

SPIEGEL-EI

www.studentenwerk-dresden.de



Das Studentenwerk wünscht
Fröhliche Weihnachten!
Merry Christmas!
Joyeux Noël!
Buon Natale!
Feliz Navidad!
Wesołych Swiat!
Prejeme Vam Vesele Vanoce!
Vasel Koleda!
Kellemes Karacsonyunnepek!
Boas Festas!
Vesele Vianoce!

Vom Umgang mit der Zeit



Zeit ist ein knappes Gut, umso wichtiger ist es für Studierende, sich mit dem Thema zu beschäftigen. Zu diesem und anderen Themen gibt die Psychosoziale Beratungsstelle des Studentenwerks Dresden eine neue Schriftenreihe heraus.

Seite 2

Weihnachten in den Mensen



Was wäre Weihnachten ohne Schlemmertage? Auch die Mensen tragen ihr Schärfelein bei und bieten an verschiedenen Tagen Ente & Co an.

Seite 3

... mit Mensa-Speiseplan
5. Dezember bis 7. Januar

Weiterhin
in dieser Ausgabe

Weihnachten in den Mensen ohne schlechtes Gewissen

Seite 3

Ein Tag im Internationalen Gästehaus

Seiten 4–5

Studieren mit Kind? Aber ja!

Seite 6

Fünf Fragen an...

Ausschreibung studentischer Sitze im Verwaltungsrat

Seite 7

Mensa-Speiseplan:
5. Dezember 2011 bis 6. Januar 2012

Seiten 8–15

24. Wettbewerb 2010: „Studium Digitale“ – Chancen und Risiken

Mensa Vital – Ein Projekt der Ostdeutschen Studentenwerke

Seite 16



Kurz & Knapp

Neuer Tagesrekord in den Mensen

Am Mittwoch, dem 2. November 2011, wurde ein neuer Tagesrekord in den Mensen des Studentenwerks Dresden aufgestellt: An diesem Tag wurden in den Mensen in Dresden, Tharandt, Zittau und Görlitz über 20.000 Essen an hungrige Studenten und Mitarbeiter ausgegeben.

Online-Umfrage zum Wohnheim-Bedarf – nur für Musik-Studenten!

Das Studentenwerk Dresden hat einen Online-Fragebogen zur Ermittlung des Wohnheim-Bedarfs von Studierenden der Hochschule für Musik Carl Maria von Weber Dresden entwickelt:

http://umfragen.studentenwerk-dresden.de/wohnen_2011_wettiner_platz/. Die Studenten der HfM sind ausdrücklich aufgefordert, sich zahlreich zu beteiligen, damit für zukünftige Studentengenerationen angemessener Wohnraum geplant werden kann.

Sprachförderung in der Kita

Seit 1. Oktober dieses Jahres arbeitet in der Kita Miniforscher des Studentenwerks Dresden eine Sprachberaterin. Durch die Internationalität der Kita gibt es eine Sprachenvielfalt, die ihresgleichen sucht – eine Herausforderung für die Pädagogin. Fünf Wochen lang begleitet sie jeweils eine der vier Krippengruppen im Tagesablauf. Dabei bestehen ihre Aufgaben darin, die sprachliche Entwicklung aller 1- bis 3-Jährigen zu beobachten und zu dokumentieren, Sprachförderung anzubieten und das Team der Erzieherinnen zum Thema Sprachförderung zu beraten.

Mensologie verkauft Kräppelchen für guten Zweck

In der Mensologie wird der Weihnachtsgedanke aufgegriffen: Vom 5. bis 12. Dezember werden im Foyer der Mensologie hausgebackene Kräppelchen verkauft. Der Erlös kommt den Kindern der Einrichtung „Sonnenstrahl e.V.“ zu Gute. Auch selbstgebackener Stollen wird während der Adventszeit angeboten. Weihnachtsmenüs: Am 14. Dezember bieten die Köche Entenkeule mit Preiselbeerrotkohl und gebutterten Klößen an und am 20. Dezember gibt es Entenbrust mit Lebkuchenkruste und Balsamico-Schalottenjus, dazu Couscous mit Nüssen und Dörrobst.

Vom Umgang mit der Zeit

Die Psychosoziale Beratungsstelle (PSB) des Studentenwerks Dresden hat eine Schriftenreihe aufgelegt, die in lockerer Folge Ergebnisse von Diplomarbeiten vorstellt. Die ersten beiden Ausgaben handeln vom Umgang mit der Zeit und von den Informations- und Beratungsbedürfnissen studentischer Eltern.

Zeit ist ein knappes Gut, umso wichtiger ist es für Studierende, sich mit dem Thema zu beschäftigen. „Es ist eine lebenslange Aufgabe, den Umgang mit der Zeit zu lernen. Insbesondere Studierende lernen, sich an die zeitlichen Rahmenbedingungen der Hochschule anzupassen und müssen gleichzeitig ihr Studium individuell gestalten. Daher sind Studierende häufig mit der Thematik ‚Zeit‘ konfrontiert.“, schreibt Anne Dawidczak in ihrer Diplomarbeit. Die Leiterin der Psychosozialen Beratungsstelle des Studentenwerks, Dr. Sabine Stiehler, hat diese Arbeit betreut und fand das Thema so wichtig, dass sie es nun einer breiten Öffentlichkeit zugänglich macht.

Auch die Diplomarbeit von Annette Peukert ist für einen bestimmten Teil der Studentenschaft sehr wichtig: Für Studierende mit Kind. Annette Peukert beschäftigte sich mit den Informations- und Beratungsbedürfnissen studentischer Eltern.

„Beratung für diese Klientel variiert von alltäglicher Hilfe über Begleitung bis hin zu formalisierten Beratungsangeboten mit entspre-

chenden Settings. ... Angebote müssen der Lebenswelt und den Bedürfnissen derer entsprechen, für die sie konzipiert werden. Dies verlangt nach Flexibilität und Kreativität in der Arbeitsgestaltung und unterliegt Beschränkungen in personeller, zeitlicher und finanzieller Hinsicht.“, schreibt Annette Peukert. Dem ist nichts hinzuzufügen, aber Kraft seines Credo „Zusammen. Wirken.“ kann das Studentenwerk hier ansetzen und die Kinder- (und Eltern-)betreuungsangebote so flexibel wie möglich gestalten.

Weitere Veröffentlichungen von Diplomarbeiten werden folgen, denn es zieht immer wieder Pädagogik- und Psychologie-Studenten in die Beratungsstelle, um dort ein Thema für ihre Abschlussarbeit zu finden. „Idealerweise sind die Broschüren Handlungsanleitungen für andere Studentenwerke, die auf dem Gebiet der Psychosozialen Beratung oder zu ähnlichen Themen wirksam werden wollen. Selbst wenn wir nur Impulsgeber sind – der Nutzen für die Studierenden ist unbestritten.“, bemerkt Dr. Stiehler.

Anlässlich des zweiten Geburtstages der PSB im Studentenwerk Dresden freut es Sabine Stiehler, dass ‚ihre‘ Angebote so gut angenommen werden: „Es zeigt aber auch, dass der Bedarf unter den Studierenden ständig steigt, wofür es viele Gründe gibt. Die Studenten sind immer jünger, studieren schneller und befinden sich unter einem immensen Druck – von Seiten der Uni, manchmal der Eltern, der Arbeitswelt, die sie erwartet. Darauf reagiert jeder anders. Wir sind besonders froh, wenn wir schon präventiv wirksam werden können, z. B. mit den Kursen ‚Fit für die Prüfung‘ oder ‚Zeitmanagement‘.“

Näheres dazu unter: <http://www.studentenwerk-dresden.de/soziales/kurse.html>



Kontakt:

Studentenwerk Dresden
Fritz-Löffler-Straße 18 (Eingang unten rechts)
01069 Dresden
Telefon: 0351 4697-699
<http://www.studentenwerk-dresden.de/soziales/psychosoziale-beratung.html>
E-Mail: psb@studentenwerk-dresden.de
Offene Sprechstunde:
Dienstag 10–11 Uhr
Donnerstag 13–14 Uhr

Weihnachten in den Mensen

Was wäre Weihnachten ohne Schlemmertage? Auch die Mensen tragen ihr Schärfflein bei und bieten an verschiedenen Tagen Ente & Co an. Eine Auswahl.

Alte Mensa: Auf dem alljährlichen Weihnachtsmarkt vom 05.12. – 16.12. bietet die Alte Mensa leckere gebrannte Mandeln und Nüsse, Glühwein, Glühmost und Lindt-Pralinen an. Am Info-Point werden die Gäste vom 05.12. – 09.12. mit herrlich duftenden Kräppelchen und Glühwein verführt und vom 13.12. – 15.12. gibt es hier Weihnachtssofteis mit Chutney. Weihnachtliche Gourmet-Angebote:

- 16.12. Weihnachts-Schmarrn mit Mandeln, Nüssen, Rosinen und Zimt-Pflaumen
- 19.12. Schweinefilet mit Lebkuchenjus, Rosenkohl und Kartoffel-Selleriepüree
- 20.12. Hirschragout winterliche Art mit Äpfeln, Champignons und Preiselbeeren an Spätzle
- 21.12. Glühweinbraten vom Rind mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Im neuen Jahr öffnet die Alte Mensa am 03.01.2012

Neue Mensa: Am 14.12. ist wieder Veggi-Tag, am 15.12. ist großes Entenkeulenessen an-



gesagt. Am 02.01. und 03.01. ist wieder Start mit kleiner Besetzung (Topf & Pfanne, Schnittzel & Co., Fit & Vital) und ab 04.01. wird wieder regulär geöffnet.

