

SPIEGEL-EI

www.studentenwerk-dresden.de

Nach der Flut wie neu ...



In Zittau wurden im August 2010 die Mensa und die Wohnheime D und E von der Flut schwer getroffen. Jetzt sind alle Gebäude wieder hergestellt. Zur Zeit werden die Außenbereiche der Wohnheime an der Schliebenstraße saniert und nutzerfreundlich gestaltet.

Seite 2

Online-Umfrage bestätigt hohen Mensen-Zuspruch



lieber menschen gehen – dieser Trend hält unvermindert an. Das bestätigen jetzt auch die Ergebnisse der 6. Online-Umfrage zur Kundenzufriedenheit in den Mensen. Auch die Mensa Johannstadt, die im Mai 2011 eröffnet wurde, erfreut sich regen Zuspruchs.

Seite 3

consonare sucht Mitglieder



Singen kann jeder, viele lieber heimlich für sich in der Badewanne, unter der Dusche, im Wald oder für ihre Kinder. Manche trauen sich nicht, andere singen so gern, dass sie die Mühe regelmäßiger Proben nicht scheuen, um ab und zu ein neues Programm aufführen zu können. Consonare sucht neue Sänger, Vorsingen am 14. November.

Seite 5

... mit Mensa-Speiseplan
7. November bis 3. Dezember

Weiterhin
in dieser Ausgabe

6. World Usability Day in Dresden
Seite 2

150 Euro Umzugsbeihilfe
KfW-Kredit – eine Alternative zum
BAföG?
Seite 4

Studieren mit Kind? Aber ja!
Seite 6

Neue Aufwerter-Software im Test
„Goldenes Ei“ für Studentenwerk
Dresden
Campus-Cooking in der Alten Mensa
Seite 7

Mensa-Speiseplan:
7. November bis 3. Dezember
Seiten 8–15

Satt essen und Leute treffen –
meet & eat vol. 4 wird am
26. November 2011 stattfinden
Seite 16

Nach der Flut wie neu ... Wohnheime in Zittau wieder vermietbar

... und nicht nur das: die Wohnheimplätze in den Zittauer Wohnheimen D und E sind frisch renoviert!

Die Zimmer in den von der August-Flut 2010 schwer getroffenen Untergeschossen der Wohnheime D und E wurden nach dem aktuellen Stand der Technik und mit dem Hauptaugenmerk auf nachhaltiges Bauen wieder hergestellt. Zur Zeit werden noch die Außenbereiche der Wohnheime an der Schliebenstraße saniert und nutzerfreundlich gestaltet.

Da die Flut auch die Steuerungseinheiten und Anschlüsse im Erdgeschoss zerstört hatte, waren die Wohnheime unmittelbar nach der Flut ca. einen Monat komplett unbenutzbar. Die meisten Studenten, die damals direkt von den Zerstörungen durch die Naturgewalten betroffen waren, konnten in anderen Zimmern unterkommen. Zum Wintersemesterstart vor einem Jahr konnten aber die oberen Etagen wieder bezogen werden. Neben den Studentenwohnheimen war damals auch der Souterrain-Bereich der Mensa betroffen, so dass die Verwaltung, die Kühl- und Lagerräume, sowie die Veranstaltungsräume nicht mehr nutzbar waren.

Die Mitarbeiter der Verwaltung der Fachbereiche Wohnen, Hochschulgastronomie und Technische Hausverwaltung mussten z. T. Interimsquartiere in Containern beziehen. Das Amt für Ausbildungsförderung wurde vorübergehend bei der Agentur für Arbeit untergebracht.

Die Verwaltung ist nun zum Beginn des Wintersemester 2011/12 wieder zurück in die „neuen alten“ Räumlichkeiten gezogen, die Wiederherstellung der Nutzräume und der Außenanlagen einschließlich des umfangreichen Hochwasserschutzes dauern voraussichtlich noch bis Anfang Dezember 2011 an.

Bis auf die Kühl- und Lagercontainer der Mensa, die erst seit kurzem wieder nutzbar sind, sind alle „Notquartiere“ bereits abtransportiert.

Bei der Sanierung wurde auf den Hochwasserschutz geachtet. Angedacht



Schöner denn je: Innenansicht nach der Sanierung, Zimmer im Untergeschoss des Wohnheim E. Foto: Christian Vetter

sind hier Schutzsysteme, die ein Eindringen des Wassers durch die Eingangstüren verhindern. Hinsichtlich der Verbesserung der Flutwarnsysteme ist gerade in unserer Region eine Länder-übergreifende Zusammenarbeit notwendig.

Die Mitarbeiter sind froh, endlich wieder ihre „richtigen“ Büros zur Verfügung zu haben, damit ist auch gewährleistet, dass die Studierenden die richtigen Ansprechpartner finden und kurze Wege haben. Es wird von den Studenten sehr positiv wahrgenommen, dass sowohl die Mitarbeiter der Geschäftsbereiche Wohnen und Studienfinanzierung als auch der Geschäftsbereichsleiter der Außenstelle nun wieder in einem Haus zu finden sind. In diesem Zusammenhang möchte ich mich im Namen der Mitarbeiter des Geschäftsbereiches Zittau/Görlitz für das aufgebrachte Verständnis bedanken und für die verbleibende Zeit in der Bauphase um Nachsicht bei eventuell auftretenden unvermeidbaren Behinderungen oder Lärmbelästigungen bitten.

Thomas Neumann, Geschäftsbereichsleiter Außenstelle Zittau/Görlitz

6. World Usability Day in Dresden

Durch die Allgegenwärtigkeit von Informationen ist unser klassisches Wissens-, Bildungs- und Wertesystem enormen Wandel unterworfen. Immer stärker rücken dabei Fragen nach Kompetenzen hinsichtlich der Bewertung oder Auswahl von Informationen in den Vordergrund. Und dies nicht mehr nur für einzelne Altersgruppen oder Lernorte: Wissens- und Informationsvermittlung wird zum allgegenwärtigen Phänomen. Usability oder Gebrauchstauglichkeit bezeichnen eben jene Anstrengungen, die dafür sorgen, dass zeitgemäße Kommunikationsmittel benutzbar bleiben.

Unter dem Signet des „World Usability Day“ finden am 10. November weltweit Veranstaltungen zum Thema „Usability“ statt. Das diesjährige Programm steht dabei unter dem Motto „Bildung und Wissen im Informationszeitalter gestalten“. In spannenden Vorträgen, Workshops und in einer Podiumsdiskussion wollen wir gemeinsam die Bandbreite des Themas ausloten. Das Spektrum der Vorträge umfasst dabei Produkte, Prozesse und Angebote, in denen es um gebrauchstaugliche

Bildung sowie Wissens- und Informationsvermittlung geht. Die vollständige Liste der Beiträge und aktuelle Neuigkeiten finden Sie unter www.worldusabilityday.de/dresden.

Erstmals findet die Veranstaltung in diesem Jahr im Dülfer Saal der TU Dresden (direkt neben der „Alten Mensa“) statt.

- Do, 10. November 2011, 10–16.20 Uhr, Festsaal der TU Dresden (Dülfer Saal), Dülfer Straße 1, 01069 Dresden
- Interessierte sind herzlich eingeladen. Eintritt frei.
- Keine Anmeldung erforderlich!
- **Veranstalter:** Medienzentrum der Technischen Universität Dresden (TUD)
- **Ansprechpartner:** Sander Münster, Technische Universität Dresden, Medienzentrum (MZ). Telefon: + 49 351 463 32 530
- E-Mail: sander.muenster@tu-dresden.de

lieber menschen gehen – Online-Umfrage bestätigt hohen Menschen-Zuspruch

lieber menschen gehen

lieber menschen gehen – dieser Trend hält in Dresden, Tharandt, Zittau und Görlitz unvermindert an. Das bestätigen jetzt auch die Ergebnisse der 6. Online-Umfrage zur Kundenzufriedenheit in den Menschen.

Die Befragung, die das Studentenwerk Dresden in den Monaten Juni/Juli durchführte, brachte 11.099 Rückläufe. Dies ist eine neue Rekordbeteiligung, denn 2010 lag diese Zahl noch bei 6.608. Dabei entfällt rund ein Drittel der Bewertungen allein auf die Alte Mensa, ein weiteres knappes Drittel auf die Neue Mensa, ein knappes Sechstel auf die Mensa Siedepunkt und weitere elf Prozent auf die Mensa Reichenbachstraße.

84 Prozent der abgegebenen Stimmen kommen von Studierenden und Mitarbeitern der TU Dresden, knapp neun Prozent von der HTW Dresden.

Mit Spannung wurde im Geschäftsbereich Hochschulgastronomie die Auswertung der Umfrage erwartet. In welchen Qualitätskriterien schneiden die Menschen besonders gut ab? In diesem Jahr trifft das beim Bezahlungssystem zu (1,66), dicht gefolgt von Sauberkeit und Information; auch die Freundlichkeit und die Öffnungszeiten werden mit Durchschnittswerten unter 2,0 honoriert. Schluss-

licht ist die Wartezeit mit 2,59 (s. Diagramm Bewertungskriterien im Vergleich). Im Vergleich der Menschen kann die Alte Mensa besonders mit ihrem Super-Angebot punkten, für das das Team eine 1,58 erhielt. Damit wird der 2. Platz in dieser Kategorie beim UNICUM-Wettbewerb „Mensa des Jahres 2011“ eindrucksvoll unterstrichen. Aber auch für Preis/Leistung, die Speisenqualität und die Information gab es verdient Höchstbewertungen. Die Mensa Reichenbachstraße erzielt in den Kriterien Preis/Leistung, Angebot und Speisenqualität ebenfalls gute Noten. Für das Mensa-Team Johannstadt zeichnet sich bereits kurz nach Eröffnung ab, dass es auf dem besten Wege ist, die Versorgung des neuen Campus Johannstadt auf hohem Niveau zu sichern.

