

# SERVUS

STUDENTENWERKSMAGAZIN FÜR MÜNCHEN – FREISING – ROSENHEIM



AUSGABE  
03/2017



© JackF / fotolia.com

**AKTION LIEBLINGSESSEN**  
*Wir suchen Ihre Rezeptvorschläge*

# März

# MENSASPEISEPLAN

→ Tagesgerichte in allen Mensen:

	→ Tagesgerichte in allen Mensen:			→ Zusätzliche Gerichte in den einzelnen Mensen:		
	Grüne Mensa	Länder-Mensa	Mensa-Klassiker	LEOPOLD-STRASSE SELF-SERVICE Länder-Mensa	MENSA ARCIS-STRASSE Pastaschalter	Pastaschalter
<b>Mittwoch, 01.03.17</b>	Gemüse-gulasch	<b>KATERFRÜHSTÜCK:</b> Dillhappen vom Matjeshering (MSC) mit Salzkartoffeln	Münchner Schnitzel (Senf-Meerrettichkruste)	Berner Röstigratin (GQB) mit Bergkäse	Penne all'arrabiata	Pasta mit verschiedenen Schwammerl
<b>Donnerstag, 02.03.17</b>	Orientalischer Bulgur mit Kichererbsen und Spinat	Bio-Tortelloni all'arrabiata	Halbes Hendl mit Zitronenspalt	Čevapčići mit Ajvar	Bio-Tortelloni all'arrabiata	Penne mit Zucchini und Hackfleisch
<b>Freitag, 03.03.17</b>	Grüner Erbseneintopf	Apfelstrudel mit Vanillesauce	Arabisches Fischcurry (MSC) mit Blumenkohl, Zwiebeln	Gebratene Hähnchenbrust Tandoori Art mit Linsen	Knöpflepfanne mit Gemüse und Pilzen	Penne mit Gorgonzola-Walnuss-Sauce
<b>Montag, 06.03.17</b>	Kartoffelcurry	Pasta di Manzo mit Rindfleischstreifen (GQB) in Balsamico	Truthahnschnitzel mit Paprikasauce	Kartoffeltaschen mit Kräuterfrischkäse	Pasta di Manzo mit Rindfleischstreifen (GQB) in Balsamico	Gebratene Currynudeln mit Gemüsestreifen
<b>Dienstag, 07.03.17</b>	Champignon-reispfanne	Blumenkohlaufauf mit Käsesauce	Schweinerückensteak mit grünem Pfeffer	Pasta Bolognese	Rigatoni mit Lachs-Sahne-Sauce	Pasta mit Tomaten-Zucchini
<b>Mittwoch, 08.03.17</b>	Polentaschnitte Chili	Prager Bratwurst	Puten-geschnetzeltes Züricher Art	Gnocchi mit Gorgonzola-Sauce	Gnocchi mit Schafskäse und frischem Basilikum	Pasta Veggie mexikanische Art
<b>Donnerstag, 09.03.17</b>	Zartweizen mit Gemüse	Bio-Spaghetti Bolognese	Münchener Zwiebelfleisch (GQB)	Thailändische Frühlingsschnecke mit Sweet Chilisauce	Bio-Spaghetti Bolognese	Fusilli mit Currysauce (süß-sauer)
<b>Freitag, 10.03.17</b>	Spanischer Gemüseintopf	Kaiserschmarrn mit Apfelmus	Seelachsfilet (MSC) nach Müllerin Art	Jambalaya Louisiana mit Shrimps und Hähnchenbrustfilet	Pasta Frutti di Mare	Casarecce mit Pesto von getrockneten Tomaten

Die Preise entnehmen Sie bitte den Monitoren und Thekenaufstellern vor Ort.

## BETRIEBSREGELUNGEN FÜR MÄRZ 2017

























































Im März haben zahlreiche Mensen, Mensarien, StuBistros<sup>Mensa</sup> und StuCafés für Sie geöffnet. Zeitweise geschlossen haben:

**Bereich LMU:** StuBistro<sup>Mensa</sup> Schillerstraße (bis 23.04.), StuLounge BMC Martinsried (bis 23.04.) / **Bereich TUM:** StuCafé Olympiapark (bis 02.04.) / **Bereich Hochschule München:** Mensa Lothstraße (bis 12.03.), StuCafé Karlstraße (bis 14.03.), Mensa Pasing (bis 12.03.) / **Bereich Benediktbeuern:** Mensaria (bis 07.03.).

Speiseplan  
StuBistro<sup>Mensa</sup>  
Rosenheim:



→ Tagesgerichte in allen Mensen:


	Grüne Mensa 	Länder-Mensa	Mensa-Klassiker
<b>Montag, 13.03.17</b>	Indisches Linsencurry 	Blätterteigtasche gefüllt mit Spinat und Hirtenkäse 	Cordon bleu vom Schwein (mit Formfleisch-Kochschinken) 
<b>Dienstag, 14.03.17</b>	Kartoffeln mit Karotten und Sonnenblumenkernen 	Ravioli mit Pilzfüllung in pikanter Kräutersauce 	Putenschnitzel Strindberg (Senf-Zwiebelkruste) 
<b>Mittwoch, 15.03.17</b>	Arabischer Couscous mit Karotten und Kichererbsen 	Kartoffeltortilla mit Spinat 	Halbe Schweinshaxe mit Biersauce 
<b>Donnerstag, 16.03.17</b>	Grüne Bohnen mit Basmatireis in Kokos-Zitronensauce 	Bio-Chili-con-Carne   	Gebratene Hähnchenbrust mit Salbei und Thymian 
<b>Freitag, 17.03.17</b>	Bauerneintopf 	Pfannkuchen mit Heidelbeerfüllung und Vanillesauce 	Schlemmerfilet (MSC) Bordelaise mit Tomatensauce  
<b>Montag, 20.03.17</b>	Bulgur indische Art 	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln 	Chicken Crossies mit BBQ-Dip 
<b>Dienstag, 21.03.17</b>	Reis-Gemüse-Curry 	Türkischer Auberginen-Kartoffel (GQB)-Auflauf 	Rindergeschnetzeltes Stroganoff (GQB)  
<b>Mittwoch, 22.03.17</b>	Batatis bi Hummus (Kartoffeln mit Kichererbsen) 	Schinkennudeln (Vorderschinken) mit Zwiebeln und Ei 	Hähnchenkeule mit Rieslingsauce 
<b>Donnerstag, 23.03.17</b>	Asiatisches Gemüse mit Chinakohl (scharf) 	Bio-Penne mit Bio-Tomaten-Frischkäse-Sauce  	Schaschlik 
<b>Freitag, 24.03.17</b>	Linseneintopf mit Gemüse 	Rohrnudeln mit Vanillesauce 	Seelachsfilet (MSC) im Sesammantel mit Zitronen-Knoblauch-Dip  
<b>Montag, 27.03.17</b>	Kartoffelgulasch mit Paprika 	Hackfleischbällchen mit Champignonrahmsauce  	Gebackene Calamari-Ringe mit Remouladensauce 
<b>Dienstag, 28.03.17</b>	Mexikanischer Reistopf mit Bohnen, Paprika und Mais 	Massamann Curry (mit Hähnchen) 	Schweinebraten mit Biersauce 
<b>Mittwoch, 29.03.17</b>	Couscous mit mediterranem Gemüse 	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensauce 	Hackbraten mit Rahmsauce  
<b>Donnerstag, 30.03.17</b>	Bulgur mit Zucchini und Tomaten 	Bio-Spaghetti mit Bio-Spinat-Sahnesauce  	Putenschnitzel auf Asia-Pfannengemüse 
<b>Freitag, 31.03.17</b>	Buntes Pfannengemüse 	Germknödel gefüllt mit Pflaumenmus dazu Vanillesauce 	Seelachs (MSC) Rhodos, mit Tomaten und Oliven  

Die Preise entnehmen Sie bitte den Monitoren und Thekenaufstellern vor Ort.

» Stuzubi « **26.03.17**  
**Karriere Messe**  
 Studenten & Young Professionals  
 10-16 Uhr. Eintritt frei.

München • MTC world of fashion

Unter der Schirmherrschaft von  
 Bundesministerium für Bildung und Forschung

#Stuzubi  


stuzubi.de


















**Daily Food**

**AOK**  
 Die Gesundheitskasse. BAYERN

**Nur nix anbrennen lassen!**  
 Gesunde und schnelle Rezepte für jeden Tag auf [aok-daily-food.de](http://aok-daily-food.de)

Einfach nah. Meine AOK.


→ **Zusätzliche Gerichte in den einzelnen Mensen:****LEOPOLDSTRASSE  
SELF-SERVICE****Länder-Mensa**

Asia-Pfanne mit Schweinefleisch 
Reispfanne mit Putenfleisch und Gemüse 
Schweizer Spätzlepfanne mit feinem Gemüse 
Fleischpflanzerl mit Kümmelsauce  
Wiener Gulaschtopf 
Gebratenes Truthahnsteak Florentiner Art 
Reiberdatschi mit Apfelmus 
Rahmgeschnetzeltes von der Pute 
Schweinegeschnetzeltes mit bunten Paprikastreifen 
Schupfnudeln mit Zimtucker und Apfelmus 
Pasta Gemüsebolognese 
Rindfleischtajine (BayernOx) mit Kartoffeln und Kichererbsen  
Griechischer Kartoffelauflauf (GQB) mit Rindfleisch  
Hähnchenbrust Balkan-Art 

**MENSA  
ARCISSTRASSE****Pastaschalter**

Tortellini mit Hirtenkäse 
Ravioli mit Pilzfüllung in pikanter Kräutersauce 
Schupfnudeln mit Mangold 
Pasta mit Gorgonzola-Sahne-Sauce 
Pasta mit Spinat und Ei 
Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln 
Fleckerl mit Speck und Hirtenkäse 
Schinkennudeln (Vorderschinken) mit Zwiebeln und Ei 
Bio-Penne mit Bio-Tomaten-Frischkäse-Sauce  
Tortellini (Kasefüllung) in Gemüseragout 
Pasta Carbonara 
Farfalle mit Thunfisch 
Spätzle mit Hähnchen und Mais 
Bio-Spaghetti mit Bio-Spinat-Sahnesauce  
Krautfleckerl mit Speck 









**Pastaschalter**


Rigatoni mit Paprikapesto 
Fusilli mit Rucola-Pesto 
Nudelpfanne mit Pulled Pork 
Pasta mit Hackfleischbällchen in pikanter Sauce 
Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelsauce 
Pasta mit buntem Marktgemüse 
Pasta mit verschiedenen Schwammerl 
Penne all'arrabiata 
Caserecce mit Würstel 
Fusilli mit Putenragout indische Art 
Pasta Pomodori 
Pasta mit Bärlauchpesto 
Pasta mit Champignonrahmsauce 
Penne mit Zucchini und Hackfleisch 
Pasta mit Gemüsebolognese 

**MENSA  
LOTHSTRASSE****Ab in die Semmel**

	<b>Montag, 13.03.17</b>
	<b>Dienstag, 14.03.17</b>
Burger 	<b>Mittwoch, 15.03.17</b>
Pfannengyros vom Schwein mit Tsatsiki 	<b>Donnerstag, 16.03.17</b>
	<b>Freitag, 17.03.17</b>
Pulled Pork Burger 	<b>Montag, 20.03.17</b>
Bunte Nudelpfanne mit Geflügel 	<b>Dienstag, 21.03.17</b>
Currywurst mit Honig-Ingwer-Ketchup  	<b>Mittwoch, 22.03.17</b>
Pizza Speciale mit Salami, Hinterschinken und Champignons 	<b>Donnerstag, 23.03.17</b>
	<b>Freitag, 24.03.17</b>
Pasta mit Tomaten und Basilikum 	<b>Montag, 27.03.17</b>
Pizza Flammkuchen 	<b>Dienstag, 28.03.17</b>
Pfannkuchen mit Apfelmus 	<b>Mittwoch, 29.03.17</b>
Čevapčići mit Ajvar 	<b>Donnerstag, 30.03.17</b>
	<b>Freitag, 31.03.17</b>

**LEGENDE**

-  ohne Fleisch
-  vegan
-  mit Schweinefleisch
-  mit Rindfleisch
-  mit Geflügel
-  mit Lamm
-  mit Wild
-  mit Fisch

 **MSC-Siegel für nachhaltig gefangenen Fisch**

SGS-NL-MSC-C-52346  
 Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer Fischerei, die unabhängig nach den Richtlinien des MSC für eine beispielhafte und nachhaltige Fischerei zertifiziert wurde  
[www.msc.org/de](http://www.msc.org/de)

 **Bioessen kontrolliert durch Kontrollstelle DE-ÖKO-006**

 **klimaschonende Speise**

 **„Geprüfte Qualität Bayern“ (GQB) für Rindfleisch und Kartoffeln**

**BO** **„BayernOX“: GQB-Rindfleisch aus den Gebieten Miesbach, Traunstein und Weilheim**



**bio** **Bio-Bayern-Siegel**



→ **Die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung zu unseren Essen finden Sie auf den jeweiligen Thekenaufstellern in den Mensen.**





