit „Mädchen und Frauen im rechten Spektrum – Rechtsextremistische Einstellungen und Organisationsformen und Möglichkeiten sozialpädagogischer Interventionen" sowie an Beatrix Dammers-Baltus für „Hilfen für Angehörige von demenzkranken Menschen – Eine empirische Untersuchung zu Bedürfnissen und Angeboten im Kreis Düren".

Foto: KatHO

Ausgezeichnet: Die Diplompreise 2008 der KatHO Aachen wurden durch Julia Domma von den Salus-Kliniken (l) und Aachens Oberbürgermeister Dr. Jürgen Linden an Anna Klein, Katharina Bäumer und Beatrix Dammer-Baltus (v.l.) überreicht.

Die beste Auswahl der Stadt !

VIDEO INSEL

DIE FAMILIEN-VIDEOTHEK

Lindenplatz 11-12 • 52064 Aachen • Telefon (0241) 4 97 07
www.videoinsel.net

2 für 1

2 Filme leihen und nur 1 Film zahlen

---

2 Filme leihen und nur 1 Film zahlen

GUTSCHEIN!

Der jeweils günstigere Film ist Gratis !

Eco-Express

Waschsalons

6x in Aachen

- Adalbertsteinweg 185
- Boxgraben 131 (Schanz)
- Römerstr. 31 (HBF)
- Roermonderstr. 40 (Ponttor)
- Sandkaulstr. 41
- Triererstr. 325, XL-Maschinen

Preise:

Waschen	6.00 - 10.00 Uhr	1,90
	10.00 - 22.00 Uhr	2,40
Waschen 12 kg		6,00
Trocknen 10 min.		0,50
Waschpulver		0,50

Öffnungszeiten: Mo. - Sa. 6.00 - 22.00 Uhr
(Sonn- und Feiertags geschlossen)

www.waschsalon.de