

37. Kalenderwoche, 14.09.2016

Was ist „Widar“ los

Qualitativ hochwertiges Essen, das gut schmeckt, ist eine wunderbare Grundlage für gute Laune und Zufriedenheit.

Leider ist ein solches Essen im Schulalltag keine Selbstverständlichkeit.

Dabei kann die Schule ein ganz besonderer Ort für die Ernährung sein und so hat sich hat die Mensa der Widar Schule dem Zertifizierungsaudit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. gestellt und bestanden! Im Verlauf der Zertifizierung wurden Speisepläne nach ernährungsspezifischen Erkenntnissen begutachtet, dazu die Lieferscheine mit den tatsächlich eingekauften Waren verglichen, das Hygiene-Konzept der Widar Schulmensa begutachtet und kontrolliert. Zu guter Letzt ist die Auditorin während der Herstellungsprozesse anwesend gewesen. Ihr Fazit - bestanden! Somit darf die Mensa der Widar Schule jetzt das Logo **Schule + Essen = Note 1** tragen.



Carsten Heemann, Küchenleiter

Schulparlament

Dienstag, den 20.09.2016 um 20.00 Uhr in der Mensa.



Mittwoch, 21.09.2016 WOW- Day für die Klassen 9 - 12

"Waldorf one world": Die SchülerInnen der Oberstufe engagieren sich einen Tag lang für benachteiligte Kinder. Mit dem Erlös des WOW-Day 2016 werden wieder Waldorfinitiativen in aller Welt unterstützt.

Die Erlöse der Spendenaktionen werden von den Freunden der Erziehungskunst gesammelt und zu 100 % an hilfsbedürftige Projekte weitergeleitet. Infos:

<https://www.freunde-waldorf.de/wow-day/was-ist-der-wow-day.html>

Höntroper Töpfermarkt



Samstag, 24.09.2016, 11.00- 19.00 Uhr
Sonntag, 25.09.2016, 11.00- 18.00 Uh
Park der Villa Baare & Waldorfkindergarten

Einschulung 2017

Samstag, 17.09.2016, 10.00 Uhr: Pädagogisches Seminar "Der Waldorflehrplan an der Widar Schule von der 1. bis zur 12. Klasse und das Abitur".
Herzlich eingeladen sind die Eltern der zukünftigen Schulanfänger, der Quereinsteiger und alle Interessierte.

Martinsmarkt (Korrektur)

Der Martinsmarkt findet am 12.11.2016 von 12.00-18.00 Uhr statt.

Werkgruppe „Schreinern für den Martinsmarkt“

Holzarbeiten für interessierte Eltern, Kontakt und weitere Absprachen unter: Christopher Jakobs, 0173/32 83 903

Gesucht-gefunden

Gesucht wird eine 2,1/2 Wohnung in Bochum, möglichst in Schulnähe, für eine „Bufdi-Wohngemeinschaft“, Angebote bitte an Christian Schulz, per Email: c.schulz@widarschule.de oder Tel.: 02327/9761-35

Burnout Prävention - Bildungsurlaub im Gesundheitswesen

Im November 2016 findet ein Bildungsurlaubsseminar des Freien Bildungswerks Bochum im Bergischen Land bei Much statt. Seminarleitung : Elvira Nüßgen, Entspannungspädagogin/ Mental Coach. Anmeldung: <http://www.fbw-bochum.de/programm/?id=1167&cid=10> oder 0234/67661.

Freitags im Foyer

Verkauf von Backwaren durch die Windrather-Talbäckerei, jetzt schon ab 08.00 Uhr und Stifteverkauf in den Pausen

Eurythmieschuhe

Eurythmieschuhverkauf mittwochs in der großen Pause im kl. Eurythmiesaal

Ferien

Herbst: 10.-21.10.2016, Weihnachten: 23.12.2016-06.01.2017
Ostern: 10.04.-21.04.2017, Pfingsten: 06.06.2017

Speiseplan



Widar
Schule

Waldorfschule in Bochum-Wattenscheid

38. KW: 19.09. - 23.09.2016

Unser gesamtes Angebot wird zu 95% mit Produkten aus dem ökologischen Anbau hergestellt!

Täglich wechselndes Salatbuffet

Täglich frischer Obstkorb

MO

DI

MI

DO

FR

Blumenkohlrahmsuppe^(f)

Maultaschen^{(a),(c)} mit Gemüsefüllung dazu Tomatensauce

Joghurt^(f) mit Banane

Rote Beetesuppe mit Sauerrahm^(f)

Karotteneintopf dazu herzhafte Grießklöße^{(a),(f),(c)}

Milchreis^(f) mit Zimt und Zucker

Tomatensuppe mit Reis

Ofenbackkartoffel dazu Kräuterquark^(f) mit Leinöl oder Heringsstipp^{(f),(f)}

Schokoladenpudding^(f)

Krautsuppe mit Kartoffelwürfeln

Kartoffel Spinatauflauf^(f) mit Fetakäse^(f)

Zitronenkuchen^{(a),(c),(f)}

Rinderkraftbrühe^(R) mit Gemüsejulien

Rinderschmorbraten^(R) oder Veg. Bratwurst^(e) dazu Rahmwirsing^(f) und Kartoffelknödel

Orangenmouse^(f)

Tägliche Änderungen im Speiseplan vorbehalten!

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) geschwärtzt, (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, (b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, (c) Eier und Eierzeugnisse, (d) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, (e) Soja und Sojaerzeugnisse, (f) Milch und Milcherzeugnisse, (g) Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse, (h) Sellerie und Sellerieerzeugnisse, (i) Senf und Senferzeugnisse, (j) Sesam und Sesamerzeugnisse, (k) Schwefeloxid, Sulfid (l) Lupine und Lupinenerzeugnisse, (m) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse, (G) Geflügel, (R) Rind, (L) Lamm/Schaf, (S) Schwein, (F) Fisch.

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