



AUS DEM SCHULLEBEN

GUT ERHALTENE KISSEN GESUCHT

Liebe Eltern, unsere Bibliothek hat eine Lesecke bekommen! Damit die Schüler es sich darauf auch gemütlich machen können, brauchen wir dringend noch gut erhaltene Kissen. Bezüge werden in den Handarbeitsstunden neu genäht. Abgabe bitte bei Barbara Schnyder oder im Sekretariat. Danke! ☺

HERZLICH WILLKOMMEN!

Mein Name ist Stella Müller und ich möchte mich Ihnen als neue pädagogische Assistentin in der Mittelstufenklasse Kassiopiea vorstellen.



Ich bin 30 Jahre alt und komme aus Italien. Nach meinem Schulabschluss in Italien habe ich zuerst ein Studium in Kunstpädagogik und Italianistik und gleichzeitig eine Ausbildung zur Montessori-Pädagogin in Würzburg absolviert. Nebenbei musste ich ganz viel arbeiten, um mir das Ganze zu finanzieren (ich habe ca. fünf Jahre in privaten Schulen Italienisch unterrichtet und in einer Eisdielerie gearbeitet). Danach habe ich drei Jahre in einer offenen Ganz-

tagsschule gearbeitet und weiter meine Italienischkurse gegeben.

Meine Freizeit verbringe ich gerne mit anderen Menschen, im Kontakt mit der Natur, außerdem liebe ich Sport zu machen und nach Italien zu meiner Familie zu reisen. Ich habe einen Sohn, der jetzt 20 Monate alt ist.

Schon während meiner Arbeit hatte ich große Freude an der Arbeit mit Kindern und Jugendlichen. Ich hoffe sehr, meine Begeisterung und Freude an Ihre Kinder weiterzugeben und freue mich darauf, sie auf ihrem Lebensweg ein Stück begleiten und unterstützen zu dürfen.

Ich freue mich sehr, in dieser Schule zu arbeiten, und hoffe auf eine gute Zusammenarbeit!

AUS DER KLASSE NEPTUN (4. – 6. JGST.)

VORGANGSBESCHREIBUNG: REZEPT FÜR KARTOFFELCHIPS

Man braucht:

- 2 Liter Öl
- 4 kg Kartoffeln
- Gewürze nach Belieben

Als Erstes werden die Kartoffeln gewaschen. Dann werden sie angetrocknet und in dünne Scheiben geschnitten. Danach ist es wichtig, dass die Kartoffelscheiben in Wasser eingelegt werden, damit sich die Stärke löst. Im Anschluss müssen die Scheiben wieder gut getrocknet werden. Dafür kann auch eine Salatschleuder verwendet werden. In der Zwischenzeit kann das Öl in die Fritteuse gegeben und erhitzt werden. Wenn das Öl die richtige Temperatur erreicht hat, legt man die Kartoffelscheiben in das Gitter der Fritteuse.

Nach etwa 10 Minuten können die nun knusprigen Chips aus der Fritteuse genommen werden. Die gewünschten Gewürze werden in eine Schüssel gegeben und mit den Chips gemeinsam geschwenkt. Nach dem Abkühlen können die Chips gegessen werden.

Guten Appetit!!

Eure Mara

NOT-TO-DO-LISTE BEIM CHIPSMACHEN!

1. Auf gar keinen Fall das Öl in den Ausguss kippen (haben wir auch noch mal in der Kläranlage gelernt)
2. Wasser ins heiße Öl kippen
3. Die Fritteuse unbeobachtet lassen
4. Um die Fritteuse rumhüpfen ;-) ... das mag die Christina nicht so gern!

Beim Chipsmachen hatten wir zwei Möglichkeiten: die Kartoffeln im Topf zu frittieren oder direkt in der Fritteuse. Zuerst hatten wir uns für die erste Möglichkeit entschieden; nachdem die Chips im Topf aber nicht richtig gut geworden sind, durften wir doch die Fritteuse hernehmen. Dabei wurden sie goldig braun und knusprig.

Es war sehr witzig, weil Christina uns die ganze Zeit sagte, dass wir einen Sicherheitsabstand von zwei Metern zu der Fritteuse einhalten sollten.

Euer Vinni und Felix



DIE KLÄRANLAGE BEI MAXKRON

Wir sind um 8.15 Uhr an der Schule losgelaufen. Auf dem Weg zur Kläranlage haben wir Musik gehört und viel geredet.



Als wir an der Kläranlage angekommen sind, haben wir Brotzeit gemacht. Nach der Brotzeit sind wir reingegangen und haben einen Film angeschaut. Im Film handelte es sich um alle Becken und wie sie funktionieren. Wir sind rausgegangen und zum ersten Becken, dem Sammelbecken, gegangen. Danach zum Sandfang, Vorklärbecken, Belebungsbecken und zu einem leeren Becken, das 6 Meter tief war. Im Anschluss haben wir gesehen, wie eine Wasserprobe genommen wurde, und sind dann zum Schlammbecken. Im Labor haben wir das neue Teleskop gesehen. Dann sind wir zurückgegangen.

