

SERVUS

STUDENTENWERKSMAGAZIN FÜR MÜNCHEN – FREISING – ROSENHEIM



Studentenwerk
München

AUSGABE
02/2018




























© drubig-photo / Fotolia.com

MANCHE MÖGEN'S BUNT!
Studierendefasching in München

Februar

MENSASPEISEPLAN

→ Tagesgerichte in allen Mensen:

	Grüne Mensa 	Länder-Mensa	Mensa-Klassiker
Donnerstag, 01.02.18	Mediterraner Gemüse-Kartoffel-Topf 	Bio-Spaghetti Bolognese  	Wiener Backhendlbrust 
Freitag, 02.02.18	Couscous-Gemüse-Pfanne 	Dampfnudel mit Vanillesauce 	Schollenfilet (MSC) paniert, mit Remouladensauce 
Montag, 05.02.18	Reistopf mit Chinagemüse 	Indisches Puten-geschnetzeltes mit Früchten und Curry 	Nürnberger Würstchen mit Sauerkraut 
Dienstag, 06.02.18	Mexikanisches Chili 	Rahmchampignons 	Schweinesteak mit Gorgonzola überbacken 
Mittwoch, 07.02.18	Zartweizen mit Gemüse 	Pizza Speciale Schinken/Salami und Mozzarella 	Paniertes Truthahn-schnitzel mit Currydip 
Donnerstag, 08.02.18	Spanischer Gemüseeintopf 	Bio-Tortelloni all'arrabiata  	Rindfleisch (GQB) China Town mit Bambussprossen  
Freitag, 09.02.18	Linseneintopf mit Gemüse 	Gnocchi mit Tomatensauce 	Gebackene Tintenfischringe mit Knoblauchdip 

→ Zusätzliche Gerichte in den einzelnen Mensen:

MENSA LEOPOLDSTRASSE
SELF-SERVICE

Länder-Mensa	Mensa Spezial
Pikanter Reisauflauf mit Gemüse, Käse und Paprikasauce 	Pasta mit Ziegenfrischkäse, Speck und Tomaten  Pasta mit Tomaten-Frischkäse-Sauce 
Hähnchenbrust Thai-Style mit Gemüse 	
Falafel mit Gemüsecouscous 	Pasta mit Linsen und Staudensellerie  Pasta mit Rindfleisch-Pfeffer-Sauce (BayernOx)  BO
Moussaka (GQB) mit Rindfleisch und Schafskäse 	Spanischer Kartoffeleintopf mit scharfer Wurst 
Schweinegeschnetzeltes mit Zucchini und Zitronengras 	Gnocchi mit frischem Pfannengemüse  Gnocchi Alfredo mit Gemüse und Speck 
Münchener Schnitzel mit Senf-Meerrettichkruste 	Pasta mit Kürbis-Kokos-Sauce  Pasta mit Putenbolognese 
Apfelschmarrn mit Zimtucker 	Reispfanne mit Lauch und Hackfleisch 

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

GESCHLOSSEN IM FEBRUAR:

Bereich LMU: StuBistro^{Mensa} Goethestraße (12.02. bis 13.02.), StuBistro^{Mensa} Schillerstraße (12.02. bis 08.04.), StuBistro^{Mensa} Schellingstraße (12.02. bis 13.02.), StuLounge BioSys Großhadern (12.02. bis 13.02.), StuLounge BMC Martinsried (12.02. bis 08.04.), StuCafé Adalbertstraße (12.02. bis 13.02.) / **Bereich TUM:** StuCafé Olympiapark (12.02. bis 18.03.), StuCafé Boltzmannstraße (12.02. bis 13.02.), StuCafé Akademie Weihenstephan (12.02. bis 13.02.) / **Bereich Hochschule München:** Mensa Lothstraße (12.02. bis 14.03.), StuCafé Heßstraße (12.02. bis 13.02.), StuCafé Karlstraße (12.02. bis 14.03.), Mensa Pasing (12.02. bis 14.03.), StuCafé Pasing (12.02. bis 13.02.) / **Bereich Hochschule Rosenheim:** StuBistro^{Mensa} (12.02. bis 13.02.) / **Bereich Benediktbeuern:** StuBistro^{Mensa} (bis 11.03)

LOTHSTRASSE GEÖFFNET!

Vom 12.02. bis zum 02.03.2018 werden in der Mensa Lothstraße zwei Hauptgerichte mit Beilagen angeboten. Außerdem ist das Salatbuffet geöffnet.

ARCISSTRASSE AUFGEPAST!








Vom 12.02. bis zum 02.03.2018 ist der Schalter 3 in der Mensa Arcisstraße aufgrund erneuter Baumaßnahmen geschlossen. Schalter 1 und 2 sind wie gewohnt geöffnet.





IMMER MIT
BEILAGENSALAT
UND DIP

MENSA
MARTINSRIED

Self-Service
Tortellini mit Basilikum-Tomaten-Pesto 
Rigatoni mit Rucola-Walnuss-Pesto 
Pasta di Manzo mit Rindfleischstreifen (GQB) in Balsamico 
Mediterrane Gnocchi-Gemüse-Pfanne mit Kräutersauce 
Hähnchencurry 

MENSA
ARCISSTRASSE

Grill / Wok
Bierbrauersteak mit Zwiebelschmelze und Knöpfle 
Asiatische Wokpfanne mit Schweinefleisch und Basmatireis 
Truthahnsteak mit Barbecuesauce 
Prager Bratwurst vom Grill mit Röstkartoffeln 
Gemüsepfanne Teriyaki mit Basmatireis 
Grillnackensteak vom Schwein und Countrykartoffeln 
Wokpfanne mit Thunfisch und Gemüse, Reis 

Fast Lane
Panierter Seelachs (MSC) 
Mini-Schnitzel vom Schwein mit Pommes (GQB) 
Hähnchenknusperfilet 
Camembert-Bites mit Waffelkartoffeln 

Baustellenteller
Schweinebraten mit Kartoffelknödel (GQB) und Bayerisch Kraut 
Spanischer Gemüseeintopf mit Debrecziner 
Fleischpflanzerl mit Kartoffelbrei und Erbsen 
Putengemüsecurry mit Reis 
Rinderbraten (GQB) mit Kartoffelknödel (GQB) und Blaukraut 
Putengeschnitzeltes mit Knöpfle und grüne Bohnen 
Hähnchenkeule mit Wedges und Fingermöhren 

MENSA
GARCHING

Aktionsschalter
Grünes Curry vom Schwein 
Schweizer Knöpflepfanne mit feinem Gemüse und Käse 
Esterházygulasch vom Rind (GQB) 
Wildschweingulasch mit frischen Champignons 
Dönerteller mit Putenfleisch, Pommes (GQB) und Salat 

WEIHEN-
STEPHAN

Spezial	
Mediterrane Gnocchi-Gemüse-Pfanne 	Donnerstag, 01.02.18
Spinatspätzlepfanne mit Bergkäse und abgeschmelzten Zwiebeln 	Freitag, 02.02.18
Schinkennudeln (Vorderschinken) mit Zwiebeln und Ei 	Montag, 05.02.18
Wokgemüse mit Erdnüssen u. Mini-Frühlingsrollen 	Dienstag, 06.02.18
Riesenschnitzel Wiener Art mit Pommes (GQB) oder Kartoffel (GQB)-Gurkensalat 	Mittwoch, 07.02.18
	Donnerstag, 08.02.18
	Freitag, 09.02.18

Autoload



Jetzt am Infopoint registrieren und die Mensa-Karte ist immer ruckzuck aufgeladen.
www.stwm.de/bargeldlose-zahlung

DAILY FIT

AOK
Die Gesundheitskasse. BAYERN

Hol dir deine tägliche Portion Fitness!

Workouts für jederzeit und überall gibt es auf aok-daily-fit.de

















Einfach nah. Meine AOK.

