

SERVUS

STUDENTENWERKSMAGAZIN FÜR MÜNCHEN – FREISING – ROSENHEIM



Studentenwerk
München

AUSGABE
03/2020

100 JAHRE
STUDENTENWERK
MÜNCHEN

WIR FEIERN GEBURTSTAG!

100 Jahre Essen, Wohnen und Hilfe beim Studium

GRATIS-ESSEN FÜR STUDIERENDE
Zum Jubiläum am 30. März in allen Mensen



23.-27. März
FISCH-WOCHE

Fisch ahoi! Das Fischsortiment wurde um regionale Arten erweitert. Diese Woche steht jeden Tag ein leckeres Fischgericht auf der Karte.



30. März
100 JAHRE STWM

Zum Gründungstag spendiert das Studentenwerk München allen Studierenden und Bediensteten ein warmes Essen mit Dessert und Wasser!

	Montag, 16.03.20	Dienstag, 17.03.20	Mittwoch, 18.03.20	Donnerstag, 19.03.20	Freitag, 20.03.20	Montag, 23.03.20	Dienstag, 24.03.20	Mittwoch, 25.03.20	Donnerstag, 26.03.20	Freitag, 27.03.20	Montag, 30.03.20	Dienstag, 31.03.20
Pizza	Pizza Hawaii mit Vorderschinken	Pizza Contadina mit Tomate, Spinat und Ricotta	Pizza Salami	Pizza Margherita mit Mozzarella	Pizza mit Vorderschinken, Champignons, Artischocken, Oliven	Pizza mit Gorgonzola	Pizza Regina mit Vorderschinken und Champignons	Pizza türkische Art mit Rindfleisch und Chili	Pizza Parma mit Parmaschinken, Rucola und Parmigiano	Pizza mit Spinat und Mozzarella	Pizza Caprese mit Kirschtomaten	Pizza Salami
Pasta	Pasta mit Broccoli-Sahne-Sauce	Pasta Pomodoro mit Tomaten und Basilikum	Pasta Casalinga mit Schweinegeschnetzeltem	Bio-Penne mit Bio-Tomaten-Frischkäse-Sauce	Pasta mit Räucherlachs	Gnocchi mit Schafskäse und frischem Basilikum	Schinkennudeln mit Zwiebeln und Ei	Pasta mit Putenbolognese	Dinkelnudelpfanne mit Oliven und Schafskäse	Gnocchi in pikantem Hähnchen-Gemüse-Ragout	Bio-Pasta mit Bio-Sojabolognese	Bio-Pasta Napoli mit Bio-Tomaten-Basilikumsauce
Grill	Holzfüllersteak vom Schwein	Rinderlende mit Kräuterbutter	Nürnberger Würstchen	Schweinerückensteak mit grünem Pfeffer	Gebrautes Zanderfilet mit Mandelbutter	Putensteak mit Kräuterbutter	Rindersteak mit Rotwein-Zwiebel-Sauce	Hähnchenbrustfilet mit Gemüsesalsa	Putensteak mit Kräuterbutter	Garnelen mit Zitronen-Kokos-Dip	Schweinerückensteak mit Paprikasauce	Bratwurstschnecke
Wok	Rindfleischstreifen Spicy Ginger	Nasi Goreng	Paella mit Meeresfrüchten und Hähnchenfleisch	Asiatisches Wokgemüse mit Seelachsfilet	Hähnchen Machbous auf würzigem Biriyanireis	Green-Thai-Curry vom Rind	Phad Thai - Thailändisches Nudelgericht	Wokpfanne mit Shrimps und Gemüse	Hähnchenbrust Thai-Style mit Gemüse	Chop Suey vom Schweinefleisch	Chinapfanne mit Putenfleisch	Sweet & Sour mit Schweinefleisch
Vegan	Mexikanischer Reistopf mit Bohnen	Linseneintopf mit Gemüse	Asiatische Reis-Gemüsepfanne	Couscous mit Pilzen, Tomaten und Mangold	Blumenkohl-Kartoffel-Curry	Graupen-Gemüse-Pfanne	Kräuterpolenta mit Tomatenragout	Pikantes Kartoffelchili	Bunter Gemüseeintopf	Zartweizen mit Gemüse	100 JAHRE STWM Kartoffeleintopf mit Majoran	Grüne Bohnen-Kartoffel-Gemüse in Kokos-Zitronensauce
Veggie	Kartoffelröstis mit Kräutersahnequark	Couscousbratling mit Paprika-Hummus	Kartoffel-Zucchini-Auflauf mit Paprikasauce	Schwarzwurzel-Knusperecke mit Kräuterdip	Südtiroler Schlutzkrapfen, Schwarzwurzeln, Grana Padano	Spinatspätzelpfanne mit Bergkäse und Zwiebeln	Kartoffel-Pilz-Auflauf mit frischem Lauch und Dip	Kaspressknödel mit Bouillongemüse	Bio-Linsen mit Bio-Spätzle		Cannelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung	Kartoffeltaschen mit Kräuterfrischkäse
Fleisch	Klassische Rinderroulade mit Senf-Gemüse-Sauce	Cordon bleu vom Schwein	Münchner Gulasch vom Rind	Tandoori Chicken in Joghurtmarinade	Krautwicklerl mit Speck-Zwiebel-Sauce	Chili con Carne	Jägerschnitzel von der Pute mit Waldpilzen	Andalusisches Rinderragout	Pfannengyros vom Schwein mit Tsatsiki	Schweinebraten mit Biersauce	Alm-Cordon bleu gefüllt mit Bergkäse	Kalbsrahmgulasch mit Champignons
Fleisch			Bratwurstschnecke mit Sauerkraut				Chickenwings mit Barbecuesauce				100 JAHRE STWM Altdeutscher Kartoffeleintopf mit Speck und Wiener	
Fisch		Gebackene Calamari-Ringe mit Zitronen-Knoblauch-Dip				FISCHWOCHE Pochiertes Welsfilet mit Petersilienkartoffeln und Meerrettich	FISCHWOCHE Gebackenes Karpfenfilet fränkische Art mit Kartoffelsalat	FISCHWOCHE Südfranzösischer Fischtopf mit Meeresfrüchten, Gemüse, Baguette	FISCHWOCHE Fish (MSC) & Chips mit Sauce Tartare	FISCHWOCHE Wolfsbarschfilet in Zitronen-Knoblauch-Kräuter-Marinade		Seelachsfilet Lemon Koriander
Süßspeise	Milchreis mit Kirschsauce		Topfen-Birnenstrudel mit Mandel-Vanillesauce		Pfannkuchen mit Mascarpone-Erdbeerfüllung			Apfelkücherl mit Vanillesauce		Germknödel gefüllt mit Pflaumenmus	100 JAHRE STWM Milchreis und Grießbrei mit Pfirsichkompott und Zimt-Zucker	

AOK
Die Gesundheitskasse
BAYERN

Gut versichert in Job und Praktikum?
Infos gibt's beim AOK Studierendenservice
☎ 089 5444-1597, Landsberger Str. 150-152
80339 München

Einfach nah. Meine AOK.

Karottenkuchen geschenkt!

Am 16.03. / 20.04.

Die Hochschulgastronomie des Studentenwerks München wünscht allen Studierenden einen guten Semesterstart!

Semesterstart-geschenk

Studentenwerk München

Besser zurechtfinden:
LEGENDE

● Leopoldstraße / ♣ Garching / ▲ Arcisstraße / ■ Lothstraße / ★ Martinsried / ◆ Pasing / ◆ Weihenstephan

IMPRESSUM AUSGABE 03 / 2020

HERAUSGEBER: Studentenwerk München, Dr. Ursula Wurzer-Faßnacht (Geschäftsführerin), Leopoldstr. 15, 80802 München
 REDAKTION: Ingo Wachendorfer (verantwortlich), Leslie Hauser, Sophie Plessing KONTAKT: Telefon: +49 89 38196-148,
 E-Mail: presse@stw.de SATZ UND LAYOUT: elementare teilchen GmbH
 HERSTELLUNG UND DRUCK: Druckerei Joh. Walch GmbH & Co., Im Gries 6, 86179 Augsburg
 UMWELTHINWEIS: servus ist auf ökologisch einwandfreiem Papier sowie CO₂-kompensiert gedruckt.
 Die Herstellung und die Nachhaltigkeit werden überwacht. AUFLAGE: 4.500
 ANZEIGEN: Deutsche Hochschulwerbung und -vertriebs GmbH, Telefon: +49 211 74495564-0, E-Mail: info@hochschulwerbung.de
 servus wird kostenlos in den Einrichtungen des Studentenwerks München und an den vom Studentenwerk betreuten Hochschulen verteilt.