Mensa Reichenbachstraße: Um die vorweihnachtliche Stimmung etwas anzuheizen, bietet die Mensa täglich Glühwein für 1,25 Euro und liebevoll dekorierte Weihnachtskekse aus der eigenen Bäckerei für 1,50 Euro am Servicepunkt an. Das Weihnachtsessen wird es am 15.12. geben: Gebratene Entenkeule mit Apfelrotkohl, dazu Kartoffelklöße oder Kartoffeln oder Kaninchenkeule mit Rosmarinsoße, dazu Rosenkohl und Herzoginkartoffeln. Die Mensa Reichenbachstraße öffnet im Jahr 2011 am Dienstag, 20.12., das letzte Mal ihre Türen.

Mensa Siedepunkt: Am 07.12. bietet die Men-

sa Entenkeule mit Klößen und Rotkohl und am 14.12. Hirschgulasch mit Kroketten und Rosenkohl an. Ab dem 05.12. erwartet die Gäste zusätzlich Glühwein, gebrannte Mandeln und verschiedene weihnachtliche Süßwaren und Muffins. Im Dezember hat die Mensa Siedepunkt bis zum 21.12. geöffnet, bis einschließlich 20.12. bis 20 Uhr, am 21.12. bis 15 Uhr.

Achtung, SLUB-Besucher: Die **Bib Lounge** hat am 22.12. von 9 bis 17 Uhr geöffnet, am 23.12. von 9 bis 16 Uhr, vom 27.12. – 29.12. von 11 bis 16 Uhr und am 30.12. von 11 bis 15 Uhr geöffnet.

Mensa TellerRandt: Weihnachtssessen hier am 20.12. – Geschmorte Entenkeule mit Apfelrotkohl oder Rosenkohl und Kartoffelklößen.

Mensa Zittau: Hier gibt es am 07.12. Gebratene Entenkeule mit Apfelrotkohl und hausgemachten Klößen und am 14.12. steht Gespickter Hirschbraten mit Preiselbeerbirne, dazu Bohnenbündchen und Hefeknödel auf dem Speiseplan.

Weihnachtsferien in den Mensen:

Irgendwann muss auch der beste Koch mal zu Hause den Tannenbaum schmücken und die Ente füllen: Die Mensen sind bis zum 21.12. regulär geöffnet, danach sind Weihnachtsferien... Alle Mensen schließen vom 22.12.2011 – 01.01.2012., am 02. und 03.01.2012 sind z. B. Mensa Reichenbachstraße und Neue Mensa wieder geöffnet, ab 04.01. läuft alles wieder regulär.

Weihnachtsbraten in den Mensen ohne schlechtes Gewissen

Wie jedes Jahr möchte das Studentenwerk Dresden auch in diesem Jahr wieder verschiedene „Weihnachtssessen“ anbieten.

Dabei verzichten wir aber auf Geflügel aus lebend Rupf- und Stopfleberproduktion. Das „Stopfen“ der Gänse und Enten, bei dem die Tiere mit einem Trichter in Hals oder Magen gemästet werden, ist Tierquälerei. Dennoch sind sehr viele dieser „gestopften“ Tiere auch in Deutschland auf dem Markt erhältlich, obwohl hier die Stopfmast verboten ist. Für die Daunenindustrie werden die Tiere während ihres ohnehin kurzen Lebens 2–3-mal lebendig gerupft. Wenn danach nicht mehr genug Federn nachwachsen, werden sie

geschlachtet und landen meist als Weihnachtsbraten auf dem Teller des unwissenden Verbrauchers.

Um auf solche tierquälerischen Methoden zu verzichten, hat das Studentenwerk Dresden seine Lieferanten verpflichtet, ausschließlich Gänse und Enten anzubieten, die nicht auf diese grausame Art und Weise gezüchtet wurden.

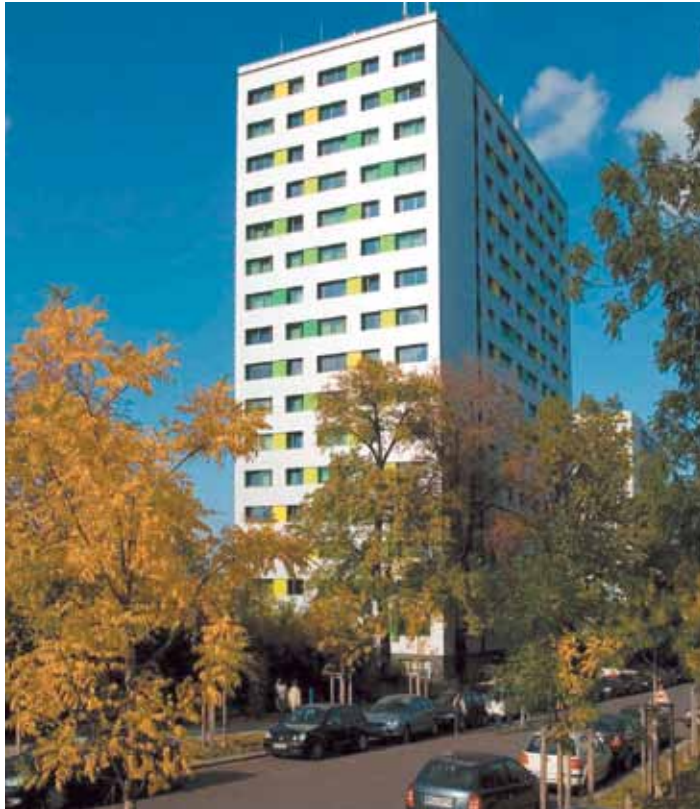
Leider übersteigen Gänsekeulen aus artgerechter Haltung den finanziellen Rahmen. Aber wir bieten Ihnen Entenbraten an, die frei von lebend Rupf- und Stopfleberproduktion sind, sodass Sie Ihren Weihnachtsbraten in den Dresdner Mensen OHNE schlechtes Ge-



wissen genießen können.

Guten Appetit wünscht ihr Team der Hochschulgastronomie.

Ein Tag im Internationalen Gästehaus



Auch von außen ein Schmuckstück – Das Internationale Gästehaus auf der Hochschulstraße 50.

„Wo ich meinen Hut hingäng’ – da ist mein Zuhause“ hat vor Zeiten Udo Lindenberg gesungen – dieser Song könnte auch als Credo für das Internationale Gästehaus (IGH) herhalten.

Ob kurzfristige Übernachtung oder Aufenthalte bis zu maximal drei Monaten – mit dem IGH bietet das Studentenwerk Dresden eine ansprechende Alternative zu teuren Hotels oder überbuchten Pensionen. Das umfassend modernisierte Gästehaus – Eröffnung war im Juni 2006 – befindet sich direkt am Campus der Universität und unweit der Hochschule für Technik und Wirtschaft Dresden. In nur wenigen Minuten erreicht man den Dresdner Hauptbahnhof und das Stadtzentrum. Auch im ‚Startbonbon für Erstsemester‘ ist das Gästehaus seit einigen Jahren vertreten. Die Idee dahinter: Erstsemesterstudenten laden ihre Eltern zum Besuch ihres Studienortes ein und die Eltern nutzen die Gelegenheit für einen ausführlichen Bummel durch den neuen Lebensmittelpunkt ihres Filius’. In diesem Semester nutzten den Gutschein bisher 18 Personen mit insgesamt 64 Übernachtungen. Im Dezember gab es leider keine freien Zimmer mehr, so dass weitere Elternbesuche aufs neue Jahr verschoben werden mussten.

Gute Sicht



Blick aus dem Ostfenster – Zimmer mit Aussicht.



Vom Hochhaus aus schaut man bis ins Stadtzentrum.



Ein Punkt löste immer wieder kritische Anmerkungen aus: Die kahlen Wände in den Zimmern. Hierfür wurde Abhilfe geschaffen: Etwa 160 Kunstwerke der Künstlerin Imke Jörns wurden angeschafft. Sie stellen in ironischer und manchmal polarisierender Weise einen kleinen vergoldeten Indianer vor Dresdner Stadtansichten dar.



Das Team

Das Team des Internationalen Gästehauses besteht aus Hans Joachim Lange, Kerstin Schröter, Joachim Braun, den drei Servicekräften Brigitte Bosdorf, Petra Stark und Grit Ebert sowie dem Hausmeister Uwe Fücke.

Kerstin Schröter bei der Arbeit. Sie ist für alle Anfragen zuständig, bucht um, aus und ein, reserviert, storniert und berechnet.



Der Morgen sollte mit einem guten Frühstück beginnen ... im IGH ist dafür Anja Lachmann zuständig, Mitarbeiterin im Geschäftsbereich Hochschulgastronomie.



Immer viel zu tun. Hausmeister Fücke sorgt dafür, dass im Haus alles „rund läuft“ und führt kleinere Reparaturen selbst durch.

Wenn es Abend wird ...

... gehen die Lichter noch lange nicht aus im IGH. Viele Gäste arbeiten bis spät in die Nacht und so bietet das Hochhaus mit seinen hell erleuchteten Fenstern einen imposanten Anblick, wenn man vom Campus aus in die Innenstadt fährt.





Studieren mit Kind? Aber ja!

Im letzten SPIEGEL-EI stellten wir das Campus-Nest vor, die Kurzzeitbetreuung des Studentenwerks. Heute informieren wir über das Campusbüro Uni mit Kind – DIE zentrale Anlaufstelle für Familien an den Dresdner Hochschulen. Sechs Fragen an Manuela Lang, Leiterin des Campusbüro Uni mit Kind (kurz: CaBü).

Warum wurde das Campusbüro 2007 gegründet?

Anfang 2007 wurde das Campusbüro Uni mit Kind im Rahmen der Initiative „Uni mit Kind“ gemeinsam von Studentenwerk Dresden und Technischer Universität Dresden gegründet. Vor allem in der Gründungsphase waren auch engagierte studentische Eltern ganz aktiv an der Etablierung des CaBü beteiligt. Zeitgleich hat die Universität mit der Zertifizierung „audit familiengerechte hochschule®“ begonnen. Das Zertifikat zeichnet die TU seit Juni 2007 als familien- und geschlechtergerechte Hochschulen aus.

Wächst die Anzahl der Studierenden mit Kind?

Aus der Regionalauswertung der 19. Sozialerhebung des DSW 2009 für Dresden wurde ein prozentualer Anteil von 6,4 Prozent ermittelt. Dieser Wert liegt über dem Bundesdurchschnitt (5 Prozent), aber unter dem Wert Sachsens (7 Prozent).

Das CaBü ist eine Einrichtung von TU und Studentenwerk – heißt das, dass Sie auch Studie-



Eine schöne Tradition im Campusbüro: Das Familienfrühstück.

rende anderer Hochschule beraten?

Wir beraten Studierende aller Hochschulen in Dresden, Zittau und Görlitz.

Hinzu gekommen ist aber auch die Beratung von HochschulmitarbeiterInnen der TU Dresden.

Wie sieht die Unterstützung von TUD und Studentenwerk konkret aus?

In einer Kooperationsvereinbarung zwischen TUD und Studentenwerk werden personelle und finanzielle Grundlagen für das Campusbüro festgehalten. Vom Studentenwerk werden die Personalkosten für die Büroleitung, eine Honorarkraft und die Tutorate für studentisches Ehrenamt getragen. Die TUD finanziert zwei wissenschaftliche Hilfskräfte und studentische Hilfskräfte für spezifische Projekte. Die Räumlichkeiten werden uns von der TUD zur Verfügung gestellt, ebenso werden die Sachkosten weitestgehend von der TUD getragen. Darüber hinaus unterstützt das Studentenwerk die Familien am Campus mit der Schwangerenbeihilfe, Kinderbetreuung und Kinderportionen in der Mensa.

Mit welchen Einrichtungen arbeiten Sie noch zusammen?

- Stura der TUD, Referentin „Studieren mit Kind“
- Fachanwalt für Sozialrecht bei juristischen Fragestellungen
- Schwangerenberatungsstellen in Dresden

Angenommen, eine Studentin im Bachelor-Studium wird im 5. Semester schwanger. Was raten Sie? Urlaubssemester nehmen und da-

nach in Ruhe zu Ende studieren oder Studium ohne Pause durchziehen?

Eine solche Frage ist so einfach nicht zu beantworten, denn der Sachverhalt ist sehr komplex. Wir verstehen unser Beratungsangebot nicht im Sinne von „Rat geben“, sondern erarbeiten mit dem Klienten gemeinsam eine individuelle Lösung für die jeweilige Lebenssituation. Bei dem Beispiel hier spielt es eine große Rolle, wie die Studentin ihr Studium finanziert, wie sich insgesamt die Lebenssituation (Alleinerziehung, Möglichkeit und/oder Wunsch nach Kinderbetreuung) darstellt und welche Prioritäten die Studentin selbst setzt. Insgesamt erhöht ein Studium mit Kind die Komplexität der zu beachtenden Rahmenbedingungen, so dass z. B. die Finanzierung mitunter eine Herausforderung darstellen kann. Weiter Infos: <http://kinder.studentenwerk-dresden.de>

Weihnachten im Campusbüro Uni mit Kind

Weihnachtscafé und Schmökern am 07.12.2011 von 16–18 Uhr

Weihnachtsgeschichten lesen – im Campusbüro Uni mit Kind findet zur Einstimmung auf das Weihnachtsfest ein „Weihnachtsallerlei“ statt.

Hierzu laden wir alle Campusfamilien ein.

Zur Raumplanung bitten wir um Anmeldung mit Angabe des Alters Ihres Kindes unter:

campusbuero@tu-dresden.de

Manuela Lang

Büroleitung

Campusbüro Uni mit Kind

Kooperationseinrichtung von Studentenwerk und Technischer Universität Dresden Verwaltungsgebäude 1

George-Bähr-Straße 1b

01069 Dresden

Telefon: +49 (351) 463-32666

Öffnungszeiten im Semester

(10.10.2011 – 03.02.2012)

Mo, Mi, Do 9–16 Uhr, Di 9–18.30 Uhr,

Fr 9–14 Uhr

Fünf Fragen an ...

Alice Benad, zur Zeit Praktikantin im Geschäftsbereich Studienfinanzierung im Studentenwerk Dresden

SPIEGEL-EI: Sind Sie Dresdnerin?

A. B.: Ich bin in Hoyerswerda geboren, aber in Dresden aufgewachsen und dann habe ich die hiesige Uni als Studienort gewählt. Im Augenblick absolviere ich gerade ein Praktikum im Geschäftsbereich Studienfinanzierung des Studentenwerks Dresden. Die Bearbeitung der BAföG-Anträge für das WS 2011/2012 läuft auf Hochtouren.

SPIEGEL-EI: Wie finden Sie Dresden als Studienort und als Wohnort?

A. B.: Ich finde, man kann in Dresden beides gut verbinden. Die Uni bietet mir viele Möglichkeiten – auch wenn meine Kommilitonen und ich die ersten Absolventen des Masterstudiengangs Wirtschaftsrecht sein werden, bin ich doch ganz zufrieden mit der Auswahl



Alice Benad während ihres Praktikums im Geschäftsbereich Studienfinanzierung.

der Vorlesungen und der Verbindung zur Praxis. Wir hatten schon Vertreter großer Firmen, aus Notariaten und juristischen Abteilungen da. Und über den Wohnort Dresden kommen sogar meine Kommilitonen aus den alten Bundesländern ins Schwärmen.

SPIEGEL-EI: Gehen Sie in oft die Mensa?

A. B.: Ich bevorzuge eher die Cafeteria in der Mensa Bergstraße – mein absoluter Favorit dort

sind der Milchkaffee und der Obstsalat! Die Mensa Bergstraße wird oft unterschätzt, dabei hat sie soviel 80-er-Jahre-Charme! Und in den vielen Semestern, die ich die Mensa jetzt kenne, hat sich der Service enorm verbessert. Den Mensafrauen kommt kein unfreundliches Wort mehr über die Lippen, das war mal anders! Hut ab, die Mensa ist im Service-Zeitalter angekommen.

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

A. B.: Nein, diesbezüglich bin ich wunschfrei. Aber für die Studierenden, die jetzt ihr Studium beginnen, könnte das Studentenwerk für seine vielen Angebote, die es neben den Mensen, den Wohnheimen und dem Geschäftsbereich Studienfinanzierung hat, noch mehr Werbung machen. Kaum einer meiner Kommilitonen weiß, dass es im Studentenwerk auch eine Psychosoziale Beratungsstelle, eine Sozialberatung und eine Rechtsberatung gibt!

SPIEGEL-EI: Danke für das Gespräch, wir werden diesen ‚Wunsch‘ weitergeben.

Ausschreibung studentischer Sitze im Verwaltungsrat

Zum 01. Januar 2012 sind die studentischen Sitze im Verwaltungsrat des Studentenwerks Dresden neu zu besetzen

Im Verwaltungsrat des Studentenwerks Dresden arbeiten Vertreter der Studierenden und der Hochschulen paritätisch und ehrenamtlich. Der Verwaltungsrat des Studentenwerks setzt sich aus 13 Mitgliedern (zehn mit beschließender und drei mit beratender Stimme) zusammen, fünf Mitglieder sind Studierende. Der Verwaltungsrat entscheidet über alle grundsätzlichen Fragen: den Wirtschaftsplan, den Erlass und die Änderung der Satzung und der Beitragsordnung, die Benutzungsordnungen, die Bestimmung des Wirtschaftsprüfers. Die neue Amtszeit des Verwaltungsrates läuft vom 01. Januar 2012 bis 31. Dezember 2013. Zum 01. Januar 2012 sind drei studentische Sitze im Verwaltungsrat des Studentenwerks

für die Studierendenschaft der TU Dresden neu zu besetzen.