Den höchsten Durchschnittswert über alle Parameter konnte die Mensologie in der Kategorie Freundlichkeit mit einer 1,34 erzielen. Allerdings erhält diese Mensa bei Wartezeit nur eine 3,2. Diese und andere Bewertungen

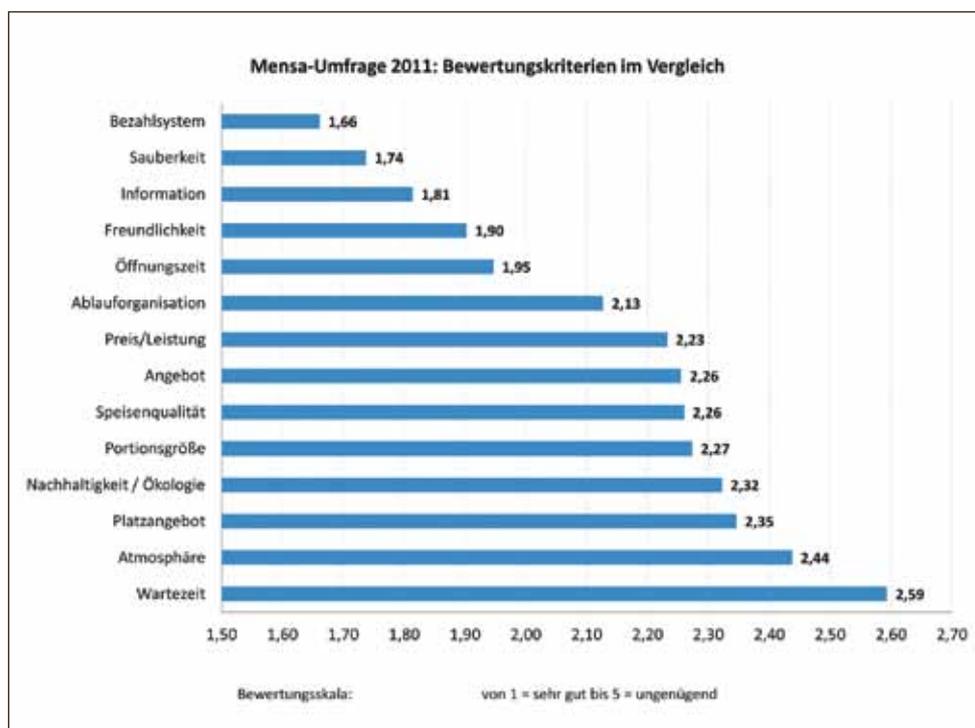


lieber menschen gehen – zum Beispiel in die im Mai neu eröffnete Mensa Johannstadt

über 2,5 zeigen Schwächen auf, die Anlass für verändernde Maßnahmen sein werden. Der Anteil derer, die täglich in die Mensa essen gehen, ist um sechs Prozentpunkte auf 35 Prozent gestiegen. Werden die Besucher dazu gezählt, die 2–3-mal pro Woche in einer Mensa des Studentenwerks Dresden essen, so kann von einer Stammkundschaft von 79 Prozent ausgegangen werden. Der gleiche Wert wurde in der Umfrage 2010 erreicht. Bei der Frage „Um welche Uhrzeit besuchen Sie die Mensa?“ wurden die Vorjahres-Ergebnisse auch bestätigt. 82 Prozent besuchen die Menschen zwischen 11.30 Uhr und 13.30 Uhr (2010: 83 Prozent). Der Anteil derer, die nach 13.30 Uhr in die Mensa gehen, ist leicht auf 13 Prozent angestiegen (2010: 10 Prozent). Alle Ergebnisse finden Sie unter http://www.studentenwerk-dresden.de/mensen/umfrage_auswertung.html

Das Studentenwerk Dresden bedankt sich bei allen Umfrage-Teilnehmern für die überwiegend gute Einschätzung und die vielen Hinweise. Die nächste Online-Umfrage folgt im Sommersemester 2012.

Heike Müller





150 Euro Umzugsbeihilfe

Die Landeshauptstadt Dresden zahlt eine Umzugsbeihilfe an Studenten, die in Dresden studieren und ihren Hauptwohnsitz deshalb erstmals von außerhalb nach Dresden verlegen.

Die Anmeldung der Hauptwohnung muss in der Zeit von Januar bis Dezember des laufenden Jahres, also noch in 2011, erfolgt sein. Im Folgejahr kann der Student oder die Studentin die Umzugsbeihilfe in Höhe von 150 Euro beim Studentenwerk Dresden beantragen. Die Anträge sind im Zeitraum von Januar bis März 2012 persönlich im Geschäftsbereich Wohnen des Studentenwerks zu stellen.

Die Umzugsbeihilfe wird für die Dauer des Studiums nur einmal gewährt.

Die Regelung gilt für Studierende folgender Hochschulen: Technische Universität Dresden, Hochschule für Technik und Wirtschaft Dresden, Hochschule für Bildende Künste Dresden,

Hochschule für Musik Carl Maria von Weber Dresden, Palucca Hochschule für Tanz Dresden, Evangelische Hochschule Dresden, Hochschule für Kirchenmusik.

Die Überweisung der Beihilfe erfolgt ca. vier bis sechs Wochen nach Antragstellung auf ein Inlandskonto. Antragsformulare sind im Studentenwerk erhältlich oder können von der Website der Stadt Dresden www.dresden.de oder des Studentenwerks www.studentenwerk-dresden.de ausgedruckt werden.

Auf beiden Websites gibt es jeweils auch weiterführende Informationen.

Geschäftsbereich Wohnen



Neu in Dresden? 1. Mit Hauptwohnsitz anmelden! 2. Umzugsbeihilfe beantragen!

Foto: Studentenwerk Dresden

Studienfinanzierung



KfW-Kredit – eine Alternative zum BAföG?

Studierende im Erststudium können zur Finanzierung ihrer Lebenshaltungskosten auch ein Darlehen, z. B. bei der KfW-Förderbank in Bonn, aufnehmen.

Die Höhe des KfW-Studienkredits kann zwischen 100 und 650 Euro monatlich betragen. In der Regel werden bis zu zehn Fachsemester finanziert. Die KfW (Kreditanstalt für Wiederaufbau) bietet den Studienkredit unabhängig vom Einkommen und Vermögen oder vom Studienfach an. Sicherheiten sind nicht erforderlich. Der Zinssatz ist variabel. Er wird jeweils zum 1. April und zum 1. Oktober eines Jahres neu festgelegt. In diesem Semester gilt ein Zinssatz von 4,23 Prozent. Umfassende Informationen erhalten Sie im Internet unter www.kfw-foerderbank.de. Dort befindet sich auch das Online-Kreditportal, in dem der Antrag zu stellen ist. Als einer der Vertriebspartner vermittelt auch das Studen-



BAföG oder KfW-Kredit – Eine Beratung im Studentenwerk Dresden lohnt sich auf jeden Fall!

tenwerk Dresden (Servicebüro) den KfW-Studienkredit. Außerdem bewilligt die KfW ab dem fünften Fachsemester bzw. nach bestandener Zwischenprüfung einen Bildungskredit (Zinssatz 2,78 Prozent), der in der Regel 300 Euro pro Monat beträgt. Prüfen Sie

sorgfältig die alternativen Möglichkeiten der Studienfinanzierung!

Für Rückfragen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

<http://www.studentenwerk-dresden.de/finanzierung/servicebuero.html>



consonare sucht neue Mitglieder

Singen kann jeder, viele lieber heimlich für sich in der Badewanne, unter der Dusche, im Wald oder für ihre Kinder. Manche trauen sich nicht, andere singen so gern, dass sie die Mühe regelmäßiger Proben nicht scheuen, um ab und zu ein neues Programm aufzuführen zu können.

consonare ist auf der Suche nach engagierten jungen Frauen und Männern, die mit 14 bis 18 anderen ab Januar 2012 an einem Sommerprogramm arbeiten möchten. Sie sollten leidenschaftlich gern singen, flexibel und lernbereit sein sowie möglichst gute Notenkenntnisse mitbringen. Chorleiterin und Vorstand entscheiden beim Vorsingen über die Eignung für consonare. consonare, ein kleiner Chor aus Studenten und schon im Beruf stehenden Frauen und Männern, singt ausschließlich a cappella, also ohne Begleitung von Instrumenten, anspruchsvolle Chormusik aus verschiedenen Epochen. Neben Madrigalen, Liebes-, Scherz- und Volksliedern werden auch geistliche Chorwerke, zeitgenössische Kompositionen und Chormusik anderer Länder erarbeitet.

Von Oktober bis Dezember probt consonare ein Weihnachtsprogramm, das im Dezember mehrmals zur Aufführung kommt. Von



Mitglieder gesucht – Wer möchte seine Stimme bei consonare ausprobieren?

Foto: consonare

Januar bis Juli entsteht das umfangreiche Sommerprogramm, aufgeführt in Dresden und Umgebung sowie auf der Insel Rügen. Die zehntägige Fahrt an die Ostsee ist jedes Jahr für alle consonaries der Saisonhöhepunkt: Konzerte in schöner Umgebung, verbunden mit Strandurlaub.

consonare singt in Kirchen und Konzertsälen, daneben sind Auftritte in Krankenhäusern, Alters- und Pflegeheimen seit Jahren zu einer wichtigen Aufgabe geworden. Mit diesen Auftritten finanziert sich der Chor, der dabei seit Jahren u. a. durch das Studentendorf Dresden unterstützt wird.

Die consonaries proben jeden Dienstag von 19 bis 22 Uhr, eingeschlossen ein Probenwochenende pro Programm, und treten 15–20-mal im Jahr auf. Daneben ist auch der private Kontakt untereinander wichtig. Sie verbringen jedes Frühjahr ein Wochenende miteinander, gestalten eine Weihnachtsfeier und helfen sich gegenseitig bei vielen Gelegenheiten.

Die künstlerische Leitung des Chores liegt seit 1989 in den Händen der Diplom-Dirigentin Annette Borck, einer freischaffenden Musikerin, die Kirchenmusik und Chorleitung studiert hat. consonare ist Mitglied im Verband Deutscher KonzertChöre e. V.

Samstag, 12.11.2011, 19 Uhr, Lukaskirche Dresden

Georg Friedrich Händel (1685–1759)

Messiah (Der Messias), HWV 56

Oratorium für gemischten Chor, vier Soli und Orchester

Ausführende:

Universitätschor Dresden e. V., Kammerorchester ohne Dirigenten Dresden e. V.
Solisten: N. N.

Künstlerische Gesamtleitung:

Maja Sequeira

Das Oratorium „Der Messias“ von Georg Friedrich Händel ist neben der Wassermusik eines der bekanntesten Werke des Komponisten. Es wurde im Jahre 1742 in Dublin uraufgeführt und ist in drei Teile gegliedert. Dabei beschreibt es die christliche Heilsgeschichte ausgehend von den Prophezeiungen des Alten Testaments über das Leben und Wirken von Jesus bis hin zu dessen erhofftem Wiederkommen.

Vorstellungstermin und Vorsingen am Montag, 14. November, um 19 Uhr im Probenraum, Zellescher Weg 41c im Anbau (Haus 4). Achtung, der Probenraum ist nicht leicht zu finden, bitte vorher informieren unter:

www.consonare.de/Probenraum

Weitere Informationen sind unter **www.consonare.de** zu finden.

Kontakt über:

Karsten Flachowsky (Vorstand)

Telefon 401 0907, info@consonare.de

bzw. die Chorleiterin Annette Borck

Telefon 288 15 12

annette.borck@consonare.de



Kurz & Knapp

BAföG gut, alles gut? – Online-Umfrage zur Studienfinanzierung

Welche Erfahrungen haben Sie bei der BAföG-Antragstellung gewonnen? Wie wurden Sie als „Kunde“ im Geschäftsbereich Studienfinanzierung aufgenommen und betreut? Diese und andere Fragen können Sie bei unserer Online-Umfrage zum Service des Geschäftsbereiches Studienfinanzierung beantworten. Den Fragebogen gibt's unter https://umfragen.studentenwerk-dresden.de/finanzierung_2011/ Die Umfrage läuft bis 15. Dezember 2011. Das Studentenwerk Dresden möchte sich an den Wünschen seiner Kunden orientieren und seine Dienstleistungen weiter verbessern. Wir wünschen uns deshalb zahlreiche Hinweise und danken Ihnen schon jetzt für Ihre Mitwirkung!

Ostdeutsche Studentenwerke veröffentlichen dritten Band über die Arbeit der Studentenwerke

Ab der Jahrtausendwende wurde der Wandel der Studentenwerke zu modernen Dienstleistungsunternehmen immer deutlicher. Diese spannende und ereignisreiche Entwicklung wird nach den Bänden „... damit Studieren gelingt“ und „... ein Stück Studium“ im nunmehr dritten Buchband „... für Studierende und Hochschulen“ eindrucksvoll dokumentiert und illustriert. Bei Interesse an diesem Band bitte E-Mail an: info@studentenwerk-dresden.de



Alles „Bio“ oder was? Studentenwerk Dresden plant Bio-Mensa im U-Boot

Im Zuge der Sanierung des Potthoff-Baus der TU Dresden beabsichtigt das Studentenwerk Dresden, im Untergeschoss des Gebäudes am Fritz-Förster-Platz eine Bio-Mensa einzurichten. Das Angebot der bisherigen Cafeteria U-Boot wird vollständig auf Bio-Essen umgestellt. Dies bringt auch höhere Preise mit sich. Es wird täglich mit ca. 150 Portionen gerechnet. Die geplante Mini-Mensa soll ab Sommersemester 2012 für Studierende und Mitarbeiter der TU Dresden eine weitere Alternative für gesunde Ernährung auf dem Campus bieten.

Studieren mit Kind? Aber ja!

Ein Nest für Campusküken – die Kurzzeitbetreuung des Studentenwerks



Jana Herlova betreut die Allerjüngsten im Campus-Nest.

Nicht alle studentischen Eltern wollen gleich einen festen Krippenplatz. Vielen ist schon geholfen, wenn sie ihr Kind für die Dauer von ein oder zwei Vorlesungen gut aufgehoben wissen. Deshalb gibt es seit April 2008 in der Hochschulstraße 50 das „Campus-Nest“ – die Kurzzeitbetreuung für Kinder von studentischen Eltern und Mitarbeiter/innen aller Dresdner Hochschulen und wissenschaftlicher Institute. Bei Fragen können Sie die Mitarbeiterinnen des Campus-Nest während der Sprechzeit erreichen: Mo–Do, 10–18 Uhr. Während des Semesterbeginns haben Jana Herlova und Tina Angermann, die Mitarbeiterinnen des Campus-Nest, alle Hände voll zu tun. Die sogenannte Eingewöhnungszeit läuft, das heißt, alle Babys und Kleinkinder sind neu im „Nest“ und müssen sich erstmal daran gewöhnen, dass nicht Mama oder Papa die Flasche oder den Breilöffel reichen, sondern eine „Fremde“. Dass das Nest sehr bald auch kuschelig für die Jüngsten wird, dafür sorgen neben den beiden Mitarbeiterinnen auch fünf Studentinnen, die auf Basis einer geringfügigen Beschäftigung im CaNe zeit-

weise mithelfen.

Eine Frage an Jana Herlova, die Leiterin vom Campus-Nest: Ist das CaNe z. Zt. ausgelastet oder können sich studentische Eltern noch spontan melden? „Eine Anmeldung ist jederzeit möglich. Flex-Anmeldungen werden über das gesamte Semester angenommen. Dabei muss die Wahl der gebuchten Blöcke mit unserer Planung abgestimmt werden, da bestimmte Zeiten, insbesondere vormittags, sehr nachgefragt sind.“

Kontakt:

Telefon: 03 51 – 4 51 91 93

E-Mail: campusnest@studentenwerk-dresden.de

persönlich: Hochschulstraße 50, im Erdgeschoss (Internationales Gästehaus)

Schließzeiten: 31.10.2011 (Reformationstag), 22.12.2011 – 03.01.2012 (Weihnachtsferien), 13.02. – 25.03.2012 (Schließzeit Semesterferien)



Neue Aufwerter-Software im Test – Schneller, einfacher und trotzdem sicher

Lange Warteschlangen an den Emeal-Aufladern? Bis Jahresende wird neue Software getestet.

Wer kennt sie nicht, die Warteschlange an den EC-Aufwertern in den Mensen? Mit der aktuell im Einsatz befindlichen Software dauert ein Ladevorgang an den Geräten mindestens eine Minute. Nur eine Minute – trotzdem für viele noch zu lang. In der Neuen und Alten Mensa testen wir nun an zwei Geräten eine neue Software, die die Dauer des Ladevorganges auf vier bis zehn Sekunden verkürzt. Besonders schnell sind Autoload-Kunden.

Das Gerät erkennt beim Lesen der Mensacard Emeal, dass ein Bankeinzugsverfahren vereinbart wurde und bietet verschiedene Ladebeträge an.

Sie wählen ihren Wunschbetrag aus und der Ladevorgang ist beendet. Ein Belegausdruck ist möglich.

Wer kein Autoload vereinbart hat, braucht natürlich für den Ladevorgang seine EC-Karte. Anfangs läuft der Vorgang wie beim Autoload-Kunden. Nach der Auswahl des Ladebetrages erfolgt für die EC-Karte keine PIN-Abfrage. Nach drei Sekunden Wartezeit ist der Ladevorgang beendet. Auch hier ist abschließend ein Belegausdruck möglich.

Warum gibt es keine PIN-Prüfung? Welche Sicherheitsmechanismen wirken?

Täglich 7 Uhr wird die aktualisierte, so genannte Kuno-Liste in die Ladeterminale eingespielt.

Alle verloren oder gestohlen gemeldeten EC-Karten können ab diesem Zeitpunkt nicht mehr an unseren Terminals verwendet werden. Wenn Sie den Verlust Ihrer EC-Karte verzögert gemeldet haben, wird Ihre Bank die Lastschriften für Sie zurückholen, die nach dem Verlustzeitpunkt erfolgt sind. Diese Rücklast führt in unserem System zur automatischen Sperrung der unberechtigt geladenen Mensacard Emeal.

Der Softwaretest läuft bis Jahresende. Dann wird entschieden, ob alle Geräte umgestellt werden.

Steffen Klöß

„Goldenes Ei“ für Studentenwerk Dresden



Wie schon berichtet, gibt es jetzt auch in den Mensen des Studentenwerks nur noch Eier von Hühnern aus artgerechter Haltung. Eier aus Käfighaltung kommen nicht mehr auf den Teller!

Dafür gibt es das „Goldene Ei“ der Albert-Schweitzer-Stiftung für unsere Mitwelt.

Zwar konnte kein Dresdner Studentenwerker persönlich nach Paris jetten, wo die diesjährige Preisverleihung stattfand, doch der Preis (Foto) wird trotzdem in der Vitrine des Studentenwerks Dresden einen Platz finden. Die Albert-Schweitzer-Stiftung für unsere Mitwelt, die den Preis an weitere Preisträger aus Deutschland, Frankreich, Österreich, Schweiz und Italien überreichte, gab bekannt, dass durch den Verzicht auf Eier aus Käfighaltung rund 20 Millionen Hennen zu einem artgerechten Leben verholfen wird.

Campus-Cooking in der Alten Mensa

Neben vielen kulinarischen Aktionen aus der eigenen Mensa-Ideenküche ist zwischen dem 28. November und 2. Dezember 2011 wieder Campus-Cooking-Zeit. In Zusammenarbeit mit der Telekom präsentiert sich in der Alten Mensa Starkoch Kevin von Holt mit seinen Gerichten. Unter dem Motto „Essen ist Kom-

munikation“ werden neben preiswerten Gaudiumfreuden Mobilfunkangebote präsentiert. Mit etwas Glück kann man in der Woche einen von drei 100-Euro-Mensa-Gutscheinen gewinnen. Den Flyer zum Gewinnspiel erhalten Sie am Promotion-Stand in der Mensa. Ob Hähnchenkeule auf Apfel-Zwiebel-Kom-

pott oder Pannfisch und lauwarmer Kartoffelsalat – viele leckere Gerichte warten auf Ihren Zuspruch. Jedes Gericht kostet zwei Euro, sozusagen die Mittags-Wochenflat für zehn Euro. Sie finden das Essen unter „fertig 1“ im Brat?

Steffen Klöß



Liebe Mensagäste, die sechs großen Mensen geben im Spiegel-Ei einen Überblick über ihr Angebot.