März SPEISEPLAN

100 Jahre Studentenwerk München

	Montag, 02.03.20	Dienstag, 03.03.20	Mittwoch, 04.03.20	Donnerstag, 05.03.20	Freitag, 06.03.20	Montag, 09.03.20	Dienstag, 10.03.20	Mittwoch, 11.03.20	Donnerstag, 12.03.20	Freitag, 13.03.20	
Pizza	Pizza mit Vorder- schinken, Mais, Paprikawürfeln	Pizza Funghi mit Champignons	Pizza Verdura mit gebratenem Gemüse	Pizza mit Schin- ken, Paprika, Champignons, Oliven	Pizza mit Thun- fisch, Oliven und roten Zwiebeln	Pizza Margherita mit Mozzarella	Pizza Diavolo mit scharfer Salami und Jalapeños	Pizza Funghi mit Champignons	Pizza Quattro Stagioni	Pizza Quattro Formaggi	Pizza
Pasta	Pasta all'arrabiata	Pasta mit Gorgonzola- Walnuss-Sauce	Pasta mit Tomaten-Frisch- käse-Sauce	Bio-Pasta Bolognese	Tortellini mit Ricotta-Spinat- Füllung in Kräutersauce	Pasta Emiliana mit Vorderschin- ken und Erbsen	Pasta mit Tomaten- Zucchini-Sauce	Pasta mit grünem Spargel, Petersilie und Kirschtomaten	Bio-Tortelloni all'arrabiata	Pasta mit Austernpilzen und Babyspinat	Pasta
Grill	Schweinehals- steak mit Kräuterbutter	Roastbeef mit Schmorzwiebel- sauce	Gebratenes Truthahnsteak mit Kräuterdip	Currywurst mit Honig-Ingwer- Ketchup	Schweinerücken- steak mit Stein- pilzen in Rahm	Würzige Prager Bratwurst	Kalbshüftsteak vom Grill mit Pilzrahmsauce	Hähnchenspieß vom Grill mit Papri- ka und Zwiebel	Fränkische Bratwurst	Forelle Müllerin Art mit Mandelbutter	Grill
Wok	Gebratene Häh- chenbruststreifen in scharfem Gemüse	Gebratener Reis mit Meeres- früchten	Asia-Pfanne mit Schweinefleisch	Ente mit Ananas, Sprossen und Pilzen in Teriyaki- sauce	Gebratene Chinanudeln mit Wokgemüse und Ei	Rotes Curry vom Rind mit Wokgemüse	Sweet & Sour mit Schweinefleisch	Gelbes Fischcurry mit Gemüse	Gebratene Häh- chenbruststreifen kantonesische Art	Karibische Reis- pfanne mit Kokos, Erdnüssen, Ananas	Wok
Vegan	Gemüsegulasch	Indisches Linsencurry	Spanischer Gemüseintopf	Couscous mit mediterrane Gemüse	Bauerneintopf	Kartoffelgulasch mit Paprika	Grüner Erbseneintopf	Kokos-Pilz-Topf mit Glasnudeln	Bulgur mit Zucchini und Tomaten	Kichererbsencurry mit Gemüse und Chili	Vegan
Veggie	Spinatknödel Tiroler Art mit Bergkäse	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln	Frühlingsrolle mit süßsaurer Sauce	Frische Rahmschwammerl	Tofugeschnet- zeltes China-Town	Falafel mit Joghurt-Gurken- Minz Dip	Moussaka mit Gemüse und Schafskäse	Gefüllte Paprika- schote mit Tomatensauce	Hausgemachte Gemüsequiche mit Schnittlauchdip		Veggie
Fleisch	Rindergeschnet- zeltes Stroganoff	Hähnchen- knusperfilet mit Mango-Chili-Dip	Halbe Schweinhaxe mit Biersauce	Überbackenes Putenschnitzel Toskana	Bauerneintopf mit Wiener	Kalbsrahm- gulasch mit Pilzen	Schweineschnitzel Wiener Art	Barbacoa – Scharfes Lamm- fleisch mit Mais	Spanferkelroll- braten mit Biersauce	Gebratene Häh- chenkeule mit Barbecuesauce	Fleisch
Fleisch		Paniertes Truthahnschnitzel mit Currydip	Bierbrat mit Biersauce	Čevapčići mit Ajvar		Fleischpflanzerl mit Kümmelsauce		Fleischpflanzerl mit Rahmsauce	Rindfleischtajine		Fleisch
Fisch		Kabeljau mit Gurken-Senf- Sauce			Schollenfilet paniert mit Remouladensauce		Seelachsfiletnach Müllerin Art				Fisch
Süßspeise	Pfannkuchen mit Kirschfüllung		Dampfnudel mit Vanillesauce	Kaiserschmarrn mit Apfelmus	Kaiserschmarrn mit Apfelmus			Reiberdatschi mit Apfelmus		Pfannkuchen mit Heidelbeerfüllung	Süßspeise

