



KINDER
SCHUTZ
MÜNCHEN

Unsere Einrichtung:

Kinderkrippe KlangFarben
80339 München, Kazmairstraße 25





KINDER
SCHUTZ
MÜNCHEN

Willkommen zu unserem Jahresrückblick 2023!

Liebe Eltern, liebe Kinder, liebe interessierte große und kleine Leute!

Das Jahr neigt sich dem Ende entgegen, die Newsletter blieben fern. Dennoch möchten wir Sie auf eine Jahres-Rückblick-Reise einladen und so noch einmal an unsere diesjährigen Höhepunkte erinnern!

Wir sind gespannt über Ihre und eure Rückmeldungen und nehmen Anregungen sehr gerne entgegen.

Wir freuen uns auf einen gelungenen Austausch – das Team KlangFarben!

Was hat sich in den vergangenen Monaten bei uns getan?

Liebe Eltern!

Das neue Jahr 2023 blieb sehr abwechslungsreich und hat uns wiederholt herausgefordert und mit neuen Ereignissen überrascht. Dennoch überwiegen die schönen und besonderen Momente!

Ein besonderer Dank gilt allen Mitarbeiter*innen in unserem Haus und Ihnen, liebe Eltern – denn nur gemeinsam konnte dieses Jahr wieder ein buntes Jahr werden!

Auf den nächsten Seiten begegnet uns das gesamte Jahr noch einmal.

Dieses Mal befinden sich gleich mehrere Rezepte aus unserer Küche im Anhang, welche zum Nachkochen einladen!

Des weiteren gibt es noch ein paar terminliche Informationen und Ausblicke für das neue Jahr.

Nun wünschen wir viel Freude am Lesen und Erinnern und die Weitergabe an Oma, Opa, Freunde...

Herzliche Grüße,
Team KlangFarben

Januar – Die Gelbe Gruppe stellt Knete her



Knete (Salzteig) selber machen

Klassische Variation:

- 2 Tassen Mehl
- 1 Tasse Salz
- 1 Tasse Wasser
- 1 Essl. Öl

Zubereitung:

Mehl, Salz mit Wasser vermischen
Öl zugeben
alles zu einem geschmeidigen Teig
verarbeiten.

Der Teig lässt sich gut mit Gewürzen z.B.
Paprikapulver oder Kurkuma färben.

Hält sich luftdicht verschlossen bis zu 6 Monate im
Kühlschrank.

Februar – Fasching

Die Kinder haben sich verkleidet, getanzt, genascht und Glitzer-Kleister-Konfettibilder hergestellt.

Dazu haben wir zuerst farblosen Kleister mit Glitzer vermischt.

Den haben die Kinder mit dem Pinsel aufgetragen und anschließend Konfetti darüber gestreut.

Ein großer Spaß für alle!



März – Elternabend & Musikprojekt

Mit März haben wir alle Eltern zu einem Elternabend mit Referentin zum Thema:

„Angsthase, Trotzkopf und Co. Formen kindlicher Angst, Ursachen / Gründe von Angst, Wut und Trotzkonstruktive Verhaltensweisen der Eltern und PädagogInnen“

Der Elternabend bot den Eltern, neben den Informationen, Zeit zum Austausch und Fragen.

Weitere Abende sind im Jahr 2024 wieder geplant.



April – Ostern und Medienprojekt



Unsere Köchin hat sich für das Osterfrühstück mit den Kindern etwas ganz besonderes einfallen lassen!

Sie hat im Garten, aus dem Hochbeet, Kräuter gepflückt, sie auf die gekochten Eier gelegt und fixiert und anschließend im Zwiebelschalensud ziehen lassen.

Mai – unser Hochbeet

Unsere Köchin hat im Januar bereits u.a. Kürbissamen aus dem vorherigen Jahr vorgezogen.

Die Kürbispflanzen hat sie dann gemeinsam mit allen Kindern in das Hochbeet gepflanzt.

Anschließend haben die Kinder die Kürbispflanzen kräftig gegessen.



Juni – Ausflug Ponyhof

Im Juni charterten wir eine Doppel-Decker-Bus, um mit allen Kindern und ihren Eltern und dem gesamten Team auf den Ponyhof nach Ismaning zu fahren.