Das weitaus vielfältigere und breit gefächerte Speiseangebot aller zehn Mensen finden Sie nach wie vor auf der Website des Studentenwerks: www.studentenwerk-dresden.de/mensen/speiseplan, dort sind auch die aktuellen Preise angegeben.

| Mensa | Mo, 07.11. | Di, 08.11. |
|---|--|--|
| Neue Mensa Am 9.11.11 Veggitag in der Neuen Mensa. | Panierte Scholle Finkenwerder Art mit Prinzessbohnen und Bratkartoffeln S, F Mit Tomaten, Zwiebeln und Hirtenkäse gratiniertes Schweinesteak, dazu Kartoffelwaffeln oder frittierte Kartoffelecken und Salat S | Spaghetti Bolognese und Salat S Halbes Grillhähnchen mit Pommes frites |
| Alte Mensa Wochenangebote Auflauf der Woche: Kartoffelgratin mit Rinderhack, Bohnen und Paprika Suppe der Woche: Rote Bete Ingwersuppe Pizza der Woche: Pizza Verde mit Spinat, Champignons und Bärlauchkäse | Kräuterquark mit Butter, Leberwurst und Kartoffeln, dazu Salat S Feuerfleisch vom Rind mit Erbsen und Kartoffelkroketten R Broccoli-Nusseecke mit Paprika-Bohnen, buntem Gemüse und Kartoffelpüree V | Schwedische Hackfleischbällchen mit Tomatensoße auf Makkaroni S, R Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensoße, Bratkartoffeln und Salat F Blumenkohl und Wurzelgemüse in Kräuterrahm mit Macairekartoffeln und Rotkohlsalat V, A |
| Reichenbachstraße Ausgabe Erdgeschoss Täglich bieten wir Ihnen in unserer Ausgabe im Erdgeschoss verschiedene Nudelsorten und Pastasößen zur freien Entnahme, sowie leckere Pizzen in zwei unterschiedlichen Größen an. | Ungarischer Kesselgulasch, dazu Brot oder Brötchen S, R Hähnchenbrust mit Blattspinat und Hirtenkäse gratiniert, dazu Tomatenspaghetti Gebackener Fleischkäse mit Sauerkraut und Kartoffelpüree S, R | Chili con Carne mit Maisgemüse, dazu Reis A, R Schweinesteak mit Parmesankruste, dazu Tomaten-Bohnenragout und Kartoffelkroketten oder Kartoffeln S Paniertes Seehechtfilet mit Senfsoße und Broccoli-Gemüse, dazu Petersilienkartoffeln F |
| Mensologie  | Spaghetti mit vegetarischer Bolognese, dazu Reibekäse V Herzhafte Wirsingroulade in kräftiger Bratensoße, dazu Petersilienkartoffeln S, R Bratwurstschnecke mit Sauerkraut, dazu Kartoffel-Maronenpüree S, R | Buntes Herbstgemüse mit Kräuterhollandaise, dazu Salzkartoffeln V Gefülltes Seelachsfilet mit Blattspinat und Hirtenkäse auf Tomaten-Olivenragout, dazu Kräuterreis F Gefüllte Ofenkartoffel mit Chili con Carne A, R |
| Siedepunkt Unsere Öffnungszeiten am Wochenende Samstag: 9–20 Uhr Mittagsstisch 10.45–15 Uhr, Abendessen 16.30–19.45 Uhr Sonntag: Sonntagsbrunch 11–15 Uhr | Kammsteak mit Rahmchampignons, Amazing fries und Salat S Broccoli-Möhrensoufflee, dazu Kräutersoße, Curryreis und Fenchel-Apfelsalat mit Orangendressing V | Buntes Gemüse an Couscous mit scharfer Joghurtsoße V Gebratenes Buntbarschfilet an Gurkengemüse in Dillrahm, dazu Salzkartoffeln A, F |
| Johannstadt | Mozzarellasticks mit Tomatendip und Schwenkartoffeln V Rostbratwurstpfanne mit Zwiebeln und Äpfeln, dazu Kartoffelpüree S, R | Gemüselasagne mit Basilikumsoße V, A Bunte Frikadelle mit Pfeffersoße, Erbsen und knusprigen Bratkartoffeln S, R |

A enthält Alkohol, F enthält Fisch, S enthält Schweinefleisch, R enthält Rindfleisch, V vegetarisch/ohne Fleisch

Fünf Fragen an ...

Christoph Enderlein, Diplom-Studiengang Elektrotechnik an der Hochschule Zittau/Görlitz im KIA-Studiengang.

SPIEGEL-EI: Herr Enderlein, was heißt KIA?

C. E.: Das bedeutet Kooperatives Studium mit integrierter Ausbildung, mein Kooperationspartner ist die ENSO (Energie Sachsen Ost AG).

SPIEGEL-EI: Sind Sie Zittauer?

C. E.: Nein, ich komme aus Neschwitz, einem kleinen Ort bei Bautzen.

SPIEGEL-EI: Kennen Sie das Vorurteil, Zittau sei langweilig?

C. E.: Wer sagt, dass in Zittau nichts los ist, muss sich selbst fragen, warum das so ist. Ich

bin jetzt im 7. Semester meiner Ausbildung, wohne im sanierten Wohnheim G, habe dort indonesische Nachbarn. Ob Küchenparty im Wohnheim, Ausflug ins Zittauer Gebirge oder Besuch eines Eishockeyspiels in Liberec bzw. Johnsdorf – das Potential ist da, man muss es nur nutzen!

SPIEGEL-EI: Gehen Sie in die Mensa essen?

C. E.: Aber ja, fast täglich, viele Grüße an das Mensa-Team: Es schmeckt!

SPIEGEL-EI: Haben Sie einen Wunsch, den das Studentenwerk erfüllen könnte?

C. E.: Ich hoffe auf die baldige Wiedereröffnung des Studentenclubs D-Keller!

SPIEGEL-EI bedankt sich bei Christoph Enderlein. Zu seiner Frage: Der Club D-Keller wurde von der August-Flut 2010 schwer getroffen. Die Sanierung ist fast beendet und laut Aussage



Die Fragen des Studentenwerks beantwortete Christoph Enderlein, Student an der Hochschule Zittau/Görlitz.

von Rainer Freckmann, zuständig für die Studentenclubs beim Studentenwerk Dresden, „... wird der Club voraussichtlich im ersten Quartal 2012 seine Türen wieder öffnen. Der genaue Termin wird rechtzeitig bekannt gegeben.“



| Mi, 09.11. | | Do, 10.11. | | Fr, 11.11. | |
|--|------|---|------|---|---------|
| Hirtenkäse im Zucchiniblatt gebacken an Tomatenmarmelade und Kräuterpolenta | V | Rahmspinat mit Rührei und Schinken, dazu Bratkartoffeln | S | Ungarischer Rindergulasch mit Makkaroni und Salat | R |
| Veggieburger mit Batatenfries und Chili-Dip | V | Schweineschnitzel mit Zitronenecke und Pommes frites ODER Schweineschnitzel mit Rahmchampignons, Pommes frites oder Petersilienkartoffeln | S | Putensteak Hawaii mit Pommes frites, Pommes Twister oder Petersilienkartoffeln und Salat | |
| Bratkartoffeln mit Tomate und Mozzarella, dazu Salat | V | Hackfleischpfanne mit Auberginen, Zucchini, Tomaten und Hirtenkäse, dazu Fladenbrot | S, R | Milchgrieß mit Zimtzucker und Sauerkirschen | V |
| Mostbraten vom Rind mit Rotkohl und Hefeknödeln | S, R | Putenröllchen mit Tomaten-Frischkäsefüllung in Basilikumsoße an mediterranem Gemüsereis | A | Grillhaxe mit Bratensoße, Sauerkraut und Petersilienkartoffeln | S, R |
| Möhrenpfannkuchen mit Hirtenkäsecreme und Raukesalat | V | Mischpilzpfanne mit Spätzle und Salat | V | Vegetarischer Chili Burger mit Käsesoße, Kaisermüse und Reis | V |
| Kräuterquark mit Butter und Leberwurst, dazu Salzkartoffeln | S | Kohlroulade mit deftiger Bratensoße, dazu Petersilienkartoffeln | S, R | Milchreis mit Sauerkirschen, dazu Zucker und Zimt | V |
| Buntbarschfilet in Zwiebel-Eihülle mit Kaiserschoten und Kartoffel-Karottenpüree | F | Lammstreifen in Metaxasoße mit Champignon-Zucchini Gemüse, dazu Rosmarinbratkartoffeln | A, R | Schweinsröllchen mit Camembertfüllung, dazu Broccoligemüse und Pommes Twister oder Kartoffeln | A, S, R |
| Grillwurst mit Letschosoße, dazu Pommes frites oder Kartoffeln und bunter Weißkrautsalat | S, R | Krustenbraten mit Rosenkohl, dazu Hefeknödel oder Petersilienkartoffeln | S, R | Gebratene Hähnchenkeule mit Rotkohl und Salzkartoffeln | S |
| Tomaten-Cremesuppe, Quarkkälchen mit Apfelmus und Zucker | V | Gebratene Champignons mit Roten Zwiebeln und Sauerrahm, dazu kleine Kartoffelklöße | V | Möhrenschnitzel in Apfel-Ingwersoße, dazu Kartoffelrösti und Feldsalat | V |
| Wildschweinragout mit provenzalischen Kräutern und Gnocchi | A | Kasslerrückenbraten in Senfsoße, dazu Blumenkohl Gemüse und Bratkartoffeln | S, R | Gebratene Hähnchenkeule mit Rotkohl und Salzkartoffeln | S |
| Chicken Wings mit Barbecue-Dip und Kartoffellocken | | Hausgemachte Pasta mit Zucchini und Kirschtomaten in Salbei-Sahnesoße | V | Grünkohl mit Knacker und Schweinerückensteak, dazu Schwenkkartoffeln | S, R |
| Backfrischkäse auf Tomaten-Olivenragout, dazu Risotto | | Hähnchenschnitte Cordon bleu mit Buttermöhren und Kräuterkartoffeln | | Grillteller mit Tsatsiki, dazu gebackene Kartoffel-ecken und Salat | S, R |
| Rinderbraten Burgunder Art mit Schwarzwurzel-Karottengemüse und Salzkartoffeln | A, R | Lauch-Hackfleischtopf mit Käse, dazu ein Brötchen | S | Hirtenkäse im Blätterteig mit Spinat, dazu Remouladensoße und Bratkartoffeln | |
| Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Tomatensoße | V | Blumenkohlröschen mit Semmelbutter, dazu Kräutersoße und Kartoffelgratin | V | Süße Schupfnudelpfanne mit Rotweinkirschen | V, A |
| Putenroulade mit Frischkäse und getrockneten Tomaten gefüllt, dazu Broccoligemüse und Kartoffeln | | Zarte Scheiben vom Schweinebraten mit Paprika-Schmorkraut und Kartoffelbällchen | A, S | Schlemmerfilet mit Tomaten und Käse auf Möhrengemüse, dazu Dillkartoffeln | V, F |

Sa, 12.11., Mensa Siedepunkt:

Feierfleisch mit Semmelknödeln oder Salzkartoffeln, dazu bunter Krautsalat (R)
Spinat-Dinkelplätzchen mit feuriger Käsesoße, dazu Bratkartoffeln (V)

CLUB 11 LIVE 11/2011

FREITAG, 04.11.
Drop the Sheep & PianoProject

FREITAG, 11.11.
WAITING IN VAIN

www.club11.de info@club11.de
Dienstag - Freitag 20:00 - 0:00 Uhr geöffnet

die bühne – das Theater der TU
Teplitzer Straße 26, 01219 Dresden
Telefon: 0351/46 33 63 51
www.die-buehne.net

2.11., 20.15 Uhr
Die Räuber

4.11., 20.15 Uhr
FSK Improfiz

5.11., 20.15 Uhr
Die Räuber

11.11., 20.15 Uhr
Homburg: Apocalypse

12.11., 20.15 Uhr
Homburg: Apocalypse

14.11., 20.45 Uhr
Egalitäre Töchter and Other Stereotypes
Lesung des Referates Gleichstellungspolitik im Rahmen der Aktionstage gegen Sexismus und Homophobie an der TU Dresden

15.11., 20 Uhr
FSK Improtheater
(im projekttheater)

16.11., 20.15 Uhr
Trashnight – Ein Kurzfilmabend

18.–20.11.
FSK Improworkshop für Anfänger
(WEB 136)

19.11., 20.15 Uhr
Off-Takt meets bühne

23.11., 20.15 Uhr
„Scheiß Tauben“ von Florian Gleißner
Szenische Lesung

25.11., 20.15 Uhr
Die Beste aller Welten

26.11., 20.15 Uhr
Die Beste aller Welten DERNIERE

27.11., 19 Uhr
Weihnachtsspecial in der Scheune

30.11., 20.15 Uhr
Homburg: Apocalypse

NIGHTLINE DRESDEN

Läuft was schief?
Wir hören dir zu!

