

Ausgabe 4 SS 2010

28.06. - 23.07.2010

Bin ich hier richtig?
S. 2

Gute Ideen gesucht
S. 3

Vierwöchige
Übersicht der
Speisepläne
aller Mensen
S. 4-7

Erinnerungen
S. 8

Uni in Ferienlaune

Die Semesterferien stehen vor der Tür. Nur noch durch die Klausurphase quälen, Hausarbeiten runterschreiben und dann heißt es wieder Koffer packen. Norden oder Süden, Berge oder Meer – wohin zieht es Kasseler Studis diesen Sommer?



Rein ins Boot und lospaddeln – so sieht die Sommerplanung von **Eszter** aus. Doch rudern wird sie nicht auf der Kasseler Fulda. Denn die Erasmusstudentin geht nach Ungarn zurück. „Dort verbringe ich meine gesamte Freizeit auf der Donau“, sagt die 26-Jährige. „Abends grille ich mit Freunden oder wir gehen auf ein Konzert.“ Und nach

dem Sommer kommt die Germanistikstudentin vielleicht wieder nach Kassel. „Ich würde gern meinen Master hier machen“, sagt Eszter.

Auch **Aaron** hat diesen Sommer viel vor. „Ich werde als Bartender arbeiten“, sagt der 26-Jährige. „Dabei toure ich durch ganz Deutschland.“ In den Süden zieht es den Soziologiestudenten während der Uni-freien Zeit nicht. „Ich finde den Sommer in Kassel cool. Es ist nicht zu heiß und wir grillen mindestens zweimal pro Woche“, sagt Aaron. Seine Heimat vermisst der Amerikaner dabei nicht, denn in New Jersey ist das Wetter „deutschlandlike“. In Kassel fehlt ihm nur der Strand. „Und mein Hund“, sagt der 26-Jährige.



Sonne hatte **Daniel** dieses Jahr schon in Massen: Der 22-Jährige verbrachte das vergangene Wintersemester auf Kuba. Doch genug hat er noch lange nicht. „Ich habe totales Fernweh und würde sofort zurückfliegen in die Karibik.“ Doch in den Semesterferien ist für den Wirtschaftsromanisten Arbeiten angesagt. „Trotzdem freue ich mich auf den Sommer in Kassel“, sagt Daniel. „Sonne erinnert mich an die schöne Zeit, die ich auf Kuba hatte.“ Und mit dem verdienten Geld steht der Reiselust des 22-Jährigen dann nichts mehr im Wege. (sfm)

Jetzt aber: Campusfest am 1. Juli ab 20 Uhr
- Zentralmensa, HoPla -



Bin ich hier richtig? - Arbeiterkinder an der Uni

Veronika ist 24. Sie studiert in Kassel Deutsch und Englisch auf Lehramt. Damit ist sie eine von derzeit über 19 000 Studierenden, etwa zwei Drittel von ihnen kommen aus Nicht-Akademiker-Familien. Für viele von ihnen war die Entscheidung für ein Studium keine Selbstverständlichkeit. „Eltern empfehlen dem Nachwuchs häufig den eigenen Berufsweg, denn der ist ihnen bekannt“, heißt es bei www.arbeiterkind.de – einer Informationsplattform für Jugendliche, deren Eltern keine akademische Ausbildung absolviert haben.

Katja Urbatsch, Initiatorin des Projekts „Arbeiterkind“: „Oft treffen Arbeiterkinder mit ihrem Wunsch zu studieren auf Unverständnis in der Familie. Die Angst, dass sich ein Studium nicht



Hier noch eine Bildunterschrift

rentiere, ist an der Tagesordnung.“ Seit zwei Jahren versuchen die Mitarbeiter des Projekts Aufklärungsarbeit zu leisten. „Viele Kinder aus Nicht-Akademiker-Familien ziehen ein Studium nicht in Erwägung, weil es einfach an studierten Vorbildern fehlt.“ Urbatsch selbst ist ein „Arbeiterkind“ und weiß deshalb, mit welchen Problemen man als solches an der Uni zu kämpfen hat: „Ich habe mich oft gefragt: Bin ich hier richtig?“ Für sie war es nicht einfach, Unterstützung bei Hausarbeiten und Referaten zu bekommen. „Meine Kommilitoninnen konnten ihre Eltern um Hilfe bitten, die hatten Uni-Erfahrung.“ Außerdem haperte es an bei anderen selbstverständlich schon vorhandenen Informationen über Studienfinanzierungsmöglichkeiten wie BAföG und Stipendien.

Veronika erging es da ähnlich. Sie hatte in ihrer Familie keine Ansprechpartner bei Uni-Problemen. „Meine Eltern waren erst gegen ein Studium.“ Zum einen konnten sie es sich finan-

ziell nicht leisten. Veronika zu fördern, zum anderen trauten sie ihr eine akademische Karriere einfach nicht zu. „Ich war nie wirklich gut in der Schule“, erklärt die Studentin. Deshalb machte die Kasselerin zunächst eine Ausbildung in der elterlichen Bäckerei. Über den zweiten Bildungsweg hat sie ihr Abitur nachgeholt. Auf der Berufsoberschule fühlte sie sich dann richtig wohl. „Dort wurde man ernst genommen. Das war ein ganz anderes Feeling als in den Schulen davor“, erklärt die angehende Pädagogin. Mittlerweile studiert Veronika auf Lehramt.

„Diese Wahl ist typisch für Kinder aus Arbeiterfamilien“, erklärt Urbatsch. Unter Studiengängen wie Medizin, Ingenieurwesen oder Lehramt kann sich jeder etwas vorstellen. „Da heißt es oft: Werde doch Beamter, dann hast du ausgesorgt.“ Auch Thomas Eichmann bekam so was öfter zu hören. Der 23-Jährige studiert in Kassel Politikwissenschaften und Geschichte auf Bachelor. „Mein Vater hat mich immer ermuntert zu studieren.“ Er entschied sich also nach dem Abitur für ein Studium.

Damit ist er eine Ausnahme: Während nach Aussage von „Arbeiterkind.de“ bundesweit über 80 Prozent der Akademikerkinder studieren, sind es auf Seiten der Arbeiterkinder nur 24 Prozent. „Es muss schon an den Schulen mehr Aufklärungsarbeit über Fördermöglichkeiten, Stipendien und das Studium an sich geleistet werden!“, fordert Urbatsch. Denn viele Abiturienten trauten sich ein Studium, trotz sehr guter Leistungen nicht zu: Und das vor allem deswegen, weil sie aus Nicht-Akademiker-Familien stammen und deshalb oft keine konkrete, realistische Vorstellung von der universitären Arbeit haben. Diese jungen Erwachsenen hätten, so Urbatsch, große Berührungspunkte vor der Institution „Hochschule“.

Dabei seien am Ende tatsächlich die Studierenden aus Arbeiterfamilien oft erfolgreicher als solche aus Akademikerhäusern: „Bildung wird hier als Privileg wahrgenommen. Außerdem müssen sich diese Studierenden einfach beeilen, weil die Finanzierung ein Problem ist!“

Veronika kellnert neben dem Studium und bessert sich so das BAföG auf. Auch Thomas muss nebenbei jobben: „Meine Eltern geben mir noch etwas Geld dazu, denn sie wollen nicht, dass ich das verdiente Geld für meine Ausbildung ausbebe!“ Die Familie des angehenden Geisteswissenschaftlers unterstützt seine Entscheidung für ein Studium. Auch Veronikas Eltern stehen mittlerweile hinter ihr, weil sie sehen, wie ehrgeizig und motiviert die junge Frau an der Hochschule ist. Ihre Hausarbeiten schreibt sie aber oft daheim, „zwischen Brez'n und Quarktaschen.“

Um auch Studierenden aus Nicht-Akademiker-Familien den Alltag an der Universität zu erleichtern, hat die Universität Kassel im September 2009 das Projekt „Self-Made-Student“ (SMS) ins Leben gerufen. Hier lernen Studierende in Workshops und Seminaren, wie man Hausarbeiten recherchiert, Vorträge hält oder mit Dozenten spricht. „Self-Made-Students sind vor allem solche Studierenden, die als Erste aus ihrer Familie studieren, einen Migrationshintergrund haben oder mit anderen Zugangsvoraussetzungen als dem Abitur an die Hochschulen kommen“, erklärt Monika Hülskemper, Koordinatorin des Projekts. Für die Teilnahme erhalten die Studierenden Credits, die sie sich im Rahmen des Studiums anrechnen lassen können.

Projekte wie „Self-Made-Students“ und [arbeiterkind.de](http://www.arbeiterkind.de) wollen Mut zum Studium machen – damit mehr Arbeiterkinder an die Unis kommen und sagen können: „Ja, hier bin ich richtig.“ (slm)

Impressum

Ausgabe 4 | SS 2010 • Auflage 8.000 Exemplare

Herausgeber:

Studentenwerk Kassel, Anstalt des öffentlichen Rechts, Wolfhager Straße 10, 34117 Kassel

Redaktion:

Brigitte Schwarz, Christian Segerer (ssc), Bastian Sünkel (ssb), Margarethe Fols (sfm), Miriam Lotto (slm)

Studentenwerk Kassel, Öffentlichkeitsarbeit, Wolfhager Straße 10, 34117 Kassel

Telefon: 0561/804 25 65 • Fax: 0561/804 35 20 • E-Mail: oeffarb@studentenwerk.uni-kassel.de
www.studentenwerk-kassel.de

Gesamtherstellung und Anzeigenwerbung:

DER PLAN OHG, Siegmund-Schuckert-Str. 5, 68199 Mannheim
Telefon: 0621/83 59 69-0 • E-Mail: info@derplan-online.de

Layout & Grundgestaltung:

Manuela Strzys, strzys@yahoo.de

Fotos & Abbildungen:

Studentenwerk Kassel, Universität Kassel,
UniKasselTransfer@arbeiterkind.de



- www.uni-kassel.de/go/sms
- www.arbeiterkind.de

Gute Ideen gehören nicht in die Schublade!

Unikat'10

Ideen!Wettbewerb

Der Ideenwettbewerb „Unikat'10“ sucht die Unternehmer von morgen.

Ganz unvermittelt ist sie uns eingefallen – die Geschäftsidee der Zukunft. Ein neues Produkt, auf das die Welt schon lange gewartet hat. Eine Innovation, die der brachliegenden Wirtschaft zu völlig neuem Glanz verhelfen könnte. Der Geistesblitz kam uns beim Zähneputzen, während einer langen Autofahrt, oder als wir uns während einer fürchterlich monotonen Vorlesung notgedrungen mal wieder in unsere eigene Phantasiewelt flüchten mussten. Nur ist der Weg von einer guten Idee bis zu ihrer Umsetzung leider ziemlich lang und mindestens ebenso beschwerlich. Zu beschwerlich für die meisten von uns. Und so verschwinden all die grandiosen Einfälle meist ebenso schnell wieder, wie sie gekommen waren.

Weil eine auf den ersten Blick vielleicht kleine und einfache Idee aber unter Umständen viel wert sein kann, hat der Inkubator (Wortbedeutung eigentlich Brutkasten, in der Wirtschaft aber: Einrichtung zur Förderung von jungen Unternehmen) von „UniKasselTransfer“ den Gründungsideenwettbewerb „Unikat“ ins Leben gerufen. Nach dem großen Erfolg der Erstaufgabe wenden sich die Veranstalter auch in diesem Jahr wieder an alle kreativen Studierenden und Absolventen sowie die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Universität Kassel und des Studentenwerks, die finden, dass ihre Idee zu schade dafür ist, sie in einer dunklen Schublade oder im Papierkorb verschwinden zu lassen.

Auch oder gerade wenn der Idee noch kein vollständig ausgereifter Businessplan gefolgt ist, lohnt die Teilnahme am Wettbewerb: Mit Unterstützung des „UniKasselTransfer Inkubator“-Teams können die eigenen Ideen und Konzeptskizzen weiter

ausgearbeitet und mögliche Wege der Umsetzung diskutiert werden. Eine Jury aus erfolgreichen regionalen Unternehmern, die den Sprung von der Hochschule in die Selbstständigkeit schon erfolgreich gemeistert haben, gibt außerdem Feedback aus erster Hand und zeichnet die meistversprechenden Ideen mit Förderungspreisen im Gesamtwert von 3000 Euro aus.

Für alle Unternehmer von morgen, die jetzt neugierig geworden sind, lohnt ein Blick auf die Homepage von „UniKasselTransfer“ – unter www.unikasseltransfer.de gibt es das Anmeldeformular und alle weiteren Infos zum Wettbewerb. (ssc)



So jubeln angehende Unternehmer: Florian Bachmann, Bastian Koell und Santiago Conde Contreras (vorne im Bild, von links nach rechts) vom Teilnehmer-Team „Seven Inches“. Mit einer Software, die auch unbetitelte Bilder auf Computer- und Handyfestplatten ausfindig macht und anschließend übersichtlich sortiert, sicherten sich die drei Studenten den Siegertitel beim letztjährigen „Unikat“-Wettbewerb.

MASTER Informationstag

Infos rund ums Master-Studium an der Universität Kassel

Mittwoch, 14. Juli 2010, 14:00 – 18:00 Uhr

Gießhaus, Campus Holländischer Platz

UNIKASSEL
VERSITÄT



Nutzen Sie als Bachelor-Studierende den Master-Informationstag, um sich über die Möglichkeiten eines Master-Studiums an der Universität Kassel zu informieren.

VertreterInnen der Master-Studiengänge bieten Ihnen einen Einblick in einen weiteren Studienabschnitt. An unseren Infoständen können Sie Ihre Fragen klären und die Planungen für das Studium abstimmen. Lassen Sie sich informieren über Zulassungsvoraussetzungen, Bewerbungsverfahren und Möglichkeiten der Studienfinanzierung. Erfahren Sie außerdem mehr über Ihre Chancen auf dem Arbeitsmarkt.

www.uni-kassel.de/go/masterinfo

Veranstalter:
Allgemeine Studienberatung der Universität Kassel
Tel.: (0561) 804 - 3598

NACH DEM SPIEL, IST VOR DEM SPIEL!

Alle Fussball-WM-Spiele auf Großbildleinwand

JOE ROCK CAFE GARAGE
Friedrich-ebert-str. 60 / kassel

Stress mit schwierigen Fächern?

Wir können helfen mit:

- gängiger Semesterliteratur
- Sekundärliteratur
- Literaturrecherchen
- Klausurenhilfen

unibuch • Gottschalkstr. 8-10 • 34127 Kassel
Fon: (+49) 561 / 897 007 • Fax (+49) 561 / 894 301
email: unibuch@unibuch-kassel.de
www.unibuch-kassel.de

unibuch
wie nahe liegend

Preise: Essen ① Studierende: 1,50€ • Bedienstete: 2,60€ • Gäste: 3,10€

Essen ② Studierende: 2,00€ • Bedienstete: 3,10€ • Gäste: 3,60€

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Zentralmensa Arnold-Bode-Straße	① Gebackener Fischburger mit Bälauchremoulade (9)	① Südafrika: Buttermilchpolenta mit Chakalakasauce (f,9a)	① Semmelknödel mit einer Rahmsauce aus verschiedenen Käsesorten (f)	① Penne mit Geflügelbolognese	① Grüne Spiralnudeln mit Karottensauce (f)
	② Vegetarische Getreideklößchen an Gemüserahmsauce (f)	② Putenfrikassee mit Champignons und Erbsen	② Asia-Noodles mit Schweinefleisch und Gemüse (s)	② Kartoffelauflauf provenzalisch an Kräuterrahmsauce (f)	② Hacksteak an Ketchupsauce (s,9a)
	③ Bayerische Minibratwürstchen an Kartoffelsalat (s,2) 2,50/3,60/4,10€	③ Camembert gebacken mit Himbeer-Johannisbeerkompott (f) 2,50/3,60/4,10€	③ Pangasiusfilet mit Tomaten und Mozzarella überb. an Knoblauchsauce 2,50/3,60/4,10€	③ Großes Schweineschnitzel mit Rahmchampignons (s) 2,50/3,60/4,10€	③ Sylter Krabbenrührei 2,50/3,60/4,10€
	④ Südafrika: Bredie von Tomaten und Lamm mit Gemüse und Reis 2,90/4,00/4,50€	④ Schweinegrillsteak mit Zwiebel-Rotweinsauce (s,a) 2,90/4,00/4,50€	④ Hähnchenbrustfilet gegrillt mit Maltesersauce überzogen 2,90/4,00/4,50€	④ Hirtenkäse in Blätterteig auf Paprika-Olivensauce (f) 2,90/4,00/4,50€	④ Südafrika: Ochsen-Biereintopf, dazu Baguette (r) 2,90/4,00/4,50€

Heinrich-Plett-Straße Wilhelmshöher Allee	① Gebackener Fischburger mit Bälauchremoulade (9)	① Südafrika: Buttermilchpolenta mit Chakalakasauce (f,9a)	① Semmelknödel mit einer Rahmsauce aus verschiedenen Käsesorten (f)	① Penne mit Geflügelbolognese	① Grüne Spiralnudeln mit Karottensauce (f)
	② Vegetarische Getreideklößchen an Gemüserahmsauce (f)	② Putenfrikassee mit Champignons und Erbsen	② Asia-Noodles mit Schweinefleisch und Gemüse (s)	② Kartoffelauflauf provenzalisch an Kräuterrahmsauce (f)	② Hacksteak an Ketchupsauce (s,9a)
	③ Bayerische Minibratwürstchen an Kartoffelsalat (s,2) 2,50/3,60/4,10€ Nur WA	③ Camembert gebacken mit Himbeer-Johannisbeerkompott (f) 2,50/3,60/4,10€ Nur WA	③ Pangasiusfilet mit Tomaten und Mozzarella überb. an Knoblauchsauce 2,50/3,60/4,10€	③ Großes Schweineschnitzel mit Rahmchampignons (s) 2,50/3,60/4,10€	③ Sylter Krabbenrührei 2,50/3,60/4,10€ Nur WA
	④ Südafrika: Bredie von Tomaten und Lamm mit Gemüse und Reis 2,90/4,00/4,50€	④ Schweinegrillsteak mit Zwiebel-Rotweinsauce (s,a) 2,90/4,00/4,50€	④ Hähnchenbrustfilet gegrillt mit Maltesersauce überzogen 2,90/4,00/4,50€ Nur WA	④ Hirtenkäse in Blätterteig auf Paprika-Olivensauce (f) 2,90/4,00/4,50€ Nur WA	④ Südafrika: Ochsen-Biereintopf, dazu Baguette (r) 2,90/4,00/4,50€

Witzenhausen	① Bratwürstchen mit Curry-Ketchupsauce (s,9a)	① Makkaroniaufauf mit Gemüsesauce (f)	① Fischnuggets mit Dip	① Portion Blumenkohl mit holländischer Sauce (f)	① Schwarzwurzeln mit Hackfleisch (s)
	② Schupfnudeln mit Kraut (f)	② Hirschragout	② Kaiserschmarren mit Apfelmus (f)	② Putensteak mit Ananas-Currysauce	② Semmelknödel mit Pilzsauce (f)
	③ Reis-Karotten-Pfannkuchen mit Schnittlauchsauce (f,ö) 2,50/3,60/4,10€	③ Kartoffel-Brokkoligratin mit Käsesauce (f,ö) 2,50/3,60/4,10€	③ Tricolorenudeln mit Tomatensauce (f,ö) 2,50/3,60/4,10€	③ Grünkern-Zucchiniplätzchen mit Bälauchsauc (f,ö) 2,50/3,60/4,10€	③ Falafel mit Schnittlauch-Schmand (f,ö) 2,50/3,60/4,10€
	④ -	④ Rindsragout „Gärtnerin“ (r,ö) 3,70/4,80/5,30€	④ -	④ Schweineragout mit Balkan-gemüse (s,ö) 3,70/4,80/5,30€	④ -

Menzelsstraße	① Gebackener Fischburger mit Bälauchremoulade (9)	① Südafrika: Buttermilchpolenta mit Chakalakasauce (f,9a)	① Semmelknödel mit einer Rahmsauce aus verschiedenen Käsesorten (f)	① Penne mit Geflügelbolognese	① Grüne Spiralnudeln mit Karottensauce (f)
	② Vegetarische Getreideklößchen an Gemüserahmsauce (f)	② Putenfrikassee mit Champignons und Erbsen	② Asia-Noodles mit Schweinefleisch und Gemüse (s)	② Kartoffelauflauf provenzalisch an Kräuterrahmsauce (f)	② Hacksteak an Ketchupsauce (s,9a)

Bistro K10, Henschelstr. 2, am Eingang zum HoPla, montags bis donnerstags bis 20.30 Uhr frisch, lecker und preiswert essen. Menüs, Gratin, Salatbüffet im täglichen Wechsel. Wöchentlich verschiedene Pizza & Pasta. Am Abend frische Grill- oder Fischspezialitäten. Warme Küche: Mo-Do 11.30-20.30, Fr 11.30-14.30 Uhr, Cafeteria: Mo-Fr ab 8.00 Uhr. Plus: Aktuelle Sportübertragungen, Aktionswochen und Aktionstage! Infos unter www.studentenwerk-kassel.de/BistroK10.144.0.html

Moritz Das **Campus-Restaurant** mit saisonaler Küche direkt neben der Zentralmensa am HoPla, Täglich wechselnde Mittagsmenüs, Kleine, feine Wochenspeisekarte inkl. Öko-Menüs, Top-Five-Karte der beliebtesten Gerichte, schneller Renner extra für Eilige (Tagesmenü 1 besonders schnell serviert, von 11-12 Uhr ein Softgetränk im Preis inkl.), Wir freuen uns auf Ihren Besuch! Infos unter: www.studentenwerk-kassel.de/Restaurant-Moritz.152.0.html

Die Essen können durch weitere Beilagen zum Preis von jeweils 50 Cent ergänzt werden. Wählen Sie aus zwischen verschiedenen Suppen, Salaten und Desserts, zwischen Kartoffeln (ö), Pellkartoffeln (ö), Reis, Nudeln und Pommes frites. Außerdem gibt es in der Zentralmensa täglich als Wahlessen wechselnde große, gemischte Salate, mit gebratenen Geflügelstreifen, Tunfisch, Hirtenkäse, Mozzarellawürfeln nach Wahl, dazu Knoblauchbaguette und 2 Beilagen nach Wahl. In der Mensa Heinrich-Plett-Straße gibt es zusätzlich frische Salate vom Büffet. In der Mensa in Witzenhausen ist das Essen 3 immer ökologisch. Zusätzlich werden hier 2 Öko-Fleischgerichte als Menü 4 angeboten. Nach EG-Öko-Verordnung, DE-034-Öko-Kontrollstelle

Änderungen vorbehalten

DIPLOM-EXPRESS

Overnight-Service

So einfach geht's!



* Stand Mai 2010 im Vergleichstest

Der zur Zeit schnellster und günstigster Online-Anbieter Deutschlands!

1. Datei bis 15:30 Uhr hochladen
2. PDF online checken
3. Bezahlen & nächsten Morgen 10:00 Uhr an der Haustür entgegen nehmen!