© VRD / fotolia.com

Aktion Lieblingsessen



## WIR SUCHEN REZEPTVORSCHLÄGE

Fast jeder hat eines und kann gar nicht genug davon bekommen: ein Lieblingsessen! Der eine mag würzigen Quinoa-Salat mit Rucola oder knusprigbraune Fleischpflanzerl mit Linsen nach Omis Rezept, die andere am liebsten Milchreis mit Zucker und Zimt, der so schön nach Kindheit schmeckt. Vielleicht haben Sie aber auch von der Rucksack-Tour durch Thailand ein Rezept für die beste Zitronengras-Kokos-Suppe oder köstliches Nasi Goreng mitgebracht. Ganz egal ob Suppe, Salat, Hauptgericht oder Nachspeise und liebend gerne auch vegetarisch oder vegan – wir suchen Ihr Rezept! Als Gewinner/-in kochen Sie an einem Tag in der Mensa Ihr Lieblingsessen für Ihre Kommilitonen/-innen, welches dann auch Ihren Namen trägt. Außerdem erhalten Sie in diesem Fall ein Guthaben in Höhe von 50 Euro für Ihre Mensa-Karte. Nutzen Sie jetzt Ihre Chance!

Senden Sie Ihren großküchentauglichen Rezeptvorschlag unter dem Stichwort „Lieblingsessen“ an [mensa@stwm.de](mailto:mensa@stwm.de). Bitte teilen Sie uns dabei auch eine Telefonnummer mit, unter der wir Sie benachrichtigen können. Teilnahmeschluss ist der 10. April 2017.

Wohnanlage Kaulbachstraße



## STUDENTENWERK BAUT INKLUSIONS-WOHNANLAGE

Die Geschichte der Wohnanlage Kaulbachstraße ist untrennbar mit dem Namen James Loeb (1867 – 1933) verbunden, der sein Vermögen zum überwiegenden Teil für soziale Zwecke, Kunst und Forschung einsetzte. Aufgrund seiner Großzügigkeit entstand mit dem Marie-Antonie-Haus, das er seiner Ehefrau gewidmet hatte, das erste Studentinnenwohnheim Münchens. Im Jahr 1970 durften erstmals auch männliche Studierende in die heutige Wohnanlage Kaulbachstraße einziehen, die sich in unmittelbarer Nähe zur LMU München und zum Englischen Garten befindet. Inzwischen weisen die in die Jahre gekommenen Gebäude jedoch technische und funktionale Defizite auf. Ziel des Studentenwerks München ist es daher, das Marie-Antonie-Vordergebäude an der Kaulbachstraße zu erhalten und zu sanieren, während die rückwärtigen Gebäude Teile durch einen Neubau ersetzt werden. Hierdurch entstehen – gefördert mit Mitteln des Freistaats Bayern – etwa 76 Wohnheimplätze, die unter anderem auch Platz für Studierende mit Kindern und Studierende mit Handicaps bieten. Gestaltet werden sollen diese Wohnheimplätze nach einem Entwurf, der sich unter anderem durch eine kluge Verteilung der Funktionsbereiche innerhalb des Hauses sowie innerhalb der einzelnen Wohnungen auszeichnet. Auch die geplante gemischte Anordnung unterschiedlicher Apartmenttypen, bei der beispielsweise rollstuhlgerechte Wohnungen nicht in abgegrenzten Bereichen, sondern im gesamten Haus angeordnet sind, wird insbesondere in Hinblick auf den Inklusionsgedanken sehr begrüßt. Der Baubeginn ist für das Jahr 2018 vorgesehen.

↓ In der Kaulbachstraße wird ein Neu- und Umbau mit 76 Wohnheimplätzen entstehen – unter anderem für Studierende mit Handicap und Studierende mit Kind



© HETTERICH ARCHITEKTEN BDA



© Oliver Sold

Fortführung des MVV-Semestertickets

## BEZAHLBARE MOBILITÄT FÜR STUDIERENDE

Eine gute Nachricht für Münchner Studierende: Mit der Vertragsunterzeichnung am 8. Februar 2017 wird das MVV-Semesterticket in ein dauerhaftes Angebot überführt. Dies sichert Studierenden an Münchner Hochschulen bezahlbare Mobilität im gesamten MVV-Gebiet. Unterzeichnet wurde das Dokument von Dr. Ursula Wurzer-Faßnacht, der Geschäftsführerin des Studentenwerks München, sowie von Alexander Freitag, dem Geschäftsführer der MVV GmbH und Norbert Specht, dem Bereichsleiter Marketing/Tarif der MVV GmbH. Vorangegangen waren langwierige Verhandlungen. Das Semesterticket wurde zum Wintersemester 2013/14 erstmalig im Verbundgebiet probeweise eingeführt und wurde von den Studierenden von Anfang an sehr gut angenommen. Während der letzten Jahre hatte sich das Studentenwerk München intensiv für den Erhalt des Semestertickets eingesetzt und somit einen wesentlichen Beitrag zum Gelingen geleistet.