Das Zuhörtelefon von Studierenden für Studierende. Ob Prüfungsangst, Heimweh oder Liebeskummer, wir sind für dich da - anonym, vertraulich, unabhängig.

Wir sind dienstags, donnerstags und sonntags von 21 bis 1 Uhr unter (0351) 42 77 345 erreichbar.
www.nightline-dresden.de



Liebe Mensagäste, die sechs großen Mensen geben im Spiegel-Ei einen Überblick über ihr Angebot.

Das weitaus vielfältigere und breit gefächerte Speiseangebot aller zehn Mensen finden Sie nach wie vor auf der Website des Studentenwerks: www.studentenwerk-dresden.de/mensen/speiseplan, dort sind auch die aktuellen Preise angegeben.

| Mensa | Mo, 14.11. | Di, 15.11. |
|--|---|--|
| Neue Mensa  Alte Mensa Wochenangebote Auflauf der Woche: Kartoffel-Lauchgratin mit Schinken Pizza der Woche: Quattro formaggi mit Gorgonzola, Gouda, Hirtenkäse und Mozzarella Suppe der Woche: Bigos | Kohlroulade in deftigem Bratensoße, dazu Schmorkraut und Petersilienkartoffeln S, R Schweinesteak au four mit Buttererbsen, Pommes frites oder Kartoffelkroketten A, S, F Sächsische Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen, dazu Brötchen oder Brot S, R Schweineschnitzel mit Dijon-Senfsoße an einer deftigen Kartoffel-Gemüsepfanne S Shogok (tibetanisches Kartoffelcurry) mit Basmati Reis und Salat V Schinkenrührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln S Putenbrustfilet mit Frischkäse, Schinken und Lauch gratiniert, dazu Sahnesoße und grüne Nudeln S Kasslerkammbraten mit Sauerkraut, dazu Knödel oder Kartoffeln S, R Vollkorn Spirelli mit Gemüsestreifen und Gorgonzolasoße V, A Köttbullar in Tomaten-Paprikasoße, dazu Pommes frites S, R Lachs im Blätterteig mit grünem Spargel, Zitronengrasssoße und Salat F Rückensteak Hawaii mit Buttererbsen und Pommes frites S Röstoppers mit Philadelphia gefüllt, dazu Rahmsauce mit buntem Gemüse und Chinakohlsalat Hackfleisch-Käselauch-Suppe und Ciabattabrötchen S Züricher Putengeschnetzeltes mit Champignons, dazu Zartweizen A | Paniertes Seelachsfilet an Dijon-Senfsoße mit Broccolireis und Salat F Feuerfleisch vom Rind mit gebackenen Kartoffelecken oder Kartoffelwaffeln, dazu Salat R Schaschlikpfanne, Kartoffelpüree und Rotkohlsalat S Zigeunersteak mit Erbsen und Pommes frites S, R Gemüseknödelchen mit Basilikumsoße an einer Nudelpfanne mit Zucchini, Mais und Paprika V Sülze mit Remouladensoße und Bratkartoffeln S Roastbeef mit Chili-Orangensoße und Preiselbeerrotkohl, dazu Kartoffelbällchen oder Kartoffeln S, R Schlemmerfilet Italiano, dazu Kartoffelpüree F Antipasti mit Gnocchi und Basilikumsoße V, A Lammbraten mit Minzsoße, dazu Butterbohnen und kleine Kartoffeln A Tandooripfanne mit Schweinefleischstreifen und Sojasprossen, dazu Kurkumareis S Käsespätzle mit Tomatensoße, Röstzwiebeln und bunter Eisbergsalat V Scholle paniert, dazu Kartoffelpüree und Bohnensalat F Vegetarischer Tortelloniauflauf in Tomatensoße V Kassler-Krustenbraten mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln A, S, R |
| Reichenbachstraße Ausgabe Erdgeschoss Täglich bieten wir Ihnen in unserer Ausgabe im Erdgeschoss verschiedene Nudelsorten und Pastasößen zur freien Entnahme, sowie leckere Pizzen in zwei unterschiedlichen Größen an. | | |
| Mensologie  | | |
| Siedepunkt Unsere Öffnungszeiten am Wochenende Samstag: 9–20 Uhr Mittagsisch 10.45–15 Uhr, Abendessen 16.30–19.45 Uhr Sonntag: Sonntagsbrunch 11–15 Uhr | | |
| Johannstadt | | |

A enthält Alkohol, F enthält Fisch, S enthält Schweinefleisch, R enthält Rindfleisch, V vegetarisch/ohne Fleisch



Zwei Wochen im Voraus – Speiseplan aufs Handy! Bitte nutzen Sie die Bluetoothsäulen des Studentenwerks in den Mensen Reichenbachstraße, Siedepunkt, in der Neuen und Alten Mensa.

Klub Neue Mensa e. V.
 Bergstraße 51, 01069 Dresden
 Telefon: 03 51/4 76 25 50
www.knm-ev.de

Do, 10.11., 20 Uhr

Unifilm im KNM

Der Stummfilmklassiker: Metro-polis, restaur. Fassung (2010)

Di, 15.11., 21 Uhr

Campusbeben – Party im KNM D

Die Vorfeiertagsparty auf dem Campus mit DJ Cyberpunk – Freier Eintritt

Do, 24.11., 20 Uhr

Unifilm im KNM

Islam Double Feature:
 Four Lions & Alles Koscher



| Mi, 16.11. | Do, 17.11. | Fr, 18.11. |
|-------------------------|---|--|
| Feiertag – kein Angebot | Hähnchenkeule Spanischer Art mit Oliven, Mais und Tomaten in fruchtiger Tomatensoße, dazu Spätzle oder Petersilienkartoffeln und Salat A | Fadennudelsuppe und Buttermilchplinsen mit Apfelmus V |
| | Schweineschnitzel mit Zitronenecke und Pommes frites ODER Schweineschnitzel mit Tatarensoße, Pommes frites oder Petersilienkartoffeln, dazu Salat S | Pikanter Wurstgulasch mit Spirelli und Salat S, R |
| Feiertag – kein Angebot | Zwei gekochte Eier in Senfsoße mit Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln V | Fünf Kartoffelpuffer mit Zucker und Apfelmus V |
| | Hähnchenschnitzel Cordon bleu mit Geflügelsoße, Sommergemüse und Petersilienkartoffeln | Mit Käsecreme gefülltes Rinderhacksteak in feuriger Tomatensoße, dazu Reis und Bohnensalat S |
| | Zwei Karottenrösti mit Ananas und Gouda gratiniert in Currysoße mit gemischtem Wildreis und Chinakohlsalat V | Gebackene Ei-Stäbchen mit Spinat und Kartoffeln V |
| Feiertag – kein Angebot | Hackbraten mit Letschosoße und Kartoffelpüree S, R | Gefüllte Germknödel mit Sauerkirschfüllung, dazu Vanillesoße |
| | Schweinegeschnetzeltes mit getrockneten Tomaten, Oliven und Lauch, dazu Kartoffelrösti oder Kartoffeln S | Hähnchenbrustfilet auf warmer Antipasti, dazu Schwenkkartoffeln |
| | Hähnchenschnitzel, dazu Blumenkohl mit Holländischer Soße und Pommes frites oder Kartoffeln A, F | Thüringer Rostbrätel mit brauner Zwiebel, dazu Bratkartoffeln A, S, R |
| Feiertag – kein Angebot | Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Schwenkkartoffeln V | Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen oder gebratenem Tofu, dazu Brötchen und einen Apfel S, R |
| | Gebratene Hähnchenbrust in Mango-Pfeffersoße, dazu Honigmöhren und Basmati Reis | Schweinegeschnetzeltes mit Lauch, Tomate und Oliven, dazu Schupfnudeln und Garnitur S |
| | Schweinefiletstreifen mit Penne in Spinat-Gorgonzolasoße A, S | Großer Burger mit Pommes frites R |
| Feiertag – kein Angebot | Hähnchenbrust Coq au vin, dazu Mandelbroccoli und Kartoffelbällchen A, S | Chili con Carne mit Reis, bunter Eisbergsalat A, R |
| | Gnocchipfanne mit Gemüse und Pilzen V | Vegetarische Frühlingsrolle auf asiatischem Gemüse und Mie Nudeln V |
| Feiertag – kein Angebot | Champignon-Lauchpfanne mit Hefeknödelscheiben und Salat V | Drei gefüllte Kartoffeltaschen mit Mandelbroccoli und Kräutersoße V |
| | Schwedische Hackfleischbällchen mit pikantem Tomaten-Paprikaragout und Pommes frites S, R | Gebackenes Schollenfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Rüblirohkost F |

Sa, 19.11., Mensa Siedepunkt:Rindergeschnetzeltes, dazu Schwarzwurzel und Semmelknödel (R)
Vegetarisches Schnitzel, dazu Möhrengemüse und Kartoffelgratin (V)

Agentur für Arbeit Dresden
Budapester Straße 30
01069 Dresden
Telefon: 0 1801/5551 11
www.arbeitsagentur.de/dresden

9.11., 16.50 Uhr

Wie weiter nach dem Bachelor?HTW Dresden, Seminargebäude Raum S 229
Friedrich-List-Platz 1, 1069 Dresden