→ Tagesgerichte in allen Mensen:

	Grüne Mensa 	Länder-Mensa	Mensa-Klassiker	Länder-Mensa	Baustellenteller
Montag, 12.02.18	Kichererbsencurry mit Gemüse und Chili 	Schwarzwurzel-Knusperecke mit Kräuterdip 	Fleischpflanzerl mit Rahmsauce  	Schweineschnitzel Wiener Art 	Krautwicklerl mit Kartoffelpüree  
Dienstag, 13.02.18	Polentaschnitte Chili 	Kartoffel (GQB)-Zucchini-Auflauf mit Paprikasauce  	Deftiges Bauerngulasch (GQB)  	Gegrilltes Schweinenackensteak mit Kräuterbutter und Kartoffelgratin 	Jägerschnitzel mit Knöpfe 
Mittwoch, 14.02.18	Gemüsegulasch 	Massamann Curry (mit Hähnchen) 	Schweineschnitzel Wiener Art 	Hausgemachte Mangoldlasagne 	Paniertes Seelachsfilet (MSC) mit Kartoffel (GQB)-Endivien-Salat und Remoulade  
Valentinstag-Dessert: MARMORIERTER KIRSCH-MASCARPONECREME MIT SCHOKOHERZCHEN					
Donnerstag, 15.02.18	Italienischer Bohneneintopf 	Bio-Käsespätzle Breisgauer Art mit Rahm  	Surbraten vom Schweinehals mit Rosmarinjus 	Bratwurstschnecke auf Sauerkraut 	Halbes Hendl mit Kartoffel (GQB)-Gurkensalat  
Freitag, 16.02.18	Kartoffeln mit Karotten und Sonnenblumenkernen 	Kaiserschmarrn mit Apfelmus 	Kabeljaufilet (MSC) unter der Gurken-Senfkruste  	Debrecziner gulasch mit Rindfleisch  	Erbseintopf mit 1 Paar Wiener und Semmel  
Montag, 19.02.18	Blumenkohl-Kartoffel-Curry 	Kartoffelrösti mit Sauerrahmdip 	Krautwicklerl mit Speck-Zwiebel-Sauce 	Hähnchenknusperfilet mit Mango-Chili-Dip 	Falafel mit Veggiechili und Wedges 
Dienstag, 20.02.18	Orientalischer Bulgur mit Kichererbsen und Mango 	Kebab-Reispfanne mit Paprika und Pute 	Birnen-Quarkstrudel mit Mandel-Vanillesauce 	Holzfaller steak vom Schwein 	Gulasch vom Schwein mit Knöpfe und Rosenkohl 
Mittwoch, 21.02.18	Grüne Bohnen mit Basmatireis in Kokos-Zitronensauce 	Currywurst mit Honingwer-Ketchup  	Schweizer Hüttenbraten (GQB) mit Apfel-Zwiebelsauce  	Libanesischer Gemüseauflauf 	Pfannengyros vom Schwein mit Tsatsiki und Tomatenreis 
Donnerstag, 22.02.18	Couscous mit Pilzen, Tomaten und Mangold 	Bio-Penne mit Bio-Tomaten-Frischkäse-Sauce  	Pfefferfleisch mit Olivenöl und Gemüse 	Hühnerfrikassee mit grünem Spargel, Pilzen und Erbsen 	Rahmchampignons mit Semmelknödel 
Freitag, 23.02.18	Kartoffeleintopf mit Majoran 	Schupfnudel-Gemüse-Pfanne mit Speck 	Fischstäbchen (MSC) mit Remouladensauce  	Germknödel gefüllt mit Pflaumenmus dazu Vanillesauce 	Köttbullar mit Salzkartoffeln (GQB) und Cordialgemüse   
Montag, 26.02.18	Asiatisches Gemüse mit Chinakohl (scharf) 	Dinkelnudeln mit Fleischbällchen in Tomaten-Oliven-Pesto  	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensauce 	Pikante Chickenwings mit Barbecuesauce 	Rindergulasch (GQB) mit Knöpfe und Apfelrotkohl  
Dienstag, 27.02.18	Kartoffelgulasch mit Paprika 	Wokgemüse mit Erdnüssen und Mini-Frühlingsrollen 	Hähnchenbrust mit Champignon-Kräuter-Duxelles 	Mini-Frühlingsrollen 	Schaschlik mit Kartoffeln (GQB) und frischem Ratatouille  
Mittwoch, 28.02.18	Bunter Reis-Gemüse-Topf 	Schweinegeschnetzeltes mit bunten Paprikastreifen 	Halbes Hendl mit Bratensauce 	Mediterrane Kartoffelpfanne (GQB)  	Hähnchenkeule mit Djuvekreis und grünen Bohnen 