Das Semesterticket wird als sogenanntes Zweikomponentenmodell mit einem obligatorischen Sockelbeitrag (Fahrtberechtigung von Montag bis Freitag ab 18.00 Uhr, Samstag und Sonntag ganztägig) und einer IsarCardSemester zur täglich uneingeschränkten Nutzung der MVV-Verkehrsmittel im gesamten MVV-Gebiet angeboten. Für das Sommersemester 2017 war aufgrund einer im Dezember erfolgten allgemeinen Preisanpassung im MVV eine moderate Anhebung der Preise notwendig. Somit beträgt der Preis für das Semesterticket ab dem Sommersemester 2017 für den Sockelbeitrag 66,50 Euro und für die IsarCardSemester 193,00 Euro.

← Freuen sich über die erfolgreichen Verhandlungen zum Semesterticket (von links nach rechts): Sabine Füllhaas-Kahnes (Studentenwerk München), Maximilian Frank, Alexander Blaut, Nora Pohle, Florian Groß, Florian Heinritz (alle Arbeitskreis Mobilität), Dr. Ursula Wurzer-Faßnacht (Studentenwerk München), Norbert Specht (MVV), Alexander Freitag (MVV), Helene Riefer, Debora Schmidt, Wolfgang Walter (alle Studentenwerk München)

Filmstart

## KINOKARTEN ZU GEWINNEN!

Die schwedische Fortsetzungskomödie „Der Hunderteinjährige, der die Rechnung nicht bezahlte und verschwand“ erzählt ein weiteres Kapitel aus dem verrückten Leben des Rentners Allan Karlson. Dieser hat sich mittlerweile zusammen mit seinem Kumpel Julius Jonsson auf Bali niedergelassen. Inzwischen bringt Allan es auf stattliche 101 Lebensjahre. Entspannen und Schlürfen der einheimischen Erfrischungsgetränke auf der traumhaften Insel kann aber auf Dauer selbst der größte Faulenzer nicht lange aushalten. So begibt sich der rastlose Rentner auf ein neues Abenteuer, bei dem er auf rachsüchtige Gangster, die CIA und alte Bekannte aus Russland trifft.

Die Komödie ist die Fortsetzung der Verfilmung des Bestsellers „Der Hundertjährige, der aus dem Fenster stieg und verschwand“ aus dem Jahr 2013. Kinostart ist der 16. März 2017. Weitere Infos zum Film unter: [www.derhunderteinjaehrige-film.de](http://www.derhunderteinjaehrige-film.de)

→ Wir verlosen 10x2 Freikarten für *servus*-Leser: Einfach eine E-Mail mit Betreff „Hunderteinjähriger“ bis 13. März an [kultur@stwm.de](mailto:kultur@stwm.de) senden. Die Gewinner werden benachrichtigt!



IMPRESSUM  
AUSGABE 03 / 2017

HERAUSGEBER: Studentenwerk München, Dr. Ursula Wurzer-Faßnacht (Geschäftsführerin), Leopoldstr. 15, 80802 München  
REDAKTION: Ingo Wachendorfer (verantwortlich), Debora Schmidt, Julia Wölflé KONTAKT: Telefon: +49 89 38196-148, E-Mail: [presse@stwm.de](mailto:presse@stwm.de)  
SATZ UND LAYOUT: elementare teilchen GmbH HERSTELLUNG UND DRUCK: Druckerei Joh. Walch GmbH & Co., Im Gries 6, 86179 Augsburg UMWELTHINWEIS: *servus* ist auf ökologisch einwandfreiem Papier sowie CO<sub>2</sub>-kompensiert gedruckt. Die Herstellung und die Nachhaltigkeit wird überwacht. AUFLAGE: 7.000 ANZEIGEN: Deutsche Hochschulwerbung, Daniela Johl, Telefon: +49 89 27 27 52 - 29, E-Mail: [daniela.johl@hochschulwerbung.de](mailto:daniela.johl@hochschulwerbung.de)  
*servus* wird kostenlos in den Einrichtungen des Studentenwerks München und an den vom Studentenwerk betreuten Hochschulen verteilt.