Jetzt noch schneller zu Deiner Arbeit mit

ULTIMATE EXPRESS

Wochenend- Spätabendbesteller*

* nur bei Selbstabholung

einfach sicher schnell

www.diplom-express.de

Die Essen bestehen aus einer Hauptkomponente und 2 Beilagen nach Wahl. Alle Preise einschließlich 2 Beilagen nach Wahl!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Zentralmensa <small>Arnold-Boде-Strasse</small>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Chili sin Carne, dazu Baguette (f) 2 Penne mit Lachs und Brokkoli in Sahnesauce 3 Cordon bleu vom Schwein (s) <p style="text-align: right; margin-right: 10px;">2,50/3,60/4,10€</p> <ol style="list-style-type: none"> 4 Lammgulasch „Marokkanischer Art“ mit Kichererbsen <p style="text-align: right; margin-right: 10px;">2,90/4,00/4,50€</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Spaghetti „Bolognese“ mit Parmesan (s) 2 Mit Reis und Gemüse gefüllte Paprikaschote, dazu Tomatensauce (f) 3 Südafrika: „Hähnchen Wok“ Gebratene Hähnchenstreifen m. Reis, Karotten, Sellerie u. Weißkohl <p style="text-align: right; margin-right: 10px;">2,50/3,60/4,10€</p> <ol style="list-style-type: none"> 4 Eierpfannkuchen mit Waldbeeren gefüllt an Vanillesauce (f) <p style="text-align: right; margin-right: 10px;">2,90/4,00/4,50€</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Ofenfrische Hähnchenschenkel mit orientalischem Dip (9a) 2 Gnocchi mit Basilikum-Rahmsauce (f) 3 Südafrika: Fischcurry mit Pangasiusfilet und süß-saurem Dip <p style="text-align: right; margin-right: 10px;">2,50/3,60/4,10€</p> <ol style="list-style-type: none"> 4 Ofenfrischer Kasslerücken mit Zwiebel-Senfauce (s) <p style="text-align: right; margin-right: 10px;">2,90/4,00/4,50€</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Pizza „Funghi“ (f) 2 Bratwurst mit Curry-Ketchupsauce (s,9a) 3 Hähnchenbrust mit Asia-Gemüsesauce (9a) <p style="text-align: right; margin-right: 10px;">2,50/3,60/4,10€</p> <ol style="list-style-type: none"> 4 Tortellini mit Steinpilzfüllung und Gemüse-Käsesauce (f) <p style="text-align: right; margin-right: 10px;">2,90/4,00/4,50€</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Kartoffel-Gemüseulasch (f) 2 Reispfanne mit Hackfleisch und Sahne (s) 3 Überbackenes Putensteak mit Joghurt-Haselnusskruste, dazu Currysauce <p style="text-align: right; margin-right: 10px;">2,50/3,60/4,10€</p> <ol style="list-style-type: none"> 4 Frittierte Tintenfischringe mit Knoblauchdip <p style="text-align: right; margin-right: 10px;">2,90/4,00/4,50€</p>
Heinrich-Plett-Strasse <small>Wilhelmshöher Allee</small>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Chili sin Carne, dazu Baguette (f) 2 Penne mit Lachs und Brokkoli in Sahnesauce 3 Cordon bleu vom Schwein (s) <p style="text-align: right; margin-right: 10px;">2,50/3,60/4,10€</p> <ol style="list-style-type: none"> 4 Lammgulasch „Marokkanischer Art“ mit Kichererbsen <p style="text-align: right; margin-right: 10px;">2,90/4,00/4,50€ Nur WA</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Spaghetti „Bolognese“ mit Parmesan (s) 2 Mit Reis und Gemüse gefüllte Paprikaschote, dazu Tomatensauce (f) 3 Südafrika: „Hähnchen Wok“ Gebratene Hähnchenstreifen m. Reis, Karotten, Sellerie u. Weißkohl <p style="text-align: right; margin-right: 10px;">2,50/3,60/4,10€</p> <ol style="list-style-type: none"> 4 Eierpfannkuchen mit Waldbeeren gefüllt an Vanillesauce (f) <p style="text-align: right; margin-right: 10px;">2,90/4,00/4,50€ Nur WA</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Ofenfrische Hähnchenschenkel mit orientalischem Dip (9a) 2 Gnocchi mit Basilikum-Rahmsauce (f) 3 Südafrika: Fischcurry mit Pangasiusfilet und süß-saurem Dip <p style="text-align: right; margin-right: 10px;">2,50/3,60/4,10€</p> <ol style="list-style-type: none"> 4 Ofenfrischer Kasslerücken mit Zwiebel-Senfauce (s) <p style="text-align: right; margin-right: 10px;">2,90/4,00/4,50€ Nur WA</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Pizza „Funghi“ (f) 2 Bratwurst mit Curry-Ketchupsauce (s,9a) 3 Hähnchenbrust mit Asia-Gemüsesauce (9a) <p style="text-align: right; margin-right: 10px;">2,50/3,60/4,10€ Nur WA</p> <ol style="list-style-type: none"> 4 Tortellini mit Steinpilzfüllung und Gemüse-Käsesauce (f) <p style="text-align: right; margin-right: 10px;">2,90/4,00/4,50€</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Kartoffel-Gemüseulasch (f) 2 Reispfanne mit Hackfleisch und Sahne (s) 3 Überbackenes Putensteak mit Joghurt-Haselnusskruste, dazu Currysauce <p style="text-align: right; margin-right: 10px;">2,50/3,60/4,10€</p> <ol style="list-style-type: none"> 4 Frittierte Tintenfischringe mit Knoblauchdip <p style="text-align: right; margin-right: 10px;">2,90/4,00/4,50€ Nur WA</p>
Witzenhausen	<ol style="list-style-type: none"> 1 Hähnchenkeule mit Pfirsich-Currysauce 2 Kartoffel-Porreeklöße mit Butterpilzsauce (f) 3 Schwäbischer Gemüsetopf mit Spätzle (f,ö) <p style="text-align: right; margin-right: 10px;">2,50/3,60/4,10€</p> <ol style="list-style-type: none"> 4 - 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Eierpfannkuchen mit Nussauce (f) 2 Schweineragout mit Aprikosensauce (s) 3 Reispfannkuchen mit Mais-Karottensauce (f,ö) <p style="text-align: right; margin-right: 10px;">2,50/3,60/4,10€</p> <ol style="list-style-type: none"> 4 Kartoffel-Hackfleischgratin (s,ö) <p style="text-align: right; margin-right: 10px;">3,70/4,80/5,30€</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Chicken Crossis mit Dip 2 Mischgemüsegratin mit Gorgonzolasauce (f) 3 Kartoffel-Linsensalat mit Eiern (f,ö) <p style="text-align: right; margin-right: 10px;">2,50/3,60/4,10€</p> <ol style="list-style-type: none"> 4 - 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Rosenkohlfan mit holländischer Sauce (f) 2 Schweineschnitzel „Hessisch“ (s) 3 Zucchini-Nudelaufauf mit Tomatensauce (f,ö) <p style="text-align: right; margin-right: 10px;">2,50/3,60/4,10€</p> <ol style="list-style-type: none"> 4 Bananen-Rindsragout (r,ö) <p style="text-align: right; margin-right: 10px;">3,70/4,80/5,30€</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Seelachs mit Senf-Dillsauce 2 Vegetarische Pizza (f) 3 Grünes Risotto mit Paprikasauce (f,ö) <p style="text-align: right; margin-right: 10px;">2,50/3,60/4,10€</p> <ol style="list-style-type: none"> 4 -
Menzelstraße	<ol style="list-style-type: none"> 1 Chili sin Carne, dazu Baguette (f) 2 Penne mit Lachs und Brokkoli in Sahnesauce 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Spaghetti „Bolognese“ mit Parmesan (s) 2 Mit Reis und Gemüse gefüllte Paprikaschote, dazu Tomatensauce (f) 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Ofenfrische Hähnchenschenkel mit orientalischem Dip (9a) 2 Gnocchi mit Basilikum-Rahmsauce (f) 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Pizza „Funghi“ (f) 2 Bratwurst mit Curry-Ketchupsauce (s,9a) 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Kartoffel-Gemüseulasch (f) 2 Reispfanne mit Hackfleisch und Sahne (s)

Bistro K10, Henschelstr. 2, am Eingang zum HoPla, montags bis donnerstags bis 20.30 Uhr frisch, lecker und preiswert essen. Menüs, Gratings, Salatbüffet im täglichen Wechsel. Wöchentlich verschiedene Pizza & Pasta. Am Abend frische Grill- oder Fischspezialitäten. Warme Küche: Mo-Do 11.30-20.30, Fr 11.30-14.30 Uhr, Cafeteria: Mo-Fr ab 8.00 Uhr. Plus: Aktuelle Sportübertragungen, Aktionswochen und Aktionstage! Infos unter www.studentenwerk-kassel.de/BistroK10.144.0.html

Moritz Das **Campus-Restaurant** mit saisonaler Küche direkt neben der Zentralmensa am HoPla, Täglich wechselnde Mittagsmenüs, Kleine, feine Wochenspeisekarte inkl. Öko-Menüs, Top-Five-Karte der beliebtesten Gerichte, schneller Renner extra für Eilige (Tagesmenü 1 besonders schnell serviert, von 11-12 Uhr ein Softgetränk im Preis inkl.), Wir freuen uns auf Ihren Besuch! Infos unter: www.studentenwerk-kassel.de/Restaurant-Moritz.152.0.html

(1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) mit Süßungsmitteln, (9a) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, (10) mit einer Phenylalaninquelle, (f) fleischlos, (ö) ökologisch, DE-034-Öko-Kontrollstelle, (s) Schweinefleisch bzw. Schweinefl.-Anteile, (r) Rindfleisch bzw. Rindfl.-Anteile, (a) mit Alkohol, (g) mit Gelatine. Wir verwenden ausschließlich jodiertes Speisesalz.
Essenzeiten: **Zentralmensa** Mo-Fr: 11.30-14.15 • **Heinrich-Plett-Strasse & Wilhelmshöher Allee** Mo-Fr: 11.45-14.00 • **Bistro K10** Mo-Do: 11.30-20.30 / Fr: 11.30-14.30
Cafeteria Menzelstraße Mo-Do: 12.00-14.00 / Fr: 12.00-13.30 • **Restaurant Moritz** Mo-Fr: 11.00-14.30 • **Mensa Witzenhausen** Mo-Fr: 12.00-14.00



Preise: Essen ① Studierende: 1,50€ • Bedienstete: 2,60€ • Gäste: 3,10€

Essen ② Studierende: 2,00€ • Bedienstete: 3,10€ • Gäste: 3,60€

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Zentralmensa
Arnold-Boде-Strasse

- ① **Vollkornnudeln**
mit Champignonrahmsauce (f)
 - ② **Putengeschnetzeltes „exotisch“**
mit Früchten und Currysauce
 - ③ **Seelachs**
mit Knusperpanade, dazu Ananas-Tomaten-Chutney
2,50/3,60/4,10€
 - ④ **Schweinebraten**
mit Schaschliksauce (s,9a)
- 2,90/4,00/4,50€

- ① **Blumenkohl-Käsemedaillons**
mit Spinatsauce (f)
 - ② **Geflügelbratwurst**
mit Zwiebelsauce
 - ③ **Großer Kartoffelrösti**
mit Gemüse überbacken (f)
 - ④ **Schweineschnitzel**
mit Jägersauce (s,3)
- 2,50/3,60/4,10€
2,90/4,00/4,50€

- ① **Spaghetti „All Amatriciana“ (s)**
 - ② **Frühlingsrolle**
mit Sojasauce süßsauer (f,9a)
 - ③ **Pangasiusfilet**
mit Tomaten-Koriandersauce
 - ④ **Deftige Gulaschsuppe**
vom Rind mit Baguette (r)
- 2,50/3,60/4,10€
2,90/4,00/4,50€

- ① **Schnitzel**
mit Bratensauce (s)
 - ② **„Bauernfrühstück“**
Kartoffelpfanne mit Rührei und saurer Gurke (f)
 - ③ **Putensteak**
mit Käse-Ananassauce
 - ④ **Panierter Hirtenkäse**
mit Knoblauchdip (f)
- 2,50/3,60/4,10€
2,90/4,00/4,50€

- ① **Kartoffel-Gemüseauflauf**
mit Kräutersauce (f)
 - ② **Bandnudeln**
mit Putenstreifen und Tomatensauce
 - ③ **Schweinegeschnetzeltes „chinesisch“**
mit Gemüse und Sojasauce (s)
2,50/3,60/4,10€
 - ④ **Gegrilltes Lachssteak**
mit Dill-Sahnesauce
- 3,10/4,20/4,70€

Heinrich-Plett-Strasse
Wilhelmshöher Allee

- ① **Vollkornnudeln**
mit Champignonrahmsauce (f)
 - ② **Putengeschnetzeltes „exotisch“**
mit Früchten und Currysauce
 - ③ **Seelachs**
mit Knusperpanade, dazu Ananas-Tomaten-Chutney
2,50/3,60/4,10€
 - ④ **Schweinebraten**
mit Schaschliksauce (s,9a)
- 2,90/4,00/4,50€ **Nur WA**

- ① **Blumenkohl-Käsemedaillons**
mit Spinatsauce (f)
 - ② **Geflügelbratwurst**
mit Zwiebelsauce
 - ③ **Großer Kartoffelrösti**
mit Gemüse überbacken (f)
 - ④ **Schweineschnitzel**
mit Jägersauce (s,3)
- 2,50/3,60/4,10€ **Nur WA**
2,90/4,00/4,50€

- ① **Spaghetti „All Amatriciana“ (s)**
 - ② **Frühlingsrolle**
mit Sojasauce süßsauer (f,9a)
 - ③ **Pangasiusfilet**
mit Tomaten-Koriandersauce
 - ④ **Deftige Gulaschsuppe**
vom Rind mit Baguette (r)
- 2,50/3,60/4,10€
2,90/4,00/4,50€ **Nur WA**

- ① **Schnitzel**
mit Bratensauce (s)
 - ② **„Bauernfrühstück“**
Kartoffelpfanne mit Rührei und saurer Gurke (f)
 - ③ **Putensteak**
mit Käse-Ananassauce
 - ④ **Panierter Hirtenkäse**
mit Knoblauchdip (f)
- 2,50/3,60/4,10€
2,90/4,00/4,50€ **Nur WA**

- ① **Kartoffel-Gemüseauflauf**
mit Kräutersauce (f)
 - ② **Bandnudeln**
mit Putenstreifen und Tomatensauce
 - ③ **Schweinegeschnetzeltes „chinesisch“**
mit Gemüse und Sojasauce (s)
2,50/3,60/4,10€
 - ④ **Gegrilltes Lachssteak**
mit Dill-Sahnesauce
- 3,10/4,20/4,70€ **Nur WA**

Witzenhausen

- ① **Königsberger Klopse**
mit Kapernsauce (s)
 - ② **Mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen**
und dazu Schnittlauchsauce (f)
 - ③ **Eier im Backteig**
mit Bärlauchdip (f,ö)
 - ④ -
- 2,50/3,60/4,10€

- ① **Omelett „Natur“**
mit Spinatsauce (f)
 - ② **Hähnchen Cordon bleu**
mit Aanas-Currysauce
 - ③ **Kartoffelplätzchen**
mit Champignonsauce (f,ö)
 - ④ **„Spanisch Fricco“**
vom Rind (r,ö)
- 2,50/3,60/4,10€
3,70/4,80/5,30€

- ① **Mit Käse überbackener Hackfleisch-Auflauf (s)**
 - ② **Brokkoli-Nussecken**
mit Erdnussauce (f)
 - ③ **Ägyptischer Salatteller**
mit Brötchen (f,ö)
 - ④ -
- 2,50/3,60/4,10€

- ① **Germknödel**
mit heißen Sauerkirschen (f)
 - ② **Lammbraten**
nach griechischer Art
 - ③ **Bunte Reispfanne**
mit Tomatensauce (f,ö)
 - ④ **Schweinegulasch**
mit bunten Bohnen (s,ö)
- 2,50/3,60/4,10€
3,70/4,80/5,30€

- ① **Fischstäbchen**
mit Remouladensauce (9)
 - ② **Gnocchi** mit Brokkolisauce (f)
 - ③ **Tofu im Backteig**
mit Curry-Gemüsesauce (f,ö)
 - ④ -
- 2,50/3,60/4,10€

Menzelstraße

- ① **Vollkornnudeln**
mit Champignonrahmsauce (f)
- ② **Putengeschnetzeltes „exotisch“**
mit Früchten und Currysauce

- ① **Blumenkohl-Käsemedaillons**
mit Spinatsauce (f)
- ② **Geflügelbratwurst**
mit Zwiebelsauce

- ① **Spaghetti „All Amatriciana“ (s)**
- ② **Frühlingsrolle**
mit Sojasauce süßsauer (f,9a)

- ① **Schnitzel**
mit Bratensauce (s)
- ③ **„Bauernfrühstück“**
Kartoffelpfanne mit Rührei und saurer Gurke (f)

- ① **Kartoffel-Gemüseauflauf**
mit Kräutersauce (f)
- ③ **Bandnudeln**
mit Putenstreifen und Tomatensauce