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

LEGENDE

-  ohne Fleisch
-  vegan
-  mit Schweinefleisch
-  mit Rindfleisch
-  mit Geflügel
-  mit Lamm
-  mit Wild
-  mit Fisch
-  MSC-Siegel für nachhaltig gefangenen Fisch
-  Bioessen kontrolliert durch Kontrollstelle DE-ÖKO-006
-  klimaschonende Speise
-  „Geprüfte Qualität Bayern“ (GQB) für Rindfleisch und Kartoffeln
-  „BayernOX“: GQB-Rindfleisch aus den Gebieten Miesbach, Traunstein und Weilheim
-  Bio-Bayern-Siegel
-  ggA: geschützte geografische Angabe
-  gU: geschützte Ursprungsbezeichnung

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



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



PARTYSPASS BEIM STUDENTENFASCHING

München ist eine Stadt voller Traditionen, dazu gehört selbstverständlich auch der Münchner Studentenfasching.

Einen besonderen Kultstatus haben die legendären Partys im Studentenwohnheim Biederstein und im Olympiadorf.

BIEDERSTEINER KELLERFASCHING

Seit 1966 wird der Keller des Biedersteins (Haus 1 und 2) jedes Jahr mit größter Mühe umgestaltet und partytauglich gemacht. Jeder Raum präsentiert ein anderes Motto und einen anderen Musikstil. Die gleiche Hingabe wie die Veranstalter zeigen die Besucher mit ihren originellen Kostümen, denn selbst gemacht und kreativ stehen hier hoch im Kurs.

Bei moderaten Getränkepreisen und Musik vom Feinsten von diversen Bands kann der Kultfasching am 3. und 10. Februar nur wieder ein voller Erfolg werden. Wer dabei sein will, muss sich in die Schlange begeben: Karten können am Veranstaltungstag ab 16.00 Uhr in der Biedersteiner Straße 26 zum Preis von 10 Euro gekauft werden – um 21.00 Uhr geht's dann richtig los.

www.biedersteiner.de

BIEDERSTEINER ATRIUMFASCHING

Auch in Haus 3 und 4 des Biedersteins geht es am 8. und 10. Februar beim legendären Atriumfasching heiß her, der auch bereits seit gut 50 Jahren gefeiert wird. Günstige Preise laden zu Cocktails & Co. ein, auf drei Areas kann getanzt und gefeiert werden. Karten sind für 10 Euro im Vorverkauf erhältlich (25. Januar bis 8. Februar, Wohnheim Biedersteinerstraße 28, 18.00 bis 21.00 Uhr) – nur solange der Vorrat reicht. www.biedersteiner.de

FASCHING IM OLYMPIADORF

Der beliebte „Olylust“-Fasching feiert dieses Jahr 40-jähriges Jubiläum. Ein besonderer Anlass für die Organisatoren vom Verein der Studenten im Olympiazentrum, die Alte Mensa nicht nur wie jedes Jahr in eine Faschingshochburg zu verwandeln, sondern die fünf Areas in einem ganz neuem Look erstrahlen zu lassen. Unter dem Motto „Forever Young“ wird am 8., 9., 10. und 12. Februar mit viel Glitzer, einer Zeitmaschine und einem geheimnisvollen Jugendtrank die ewige Jugend gefeiert; fünf Bands und sechs DJs laden auf einer Gesamtfläche von circa 3.000 Quadratmetern zu ausgelassenen Partynächten ein.