Ida, Franziska und Maria



AUS DER ELTERNCHAFT

SCHAUSPIELWORKSHOPS

Schülermama Katharina Schwarz bietet an:

**SCHAUSPIELSCHULE
SCHWARZ**
www.SchauspielSchuleSchwarz.de

**Workshop 1
Filmszenen
für Fortgeschrittene**

2.-4.11. Starnberg
Herbstferienworkshops

**Workshop 2
Rap'N'Break-Camp
drück dich aus mit Stimme und Körper**

INFO UND ANMELDUNG UNTER: 0163 643 2222 ODER REGIESTUHL@SCHAUSPIELSCHULESCHWARZ.DE

ANMELDUNG UND INFO UNTER:

01636432222

REGIESTUHL@SCHAUSPIELSCHULESCHWARZ.DE

www.schauspielschuleschwarz.de

FLOHMARKT DES MONTESSORI-KINDERGARTENS

Wir machen einen Flohmarkt:

Eltern & Kinder unserer Einrichtung verkaufen
Kleidung, Spielzeug, Bücher und Fahrzeuge

Montessori Kindergarten Penzberg

Nur bei trockenem Wetter

21. Oktober 2017
von 14.00 - 16.00 Uhr
Grube 19 in Penzberg

Nähere Infos
erfahrt Ihr
auf unserer
Homepage

Wir freuen uns auf euch.

Villa Kunterbunt
Montessori Kindergarten
Grube 19, 82377 Penzberg
Telefon: 08856 932792
www.montessori-penzberg.de

<http://kinderhaus.montessori-penzberg.de/aktuelles/>

PENZWEEK

BITTE DRAN DENKEN:
BESTELLSCHLUSS =
DO, 19.10.17, 24.00 UHR!

Speiseplan

43. Woche vom 23.10.2017 bis zum 27.10.2017 für Montessori-Schule Penzberg

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Suppe			
Essen 1			
Käselasagne (Nudeln (Gluten, Tomaten, Käse (Bergkäse, Emmentaler, Mozzarella, Schafskäse), Milch (Lactose), Sahne, Kräuter)	Putenschnitzel Wiener Art mit Kartoffelsalat (Putenfleisch, Semmelbrösel (Gluten), Ei, Kartoffeln, Rinderbrühe (Sellerie), Senf, Zitronen, Essig, Öl, Zwiebeln, Kräuter)	Lachsnudeln (Nudeln (Gluten/Glutenfrei auf Anfrage!) Wildlachs, Sahne (Lactose), Frühlingslauch, Fischfond (Sellerie), Fenchel)	Schweinebraten mit Semmelknödel (Schweineschulter, Wurzelgemüse (Sellerie), altbackene Semmeln (Gluten), Milch (Lactose), Kräuter)
fleischlos,	Geflügelfleisch,	Fisch,	Schweinefleisch,
Essen 2			
Ofengemüse mit Dip (Kartoffeln, Rote Rüben, Kürbis, Zucchini, Paprika, Wurzelgemüse, Quark (Lactose), Ketchup (Tomatenmark, Honig, Essig))	Gemüserisotto (Arborio Reis, Wurzelgemüse (Sellerie), Brokkoli, Paprika, Kirschtomaten, Parmesan)	Kartoffelgratin (Kartoffeln, Sahne (Lactose), Käse), Gemüsebrühe (Sellerie))	Grießbrei mit Butter und Zimt (Hartweizengrieß (Gluten), Milch (Lactose), Zucker, Zimt, Butter)
fleischlos,	fleischlos,	fleischlos,	fleischlos,
Essen 3			
fleischlos,	fleischlos,	fleischlos,	fleischlos,
Essen 4			
fleischlos,	fleischlos,	fleischlos,	fleischlos,
Nachtsch 1			
Vanillepudding (Milch (Lactose), Zucker, Vanilleschoten, Stärke)	Bananen Orangen Waldbeer Smoothie (Bananen, Orangen, Waldbeeren (Erdbeeren, Blaubeeren, Brombeeren, Orangensaft)	Schokoladenpudding (Milch (Lactose), Schokolade, Stärke, Zucker)	Joghurt mit Obst (Joghurt (Lactose), Äpfel, Birnen, Ananas, Orangen)
Nachtsch 2			
Nachtsch 3 (Bio-Obst, Bio-Rohkost, Bio-Nachtsch)			
Salatteller			
Großer Rohkostsalat	Großer Rohkostsalat	Großer Rohkostsalat	Großer Rohkostsalat
Beilagensalat			



Montessori-
SCHULE PENZBERG

TAG DER OFFENEN TÜR

Montessori-Pädagogik erleben.
Außerdem Informationen zu Bildungswegen,
Abschlüssen und Anmeldung.

SAMSTAG, 18. NOVEMBER von 10-14 Uhr



mit Freude lernen

Seeshaupter Straße 32, Penzberg
Tel. 08656-8049687 | www.schule.montessori-penzberg.de | schule@montessori-penzberg.de