Während die Kinder in ihren Gruppen, mit ihren Eltern die Stationen: Streichelzoo, Ponys streicheln & striegeln und Ponyreiten absolvierten, bereitete unser Küchenteam ein buntes Mittagsbuffet vor: Grillwürstchen, Anti-Pasti, Gemüsestifte und Brote.

Zu den Würstchen gab es ein selbstgemachtes Ketchup. Das Rezept dazu findet sich im Anschluss: Neues aus der Küche.

Der Bus brachte uns alle wieder zurück und jeder ging mit dem wunderbaren Gefühl nach Hause: was für ein schöner Tag!



Juli - Sommerfest



Zum Sommerfest haben wir die Eltern, Geschwister und Großeltern der Kinder eingeladen.

Zuerst wurden die zukünftigen Kindergartenkinder verabschiedet. Bereits im Vorfeld haben diese Kinder ihre Kindergartenrucksäcke mit Stoffmalfarbe gestaltet. Jedem haben sie ihre Rucksäcke gezeigt und warteten voller Vorfreude auf das Sommerfest.

Jedes Kind wurde durch seine Pädagogen, über einem Laufsteg, mit dem Lied: Viel Glück und viel Segen!, in die Obhut der Eltern symbolisch zurückgegeben.

Nachdem die Kindergartenkinder gewürdigt, und auch den Elternvertretern und dem gesamten Team für ihre Leistungen gedankt wurde, riefen wir unsere Gäste: Muck & Lotti.

Mit Zauberei und Witz gestalten die beiden Clowns den restlichen Nachmittag. Sie animierten die Kinder und Eltern zum Jonglieren, Seifenblasen machen und vielem mehr!

Gestärkt wurde sich am bunten Buffet, welches die Eltern durch verschiedene mitgebrachte Speisen, bestens gestalteten!

August – Barfuß - Kunstprojekt



Bei uns gehen die Kinder die Wände hoch!

Nein, aber mit farbig angemalten Füßen über eine lange Papierbahn!

Wir haben im Garten das Barfuß-Kunstprojekt für die Kinder angeboten.

Sie konnten sich 3 Farben aussuchen, welche wir auf ihre Fußsohlen aufgemalt haben. Damit sind sie dann über eine Papierbahn gelaufen. Am Ende dieser Bahn wartete ein Fußbad für die bunten Füße.

Die Kunstwerke haben die Kinder später mit nach Hause genommen.

September – Umzug und neuer Turnraum

Der Umzug der Kinder der Roten Gruppe in das 1. OG ermöglichte uns die Nutzung des nun leeren Gruppen- und Nebenraumes für verschiedene Angebote.

Dabei haben wir den Nebenraum in einen Turnraum umfunktioniert, welcher sehr rege angenommen wird. Die Kinder können balancieren, klettern und springen... Sie können sich ausprobieren und erleben, wie mutig und geschickt sie bereits sind!

Wir nutzen für die Turnlandschaft verschiedene Pikler-Bewegungselemente.



Oktober - Elternabend



Im Rahmen der Auswertung der Elternbefragung 2023 haben wir an diesem Elternabend zwei Schwerpunkte gesetzt: „Partizipation – Mein Kind darf mitentscheiden“ & „Einsatz digitaler Medien im pädagogischen Alltag“.

Um beide Themen für die Eltern „erlebbar“ zu machen, teilten wir diese in 2 Gruppen ein.

In der 1. Gruppe „arbeiteten“ die Eltern, in der Rolle ihres Kindes, an unseren Tablets und probierten verschiedene digitale Angebote aus.

In der 2. Gruppe führten die Pädagoginnen mit den Eltern, in der Rolle ihres Kindes, zunächst einen Morgenkreis durch und boten anschließend ein Kunstangebot oder die Möglichkeit in den Garten zu gehen an.

Die Einblicke in den pädagogischen Alltag erlaubte eine tiefen Einblick und führte zu manchen Aha- Effekten.