Vorraussetzung ist, dass der oder die BewerberIN an der TU Dresden studiert. Wünschenswert wären Erfahrungen/Interesse an den Abläufen von Hochschule/n und dem Studentenwerk, betriebswirtschaftliche Kenntnisse sind natürlich von Vorteil.

Die Ausschreibung läuft seit Mitte November und dauert noch bis zum 9. Dezember. Die Tätigkeitsbeschreibungen können im Internet unter www.stura.tu-dresden.de nachgelesen werden. Fragen bitte per E-Mail an den Referenten Struktur (struktur@stura.tu-dresden.de) und Bewerbungen an den Sitzungsvorstand ([situngsleitung@stura.tu-dresden.de](mailto:sitzungsleitung@stura.tu-dresden.de)) schicken oder persönlich zu den Sprechzeiten (<http://www.stura.tu-dresden.de/service>) im StuRa abgeben.

Sitz: Haus der Jugend, George-Bähr-Straße 1e, 01069 Dresden
TU-Kerngelände, Verwaltungsgebäude 2

Telefon: +49 351 463-32042/32043
Fax: +49 351 463-33949/34714
E-Mail: stura@stura.tu-dresden.de

Der Studentenrat der Hochschule für Technik und Wirtschaft Dresden hat bereits seinen neuen Vertreter für die kommende Amtszeit im Verwaltungsrat gewählt. Einstimmig wurde das langjährige StuRa-Mitglied Denny Meirich in der Sitzung vom 22.11.2011 in den Verwaltungsrat des Studentenwerks gewählt. Auch der Studentenrat der Hochschule Zittau-Görlitz hat einen Sitz im Verwaltungsrat des Studentenwerks. Die Ausschreibung läuft hier noch bis 13.12.2011. Eine Abstimmung wird mit allen Bewerbern im StuRa durchgeführt. Interessierte StudentINNen sollen sich beim Stura der Hochschule melden.

Sprechzeiten: Di 9.30 – 12.30 Uhr und 13.30 – 16:30 Uhr (andere nach Absprache per E-Mail)
E-Mail: stura@hs-zigr.de
Telefon: 03583 611391



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, 05.12.	Di, 06.12.
Neue Mensa  Alte Mensa Weihnachtsmarkt im Foyer Bärengarten mit gebrannten Mandeln, Glühmost und Pralinen	Radeberger Braumeisterfleisch mit Sauerkraut, dazu Semmelknödel oder Petersilienkartoffeln A, S, R Hähnchenbrust Kreolisch mit Broccoli und Schwenkkartoffeln Soljanka mit saurer Sahne, dazu Brötchen oder Brot S, R Rindergeschnetzeltes mit rote Bete, Gewürzgurke und Rotwein , dazu Rosenkohl und Petersilienkartoffeln A, R Vegetarische Köttbullar mit Letschosoße, Schwarzwurzel-Karottengemüse und Kartoffelpüree V	Limetten-Spaghetti mit Champignons und grünen Erbsen, dazu Salat Grillteller mit verschiedenen Steaks, Grillwürstchen und Cevapcici, Pommes frites und Tsatsiki, dazu Salat S, R Krautnudeln mit Salami , dazu Salat S, R Schweinsrückenbraten mit Gorgonzola-Rotweinsauce, dazu Prinzessbohnen und Hefeknödel oder Petersilienkartoffeln A, S, R Paprikapfanne mit Ingwer und Bambus an Curryreis und buntem Salat V
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.	Frikadelle vom Schwein, dazu Rahmporree und Petersilienkartoffeln S Provenzalisches Rindergeschnetzeltes, dazu Kartoffelplätzchen A, S, R Rösttoppers gefüllt mit Frischkäse, dazu Dillrahmsauce und kleine Gemüseplatte V	Deftige Krautnudeln mit Salami S, R Hähnchenbrust mit Blattspinat und Hirtenkäse gratiniert, dazu Sahneseife und Tomatenreis Seelachs im Backteig mit Tomatensoße, dazu Broccoli und Petersilienkartoffeln F
Mensologie 	Chili con carne mit Petersilienreis und Salat A, R Gemüselasagne mit Bärlauchsoße V Schweinesteak Strindberg mit Erbsen-Tomaten-gemüse, dazu Pommes frites S, R	Zwei Eier in Senfsoße, dazu Schnittlauchkartoffeln und Möhrensalat V Gedünsteter Kabeljau in Limetten-Dillsoße, dazu Kohlrabi-Erbsengemüse und Kartoffelpüree A, F Südafrikanische Geflügelpfanne mit Banane und Curry, dazu grüner Couscous
Siedepunkt 	Kräuterquark mit Butter, Leberwurst und Petersilienkartoffeln S Gebratene Rinderleber mit braunen Zwiebeln, Kartoffelpüree und Bohnensalat R	Matjesfilet nach Hausfrauen Art und Petersilienkartoffeln F Fleischspieß mit scharfer Letschosoße, Buttererbsen und Reis S
Johannstadt	Blumenkohl-Kartoffel-Curry-Gratin mit Heidelbeerquark V Kohlroulade mit Schmorkraut und Kümmelkartoffeln S, R	Hausgemachtes Ratatouillegemüse mit Buntem Bulgur V Ungarischer Rindergulasch mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln R

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

Noch bis 15. Dezember – Online-Umfrage zur Kundenzufriedenheit bei der Studienfinanzierung

BAföG gut, alles gut? Nehmen Sie an unserer Online-Umfrage zur Studienfinanzierung unter https://umfragen.studentenwerk-dresden.de/finanzierung_2011/ teil und bewerten Sie den Service des Geschäftsbereiches Studienfinanzierung.

Das Studentenwerk Dresden möchte sich an den Wünschen seiner Kunden orientieren und die Dienstleistungen weiter verbessern. Regel-

mäßige Umfragen dienen dazu, die Kundenzufriedenheit zu ermitteln und daraus Maßnahmen für Veränderungen abzuleiten. In diesem Jahr wurden bereits die Online-Umfragen für den Fachbereich Internationales und den Geschäftsbereich Hochschulgastronomie durchgeführt. Beide Umfragen fanden große Resonanz. Das Thema „Studienfinanzierung“ bewegt sicher besonders viele Studierende. Welche Erfahrungen haben Sie bei der BAföG-Antragstellung bzw. bei der Vermittlung des KfW-Studienkredits gewonnen? Wie wurden Sie als „Kunde“ im Geschäftsbereich Studienfinanzierung aufgenommen und betreut? Wichtig ist uns vor allem auch die Bewertung

folgender Qualitätsparameter:

- Dauer der Wartezeit vor der Beratung
 - Telefonische Erreichbarkeit, Auftreten, Freundlichkeit und Fachkompetenz der Sachbearbeiterinnen
 - Verständlichkeit der Beratung
 - Eindruck, ob versucht wurde, den Anspruch optimal zu realisieren
 - Bearbeitungszeitraum von der Antragstellung bis zum Bescheid
- Natürlich haben Sie auch die Möglichkeit, weitere Hinweise unter „Gut finde ich“ oder „Verbesserungswürdig finde ich“ zu geben. Wir wünschen uns zahlreiche Anregungen und danken Ihnen schon jetzt für Ihre Mitwirkung!

Dr. Heike Müller



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, 12.12.	Di, 13.12.
Neue Mensa  Alte Mensa Weihnachtsmarkt im Foyer Bärengarten mit gebrannten Mandeln, Glühmost und Pralinen	Düsseldorfer Senffleisch mit Spätzle oder Semmelknödeln R, A Kasslersteak mit Pfirsich und Käse überbacken, dazu Pommes frites oder Herzoginkartoffeln und Salat S Hackbraten von Rind und Schwein mit Paprikasoße und bunten Spirelli S, R Szegediner Gulasch mit Hefeknödeln oder Petersilienkartoffeln S Gemüseschnitzel mit Chili-Lauchsoße, buntem Gemüse und Kartoffelpüree V	Paprikaschote gefüllt mit Schweinefleisch und Hirtenkäse, dazu eine fruchtige Tomatensoße, Kurkumareis und bunter Salat S, R Schweinefilet in Zwiebelkruste mit Buttererbsen, Herzoginkartoffeln oder Petersilienkartoffeln S Deftiges Bratwurstgyros mit Tomatenreis und Weißkrautsalat S, R Hähnchenkeule mit Geflügelsauce, dazu Schwarzwurzel-Karottengemüse und Kartoffeln Grüner Spargel mit Rote Bete-Dip, Kräuterkartoffeln und Salat V
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.	Königsberger Klopse mit Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Möhrensalat S, R, F Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Mozzarella gratiniert, dazu Sahnsoße und Kartoffel-Zucchini-Pfanne Backfrischkäse mit Mango-Dip, dazu Bratkartoffeln V	Jägerschnitzel mit buntem Gemüse, dazu Kartoffelpüree S Gebratenes Schollenfilet mit Chili und Knoblauch mariniert, dazu Ratatouille und Thymianreis A, F Böhmisches Rindergulasch, dazu Weinkraut und Hefeknödel oder Kartoffeln A, S, R
Mensologie 	Blumenkohl-Broccoliauflauf mit Käsesoße und Schwenkkartoffeln V Currywurst mit Pommes frites S Gebratenes Rinderhüftsteak auf Pfeffersoße, dazu Zucchini-Rüben-Gemüse und Pestognocchi R	Spaghetti Bolognese mit geriebenem Parmesan S Broccolinuggets mit Karottensoße, dazu Kartoffelgratin und kleiner Salat V Geschnitztes Szechuan mit Reismudeln aus dem Wok S
Siedepunkt 	Gebratenes Kammsteak mit Salami, Lauch, Hirtenkäse Ragout, Tsatsiki, Amazing fries und Rotkohlsalat S, R Kartoffel-Bohnenaufbau, frisches Obst V	Gebratenes Seehechtfilet mit Dijon-Senfsoße, Fingermöhren und Schwenkkartoffeln F Canneloni mit Spinatfüllung, Gorgonzolasoße und Möhren-Ananas-Salat V, A
Johannstadt	Zwei gekochte Eier in Senfsoße mit Fingermöhren und Schwenkkartoffeln V Schupfnudel-Putenbrustpfanne mit Gemüse R	Ungarischer Kesselgulasch mit buntem Gemüse und Kartoffelwürfeln, dazu Brot S Geschmorte Entenkeule an Orangensoße mit Blaukraut und Kartoffelklößen

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

Erste WG-Soap für den Hörfunk



Das Dresdner CampusRadio und die Bühne – das Theater der TU teilen mit: In einer Kooperation zwischen dem CampusRadio und der Bühne wird im Januar die erste WG-Soap für den Hörfunk gesendet. In dieser Soap soll

der Alltag einer studentischen WG humoristisch unter die Lupe genommen werden.

Zurzeit läuft im CampusRadio Dresden dazu schon der WG-Ratgeber. Das neue Projekt zielt auf das Unter- und Miteinander einer fiktiven WG ab. In jeweils drei Minuten langen Beiträgen werden typische Probleme einer WG aufgegriffen. Das Spektrum reicht dabei über das Rauchen, laute Musik, vegetarisches Essen bis hin zu Romanzen innerhalb der WG.

Natürlich kann jeder, der seine Stimme und/oder seine Ideen mit einbringen möchte, gerne mitmachen.

<http://campusradiodresden.de/>

www.die-buehne.net/

Weihnachtsmann auf Zeit gesucht

Die Studentische Arbeitsvermittlung (STAV) sucht wieder Engel und Weihnachtsmänner!

- Kostüm kann gegen Gebühr + Kautionsausgeliehen werden.
- Im Dezember findet die Weihnachtsmannkonferenz mit dem leitenden STAV-Weihnachtsmann statt.
- Zu diesem Termin kommen Pressevertreter, es gibt Glühwein und Stollen.
- Für Anfänger wird eine zusätzliche Weihnachtsmann- und Engelschulung angeboten.

Interessiert? Für die endgültige Anmeldung ist ein Besuch im Büro der STAV erforderlich!

STAV

TU-Kerngelände
 Haus der Jugend
 Gebäude 17, Zimmer 8 und 11
 Telefon: 0351/89 66 970

<http://www.weihnachtsmann-dresden.de/>



Mi, 14.12.	Do, 15.12.	Fr, 16.12.
Apfel-Milchreis mit heißen Schattenmorellen V	Rostbratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree S	Spaghetti mit Basilikumpesto, getrockneten Tomaten, geraspeltem Parmesan, dazu ein Salat mit Honig-Senf-Dressing
Kürbis gefüllt mit winterlichem Röstgemüse, dazu Wildreis und scharfe Tomaten-Chili-Salsa	Gebratene Entenkeule mit Apfelrotkohl, dazu Kartoffelklöße oder Petersilienkartoffeln S, A	Schweineschnitzel mit Zitronenecke und Pommes frites ODER Schweinekammchnitzel XXL mit Zitronenecke und Pommes frites S
Rührei mit Spinat und Kartoffeln V	Hackfleischbällchen in Kapernsoße mit Möhrengemüse und Reis S, R	Weihnachtsschmarrn mit Mandeln, Nüssen und Rosinen, dazu Zimtpflaumen A
Paniertes Seelachsfilet mit Mozzarella-Füllung an Tomatenratatouille und Petersilienreis F	Kasslersteak mit Honig-Meerrettichkruste, dazu Prinzessbohnen und Kartoffelbällchen S	Lammbraten mit Minzsoße, dazu Rosenkohl und Petersilienkartoffeln A
Kartoffelpuffer Gärtnerin mit Kräuterquarkdip und Salat oder mit Apfelmus V	Polentakäseschnitte mit scharfer Tomatensalsa, Bechamelkartoffeln und Bohnensalat V	Austernpilze und Champignons in Rahmsoße mit Reibekuchen und Salat V
Spätzlepfanne mit Wurst und Gemüsestreifen, dazu fruchtige Tomatensoße S, R	Blumenkohl im Backteig, dazu Remouladensoße und Bratkartoffeln V	Tiegelwurst mit Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln S
Roastbeef mit Honig-Rosmarinmarinade, dazu Kartoffel-Spinat-Gemüse und Tortilla R	Kaninchenkeule mit Rosmarinsoße, dazu Rosenkohl und Herzoginkartoffeln oder Kartoffeln A	Schweinsröllchen gefüllt mit Camembert und Gemüse, dazu Champignon-Bohngemüse und Pommes Twister oder Kartoffeln S, R
Schweineschnitzel mit Zitrone und Blumenkohl, dazu Holländische Soße und Pommes frites oder Kartoffeln S	Gebratene Entenkeule mit Apfelrotkohl, dazu Kartoffelklöße oder Kartoffeln S	Seelachs gefüllt mit Tomaten und Mozzarella, dazu Kartoffelpüree F
Drei gefüllte Kartoffeltaschen auf Rahmgemüse V, A	Kräuterquark mit Leberwurst, Butter und Gewürzgerichte, dazu Kartoffeln S	Blumenkohl-Käsemedaillon mit Kräutersoße, Spätzle und Rucolasalat V
Entenkeule mit Preiselbeerrotkohl und gebutterten Klößen S	Gyros mit Tsatsiki, Krautsalat und Tomatenreis S	Seelachs in Cornflakespanade mit Kartoffelsalat F
Gebratene Flunder auf Rahmwirsing, dazu Kartoffel-Kräuterpüree F	Grüner Spargel mit Schinken und Käse gratiniert, dazu Soße Hollandaise und Basilikumkartoffeln S	Hausgebackene Waffeln mit Zimtpflaumen und warmer Vanillesoße V
Gebackene Broccoli-Nussecke, dazu Paprikasoße, buntes Gemüse und Kartoffelpüree V	Putenrahmgescnetzeltes mit Broccoli und Kräuterspätzle	Hähnchenroulade mit Spinat gefüllt, dazu buntes Gemüse und Reis
Hirschgulasch, dazu Rosenkohl mit Schinken, Preiselbeersahne, Kartoffelkroketten oder Kartoffelklößen A, S	Kasslerkammbrot, dazu Rahmkohlrabi und Macairekartoffeln S, R	Cevapcici mit scharfer Letschosoße und Pommes frites S, R
Käserührei mit Rahmspinat und Schnittlauchkartoffeln V	Drei gefüllte Kartoffeltaschen auf rahmigem Gemüse V	Gemüselasagne mit Kräutersoße und Sonnenblumenkernen V, A
Lammragout in Zimt-Backpflaumensoße, dazu Speckbohnen und Knödel A, S	Hackfleischbällchen mit Tomatenreis, Tsatsiki und Krautsalat S, R	Schweinerückensteak mit Schinken und Käse überbacken, dazu Buttererbsen und Kartoffelpüree S, R

Sa, 17.12., Mensa Siedepunkt:

Schweinesteak mit Parmesankruste, dazu grüne Bohnen mit Tomaten und Pommes Twister (S)

Gefüllte Zucchini italienischer Art, dazu Nudelsalat mit Rauke, getrockneten Tomaten, Hirtenkäse, Pinienkernen und fruchtiger Tomatensoße (V)

Kellerklub GAG 18 e. V.
Fritz-Löffler-Straße 16
01069 Dresden
Telefon: 03 51/4 71 90 85
www.gag18.de



Mo, 5.12.
**Casino Royale –
Der GAG 18 Pokerabend**

Mi, 7.12.
Germanen-Stammtisch
Kneipenabend

Do, 8.12.
Kneipenabend

Fr, 9.12.
Darkwave, Electronic, Avantgard
mit einem „Deine Lakaien“-Spezial
mit DJ Blackjack

Mo, 12.12.
**Casino Imperiale –
Das GAG 18 Pokerturnier**
Einschreibung bis 20.45 Uhr,
Startgeld 3 €

Di, 13.12.
**Mittelalterabend mit Ignis et
Flamma**

Mi, 14.12.
Dresdner Linux User Group Treffen

Do, 15.12.
Kneipenabend

Fr, 16.12.
Jahresabsch(l)ussversauf
80er, 90er und Eurodance mit
einem „Hassel the Hoff“-Spezial
mit DJ Korova

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

Vom 17.12.2011 bis einschließlich
5.1.2012 befinden wir uns in
„Winterpause“.



