

39. Kalenderwoche, 28.09.2017



INITIATIVE MENSCHLICHKEIT *Tagung in der Widar Schule*

Die „Initiative Menschlichkeit“ in der Anthroposophischen Gesellschaft Deutschland lädt zum FEST DER BEGEGNUNG ein, einer Tagung zum Thema „Was ist Menschlichkeit?“, die vom 29.09. bis 01.10.2017 in unserer Schule stattfinden wird. Teilnahme empfohlen – weitere Infos und ein Anmeldeformular gibt es [hier](#).

Pädagogisches Seminar

Der Waldorflehrplan an der Widar Schule von der 1. bis zur 12. Klasse und das Abitur mit Lehrerinnen und Lehrern der Widar Schule
Samstag, 07.10.2017, 10.00 Uhr bis 16.30 Uhr im Musiksaal
Anmeldung im Schulbüro per Email: i.baston@widarschule.de
oder telefonisch: 02327/97610

Ferien

Herbst: Montag, 23.10. – Freitag, 03.11.2017

Weihnachten: Mittwoch, 27.12.2017 – Freitag, 05.01.2018

Anwesenheitspflichtige Tage

Martinsmarkt, 18.11.2017 / Faschingsfeier für die Klassen 1-7, 10.02.2018/
Tag der offenen Tür, 05.05.2018 / Jahresarbeiten Klassen 9-12, 08. und
09.06.2018 / Schulfeier, Termin folgt.

Freie Tage und Ausgleichstage

02.10.2017/ 12.02.2018/ 13.02.2018 für die Klassen 1 bis 7/ 30.04.2018/
11.05.2018/ 01.06.2018/ 11.06.2018

Die 6. Klasse lädt herzlich ein

 **Widar
Schule**
Waldorfschule in Bochum-Wattenscheid



ZAU BER FLÖ TE

Singspiel der 6. Klasse

in Anlehnung an Wolfgang Amadeus Mozart,
Regie: Bettina Thieme und Jennifer Benkhofer

Fr., 13., & Sa., 14.10., 18 Uhr

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

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



Widar
Schule

Waldorfschule in Bochum-Wattenscheid

40. KW: 02.10. - 06.10.2017

Zum täglichen Speiseangebot gehört ein frisches Salatbuffet sowie frisches Obst.

Bei Fleisch und Fischgerichten steht immer eine Vegetarische alternative bereit, diese ist nicht Bestandteil der DGE Zertifizierung
Unser gesamtes Angebot wird zu 90% mit Produkten aus dem ökologischen Anbau hergestellt!

MO

Kein Essen



DI

Feiertag



MI

*****Wunsch Essen*****

Spaghetti^(a) mit Rindfleisch Tomatensauce^(R)

Joghurt mit Apfel und Zimt^(f)



DO

Vollkornpfannkuchen^{(a),(c),(f)} mit Apfelmus

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



FR

Krauteintopf mit Weißkohl, Wirsing, Möhren und Kartoffeln^(h)

frisches 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, (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, (n) Geflügel, (R) Rind, (L) Lamm/Schaf, (S) Schwein, (F) Fisch

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