Einlass ist jeweils um 20.00 Uhr. Karten gibt es im Vorverkauf für 5 bis 13 Euro pro Veranstaltung, Faschings-Verrückte mit starken Nerven kaufen sich lieber gleich das „Full-Madness“-Ticket für alle Tage zum Preis von 24,90 Euro.

www.olylust.de

MÜNCHNER FASCHINGSKALENDER

Wer von den Studentenfaschings noch nicht genug hat, findet natürlich in der ganzen Stadt auf den Straßen, in Bars und Clubs noch weitere närrische Events. Tipps gibt es zum Beispiel auf: www.muenchen.de.



Nachwuchskünstler gesucht!

KABARETTWETTBEWERB „GOLDENE WEISSWURSCHT 2018“

Aller Anfang ist klein, so meist auch die Karriere eines jeden Künstlers. Deshalb ist es umso wichtiger, den angehenden Nachwuchs zu fördern. Seit 1996 macht dies die „Goldene Weißwurst“ mit Erfolg: Beim Kleinkunstwettbewerb, der jährlich im Rahmen des größten Münchner Theater- und Musikfestivals StuStaCulum (30.05. bis 2.06.18) in München-Freimann stattfindet, sind schon heutige Größen wie Claus von Wagner und Martina Schwarzmann aufgetreten.

Für den 21. Kabarettwettbewerb können sich Talente im Alter von 18 bis 40 Jahren noch bis zum 16. Februar bewerben. Am Samstag, den 2. Juni, haben vier vorab ausgewählte Bewerber dann die Gelegenheit, ihr Publikum live zum Lachen zu bringen. Die Finalisten haben zudem die Chance auf einen der mit insgesamt 3.000 Euro dotierten Preise. Die „Goldene Weißwurst“ wird vom Studentenwerk München und dem Verein „Kulturleben in der Studentenstadt e.V.“ vergeben.

Informationen zum Förderpreis und zur Bewerbung:

www.stwm.de/kultur/kleinkunst-und-kabarett

Julia Andres, E-Mail: kultur@stwm.de

← Kabarettist Markus Kapp überzeugte 2017
das Publikum und die Jury und erhielt den 1. Preis.

Neue Statistiken: Regionalauswertung der 21. Sozialerhebung des Deutschen Studentenwerks



STUDIERN IN MÜNCHEN FREISING UND ROSENHEIM

**GESCHLECHT
DER STUDIERENDEN**
in Prozent

47 

52 

**BELIEBTESTE
STUDIENFÄCHER**
in Prozent

25 

Sprach-/Kultur-
wissenschaften

33 

Ingenieurs-
wissenschaften

**MONATLICHE
EINNAHMEN**
in Euro

1.031

**MONATLICHE
AUSGABEN**
in Euro

978

**DAVON FÜR MIETE
INKL. NEBENKOSTEN**
in Euro

375

**ZEIT FÜR LEHR-
VERANSTALTUNGEN**
in Stunden

16,4

**ZEIT FÜR
SELBSTSTUDIUM**
in Stunden

17,7

**ZEIT FÜR ARBEIT
NEBEN STUDIUM**
in Stunden

8,6



Mehr Infos unter: www.stwm.de/publikationen

IMPRESSUM
AUSGABE 02 / 2018

HERAUSGEBER: Studentenwerk München, Dr. Ursula Wurzer-Faßnacht (Geschäftsführerin), Leopoldstr. 15, 80802 München
REDAKTION: Ingo Wachendorfer (verantwortlich), Leslie Hauser, Julia Wölfle KONTAKT: Telefon: +49 89 38196-148, E-Mail: 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 CO₂-kompensiert gedruckt. Die Herstellung und die Nachhaltigkeit wird überwacht. AUFLAGE: 7.000
ANZEIGEN: Deutsche Hochschulwerbung und -vertriebs GmbH, Ralf Rose, Telefon: +49 89 272752-29, E-Mail: r.rose@hochschulwerbung.de
servus wird kostenlos in den Einrichtungen des Studentenwerks München und an den vom Studentenwerk betreuten Hochschulen verteilt.