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

Mo, 5.12., 19 Uhr
Cocktailmagic

Di, 6.12.
19 Uhr **Schwatz & Bier**
20 Uhr **UEFA Championsleague**

Mi, 7.12.
19 Uhr **Schwatz & Bier**
20 Uhr **UEFA Championsleague**

Sa, 10.12., 20 Uhr
Disco wo:anders

Di, 13.12., 19 Uhr
**Advents-Afterworkparty
@Bärenzwinger**
Das heißt: After-Shopping, After-
Vorlesung und After-Striezel-
markten darf wieder das Tanzbein
geschwungen werden. ...

... Dafür sorgt die Fachkraft der
Sommersaison an Mischpult und
Plattenteller: DJ Digital Kaos.
Die Musik wird wieder bunt ge-
mischt – Charts, Rock und Pop, bis
der Schneeschuh abfällt.

Mi, 14.12., 21 Uhr
Indie miez live: In golden Tears

Fr, 16.12., 21 Uhr
live red cabin

Sa, 17.12., 21 Uhr
**live performance
Tequila Party mit den Tequila
Monstern**

Sa, 31.12., 19 Uhr
**Silvesterparty mit Fingerfood,
Getränkesspecials und DJ**



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, 19.12.	Di, 20.12.
Neue Mensa Frohe Weihnachten! Wir wünschen allen unseren Mensagästen ein frohes und besinnliches Weihnachtsfest! Das Team der Neuen Mensa	Jägerschnitzel mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Makkaroni und Salat Schweinerückensteak mit Tomate und Mozzarella gratiniert, dazu Pommes Twister oder Pommes frites und Salat	Hähnchenkeule California (mit Pfirsich und Tabasco), dazu Buttermais und Petersilienreis Schweinesteak Zigeuner Art (mit gebratener Wurst), dazu Buttererbsen, Petersilienreis oder Pommes frites
Alte Mensa Angebote der Woche Eintopf der Woche: Lauch-Hackfleischtopf, Pizza der Woche: Pizza Kreta, Auflauf der Woche: Deftiger Kartoffelauflauf mit Sauerkraut und Knacker	Kohlroulade in deftiger Bratensoße mit Petersilienkartoffeln Schweinefilet mit Lebkuchenjus, dazu Rosenkohl und Kartoffel-Selleriepüree Broccoli-Karottenküchlein mit Frischkäse-Kräuter- soße, Kurkumareis und Salat	Bratkartoffeln mit Schinken und Ei, dazu Salat Hirschragout Winterlicher Art mit Äpfel, Champignons und Preiselbeeren an Spätzle, dazu Salat Falafel mit Couscous, Joghurt dip und Salat
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 Gebackenes Hähnchenbrustfilet Napoli auf grünen Nudeln Bayrischer Fleischkäse mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Kaiserschmarrn mit Puderzucker, dazu Apfelmus Lammgulasch mit Früchten, dazu Couscous mit Gemüse Hähnchen Cordon bleu mit buntem Gemüse, dazu Pommes frites oder Kartoffeln
Mensologie 	Asiatisches Currygemüse mit Basmati Reis Lauch-Hackfleischtopf mit Käse, dazu Brötchen Tranchiertes Roastbeef mit Apfel- Meerrettich-Dip, dazu Grilltomate und Rosmarinkartoffeln	Gnocchi mit Antipasti und Basilikumsoße Gebratenes Forellenfilet in Petersilienbutter, dazu Kartoffeln und Eisbergsalat Entenbrust mit Lebkuchenkruste und Balsamico-Schalottenjus, dazu Couscous mit Nüssen und Dörrobst
Siedepunkt 	Kammsteak mit Tomaten-Hirtenkäseragout, dazu Buttererbsen und Pommes frites Gyros-Reispfanne mit Pilzsoße und Käse gratiniert, frisches Obst	Fischsticks auf buntem Gemüse mit kleinen Kartoffeln und Paprikacreme Polentakäseschnitte mit Bohnensalat, scharfe Tomatensalsa und Bechamelkartoffeln
Johannstadt	Stroganoff von der Pute mit Zwiebel, Champignon und Roter Bete dazu Kräuterreis	Putenschnitzel mit Rahmsoße, dazu Mandelbroccoli und Kräuterkartoffeln

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

3-millionster Essengast im Jahr 2011 in den Mensen des Studentenwerks Dresden begrüßt

Kerstin Kusch wurde am 7. November als 3-millionster Essengast im Jahr 2011 in den Mensen des Studentenwerks Dresden begrüßt. In der Mensa Siedepunkt erhielt sie ein Präsent. Überreicht wurde es vom Geschäftsbereichsleiter Hochschulgastronomie, Udo Lehmann. Kerstin Kusch ist wissenschaftliche Mitarbeiterin am Lehrstuhl Ingenieurpsychologie und kognitive Ergonomie der Fakultät Mathematik und Naturwissenschaften der TU Dresden. Sie geht täglich in die Mensa Siedepunkt essen, da sie im DrePunkt tätig ist. Die 3-Millionen-Marke wurde wiederum eine Woche früher als 2010 erreicht. In Dresden, Tharandt, Zittau und Görlitz heißt es also weiterhin „lieber menschen gehen!“.



Glückwünsche für die 3-millionste
Essenteilnehmerin 2011



Mi, 21.12.	Do, 22.12.	Fr, 23.12.
Mit Heidelbeeren gefüllte Hefeknödel, dazu Vanillesoße V	Kein Angebot	Kein Angebot
Schweineschnitzel Cordon bleu mit Buttermöhren, Pommes frites oder Petersilienkartoffeln S		
Jägerschnitzel mit Tomatensoße und Makkaroni S		Kein Angebot
Glühweinbraten vom Rind mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen A, S, R	Gebackenes Seelachsfilet mit buntem Gemüse und Kartoffelpüree F	
Soja-Gyros mit Paprika und Oliven, dazu Tsatsiki, Tomatenreis und Weißkraut-Möhrensalat V	Räuchertofu mit Ananas, Pfirsich und Chili an Basmati Reis, dazu Salat V	
Kein Angebot	Kein Angebot	Kein Angebot
Pilzsuppe, Milchgrieß mit Zimt-Zucker und Kirschen V	Rahmspinat mit Rührei und Kartoffeln V	Kein Angebot
Spanferkel-Rollbraten mit Bayrischkraut und Klößen S	Piccata von der Hähnchenbrust mit Tomaten-Orangensoße, dazu Spaghetti	
Bauernfrühstück mit Essiggemüse S	Bratapfel mit Marzipan gefüllt auf lauwarmer Zimt- oder Vanillesoße V	
Hackfleischbällchen mit scharfer Letschosoße, dazu gebratene Spätzle mit Gemüsestreifen S, R	Kein Angebot	Kein Angebot
Lachsfilet mit Pesto Kruste, dazu Tagliatelle, Broccoli und Orangensoße A, F		
Spaghetti Mailänder Art mit geriebenem Käse S	Kein Angebot	Kein Angebot

Sa, 24.12., Mensa Siedepunkt:
Kein Angebot

Einladung für everybody zu:

„Die ganz Welt singt“ EL MUNDO CANTA!

- IMMER donnerstags im Campusbüro „Uni mit Kind“ 18.30–19.30 Uhr, George-Bähr-Straße 1b, an der Ecke zum STURA
- WIEDER AM: 8.12., 15.12. und 22.12.
- Mitzubringen ist nur die Lust zum Musizieren
- Wir singen, tanzen und trommeln international – und wagen es auch, mal in der Öffentlichkeit aufzutreten!

