

41. Kalenderwoche, 09.10.2019

Michaelifeier

Am Freitag, 11.10.2019 feiern die Klassen 1-7 Michaeli in der Schule und auf dem Schulgelände.

Betriebsausflug

Am 31.10.2019 machen die Mitarbeiter der Widar Schule einen Betriebsausflug. An diesem Tag findet kein Unterricht statt, auch die Betreuung bleibt geschlossen.

Heute Herbstputz im Südpark

Vereine, Anwohner, Kinder, Schülerinnen und Schüler sowie Eltern und der USB werden ab 16.00 Uhr eine gemeinsame Blitzaktion zur Säuberung des Südparks durchführen. Treffpunkt ist der Parkplatz „In der Mark“ (Schwimmbadparkplatz). Für Müllbestecke, Säcke, Kaffee, Tee, Getränke und kleine Stärkungen wird gesorgt. Helfer sind herzlich willkommen. Saskia Ülker

Martinsmarkt

Samstag, 16.11.2019, 12.00 Uhr: Marktstände, Aktionen, Essen & Trinken, Musik, Infos, Martinsfeuer u.v.m.

Singspiel der 6. Klasse

Freitag, 22.11., 19.00 Uhr und Samstag, 23.11.2019, 18.00 Uhr
„Die Entführung aus dem Serail“ im Festsaal.

Ferien


Herbst: 14.10.2019 -Sa, 26.10.2019, Weihnachten: 23.12.2019 - 06.01.2020
Ostern: 06.04.-18.04.2020, Pfingsten: 02.06.2020, Sommer: 29.06.-11.08.2020

Freie Tage (F) und Ausgleichstage (A)

18.11.2018 (A, wg. Martinsmarkt), 24.02.2020 (F, Rosenmontag), 25.02.2020 (A, wg. Fasching), 26.02.2020 (F), 27.02.2020 (F), 28.02.2020 (F), 02.03.2020 (A, wg. Schulfest), 22.05.2020 (F) Die Betreuung ist an freien Tagen (F) geöffnet (außer 24./25.02.2020), an Ausgleichstagen (A) geschlossen.



Erholsame und sonnige Herbstferien

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

44. KW: 28.10. – 01.11.2019

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

Chili sin Carne“ Rotebohnen mit Paprika und Sojahack in Tomatensauce dazu Reis

Pfirsichquark^(f)



Kartoffelpüree^(f) mit Rahmspinat^(f) dazu Rührei^(c)

MangoVanillecreme^(f)



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

Vollkornnudeln^(a) dazu Sahnesoße^(f) mit Putenschinken^(c) und Champignons dazu Salat vom Buffet

Obst



Schulfrei



Feiertag

Allerheiligen



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 Natriumpökelsalz (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; (n) Rind; (o) Schwein; (p) Lamm / Schaf; (q) Geflügel; (r) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse