

SEKU NEWS

SCHÜLERZEITUNG DER SEKUNDARSCHULE TELGTE

MÄRZ 2026 

Interview mit den Mensa-Mitarbeiterinnen

Was unsere Küchenfeen freut und nervt

Seku-News: Warum arbeiten Sie hier in unserer der Mensa?

Mensa: Wir mögen es, mit Kindern zu arbeiten.

Seku-News: Haben Sie viel Stress hier?

Mensa: Nein, eigentlich nicht, das geht alles ganz gut.

Seku-News: Wie viele Jahre arbeiten Sie schon hier?

Mensa: Wir sind schon seit ca. 8 Jahren hier.



Die Mensa-Mitarbeiterinnen mit zwei Reporterinnen der Seku-News

Seku-News: Wie gefällt es Ihnen hier? Machen Sie Ihren Job gerne?

Mensa: Sehr gut. Wir fühlen uns wohl und machen unseren Job sehr gerne.

Seku-News: Nervt es Sie, dass manche Kinder unhöflich sind?

Mensa: Ja, manche sind nicht sehr freundlich, das nervt leider. Aber die meisten Kinder sind sehr nett.

Danke



MOTTO DES MONATS

Wenn du nicht bereit
bist, zu lernen, kann
dir niemand helfen.

Wenn du entschlossen
bist, zu lernen, kann
dich niemand
aufhalten!

QUIZ

Neues Quiz zur Sekundarschule!

- 1) Wer ist der/die jüngste Lehrer/in an der Sekundarschule?
a) Herr Kambor (L) b) Frau Junghans (W) c) Frau Weidemann (F)
- 2) Was hat das Früz nicht beim Frühstück?
a) ungesunde Sachen (E) b) Obst (X) c) Honig (Z)
- 3) Was reparieren die Hausmeister am häufigsten?
a) Bänke (J) b) Türen und Fenster (R) c) Toiletten (I)
- 4) Wie viele Türen gibt es in der Pausenhalle?
a) 13 (I) b) 9 (G) c) 21 (M)
- 5) Wie viele Kinder gehen auf die Sekundarschule?
a) 621 (T) b) 374 (D) c) 563 (E)
- 6) Wann wurde die Sekundarschule eröffnet?
a) 2006 (S) b) 2013 (N) c) 2017 (P)

Die Auflösung gibt's in der nächsten Ausgabe!

Lösungswort: _ _ _ _ _

Unser Rezept-Tipp für euch: Schmetterlingskuchen

Du brauchst:

200g weiche Butter
250 g Zucker
2 Eier (M)
200g Schmand
250g Mehl
4 EL Kakaopulver
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
etwas Butter für die Form

Für die Deko:

200g Zartbitterschokolade
2-3 Pck. bunte Schokolinsen
1-2 Schokoriegel



<https://www.einfachbacken.de/rezepte/schmetterlingskuchen-schneller-kindergeburtstags-kuchen> [18.3.26]



Zubereitung:

Butter mit Zucker verrühren, Eier unterrühren. Schmand zugeben und verrühren. Mehl Kakaopulver, Backpulver und Salz miteinander vermischen. Mit der Butter-Schmandmasse verrühren. Eine Springform (Ø 26 cm) gut einfetten. Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen.

Teig in die Form geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen etwa 30 Min backen. Etwa 20 Min. abkühlen lassen. Für die Deko Zartbitterschokolade grob hacken und im Wasserbad schmelzen. Kurz abkühlen lassen. Kuchen mit einem Messer halbieren. An der geraden Kante jeder Hälfte eine kleine Ecke herausschneiden.

Die Kuchenhälften nun drehen und mit dem runden Rücken aneinander auf eine Unterlage, wie zbsp. Backpapier, legen.

Dabei die unteren Teile der Kuchenstücke etwas weiter zusammenschieben, damit die Flügel oben etwas weiter nach außen ragen. Die Oberseite der Kuchen mit der Kuvertüre begießen und diese glatt streichen. Schokolinsen farblich sortieren.

Schokolinsen auf den Kuchen legen und leicht andrücken.

Kuchenteile mit ca. 2 cm Abstand zueinander auf eine Tortenplatte legen. Schokoriegel auspacken und aufeinander zwischen die Kuchenstücke legen. Schokoguss vor dem Servieren fest werden lassen.

Wir stellen vor: Unsere Bücherei



Marita Fuckner hilft euch gerne weiter

Unsere Bücherei findet ihr in der Pausenhalle hinter den grünen Bänken. Hier könnt ihr Spiele spielen (z.B. UNO oder Mikado), Lernbücher nutzen und natürlich verschiedene Bücher lesen. In der Bücherei ist es angenehm leise, sodass ihr euch gut entspannen könnt. Ihr könnt immer in der Mittagspause in die Bücherei kommen! Marita Fuckner berät euch gerne und hilft euch weiter, wenn ihr Fragen habt.

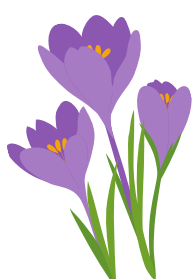
Unsere drei beliebtesten Bücher sind:

- Mangas (Witch Watch)
- Gregs Tagebuch
- Guinness World Records-Buch



Neu! Ab dem neuen Schuljahr gibt es eine neue Leseförderung in der Bücherei!

Unser Musiktipp für den Frühling:



lushlife
von Zara Larsson

Findet den Felher



3333333

6666666

7777777

5555555

9999999

Die Auflösung gibt's in der nächsten Ausgabe!

