

08. Kalenderwoche, 24.02.2016

Die 8. Klasse lädt herzlich ein

zum Schauspiel „Nelio“

nach Henning Mankell

Freitag, 04.03.2016, 20.00 Uhr

Samstag, 05.03.2016, 20.00 Uhr

Sonntag, 06.03.2016, 16.00 Uhr

Regie: Dirk Pattberg, Andreas Meyer



Gala des Zirkus Widari



"Peter Pan"

nach James Matthew Barrie

Freitag, 11.03.2016, 17.00 Uhr

Samstag, 12.03.2016, 16.00 Uhr

Sonntag, 13.03.2016, 11.00 Uhr

mit Schülerinnen und Schülern

der 4.-13. Klasse

Leitung: Bettina Wamsler

und Annette Neal



Herzlich willkommen zum

Orchesterkonzert der Oberstufe

Donnerstag, 17.03.2016, 20.00 Uhr

im Festsaal mit Schülerinnen und

Schülern der 9.-13. Klasse

und Ehemaligen.

Leitung: Anneka Lohn

und Dietmar Bloch

Wirtschaftskreis

Montag, 29.02.2016, 20.00 Uhr im Oberstufenraum

Was ist „Widar“ los

Wie jedes Jahr haben sich Oberstufenschüler der Widar Schule am Montag auf große Orchesterfahrt begeben und für 2 ½ Tage die Musikakademie im westfälischen Heek ganz für sich in Anspruch genommen. Heute kehren sie wieder zurück

OMNIBUS- Seminar

„Der erweiterte Kunstbegriff und die Idee der Sozialen Plastik als zukünftige Gesellschaftsordnung“, Vortrag, Seminar, Führung mit Johannes Stüttgen und Tom Tritschel

Freitag, 4. März 2016, 20.00 Uhr Eröffnungsvortrag

Samstag, 5. März 2016, 10.00 - 16.00 Uhr Seminar

Sonntag, 6. März 2016, 14.00 Uhr Führung

Johanneskirche, Am Glockengarten 70, 44803 Bochum

Anmeldung: info@omnibus.org

Ferien

Ostern, 21.03.- 02.04.2016, Pfingsten: 17.05.2016

Freie Tage

06.05.2016, 27.05.2016, 13.06. 2016

Speiseplan

9. KW: 29.02. - 04.03.2016

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



Widar
Schule

Waldorfschule in Bochum-Wattenscheid

*** Täglich wechselndes Salatbuffet ***

MO

Klare Gemüsesuppe mit Croûtons^(a)
Nasi Goreng mit Lauch, Paprika, Zucchini, Bambussprossen, Sojabohnenkeimen und Knoblauch
Schokopudding aus Reismilch

Vegan

DI

Blumenkohlcremesuppe^(f) mit Mandelblättern
Rindergulasch^(R) oder Gemüsegulasch mit Paprika, Zwiebeln, Auberginen und Champignons auf Spätzle^(a) dazu grüne Bohnen
Orangencreme^(f)

MI

Gulaschsuppe^(R)
Vegetarische Currywurst dazu gebratene Kartoffelecken
Milchreis mit Kirschen

DO

Paprikarahmsuppe^(f)
Sellerie Paprika Grünkernbratling^{(a),(c),(e)} mit Kartoffelgratin^(f) und Gemüse
Nusskuchen^{(a),(c),(f)}

FR

Kartoffelsuppe mit Lauch^{(f),(h)}
Fischragout^{(F),(f),(h)} oder Gemüseragout^{(f),(h)} mit Karotten, Broccoli und Sellerie auf Reis
Fruchtjoghurt^(f)

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, (b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, (c) Eier und Eierzeugnisse, (d) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, (e) Soja und Sojaerzeugnisse, (f) Milch und Milcherzeugnisse, (g) Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse, (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.