15.11., 16.30 Uhr

Weiterbildung an der VWAAgentur für Arbeit Dresden, Gruppenraum 5 (Erdgeschoss)
Budapester Strasse 3, 01069 Dresden

23.11., 16.50 Uhr

**Kontakte zu Arbeitgebern auf Firmenkontakt-
messen herstellen – aber wie?**HTW Dresden, Seminargebäude Raum S 229
Friedrich-List-Platz 1, 01069 Dresden

August-Bebel-Straße 20
01219 Dresden
Telefon: 03 51/463-3 6463
www.kino-im-kasten.de

Liebe Filmfreunde, das Wetter wird zunehmend herbsterlicher und wo genießt man das Regenwetter besser als im warmen Kinosaal? Auch im November sind wir weiterhin dagegen! Und das haben wir vor:

3.11., 6.11., 7.11., 9.11. je 20.30 Uhr

Gegen das Publikum: Jesus Christus Erlöser

5.11. ab 20.30 Uhr

Guy Fawkes Night – V wie Vendetta

in Zusammenarbeit mit dem Studentenclub WU5

8.11. ab 20.30 Uhr

Aktionstage gegen Sexismus und Homophobie in Zusammenarbeit mit dem Referat Gleichstellung des Stura der TU Dresden

10.11., 13.11., 14.11., 16.11. je 20.30 Uhr

Gegen „Minijobs“: Irina Palm (OmU)

17.11., 20.11., 21.11., 23.11. je 20.30 Uhr

Gegen ...: ... die Wand

24.11., 27.11., 28.11., 30.11. je 20.30 Uhr

Gegen faule Griechen: Alexis Sorbas



Liebe Mensagäste, die sechs großen Mensen geben im Spiegel-Ei einen Überblick über ihr Angebot.

Das weitaus vielfältigere und breit gefächerte Speiseangebot aller zehn Mensen finden Sie nach wie vor auf der Website des Studentenwerks: www.studentenwerk-dresden.de/mensen/speiseplan, dort sind auch die aktuellen Preise angegeben.

| Mensa | Mo, 21.11. | Di, 22.11. |
|---|---|---|
| Neue Mensa Studentenwerk Dresden | Fleischbällchen nach Biersieder Art mit Kohlrabi-gemüse und Petersilienkartoffeln Hähnchenfleisch Cordon bleu gefüllt mit Käse und Schinken, dazu eine Geflügel-Sahnesoße, Broccoli, Kartoffelbällchen oder Petersilienkartoffeln | Gebratenes Seelachsfilet mit fruchtigem Mango-Chutney, mediterranem Gemüserais und Salat Spreewälder Rückensteak (mit Meerrettich), dazu Bratkartoffeln und deftiger Rotkohlsalat |
| Alte Mensa Wochenangebot Auflauf der Woche: Apfel Crumble mit Amarettorosen Suppe der Woche: Deftiger Fleischtopf mit Kidneybohnen, Mais und Kartoffeln Pizza der Woche: Gyrospizza mit Zwiebeln Paprika und Tsatsiki | Hackfleischfrikadelle mit Bratensoße, Kaiser-gemüse und Petersilienkartoffeln Rindergulasch Ungarischer Art mit Spirelli und Salat Paprikaschote gefüllt mit Getreide, Käse und Gemüse, dazu Bohnen in Sahnesoße und Schwenk-kartoffeln Kartoffelpuffer Gärtnerin Art, dazu Kräutersoße | Linseneintopf mit Blutwurst, dazu Brot oder Brötchen Kammsteak mit Salami, Lauch, Hirtenkäse und Tsatsiki, dazu gebackene Kartoffelecken und Salat Graupenrisotto mit frittierten Teigtaschen und Salat Bratkartoffeln mit Schinken und Ei |
| Reichenbachstraße Ausgabe Erdgeschoss Täglich bieten wir Ihnen in unserer Ausgabe im Erdgeschoss verschiedene Nudelsorten und Pastasößen zur freien Entnahme, sowie leckere Pizzen in zwei unterschiedlichen Größen an. | Lachsfilet mit Pestokruste, dazu Tomaten-Oliven-ragout und Basilikumreis Bratwurst mit Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Krautnudeln mit Salami und Tomatensoße Vegetarisches Schnitzel Cordon bleu auf Kohlrabi-Möhrengemüse, dazu Bratkartoffeln Krustenbraten mit Karotten-Zuckerschotengemüse und Kartoffelaltern | Schweineschnitzel Calzone gefüllt mit Tomate, Frischkäse und Paprika, dazu Penne mit Blattspinat Rinderschmorbraten Räuber Art, dazu Kräuter-spätzle Vanille-Milchreis mit brauner Butter, Zimt-Zucker und Pflaumenkompott Putensteak Hawaii mit Mandelkroketten und Salat Kleine Frühlingsrollen auf WOK-Gemüse, dazu Mie Nudeln |
| Mensologie Studentenwerk Dresden | Gebratenes Kammsteak mit einem Bohnen-Mais-Champignonragout und Pommes Twister Kartoffel-Spinatauflauf und Obst | Seelachs-Schlemmerfilet Broccoli mit Risi Pisi und mariniertem Chinakohl Rahmspinat mit panierten Ei-Sticks und Petersilienkartoffeln |
| Siedepunkt Unsere Öffnungszeiten am Wochenende Samstag: 9 – 20 Uhr Mittagstisch 10.45 – 15 Uhr, Abendessen 16.30 – 19.45 Uhr Sonntag: Sonntagsbrunch 11 – 15 Uhr | Panierte Ei-Sticks auf rahmigem Blattspinat, dazu Salzkartoffeln Pfannengyros mit Tsatsiki, einem deftigen Kraut-salat und Tomatenreis | Auflauf von mediterranem Gemüse mit Hirtenkäse, dazu Röstitaler Gebratenes Schweinerückensteak mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Rosenkohl und Röst-kartoffeln |
| Johannstadt | | |

A enthält Alkohol, F enthält Fisch, S enthält Schweinefleisch, R enthält Rindfleisch, V vegetarisch/ohne Fleisch

Wohin am Sonntag? Natürlich zum Sonntagsbrunch in die Mensa Siedepunkt!

Seit Beginn des Wintersemesters findet wieder der beliebte Sonntagsbrunch statt. Jeden Sonntag öffnen sich um 11.00 Uhr die Türen der Mensa Siedepunkt. Für 5,90 Euro (im Vorverkauf nur 5,50 Euro – Mensacard Emeal nicht vergessen!) können Studierende zwischen 11.00 und 15.00 Uhr den Brunch genießen. Nichtstudenten bezahlen übrigens auch nur preiswerte 8,50 Euro. Die Musik dazu kommt nicht vom Band, sondern regelmäßig werden Live-Musiker eingeladen, die mit Jazz und Blues die Gäste erfreuen.

Lecker Frühstück zum Superpreis: Der Sonntagsbrunch in der Mensa Siedepunkt macht's möglich!

Foto: Jacob Semmer



Pianist Tobias Schäfer gibt dem Sonntagsbrunch einen musikalischen Rahmen.

Foto: Jacob Semmer



| Mi, 23.11. | Do, 24.11. | Fr, 25.11. |
|--|--|--|
| Rindergulasch mit frischen Champignons, dazu Tagliatelle und Tomatensalat R | Gegrillte Hähnchenkeule Französischer Art auf Champignons und Silberzwiebeln, dazu Spätzle/ Kartoffeln und Salat | Apfelmilchreis mit Zucker/Zimt, zerlassener Butter und Erdbeeren V |
| Geschmorte Lammkeule Lorenz mit Zwiebeln und Karotten-Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln R | Schweineschnitzel mit Pommes frites und Zitronenecke ODER Zigeunerschnitzel mit Buttererbsen, Pommes frites oder Petersilienkartoffeln S | Mit Frischkäse gefülltes Rinderhacksteak mit Kräuterhollandaise, Tomaten-Maisgemüse, dazu Kartoffelrösti oder gebackene Kartoffelecken R |
| Bayrischer Fleischkäse mit süßem oder mittelscharfem Senf, dazu Bratkartoffeln und Weißkrautsalat S | Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree S | Vier Hefeklöße mit Heidelbeeren oder Buchteln mit Vanillesoße V |
| Gebackenes Flunderfilet mit Orangen-Chilimöhren und Kartoffel-Selleriepüree F | Geflügelfrikassee mit buntem Gemüse und Kurkuma Reis A | Rinderschmortopf mit Silberzwiebeln, Rosinen und Rotwein, dazu Blumenkohl und Petersilienkartoffeln A, R |
| Mediterranes Pfannengemüse mit Knoblauchmayonnaise und Rosmarinkartoffeln V | Zwei scharfe Kokospfinsen mit Sesam-Korianderdip und Gemüsesalat V | Gnocchi mit Basilikumsoße und Antipasti V |
| Deftiger Möhren-Kartoffeltopf mit Wiener Würstchen, dazu Brot oder Brötchen S, R | Gebatene Leber mit brauner Zwiebel, dazu Kartoffelpüree und Rotkohlsalat S, R | Eierkuchen mit Puderzucker und Apfelmus V |
| Mediterranes Wildschweinragout mit Balsamico und Backpflaumen, dazu Gnocchi A, R | Entenkeule mit Thymian-Orangensoße, dazu Mandelbroccoli und Kartoffelbällchen oder Kartoffeln | Rinderroulade gefüllt mit Tomate, Hirtenkäse und Rucola, dazu Mais-Porreerahmgemüse und Pommes Twister oder Kartoffeln R |
| Schweinesteak mit Würzfleisch gratiniert, dazu Erbsengemüse und Pommes frites oder Petersilienkartoffeln S | Paniertes Schollenfilet mit Tomatenragout und Kräuterris F | Champignonhähnchenkeule mit Broccoligemüse und Petersilienkartoffeln |
| Champignons im Backteig mit Kräuter-Quark-Dip, dazu Gemüse Couscous V | Rahmspinat mit Käse- oder Tomatenrührei, dazu Salzkartoffeln V, S | Vegetarische Paprikaschote in Rahmsauce, dazu Tomatenreis V |
| Lachspfanne mit asiatischem Gemüse und Sojasprossen, dazu Schwenkkartoffeln F | Rostbratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree S, R | Rinderbraten mit Rotkohl und Semmelknödeln S, R |
| Putenbrust mit Salbei und Schinken gefüllt auf Gemüsegnocchi S | Hähnchencurry auf grünen Nudeln | Pizza mit dreierlei Belag zur Wahl: Landschinken/ Caprese/Rucola-Parmesan-Pinienerne S |
| Spanferkelrollbraten mit Bayrisch Kraut und Majorankartoffeln S | Jägerschnitzel, dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln S, R | Gemischter Hackbraten mit Fingermöhren und Petersilienkartoffeln S, R |
| Gebackene Hähnchen-Nuggets, dazu Tomaten-Zucchini ragout und Farfalle | Zürischer Geschnetzeltes mit Broccoli-Karotten-Gemüse und Kräuterspätzle A, S, R | Schweinekotelett paniert, dazu Erbsen-Mais-Gemüse und Pommes Twister S |
| Bratkartoffeln mit Gazpacho - Quark und Möhren-rohkost | Makkaroni mit gebratener Jagdwurst, dazu Tomatensoße und Käse S, R | Italienisches Gemüserisotto mit kleinen Teigtaschen und Salat |
| Teufelsgulasch vom Rind und Schwein mit Paprikagemüse, dazu Kräuterspätzle A, S, R | Piccata vom Hähnchen mit Mandelbroccoli und kleinen Spritzkartoffeln R | Sächsischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen R |

Sa, 26.11., Mensa Siedepunkt:

Karottenrösti mit Ananas und Gouda gratiniert, Mango-Currysoße und Gemüseris (V)
 Schweinehaxe in Biersoße, Salzkartoffeln und Sauerkraut (A, S, R)



CLUB MENSA e. V.
 Reichenbachstraße 1, 01069 DD
 Telefon: 03 51/4 62 26 20
 www.clubmensa.de

Fr, 11.11., 22 Uhr**90er Fasching –**

Schrill, Bekloppt & Abgefahren!