Welcome to „EL MUNDO CANTA“ – The world is singing

- every Thursday from 6:30-7:30 pm
- everybody who likes music should join
- we sing, dance and drum and our inspiration comes from all parts of the world. Sometimes we take a chance to perform in public view. For example in the Christmas time.
- Next dates: 12-08, 12-15, 12-22

die bühne – das Theater der TU
Teplitzer Straße 26, 01219 Dresden
Telefon: 03 51/46 33 63 51
www.die-buehne.net

So, 4.12., 20.15 Uhr
Weihnachtsspecial

Mi, 7.12., 20.15 Uhr
Kostprobe: aus den mündern, über den asphalt, durch das stadtmeer – mit Publikumsgespräch im Anschluss

Fr, 9.12., 20.15 Uhr
Premiere: Anti anti – Mätzchen backen mit Antigone

Sa, 10.12., 20.15 Uhr
Anti anti – Mätzchen backen mit Antigone

So, 11.12., 20.15 Uhr
Weihnachtsspecial

Mi, 14.12., 20.15 Uhr
Homburg: Apocalypse

Fr, 16.12., 20.15 Uhr
GASTSPIEL Erniedrigte und Beleidigte

Sa, 17.12., 20.15 Uhr
Anti anti – Mätzchen backen mit Antigone

So, 18.12., 20.15 Uhr
Weihnachtsspecial

Weihnachtsspecial
an den Adventssonntagen:
Salzstange: Apokalypse
Eine irgendwie geschlossene Veranstaltung

die bühne – 3 Tage vor Weihnachten.
... Arthur, Sinöve, dazu Doreen und Philipp.
Alle vier sind stark alkoholisiert eingepennt und erwachen nun mit Kater, schwieligen Klamotten und... ohne Schlüssel. Die Türen sind aber längst verschlossen, die Heizung ist aus und aus irgendeinem rätselhaften Grund sind alle Telefone tot, die Notausgänge sind versperrt. Nichts bleibt außer Kälte, Hunger, Kopfschmerzen und die sinnlose Hoffnung, dass zum Weihnachtsfest alle wieder zuhause sind.

Regie: Michael Kuhn
Es spielen: Berit Toepfer, Romy Lehmann, Florian Gleissner, Martin Sommer, Martin Guß, Mattis Hasler und Kirk Boehm



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, 02.01.	Di, 03.01.
Neue Mensa  Studentenwerk Dresden	Kohlroulade in deftiger Bratensoße mit Schmor- kohl und Petersilienkartoffeln S, R Gegrillte Würstchen mit mariniertem Paprika, Pommes frites oder Petersilienreis, dazu Salat S, R	Hähnchenkeule Spanischer Art mit Oliven, Mais und Tomaten in fruchtiger Tomatensoße, dazu Spätzle oder Petersilienkartoffeln und Salat A Kasslerbraten mit Butterbohnen, Klößen oder Kartoffeln S
Alte Mensa 	Kein Angebot	Kesselgulasch Szegediner Art, dazu Brötchen oder Brot S Schweineschnitzel mit Cremechampignons und Petersilienkartoffeln S Vegetarisches Schnitzel mit Pastasotto und Feldsalat V, A
Reichenbachstraße Ausgabe Erdgeschoss Täglich bieten wir Ihnen in unserer Ausgabe im Erdgeschoss verschiedene Nudelsorten und Pastasosen zur freien Entnahme, sowie leckere Pizzen in zwei unterschiedlichen Größen an.	Paniertes Putenschnitzel mit Broccoli, dazu Schwenkkartoffeln	Hausgemachte Rinderroulade mit Rosenkohl, dazu Klöße oder Kartoffeln S, R
Mensologie  Studentenwerk Dresden	Gebackener Camembert mit Preiselbeer-Dip, dazu Schwenkkartoffeln und Salatgarnitur V Züricher Geflügelgeschnetzeltes mit Bohnen- gemüse und Röstitalern A Gegrilltes Rumpsteak mit Waldpilzen und Spritz- kartoffeln R	Paprika-Tomatenragout mit Creme fraiche, dazu eine Backkartoffel V Gekochtes Rindfleisch in Petersiliensoße mit Karottengemüse, dazu Klöße A, R Gebratene Geflügelleber auf Apfel-Zwiebeln mit Rotweinjus und Kartoffelpüree A
Siedepunkt  Studentenwerk Dresden	Schweinekotelett paniert, dazu Blumenkohl und Kräuterkartoffeln S, R Orientalische Gemüsepfanne mit Couscous und scharfer Joghurtsoße V	Rindergulasch Ungarischer Art, Rotkohl und Kartoffeln S, R Gebackenes Flunderfilet, dazu Kartoffelpüree und Bohnensalat F
Johannstadt	Vollkorn-Spaghetti Bolognese oder auch mit Toma- tensauce, dazu geriebenen Parmesan S Herzhafte Wirsingroulade in kräftiger Rahmsoße, dazu Petersilienkartoffeln S, R	Schweinefleisch-Paprikapfanne in würziger Soße, dazu Kräuterspätzle S

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

die bühne – das Theater der TU
Teplitzer Straße 26, 01219 Dresden
Telefon: 0351/46336351
www.die-buehne.net

Anti anti – Mätzchen backen mit Antigone

Frei nach Sophokles' Antigone

Ihr Vater ermordet den Opa, schwängert ihre Mutter, die gleichzeitig ihre Oma ist. Diese erhängt sich darauf, während der Vater flüchtet. Alles was Antigone bleibt sind neben den rausgerissenen Augen des Vaters ihre Geschwister, von denen sich zwei gegenseitig zu Brei schlagen, und eine apathisch schweigsam in der Ecke hockt. Ist das nicht schaurig schräg? Willkommen in Antigones Addams Family.

... dann wäre da noch ihr Cousin, mit dem sie verlobt ist, der allerdings durch seine permanenten Nießattacken nichts gerade biegen kann. Und auch ihr übriggebliebener verblendeter Onkel, der nun als Erbfolger das labdakidische Familienanwesen bewirtet, vermag es nicht, Positives zu ihrem Schicksal beizutragen. Während dieser nun blindlings kommandiert und sich echauffert, fabriziert Antigone ein Mätzchen nach dem anderen – und zeigt frech wie man blutrote Tomaten von den Augen reißen kann.

Es spielen: Markus Arnhold als Hausherr Kreon, Mario Pannach als Dämon äh... Hämon und Svetlana Bielievtsova als freche Antigone
Inszenierende Oberaufsicht: Sandra Engels
Zauberbuchmanuskript: Janine Splettstößer und Sandra Engels
Geisterhausinnenarchitektur und Kluff: (schon wieder) Sandra Engels und Janine Splettstößer
Eiskalte äh... helfende Händchen: Vivien Hagen und Lisa Krause
Kerzenanzünder und Krachmacher: Christoph Kessler

Premiere am Fr, 9.12., um 20.15 Uhr

Weitere Termine: 10.12., 20.15 Uhr und 17.12., 20.15 Uhr sowie im nächsten Jahr

U S Z Universitäts- Sport zentrum

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

10.12.

Wanderung durch das Triebischtal zum Weihnachtsmarkt nach Meißen

Informationen: <http://www.pm.studentenwerk-dresden.de>
pedibus.migrantes@web.de

11.12.

Stiegentour zum Jahresausklang

Informationen: Karola Hartmann,
Telefon: 0351/ 463 35454
E-Mail: Karola.Hartmann@tu-dresden.de

17.12.

Bewegung, Spiele und Sport in Familie

Beginn: 10 Uhr, Halle III, Sportkomplex Nöthnitzer Straße
Informationen: Dr. Sonja Triebe
Telefon: 0351/463 35641
E-Mail: Sonja.Triebe@tu-dresden.de

18.12.

Tanzabend zum Üben

20–22 Uhr, Halle III, Sportkomplex Nöthnitzer Straße
Informationen: Dr. Sonja Triebe
Telefon: 0351/463 35641
E-Mail: Sonja.Triebe@tu-dresden.de



