

27. Kalenderwoche, 04.07.2019

Herzlich willkommen



Waldorfschule in Bochum-Wattenscheid



Helges Leben

Schauspiel der 11. Klasse
nach einem „schönen Theaterstück“ von Sibylle Berg
Regie: Dirk Pattberg

Mi., 10.07.2019, 20⁰⁰ Uhr
Do., 11.07.2019, 20⁰⁰ Uhr

Festsaal der Widar Schule

Widar Schule • Waldorfschule in Bochum-Wattenscheid
Höntroper Str. 95 • 44869 Bochum • ☎ 0 23 27 / 97 61-0
Mehr Infos & Wegbeschreibung auf www.widarschule.de

Dienstag, 09.07. und Mittwoch, 10.07. Berufsinfotage der Oberstufe

40 Jahre Widar Schule: Jubiläumsabend

Die Schulgemeinschaft der Widar Schule freut sich anlässlich des runden Geburtstages auf einen schönen Abend der Besinnung und des Ausblicks – am 20.09.2019, ab 17.30 Uhr, zusammen mit vielen Ehemaligen der Schule.



Den zweiten Teil unseres Jubiläums feiern wir am 08./09.05.2020 zum Tag der Offenen Tür mit dem Zirkustheater Nicole et Martin, Spielen, Aufführungen, Essen & Trinken, Ausstellungen u.v.m.

Widar Schule
Waldorfschule in Bochum-Wittenberghof

Der Kunstkurs der 12. und 13. Klasse der Widar Schule präsentiert seine Arbeiten

VERNISSAGE und Ausstellungseröffnung:
Freitag, 05.07., 18⁰⁰ Uhr
in der **butterbrotbar** Bochum

butterbrotbar • Hans-Ehrenberg-Platz 1 • 44789 Bochum


Art Widar No. 4

in der BUTTERBROTBAR

Der Kunstkurs der 12. und 13. Klasse der Widar Schule präsentiert seine Arbeiten und lädt herzlich ein zur Vernissage und Ausstellungs-Eröffnung am 5. Juli, 18.00 Uhr in der Butterbrotbar in Bochum

Ferien

Sommer: 15.07.-27.08.2019 Herbst: Mo, 14.10.2019 -Sa, 26.10.2019

Die Menüs mit dem  Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Speiseplan

28. KW: 08.07. – 12.07.2019

Zum täglichen Speiseangebot gehört ein frisches Salatbuffet sowie frisches Obst.



Widar
Schule

Waldorfschule in Bochum-Wattenscheid

*Eine Zutatenliste über unser
gesamtes Angebot kann in der
Küche eingesehen werden...*

Bei Fleisch und Fischgerichten steht immer eine Vegetarische alternative bereit, diese ist nicht Bestandteil der DGE Zertifizierung

MO

Pasta^(a1) auf Thunfisch Tomatensauce dazu Parmesankäse^(f)
Joghurt mit Apfel^(f)



DI

Kartoffelgratin^(f) dazu gebackener Fetakäse^(f)
Erdbeerquark^(f)



MI

Wunsch Essen
Hähnchenbrust^(G) auf Roter Thaicurrysauce dazu Reis und Paprikagemüse
Karamellpudding^(f)



DO

Möhreneintopf mit Grießkloß^(a1)
Obst



FR

Letzter Schultag
Kein Essen



Tägliche Änderungen im Speiseplan vorbehalten!

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) geschwärzt, (6) gewachst, (7) mit Phosphat, (8) mit Süßungsmittel, (9) mit Nitritpökelsalz (10) mit Phosphorsäure, (11) enthält eine Phenylalaninquelle, (12) mit Stabilisatoren, (13) geschwefelt, (14) mit Säuerungsmittel, (15) koffeinhaltig, (16) chininhaltig

Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (a1) Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen) (a2) Roggen (a3) Gerste (a4) Hafer; (b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse; (c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse; (d) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse; (e) Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse; (f) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose); (g) Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse (g1) Mandeln (g2) Haselnüsse (g3) Walnüsse (g4) Kaschunüsse (g5) Pecanüsse (g6) Paranüsse (g7) Pistazien (g8) Macadamianüsse (g9) Queenslandnüsse; (h) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse; (i) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse; (j) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse; (k) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l; (l) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse; (m) Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse; (r) Rind; (s) Schwein; (L) Lamm / Schaf; (G) Geflügel; (F) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse