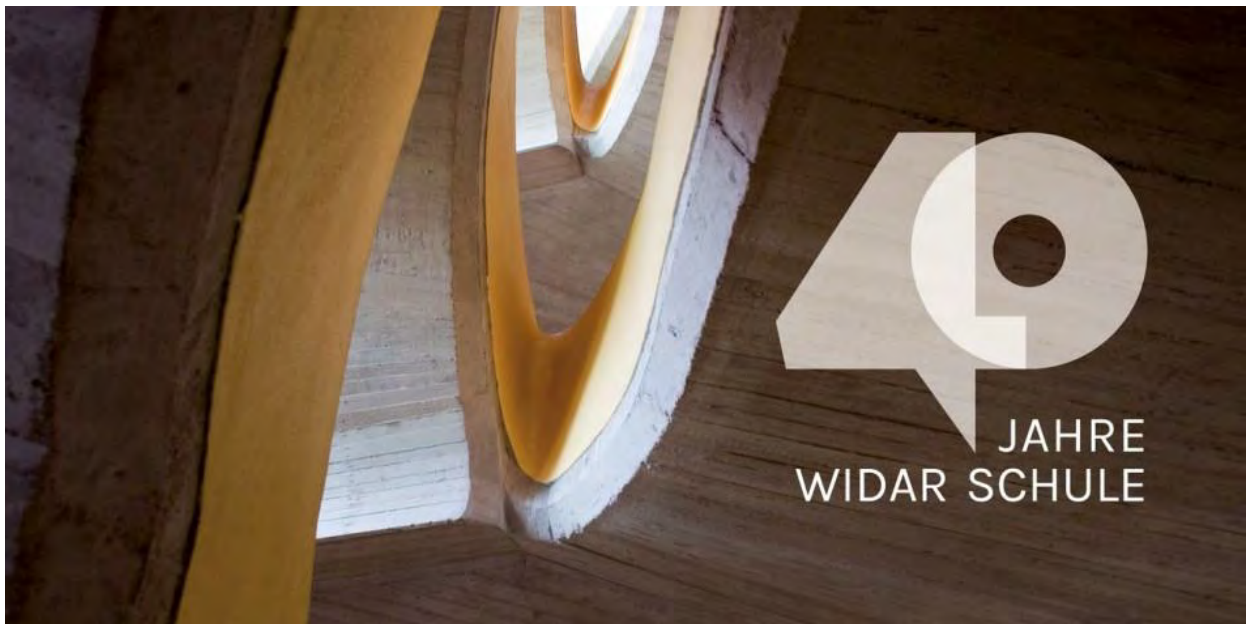


35. Kalenderwoche, 28.08.2019

Herzlich willkommen im neuen Schuljahr!

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.


Einschulung der Eingangsstufe

Primargruppe: 29.08.2019 um 08.30 Uhr im Festsaal

Elementargruppe: 29.08.2019 um 08.30 Uhr im Kindergarten

Ferien

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

36. KW: 02.09. – .06.09.2019

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

Vegetarische Paella^(h) dazu Aioli^(c) oder Kräuterdipp^(f)
Honigwaffel^(a1)



DI

Tortellini mit Käsefüllung^{(a1),(f)} auf Spinatrahmsauce^(f)
Quark mit Himbeeren^(f)



MI

Wunsch Essen
Seelachfilet Bordelaise^{(f),(a1)} dazu Reis und Broccoli
Vanillepudding^(f)



DO

Bratwurst^{(s),(7)} dazu Kartoffelpüree^(f) und Möhrengemüse
Pflaumenkuchen^{(a1),(f),(c)}



FR

Weißbohnsuppe^(h) dazu ein Vollkornbrötchen^(a1)
Obst



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