Bistro K10

Bistro K10, Henschelstr. 2, am Eingang zum HoPla, montags bis donnerstags bis 20.30 Uhr frisch, lecker und preiswert essen. Menüs, Gratings, Salatbüffet im täglichen Wechsel. Wöchentlich verschiedene Pizza & Pasta. Am Abend frische Grill- oder Fischspezialitäten. Warme Küche: Mo-Do 11.30-20.30, Fr 11.30-14.30 Uhr, Cafeteria: Mo-Fr ab 8.00 Uhr. Plus: Aktuelle Sportübertragungen, Aktionswochen und Aktionstage! Infos unter www.studentenwerk-kassel.de/BistroK10.144.0.html

Moritz

Das **Campus-Restaurant** mit saisonaler Küche direkt neben der Zentralmensa am HoPla, Täglich wechselnde Mittagsmenüs, Kleine, feine Wochenpeisekarte inkl. Öko-Menüs, Top-Five-Karte der beliebtesten Gerichte, schneller Renner extra für Eilige (Tagesmenü 1 besonders schnell serviert, von 11-12 Uhr ein Softgetränk im Preis inkl.), Wir freuen uns auf Ihren Besuch! Infos unter: www.studentenwerk-kassel.de/Restaurant-Moritz.152.0.html

Die Essen können durch weitere Beilagen zum Preis von jeweils 50 Cent ergänzt werden. Wählen Sie aus zwischen verschiedenen Suppen, Salaten und Desserts, zwischen Kartoffeln (ö), Pellkartoffeln (ö), Reis, Nudeln und Pommes frites. Außerdem gibt es in der Zentralmensa täglich als Wahlessen wechselnde große, gemischte Salate, mit gebratenen Geflügelstreifen, Tunfisch, Hirtenkäse, Mozzarellawürfeln nach Wahl, dazu Knoblauchbaguette und 2 Beilagen nach Wahl. In der Mensa Heinrich-Plett-Strasse gibt es zusätzlich frische Salate vom Büffet. In der Mensa in Witzenhausen ist das Essen 3 immer ökologisch. Zusätzlich werden hier 2 Öko-Fleischgerichte als Menü 4 angeboten. Nach EG-Öko-Verordnung, DE-034-Öko-Kontrollstelle **Änderungen vorbehalten**



Vom Studium in den Beruf

Mit Seminaren und Workshops, Beratung und Trainingsmaßnahmen helfen wir dir auf deinem Weg in die Arbeitswelt.

Hilf dir das Semesterprogramm!

Agentur für Arbeit Kassel
Hochschulteam
Grüner Weg 46, 34117 Kassel
Tel.: 01801 - 555 111*

Mail: kassel.171.akademiker@arbeitsagentur.de
www.arbeitsagentur.de

(*3,9 Cent/Minute aus dem dt. Festnetz)

Bundesagentur für Arbeit



vhs
Die Volkshochschulen

vhs Region Kassel

Wissen und mehr

If you think education is expensive, try ignorance.

Die Essen bestehen aus einer Hauptkomponente und 2 Beilagen nach Wahl. Alle Preise einschließlich 2 Beilagen nach Wahl!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Zentralmensa Arnold-Boде-Straße	<ol style="list-style-type: none"> 1 Kartoffelknödel mit Champignons à la Crème (f) 2 Bami Goreng mit Hähnchenfleisch 3 - 4 Couscous mit Rindfleischragout (r) <p>2,90/4,00/4,50€</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Truthahn-Hacksteak mit Balkansauce (9a) 2 Gemüsepfanne mit Grilltomate und Schnittlauchsauce (f) 3 Holzfällersteak mit Zwiebel-Specksauce (s) 4 - <p>2,50/3,60/4,10€</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Fischfrikadelle mit Ketchup-Gurkendip (9a) 2 Eier mit Nordhessischer Grüner Sauce (f) 3 Putenbrustragout mit Brokkoli-Rahmsauce 4 - <p>2,50/3,60/4,10€</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Minestrone (italienische Gemüsesuppe) mit Nudeln (f) 2 Spaghetti mit Rinderbolognese (r), dazu Parmesan 3 Schweinegulasch „Teufels Art“ (s) 4 - <p>2,50/3,60/4,10€</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Gebratenes Gemüse-Reisgericht (f) 2 Hackfleischpizza mit Tomatensauce (s,3) 3 Fischfilet in Sesampanade mit süßsaurem Asiadip (9a) 4 - <p>2,50/3,60/4,10€</p>
Heinrich-Plett-Straße Wilhelmshöher Allee	<ol style="list-style-type: none"> 1 Kartoffelknödel mit Champignons à la Crème (f) 2 Bami Goreng mit Hähnchenfleisch 3 - 4 Couscous mit Rindfleischragout (r) <p>2,90/4,00/4,50€</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Truthahn-Hacksteak mit Balkansauce (9a) 2 Gemüsepfanne mit Grilltomate und Schnittlauchsauce (f) 3 Holzfällersteak mit Zwiebel-Specksauce (s) 4 - <p>2,50/3,60/4,10€</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Fischfrikadelle mit Ketchup-Gurkendip (9a) 2 Eier mit Nordhessischer Grüner Sauce (f) 3 Putenbrustragout mit Brokkoli-Rahmsauce 4 - <p>2,50/3,60/4,10€</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Minestrone (italienische Gemüsesuppe) mit Nudeln (f) 2 Spaghetti mit Rinderbolognese (r), dazu Parmesan 3 Schweinegulasch „Teufels Art“ (s) 4 - <p>2,50/3,60/4,10€</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Gebratenes Gemüse-Reisgericht (f) 2 Hackfleischpizza mit Tomatensauce (s,3) 3 Fischfilet in Sesampanade mit süßsaurem Asiadip (9a) 4 - <p>2,50/3,60/4,10€</p>
Witzenhausen	<ol style="list-style-type: none"> 1 Hähnchenschenkel mit Paprika-Sahnesauce 2 - 3 Griechische Gemüsepfanne mit Käse überbacken (f,ö) 4 - <p>2,50/3,60/4,10€</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Gemüsekroketten mit Schnittlauchsauce (f) 2 - 3 Käseschnitte im Backteig und Karottensauce (f,ö) 4 Hähnchenunterkeulchen mit Currysauce (ö) <p>3,70/4,80/5,30€</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Kasseler mit Senf-Zwiebelsauce (s) 2 - 3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus (f,ö) 4 - <p>2,50/3,60/4,10€</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Farfalle mit Gemüsesauce (f) 2 - 3 Überbackener Staudensellerie mit Rahmsauce (f,ö) 4 Rindsragout mit Meerrettich-Sahnesauce (r,ö) <p>2,50/3,60/4,10€</p> <p>3,70/4,80/5,30€</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Hackfleisch-Kartoffelgratin (s) 2 - 3 Falafel mit Knoblauchsauce (f,ö) 4 - <p>2,50/3,60/4,10€</p>
Menzelstraße	<ol style="list-style-type: none"> 1 Kartoffelknödel mit Champignons à la Crème (f) 2 Bami Goreng mit Hähnchenfleisch 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Truthahn-Hacksteak mit Balkansauce (9a) 2 Gemüsepfanne mit Grilltomate und Schnittlauchsauce (f) 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Fischfrikadelle mit Ketchup-Gurkendip (9a) 2 Eier mit Nordhessischer Grüner Sauce (f) 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Minestrone (italienische Gemüsesuppe) mit Nudeln (f) 2 Spaghetti mit Rinderbolognese (r), dazu Parmesan 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Gebratenes Gemüse-Reisgericht (f) 2 Hackfleischpizza mit Tomatensauce (s,3)

Bistro K10 Henschelstr. 2, am Eingang zum HoPla, montags bis donnerstags bis 20.30 Uhr frisch, lecker und preiswert essen. Menüs, Gratin, Salatbuffet im täglichen Wechsel. Wöchentlich verschiedene Pizza & Pasta. Am Abend frische Grill- oder Fischspezialitäten. Warme Küche: Mo-Do 11.30-20.30, Fr 11.30-14.30 Uhr, Cafeteria: Mo-Fr ab 8.00 Uhr. Plus: Aktuelle Sportübertragungen, Aktionswochen und Aktionstage! Infos unter www.studentenwerk-kassel.de/BistroK10.144.0.html

Moritz Das **Campus-Restaurant** mit saisonaler Küche direkt neben der Zentralmensa am HoPla, Täglich wechselnde Mittagsmenüs, Kleine, feine Wochenpeisekarte inkl. Öko-Menüs, Top-Five-Karte der beliebtesten Gerichte, schneller Renner extra für Eilige (Tagesmenü 1 besonders schnell serviert, von 11-12 Uhr ein Softgetränk im Preis inkl.), Wir freuen uns auf Ihren Besuch! Infos unter: www.studentenwerk-kassel.de/Restaurant-Moritz.152.0.html

(1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) mit Süßungsmitteln, (9a) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, (10) mit einer Phenylalaninquelle, (f) fleischlos, (ö) ökologisch, DE-034-Öko-Kontrollstelle, (s) Schweinefleisch bzw. Schweinefl.-Anteile, (r) Rindfleisch bzw. Rindfl.-Anteile, (a) mit Alkohol, (g) mit Gelatine. Wir verwenden ausschließlich jodiertes Speisesalz.
Essenzeiten: Zentralmensa Mo-Fr: 11.30-14.15 • Heinrich-Plett-Straße & Wilhelmshöher Allee Mo-Fr: 11.45-14.00 • Bistro K10 Mo-Do: 11.30-20.30 / Fr: 11.30-14.30
Cafeteria Menzelstraße Mo-Do: 12.00-14.00 / Fr: 12.00-13.30 • **Restaurant Moritz** Mo-Fr: 11.00-14.30 • **Mensa Witzenhausen** Mo-Fr: 12.00-14.00

Veranstaltungstipp: Literarischer Abend wider das Vergessen

Rahel Sanzara, Ernst Ottwalt, Ernst Glaeser, Rudolf Geist und Leonhard Frank sind Namen, die kaum ein MensaZeit-Leser kennen dürfte. Bei Franz Kafka, Anna Seghers, Erich Kästner oder Bertolt Brecht sieht das ganz anders aus. Dabei waren sie alle zu Lebzeiten Schriftsteller, hatten den Zenit ihres Schaffens im 20. Jahrhundert erreicht und ihrer alle Werke wurden Opfer der Flammen, die während der deutschlandweiten Bücherverbrennung der Nationalsozialisten mit reger Unterstützung diverser Studentenvereinigungen unter anderem auch am Kasseler Friedrichsplatz am 19. Mai 1933 unter euphorischem Beifall zehntausender Zuschauer loderten.



Jetzt widmet sich eine Gruppe von Germanistik-Studentinnen und -Studenten des Projektseminars „Verbotene und vergessene AutorInnen“ jenen Schriftstellerinnen und Schriftstellern, die den Sprung zurück in den literarischen Kanon nach 1945 nicht realisieren konnten, sondern Opfer des großen Vergessens wurden, nachdem die Brände längst erloschen waren. (ssb)

► Voraussichtlich Dienstag, 6. Juli 2010, 19.30 Uhr, Eulensaal in der Murhardschen Bibliothek: szenische Lesung, Plakatausstellung, Büchertisch. Nähere Informationen unter www.uni-kassel.de oder facebook-Veranstaltung/StudiVZ-Gruppe „verboten. verbrannt. vergessen.“

Café International



Das passende Getränk zur Ferienlaune: Köstliche Milkshakes mit frischen Früchten – Gibt's vom 5. bis zum 16. Juli zum Sonnenscheinpreis von 1,30 Euro (+ Pfand) im Café International im neuen Uni-Gebäude, Kurt-Wolters-Straße 5, geöffnet montags bis freitags von 9.30-16 Uhr.

CINEPLEX
CAPITOL
Du bist mein Kino

STUDENTEN WILLKOMMEN!
STUDENTENPREISE IM CINEPLEX CAPITOL

1,00 € Ermäßigung bei Vorlage des aktuellen Studentenausweises.
Täglich (außer Fr + Sa 19:00 - 21:00 Uhr Vorstellungen und Di.)!
Dienstag ist Kinotag!

INFOS UND TICKETS UNTER WWW.CINEPLEX-CAPITOL.DE / 05 61 - 700 47 0

EL SOL
SPECIALS:

DIENSTAG - STEAKTAG
alle Steaks nur **9,90 Euro**

MITTWOCH - STUDI-TREFF
alle 0,5-L-Cocktails
statt 9,80 Euro nur **5,90 Euro**

SOMMERAKTION-MONTAG:
50 % auf alle Speisen
von 17.00 Uhr - 21.00 Uhr
(ausgenommen Vorspeisen & Nr. 74)

HIER FEIERST DU RICHTIG!

HIER IST DIE WM!
Alle Spiele LIVE im El Sol.
Tolle Gewinnspiele & Aktionen.

Das El Sol gibt es jetzt auch für zu Hause!
Cocktails · Burger · Pizzen... und mehr!
Schaut in die Extra-Karte unter:
www.elsol-kassel.de
oder ruft an unter: 05 61 / 7 66 94 34

Probier den
Lieferservice!
El Sol@HOME

El Sol Kassel
Hermannstraße 5 · 34117 Kassel · Tel. 05 61 / 7 66 94 36
www.elsol-kassel.de · info@elsol-kassel.de

Täglich **HAPPY HOUR**: 18.00 - 20.00 Uhr & **Blue Hour**: 23.00 - 1.00 Uhr

EL SOL @HOME