Sa, 12.11., 22 Uhr**ALL TIME CLASSICS –**

Hits, Trends & Nice Price

Di, 15.11., 22 Uhr**nachtcafé on tour –**

Finest House & Black Music
 Mit DJ P.I.P, Live Vocals by Maxime, Live Trompete by Konrad Schreiter, bis 22.30 Uhr Eintritt frei, dann 3 €

Di, 22.11., 22 Uhr**ALL TIME CLASSICS –**

Hits, Trends & Nice Price

Fr, 25.11., 22 Uhr**BIRTHDAYPARTY –**

Novembergeburtstagskinder mit ihren 5 Freunden/Innen
 Eintritt frei + 1 Flasche Sekt gratis, Mixed Music

Sa, 26.11., 22 Uhr**ALL TIME CLASSICS –**

Hits, Trends & Nice Price



Brühlscher Garten, 01067 Dresden
 Telefon/Fax: 03 51/4 95 14 09
 club@baerenzwinger.de
 www.baerenzwinger.de

Di, 1.11.

19 Uhr Schwatz & Bier

20 Uhr **UEFA Championsleague****Mi, 2.11.**

19 Uhr Schwatz & Bier

20 Uhr **UEFA Championsleague****Do, 3.11., 19 Uhr**

Schwatz & Bier

Fr, 11.11., 11.11 Uhr**Bockbieranstich mit TSO****Sa, 12.11., 22 Uhr****Disco wo:anders****Di, 22.11.**

19 Uhr Schwatz & Bier

20 Uhr **UEFA Championsleague****Mi, 23.11.**

19 Uhr Schwatz & Bier

20 Uhr **UEFA Championsleague****So, 27.11., 18 Uhr****revival of 12 o'clock Party****Mo, 28.11., 20 Uhr****Tequila Party mit den Tequila Monstern**



Liebe Mensagäste, die sechs großen Mensen geben im Spiegel-Ei einen Überblick über ihr Angebot.

Das weitaus vielfältigere und breit gefächerte Speiseangebot aller zehn Mensen finden Sie nach wie vor auf der Website des Studentenwerks: www.studentenwerk-dresden.de/mensen/speiseplan, dort sind auch die aktuellen Preise angegeben.

| Mensa | Mo, 28.11. | Di, 29.11. |
|---|---|---|
| Neue Mensa Alte Mensa An der Ausgabe „fertig 1“ täglich Campus cooking - präsentiert von und mit Starkoch Kevin von Holt. Auflauf der Woche: Nudelgratin Bologneser Art Suppe der Woche: Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch | 3 Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt, dazu Kräutersoße, Mandelbroccoli und Tomatensalat V Hirschrolade mit Romanesco und Zapfenkroketten CC: Kräuterfrikadelle mit Zitronen-Remoulade und Pastasotto R Schweineschnitzel mit Cremechampignons und Pommes frites S Drei Kartoffel-Frischkäsetaschen mit buntem Gemüse V Köttbullar (Schwedische Hackfleischbällchen) mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Reis S, R Hähnchenbrustfilet Pompeji auf Tomatenspaghetti Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne, dazu Bratkartoffeln V Mozzarella-Sticks mit Tomaten-Dip, dazu Schwenkkartoffeln V Bratwurstgulasch mit Reis und Gurkensalat S, R Halbes Grillhähnchen mit bunter Gemüsemischung und Pommes frites Kasslerkammsteak mit Pfirsich und Käse überbacken, Erbsen-Maisgemüse und Kartoffelbällchen S Gebackene Kartoffeltasche mit Frischkäse, dazu Pfannengemüse und Salat V Linseneintopf mit Blutwurst und Brot oder Brötchen S Afrikanisches Putenrahmgeschnetzeltes mit Kräuterreis | Chili con Carne mit Buttermais und Kräuterreis A, R Hirschbraten in deftigem Pilzjus mit Kartoffelgratin CC: Hähnchenkeule auf Apfel-Zwiebelkompott und gebackene Kartoffelecken A Gebackenes Schollenfilet mit Karotten-Lauchgemüse, dazu gemischter Wildreis F Pilzschmarrn mit Schnittlauchrahm und Rote Bete Salat V Sächsische Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen, dazu Brot oder Brötchen S, R Gyros im Pfännchen mit Metaxasoße und Hirtenkäse gratiniert, dazu Fladenbrot und kleine Salatplatte A, S, R Rindersahnegulasch mit Rosenkohl und Kartoffelklößen oder Kartoffeln R Vegetarische Maultaschen auf Paprikakraut mit Reibekäse V Hacksteak mit Ei gefüllt, dazu Broccoligemüse und Schnittlauchkartoffeln S, R Geflügelgyros mit Tsatsiki im Fladenbrot, dazu bunter Weißkohlsalat Seelachsfilet in Ei-Zwiebelhülle gebraten, dazu Kartoffelpüree und Gurkensalat mit Dilljoghurt F Hacksteak Kroatia mit Scharfer Letschosoße und gebackenen Kartoffelecken mit Kräuter-Quarkdip S, R Gemüseschnitzel mit feiner Tomatenfüllung an mediterranem Kartoffelsalat Currywurst mit Pommes frites S, R |
| Reichenbachstraße Ausgabe Erdgeschoss Täglich bieten wir Ihnen in unserer Ausgabe im Erdgeschoss verschiedene Nudelsorten und Pastasößen zur freien Entnahme, sowie leckere Pizzen in zwei unterschiedlichen Größen an. | | |
| Mensologie | | |
| Siedepunkt Unsere Öffnungszeiten am Wochenende Samstag: 9 – 20 Uhr Mittagstisch 10.45 – 15 Uhr, Abendessen 16.30 – 19.45 Uhr Sonntag: Sonntagsbrunch 11 – 15 Uhr | | |
| Johannstadt | | |

A enthält Alkohol, F enthält Fisch, S enthält Schweinefleisch, R enthält Rindfleisch, V vegetarisch/ohne Fleisch

Studentenwerk präsentiert:

International Coffee Hour

Coffee & Co
for students for free

Max-Kade-Foyer
im WohnheimGutzkowstraße
Mittwoch von 16.30 – ca. 19 Uhr

9.11.

F.I.F.-Café:

Die International Coffee Hour mit den Family International Friends und Musik zum Selbermachen

16.11.

Sprachcafé:

„Sächsisch lernen mit faranto“

23.11.

Bastelcafé:

Adventliche Sterne – selbst gebaut

30.11.

Tiefer in die vorweihnachtlichen Traditionen geblickt

CLUB AQUARIUM

Studentenclub Aquarium e. V.
St. Petersburger Straße 21
01069 Dresden
Telefon: +49(0)351/4976670
www.club-aquarium.de

Di, 1.11.

Deutsch-Tschechische Kulturtag

Im Rahmen der 13. Tschechisch-Deutschen Kulturtag präsentieren wir euch die Electro/Indie/Shoegaze Band Nauzea Orchestra!
Beginn: 21 Uhr, Eintritt: frei

Do, 3.11.

Schnaps im Silbersee

Das Gitarre/Bratschen Duo begeistert mit Einfallsreichtum und buntem Stil. Natürlich im Sinne der Weltrettung.
Beginn 21 Uhr, Eintritt: frei

Mo, 7.11.

Faranto-Party

Schlagt euch die Nacht mit partywilligen deutschen und internationalen Studenten, guter Musik und leckeren Cocktails um die Ohren.
Beginn 21 Uhr, Eintritt: frei

Do, 17.11.

„Europa macht Schule“

Nutze die Chance einzigartige Erfahrungen zu machen und Projekte selbst zu gestalten – denn du bist Europa!
Beginn 20 Uhr, Eintritt: frei

Di, 22.11.

Trailhead

Der Singer/Songwriter braucht nicht mehr als eine Gitarre um mit seiner americana-folk Musik zu begeistern.
Beginn 21 Uhr, Eintritt: frei

Di, 29.11.

Musikquiz mit Tomalinho

Du bist eine wandelnde Jukebox? Kein Song, keine Band, die du nicht kennst? Dann mach mit und räum richtig ab!
Beginn 21 Uhr, Eintritt: frei

club novitatis

Club Novitatis. e. V.
Fritz-Löffler-Straße 12c
01069 Dresden
Telefon: 0351/4674845
www.novitatis.de

Mo, 7.11., ab 20 Uhr.

