

49. Kalenderwoche, 03.12.2020

Einführungsveranstaltungen für Eltern von Schulanfängern und Quereinsteigern

12.01.2021, 20.00 Uhr Informationsveranstaltung zu den
Finanzen, durchgeführt von Eltern des Wirtschaftskreises.

21.01. – 30.01.2021 Aufnahmegespräche

05.02. – 06.02. und 12.02. – 13.02.2021 Finanzgespräche

ErzieherIn gesucht

Wir suchen jeweils eine/n staatlich anerkannte/n Erzieher/in mit waldorfpä-
dagogischer Zusatzqualifikation in Teilzeit :

23 Std./Woche zum 01.01.2021,

30 Std./Woche zum 01.05.2021

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an info@waldorfkindergarten-wattenscheid.de oder Waldorfkindergarten, Reiterweg 13, 44869 Bochum.

Anthroposophisches Arbeitszentrum NRW

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt
einen SachbearbeiterIn/SekretärIn auf Minijobbasis (8 Std/Woche).

Ihre vollständige Bewerbung richten Sie bitte per E-Mail an:


anthroposophie.nrw@t-online.de

Gesucht- gefunden

Appartement in ruhiger Wohnlage am Südpark in Bochum-Eppendorf ab
01.01.21 zu vermieten: Wohn-/Schlafraum mit Kochzeile, Dusche, Diele,
ca. 38 m²; Warmmiete: EUR 350 mtl;

Kontakt: Karin u. Lothar Keye, Tel.: 02327/71196; e-mail: karin@keye.org

Weihnachtsferien: 21.12.2020 – 06.01.2021

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

50. KW: 07.12. - 11.12.2020

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

Tomatensauce mit Paprika, Lauch und Kürbis auf Vollkornpasta^(a1) dazu Parmesankäse^(f)
Schokogrießpudding^{(f),(a1)}



Spinat^(f) dazu Salzkartoffeln und Seelachsfilet^{(F),(a1)} Salat
frisches Obst



Wunsch Essen

Hirschgulasch^(W) mit Zwiebeln und Preiselbeeren dazu Rotkohl und Spätzle^{(c),(a1)}
Quark^(f) mit Waldbeeren



Tofubratling^{(e),(f),(f)} auf Tomatensauce dazu Reis und Möhrengemüse Salat
Käsekuchen^{(a1),(f),(c)}



Linseneintopf mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie und Lauch dazu Brot^(a1)
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 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 (W) Wild und Wilderzeugnisse