Besser zurechtfinden:
LEGENDE

● Leopoldstraße / ♣ Garching / ▲ Arcisstraße / ■ Lothstraße / ★ Martinsried / ◆ Pasing / ◆ Weihenstephan

GESCHLOSSEN IM MÄRZ:

Bereich LMU: StuBistro^{Mensa} Großhadern (geschlossen wg. Umbau), StuBistro^{Mensa} Oberschleißheim (ab 10.02. bis 17.04.), StuBistro^{Mensa} Schillerstr. (ab 10.02. bis 17.04.), StuLounge BMC Martinsried (10.02. bis 17.04.) // **Bereich TUM:** StuCafé Olympiapark (ab 10.02. bis 27.03.) // **Bereich HSWT:** StuLounge Weihenstephan (ab 10.02. bis 13.03.) //

Bereich Katholische Stiftungshochschule München: StuBistro^{Mensa} Benediktbeuern (ab 20.01. bis 06.03.) // **Bereich Hochschule München:** Mensa Pasing (ab 10.02. bis 15.03.), StuCafé Karlstr. (ab 10.02. bis 13.03.) // **Bereich Akademie der Bildenden Künste:** StuBistro^{Mensa} Akademiestr. (ab 10.02. bis 17.04.)

Die Mensa Pasing ist geschlossen bis 15. März.

KENNZEICHNUNGEN:

♻️ Klimaschonende Speise / 🍴 Ohne Fleisch / 🌱 Vegan / 🐷 Mit Schweinefleisch / 🐮 Mit Rindfleisch / 🐔 mit Geflügel / 🐏 mit Lamm / 🐿️ mit Wild / 🐟 Mit Fisch / 🐟 MSC-Siegel für nachhaltig gefangenen Fisch / 🌿 Bioessen kontrolliert durch Kontrollstelle DE-ÖKO-006 / **BO** „BayernOX“: GQB-Rindfleisch aus den Gebieten Miesbach, Traunstein und Weilheim / 🏆 „Geprüfte Qualität Bayern“ (GQB) für Rindfleisch und Kartoffeln / **bio** Bio-Bayern-Siegel / 📍 ggA: Geschützte geografische Angabe, weißer Spargel

aus Schrobenhausen / 🇩🇪 gU: Geschützte Ursprungsbezeichnung → **Die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung zu unseren Essen finden Sie auf den jeweiligen Thekenaufstellern in den Mensen.**



100 JAHRE STUDENTENWERK MÜNCHEN

Bereits 100 Jahre ist es her, dass Studierende in München begannen, sich für ihre Kommilitonen stark zu machen. Ihre Familien waren durch den ersten Weltkrieg mittellos geworden und elementare Grundbedürfnisse wie eine warme Mahlzeit oder ein Dach über dem Kopf standen für viele jeden Tag im Mittelpunkt. Aus dieser Problematik heraus gründeten sich ab 1919 die ersten Vorläufer der heutigen Studentenwerke in Deutschland. So auch der Verein „Studentenhaus München e.V.“: Fritz Beck rief die Selbsthilfe-Organisation 1920 ins Leben und setzte sich das Ziel, unabhängig von Geschlecht, Hautfarbe oder Religion allen Studierenden zu ermöglichen, sorgenfrei zu studieren.



Die ersten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Studentenwerks München mit Gründer Fritz Beck, 1920.

DAS STUDENTENWERK MÜNCHEN HEUTE

- 600 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter
- Betreuung von über 130.000 Studierenden in München, Garching, Freising, Rosenheim, Benediktbeuern, Burghausen und Mühldorf am Inn.
- 11.000 Zimmer in über 30 Wohnanlagen
- Jährlich produzieren die Mensen und gastronomischen Einrichtungen mehr als 4 Millionen Essen.
- Damit Studieren auch mit Kind gelingt: in 20 Kitas werden 500 Kinder betreut.
- Pro Jahr werden knapp 13.000 BAföG-Anträge bearbeitet.
- Ein umfangreiches Beratungsnetzwerk in München, Freising und Rosenheim hilft bei Schwierigkeiten im studentischen Alltag
- Internationale Studierende werden betreut und in das Leben in Deutschland eingeführt.
- Vielfältige Veranstaltungen verschaffen allen Studierenden den Zugang zu Kunst, Kultur und Teilhabe am sozialen Leben.

AM 30. MÄRZ IN ALLEN MENSEN

GRATIS-ESSEN FÜR STUDIERENDE

Anlässlich des 100. Jubiläums spendiert das Studentenwerk München zu seinem Gründungstag am 30.03. allen Studierenden ein kostenloses Mittagessen inklusive Wasser und Nachtisch! Wir haben uns für ein traditionelles Gericht entschieden, das schon vor einhundert Jahren in deutschen Küchen und in der Mensa beliebt war:

➔ Altdeutsche Kartoffelsuppe mit Speck und Zwiebeln, Wiener Würstchen und Brot, sowie eine alternative Variante für Veganer. Zum Dessert gibt es Milchreis und Grießbrei mit Fruchtkompott.

Das Essen ist kostenlos für Studierende und Bedienstete in allen Mensen sowie in den StuBistros^{Mensa} Rosenheim und Benediktbeuern. Gegen Bezahlung können natürlich auch Gäste in den Genuss der Feiertagsschmankerl kommen. Weitere Gerichte stehen zu gewohnt günstigen Preisen zur Auswahl.

Das Studentenwerk München wünscht einen guten Appetit!

Alle Speisepläne finden Sie täglich aktuell unter:

www.stwm.delspeiseplan



WOHNPLATZVERLOSUNG – 100 EXTRA WOHNPLÄTZE

Erstsemester und ausländische Studierende haben es besonders schwer, aus der Ferne vor dem Studienbeginn eine Wohnung oder ein Zimmer zu finden. Jedes Jahr zum Wintersemester verlost das Studentenwerk München daher 200 Wohnplätze, um die Chancen auf einen Wohnplatz zu erhöhen. In diesem besonderen Jubiläumsjahr lässt das Studentenwerk München bei 100 zusätzlichen Plätzen das Los entscheiden. Diese wurden bereits am 29. Januar per Zufallsgenerator vergeben. Die Verlosung der weiteren 200 Plätze erfolgt wie jedes Jahr zum Wintersemester. Wir wünschen allen Gewinnerinnen und Gewinnern 2020 einen guten Studienstart!

Mehr Infos zur Wohnplatzverlosung:

www.stwm.delzimmerverlosung



Staatsminister Bernd Sibler ermittelte am 29. Januar 2020 die Gewinner/-innen der 100 zusätzlichen Wohnplätze gemeinsam mit der Geschäftsführerin des Studentenwerks München, Dr. Ursula Wurzer-Faßnacht.