Fassbierabend

Bier vom Fass oder aus der Flasche ab 1,50 Euro

Di, 15.11., ab 21 Uhr

Tequila-Party

... direkt vor dem Buß- und Betttag!

jeden Mittwoch, ab 20 Uhr

Cuba-Libre-Abend

jeder Cuba für 2,50 Euro

jeden Sonntag, ab 20 Uhr

Tatort

gemeinsam live schauen ...



| Mi, 30.11. | | Do, 01.12. | | Fr, 02.12. | |
|--|---------|--|------|--|------|
| Seelachsfilet in Sesampanade mit Zitronenecke, dazu Kartoffelpüree und Salat | F | Hähnchenpfanne Hubertus mit Spätzle und Salat | S | Schinkenmakkaroni mit fruchtiger Tomatensoße und geriebenem Käse | S |
| Känguruhulasch mit Butterspätzle, dazu Salat | | Sauerbraten vom Hirsch mit Apfelrotkohl, Klößen oder Petersilienkartoffeln | | Wildbratwurst mit Pilzsoße und einem Kürbis-Kartoffelpüree | CC: |
| CC: Süßkartoffel-Quiche mit Chorizo | S | CC: Pannfisch Hamburg Style mit Senfsoße und lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat | | CC: Gefüllte Paprikaschote auf gebratenem Sultaninenreis | S, R |
| Gratinierte Hähnchenbrust auf Blattspinat mit Kartoffelbällchen | | Vier Quarkkälchen mit Zucker und Apfelmus | V | Schweinesteak mit Würzfleisch gratiniert, dazu Erbsen und Pommes frites | S |
| Apfel-Milchreis mit Zimtucker und Erdbeeren | V | Orientalische Gemüsepfanne mit Couscous und scharfer Joghurtsoße | V | Mit Tomate und Feta gratiniertes Tofusteak an Gemüserisotto und Salat | V |
| Panierte Ei-Sticks mit Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln | V | Hausgemachte Kartoffelpuffer mit Apfelmus | V | Pikante Schweinenierchen mit Kartoffelpüree und Rotkohlsalat | S |
| Lammbraten mit Rosmarinjus, dazu Prinzessbohnen und Herzoginkartoffeln oder Kartoffeln | | Rumpsteak mit Thymianbutter, dazu Kaiserschoten und gebackene Kartoffelspalten oder Kartoffeln | R | Hirschgulasch mit Sauerkirschen in Pfeffersoße, dazu Fagottini Ricotta | S |
| Putensteak mit Pfirsich und Käse gratiniert, dazu buntes Gemüse und Pommes frites oder Petersilienkartoffeln | | Apfelschmorbraten mit Ananasweinkraut, dazu Hefeknödel oder Kartoffeln | A, S | Geflügelrikassee mit Spargel und Champignons, dazu Kräuterreis | A, F |
| Grüner Bohneneintopf mit und ohne Rindfleisch, dazu Brot oder Brötchen | R | Gemüseschnitzel auf Ratatouillegemüse, dazu Kartoffelgratin | V | Makkaroniauflauf mit Tomaten-Basilikumsoße | V |
| Schweineschnitzel auf Rahmporree, dazu Pommes frites | S, R | Hühnerrikassee mit Buttererbsen und Reis | A | Grünkohl mit Kasslersteak und Salzkartoffeln | S |
| Ganze Forelle gebraten mit Orangen-Pfeffersoße, dazu Broccoli und Kartoffeln | F | Rinderhüfte Stroganow mit gegrillter Tomate und Kartoffelgratin | A, R | Thüringer Rostbrätel mit gebratenen Zwiebeln und Bratkartoffeln, dazu Gurkensalat | A, S |
| Chili sin carne, Lauchreis und Obst | V, A | Gebratene Hähnchenkeule mit einer Pilzsoße, Buttererbsen und Pommes frites | A | Vegetarische Maultaschen auf Paprikakraut | V |
| Rinderbraten Burgunder Art, Apfelrotkohl, Kartoffeln oder Kartoffelklöße | A, S, R | Saure Eier mit Fingermöhren und Petersilienkartoffeln | | Hausgemachte Rindsroulade mit Gurken-Zwiebelfüllung, dazu Speckbohnen, Salzkartoffeln oder Kartoffelklößen | S, R |
| Frühlingsrolle mit Wokgemüse und Mie Nudeln, dazu scharfe Mangosoße | | Schupfnudelpfanne mit Broccoli, Champignons, Mais, und Karotten, dazu Schnittlauchsoße | | Saccottini gefüllt mit Pesto Rosso und Rucola, dazu fruchtige Tomatensoße | |
| Chili con Carne mit Fladenbrot | A, S, R | Wildragout mit Kirschrotkohl und Haselnuss-spätzle | A | Zigeunersteak vom Schwein mit Buttererbsen und Kartoffel-Twister | S, R |

Sa, 03.12., Mensa Siedepunkt:

Valess-Schnitzel mit feiner Tomatenfüllung dazu, Ratatouillegemüse und Gnocchi (V)
Schmorripfchen, Sauerkraut, Bratkartoffeln mit Speck (S, R)

U niversitäts-
S port
Z entrum

Telefon: 0351/463-36291,
Fax: 0351/463-32621
E-Mail: Mathias.Donix@tu-dresden.de

Highlights**Sportspezifika**

Bewegung, Spiele und Sport in Familie
19.11., 10 Uhr, Halle III, Sportkomplex
Nöthnitzer Straße
Informationen: Dr. Sonja Triebe
Telefon: 0351/46335641
E-Mail: Sonja.Triebe@tu-dresden.de

Tanz

Tanzabend zum Üben
20.11., 20–22 Uhr, Halle III, Sportkomplex
Nöthnitzer Straße
Informationen: Dr. Sonja Triebe
Telefon: 0351/46335641
E-Mail: Sonja.Triebe@tu-dresden.de

Wanderungen

19.11., Moritzburger Teichgebiet
Informationen: <http://www.pm.studentenwerk-dresden.de>
E-Mail: pedibus.migrantes@web.de

Kellerklub GAG 18 e. V.
Fritz-Löffler-Straße 16
01069 Dresden
Telefon: 0351/4719085
www.gag18.de



Mi, 2.11.

Germanen-Stammtisch
Kneipenabend

Do, 3.11.

Kneipenabend

Fr, 4.11.

Mittelalterparty mit DJ Dark In Space

Mo, 7.11.

**Casino Royale–
Der GAG 18 Pokerabend**

Mi, 9.11.

Dresdner Linux User Group Treffen

Do, 10.11.

Kneipenabend

Fr, 11.11.

Gothic Rock–Party mit DJ Traumwerker

Mo, 14.11.

**Casino Royale–
Der GAG 18 Pokerabend**

Do, 17.11.

Kneipenabend

Fr, 18.11.

Bullet For My Valentine vs. Linkin Park
mit DJ Placebo-G-stört

Mo 21.11.

**Casino Royale–
Der GAG 18 Pokerabend**

Mi, 23.11.

Dresdner Linux User Group Treffen

Do, 24.11.

Kneipenabend

Fr, 25.11.

All Kinds Of Electro
mit Bloody und seinem G.punkt

Mo, 28.11.

**Casino Imperiale–
Das GAG 18 Pokerturnier**
Einschreibung bis 20.45 Uhr, Startgeld 3 €

Mi, 30.11.

Kneipenabend

Veranstaltungsbeginn:

Montag, Mittwoch, Donnerstag: 20 Uhr
Freitag: 21 Uhr

Eintritt:

Montag, Mittwoch, Donnerstag: frei
Freitag: Studenten 2 €, alle Anderen 3 €, vor 21.30 Uhr halber Preis**SPIEGEL-EI**www.studentenwerk-dresden.deerscheint monatlich als Beilage zur
Campus-Zeitung caz.**Herausgeber:**Studentenwerk Dresden,
Fritz-Löffler-Straße 18, 01069 Dresden
www.studentenwerk-dresden.de**Redaktion:**Dr. Heike Müller
Telefon: 0351/4697-529
Anja Buch
Telefon: 0351/4697-511
anja.buch@studentenwerk-dresden.de**Satz:**MediaVista KG,
Altlockwitz 19, 01257 Dresden
www.medivista-kg.de**Anzeigen:**Udo Lehner (verantw.),
Annett Schubert
Telefon: 0351/87627-40
Telefax: 0351/87627-99
spiegel-ei@mediavista-kg.de



Satt essen und Leute treffen – meet & eat vol. 4 wird am 26. November 2011 stattfinden

EXmatrikulationsamt.de veranstaltet meet & eat in Dresden, wie funktioniert's?



Um 18 Uhr beginnen in ganz Dresden Teams aus zwei bis drei Personen jeweils eine Vorspeise in der eigenen Küche zu kochen. Zu diesem ersten Gang kommen zwei andere Teams, die zufällig ausgelost werden, zum Essen vorbei. Danach machen sich die Teams auf den Weg zu ihren Hauptspeisen, die von (wieder anderen) Teams in deren Küchen zubereitet werden. Zum Schluss bereiten wieder andere Teams eine Nachspeise zu. Es sind also immer zwei Teams bei einem zu Gast.

Wo führt es hin?

Nach dem Essen treffen sich alle Teilnehmer im Studentenclub Aquarium, um den Abend bei der „After-Dinner-Party“ mit DJ T-Cool ausklingen zu lassen. Dort werden unter allen Teilnehmern zahlreiche Preise rund ums Essen verlost.

Wer kommt?

Ziel ist es, vor allem die neuen Dresdner Studenten zu erreichen, denn Sinn und Zweck der Veranstaltung ist es einerseits, ungewohnte neue



Studenten als Koch-Profis! Hier die Projektorganisatoren von eXma: Mandy Nicklisch und Markus Henke. Foto: eXma Amt

Leute kennen zu lernen und vielleicht neue Freundschaften zu knüpfen und andererseits die Begeisterung für das Kochen zu wecken.

Was muss man tun?

Für die Organisation müssen sich die Teilnehmer mit ihren Teams auf [eXmatrikulationsamt.de](http://www.exmatrikulationsamt.de) online anmelden. Nach dem Ende der Anmeldefrist werden die Teams optimal verteilt, damit sie nicht zu weit fahren müssen, um zu ihrem nächsten Gang zu kommen. Die Teams erhalten dann per E-Mail ihren Abendablaufplan, in dem alle wichtigen Daten stehen.

Wann beginnt der Anmeldezeitraum?

Ab 01.11.2011 und läuft dann drei Wochen.

Mehr Infos unter <http://www.exmatrikulationsamt.de/meetandeat>



Nur vom Studentenwerk:

Das Wohlfühlpaket

1. Für den Kopf

Die neue ZEIT CAMPUS November/Dezember 2011



JETZT
AUSGABE
6/2011

2. Für Frische

Mentos Route 36 Air Action



NEU!

36 zuckerfreie
Kaugummis

Alte Mensa
Mensa Bergstraße
Mensa
Reichenbachstraße
Mensa Zittau
Mensa Görlitz

Sonderangebot!

statt einzeln ~~4,00 €~~

nur **1,- €**

Studentenhaus Tusculum



Ein neues Geländer und die Terrassen-Begrünung setzen Akzente im Außengelände. Foto: Rainer Freckmann