Mi, 04.01.		Do, 05.01.		Fr, 06.01.	
Pikanter Wurstgulasch mit Spirelli und Salat	S, R	Kräuterquark mit Butter, Kalbsleberwurst und Salzkartoffeln, dazu Salat (Auch ohne Leberwurst möglich)		Gebratenes Seehechtfilet mit Zitronenecke, Kartoffelpüree und Salat	F
Putensteak mit Pfirsich und Käse gratiniert, dazu Pommes frites oder Pommes Twister und Salat		Schweineschnitzel mit Zitronenecke und Pommes frites ODER Schweineschnitzel mit Tatarensoße, Pommes frites o. Petersilienkartoffeln, dazu Salat	S	Feuerfleisch vom Rind mit gebackenen Kartoffel-ecken oder Kartoffelwaffeln und Salat	R
Quark-Hackfleischfrikadelle mit Bratensoße, Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln	S, R	Currywurst mit Pommes frites und Salat	S, R	Apfel-Milchreis mit Zimtucker und Erdbeeren	V
Radeberger Braumeisterfleisch mit Apfel-Wein-kraut und Semmelknödeln	A, S	Marinierter Hering Hausfrauen Art oder Brathering mit Zwiebeln und Gurke, dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat	F	Kammsteak mit Letscho, Bratkartoffeln und Salat	S
Gebackener Hirtenkäse mit Remouladensoße, Bratkartoffeln und Salat	V	Tibetische Pilzpfanne mit Glasnudeln, Ingwer und Basmati Reis	V	Vegetarische Maultaschen auf Paprikakraut mit Tomatensoße	V
Sächsische Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen, dazu Brötchen oder Brot	S, R	Kohlroulade mit deftiger Soße, dazu Kartoffeln	S, R	Quarkkälchchen mit Zucker und Apfelmus	V
Lammgeschnetzeltes mit Metaxasoße, dazu Champignon-Bohnen und Rosmarinbratkartoffeln	A, R	Lachsfilet mit Zucchini-Soße, dazu Kartoffel-Lauchgratin	F	Rumpsteak mit Kräuterbutter, dazu Prinzess-bohnen, Kartoffelspalten und Rucicola Dip	A, R, F
Schweinesteak mit Rahmchampignons, dazu Erbsen und Pommes oder Kartoffeln	A, S, F	Hähnchenbrustfilet Mailänder Art, dazu Kräuterreis		Paniertes Seelachsfilet mit Lauchfüllung und Dill-soße, dazu Petersilienkartoffeln	F
Fadennudelsuppe, Zwei Buttermilchplinsen mit Apfelmus	V	Makkaroni mit Wurstgulasch und Reibekäse	S, R	Blumenkohlschnitzel mit scharfer Käsesoße, dazu Bratkartoffeln und Salat	V
Hausgemachte Paprikaschote mit kräftiger Hack-fleischfüllung, dazu Schnittlauchkartoffeln	S, R	Drei gefüllte Kartoffeltaschen auf Kräutersoße mit Mandelbroccoli	V	Grill-Fischfilet auf Tomaten-Orangensoße mit Kartoffelpüree und Feldsalat	F
Hähnchenbrust mit Chili-Dip, dazu gebackene Currybanane und Basmati Reis		Fischspieß auf geschwenktem Gemüse, dazu grüne Nudeln	F	Hähnchengyros mit Tsatsiki mit Fladenbrot, dazu Gurkensalat	
Lammbraten mit Minzsoße, Speckbohnen und Macairekartoffeln	A, S	Putenroulade mit grünem Spargel und Hirten-käse gefüllt, Mango-Currysoße, Buttererbsen und Basmati Reis	S	Bayrischer Fleischkäse, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Weißkohlsalat	S
Lasagne Bologneser Art, dazu frisches Obst	S	Valess Schnitzel mit Goudafüllung, dazu Ratatouille und Kräuterspätzle	V	Chili sin carne mit Lauchreis, dazu Spritzring	V, A
Broccolinuggets mit Schnittlauch-Frischkäsesoße, dazu Gemüsekartoffelragout	V	Kräuterkartoffeln mit Gazpacho-Quark und Möhrensalat	V		
				Hackfleischbällchen mit Tomatenreis, Tsatsiki und Weißkrautsalat	S, R

Sa, 07.01., Mensa Siedepunkt:

Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella gratiniert, dazu Fingermöhren, Basilikumsoße und Spätzle
 Italienisches Gemüserisotto mit frittierten Teigtaschen und fruchtiger Tomatensoße (V)

Wie überlebe ich an der Uni?

So kommt man **leichter** durchs Studium

mit Extrabeit
Die neue ZEIT CAMPUS
 November/Dezember 2011

Nur vom Studentenwerk im **supergünstigen Wohlfühlpaket**



statt einzeln ~~4,00€~~

nur **1,- €**



STUDENTENWERK DRESDEN ZEIT Campus mentos

Studentenclub WU 5 e.V.

August-Bebel-Straße 12
 01219 Dresden
 +49 151 56 93 01 38
 www.wu5.de



Do, 8.12.
Chemiker-Party im Tusculum
 Chemie-Erstsemesterstudenten haben freien Eintritt

Do, 15.12.
Vogtlandfete im Kino im Kasten



Klub Neue Mensa e.V.
 Bergstraße 51, 01069 Dresden
 Telefon: 0351/4 762550
 www.knm-ev.de

Do, 8.12., 20 Uhr
Unifilm im KNM
 Hangover & Hangover 2

Fr, 16.12., 20 Uhr
live „Radiophon“ und „Skaprifischer“ Musik-Battle

SPIEGEL-EI

www.studentenwerk-dresden.de

erscheint 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@medivista-kg.de



24. Wettbewerb 2010: „Studium Digitale – Chancen und Risiken“

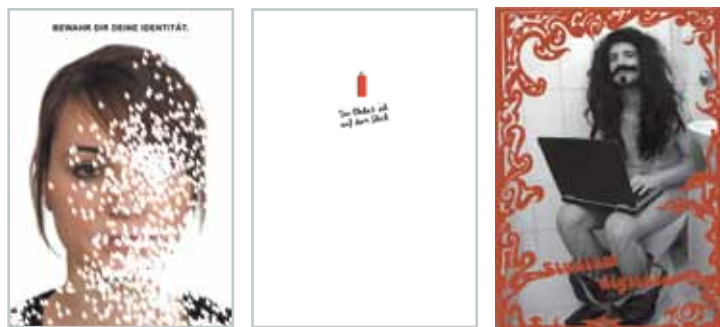
Ausstellung im STUWERTINUM, der Galerie im Studentenwerk Dresden

3. Preis „vollgekritzelt“,
Matthieu Lambert, Bergische
Universität Wuppertal



Bewahr dir deine Identität...

... warnt Marie-Claire Nun, Grafik-Studentin von der Hochschule Augsburg. Mit diesem Plakat gewann sie den mit 2.000 Euro dotierten ersten Preis beim 24. Plakatwettbewerb des Deutschen Studentenwerks, Motto „Studium Digitale – Chancen und Risiken“. Das Gesicht einer jungen Frau, von weißen Maus-Pfeilen zersetzt – mit dieser kritischen, warnenden Haltung



v. l. n. r. : 1. Preis „Bewahr' dir deine Identität“, Marie-Claire Nun, Hochschule Augsburg – 2. Preis „Das Plakat ist auf dem Stick“, Frank Schießer, Hochschule Wismar – 3. Preis „Frank Zappa 2.0 WG-Plakat“, Ivo Berg, Hochschule der Bildenden Künste Saar

war Marie-Claire Nun nicht allein. 317 weitere Design-Studierende haben im Wintersemester 2009/2010 an dem Wettbewerb teilgenommen und insgesamt 472 Entwürfe zum digitalen Studium beim Deutschen Studentenwerk (DSW) eingereicht. Viele Arbeiten betonten eher die Risiken und Gefahren des digitalen Lebens als die Chancen.

Aus der Fülle von 472 Plakaten hat eine fünfköpfige Fachjury die besten sieben ausgewählt. Es gab einen ersten Platz (2.000 Euro), einen zweiten Platz (1.000 Euro) – und gleich fünf dritte Plätze zu jeweils 500 Euro. Die Plakatentwürfe der Preisträgerinnen und Preisträger können vom 8.12.2011 bis 5.1.2012 im STUWERTINUM, der Galerie des Studentenwerks Dresden, bewundert werden.

Der Plakatwettbewerb des Deutschen Studentenwerks für Design-Studierende wird jedes Wintersemester ausgeschrieben. Er wird vom Bundesministerium für Bildung und Forschung anteilig gefördert, das Museum für Kommunikation Berlin ist Kooperationspartner. Thema des nächsten Wettbewerbs zum Wintersemester 2010/2011: „Alles Liebe?“

Galerie STUWERTINUM im Studentenwerk Dresden
Fritz-Löffler-Straße 18, 01069 Dresden
<http://www.studentenwerk-dresden.de/kultur/>



Mensa Vital – ein Projekt der Ostdeutschen Studentenwerke



Gute Nachrichten für alle gesundheitsbewussten Gourmets – ab Sommersemester 2012 wird das Studentenwerk Dresden nach den mensaVital-Richtlinien kochen

Die ostdeutschen Studentenwerke führten 2009 Frischetheken ein, die neben den üblichen Salattheken auch Warm Speisen anboten. Im Februar 2010 trafen sich dann erstmals Köche aus allen elf ostdeutschen Studentenwerken unter dem Namen „kochwerk“ in Erfurt. Dieses Team kreativer Köche kam zusammen, um neue Gerichte zu kreieren, die besonders ausgewogen und gesund sein sollten. Bei diesem Treffen entstanden die ersten 25 Rezepturen.

Diese Rezepturen wurden von einigen Mensen auf ihre „Großküchentauglichkeit“ überprüft und weiterentwickelt. Im Dezember 2010 nahmen bei einem Treffen in Zwickau erstmals auch Ökotrophologen teil, sie überarbeiteten die Richtlinien für die Rezepturen, erstmalig tauchte der Name „mensaVital“ auf. 2011 standen bereits 100 geprüfte Re-

zepturen zur Verfügung.

Nun soll ab Sommersemester 2012 auch in Dresden eine Mensa nach den strengen Richtlinien der Marke mensaVital vertreten und all diese wunderbaren Rezepte kochen. Eine Auswahl der Richtlinien:

Gesundes für Körper und Geist:

- Sorgfältige Auswahl der Speisen (Vollkornprodukte, Hülsenfrüchte, Nüsse, mageres Fleisch, buntes Gemüse, hochwertige Fette und Öle)
- Vitaminschonende und fettarme Zubereitung
- Beitrag zu „5 am Tag“ (5 Portionen Obst und Gemüse pro Tag)
- Verzicht auf frittierte und panierte Speisen
- Verzicht auf vorgefertigte Lebensmittel

Belebt die Geschmackssinne:

- Frische und naturbelassene Zutaten
- Verzicht auf Aromen und Geschmacksverstärker
- Verwendung von frischen Kräutern
- Kreative Rezepturen
- Verbindung von regionalen und internationalen Kocheinflüssen