November



Nach dem Laternenfest, welches wir gemeinsam mit den Eltern und Kindern in unserer Einrichtung feierten, begann die Kinder der Blauen Gruppe bald darauf mit dem Gestalten der ersten Rentiere für unsere Weihnachtsdekoration.

Dezember



Unsere Köchin hat im November an der Weiterbildung: „Ich kann kochen“ über die Sarah-Wiener-Stiftung teilgenommen und darf sich nun als Genussbotschafterin bezeichnen!

Im Rahmen ihrer Weiterbildung ging es hauptsächlich darum, die Kinder an das Thema: Essen und Ernährung heranzuführen.

Ihre Erfahrungen setzte sie gleich in der Gruppe ein und „schüttelte“ mit den Kindern Butter (süße Sahne im Glas). Das Schütteln wurde durch eine Pädagogin mit dem Einsatz von Rasseln und einem gesungenen Samba unterstützt.

Anschließend konnten die Kindern ihre frisch geschlagene Butter zum Frühstück auf ihrem Brot verteilen und genießen.

Neues aus der Küche: Schwedische Haferkekse - vegan

Zutaten:

- 225g Haferflocken, kernige
- 50g Kokosflocken
- 160g Rohrohrzucker
- 80g Dinkelvollkornmehl
- Vanille
- 8g Backpulver
- 60g Apfelmus
- 180g Pflanzenmargarine

Zubereitung:

1. Haferflocken, Zucker, Mehl, Backpulver, Vanille in einer Schüssel vermischen
2. Das Apfelmus und die Margarine hinzugeben und zu einem Teig verkneten
3. Aus dem Teig Kugeln formen, auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech flach drücken
4. ca. 12 Minuten bei 170° backen

Kirsch-Bananen-Milch



Zutaten:

- -Kirschen TK (TK Früchte unbedingt abkochen), Bananen, Milch

Zubereitung:

- Alle Zutaten zusammen in ein Topf geben und aufkochen. Pürieren. Abkühlen.

Rote Bohnen Bratlinge

- 40 g Zwiebeln
- 200g Kidneybohnen
- 160g Tofu geräuchert
- 30g Tomatenmark
- 20ml Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Knoblauch
- TL Tomatenmark
- TL Senf mittelscharf
- 20g Vollkornsemmelbrösel oder Polenta Mehl

Zubereitung

1. Kidneybohnen zerstampfen, bis auf Semmelbrösel alle Zutaten dazu geben. Gut verkneten so dass eine gut formbare Masse entsteht.
2. In einer Pfanne etwas Öl geben, die Bratlinge in Bröseln wenden und in der Pfanne ausbacken.
3. Dazu passt ein Joghurt oder Quark Dip

Ketchup

- 70g Apfel
- 70g Zwiebeln
- 25ml Wasser
- 60g Tomatenmark
- Zimt, Curry, Salz

Zubereitung

1. Apfel, Zwiebeln und Wasser weich garen.
2. Mit restlichen Zutaten vermischen und fein pürieren.
3. Gewünschte Menge entsprechend umrechnen

Jahresausklang 2023 – Auf Wiedersehen im neuen Jahr 2024!



Der Bratapfel

Kinder, kommt und ratet, was im Ofen bratet! Hört, wie's knallt und zischt! Bald wird er aufgetischt der Zäpfel, der Zapfel, der Käpfel, der Kapfel, der gelbrote Apfel.

Kinder lauft schneller, holt einen Teller! Holt eine Gabel! Sperrt auf den Schnabel für den Zäpfel, den Zapfel, den Käpfel den Kapfel, den gelbroten Apfel.

Sie pusten und prusten, sie gucken und schlucken, sie schnalzen und schmecken, sie lecken und schlecken den Zäpfel, den Zapfel, den Käpfel, den Kapfel, den knusprigen Apfel.

Fritz und Emilie Kögel

(Reime, Gedichte, Geschichten für den Kindergarten. Volk und Wissen Volkseigener Verlag Berlin 1977)

Termine – Ausblick Januar bis März 2024

20.12.2023 letzter Krippentag in diesem Jahr, Einrichtung schließt 14 Uhr

21.12.2023-05.01.2024 Einrichtung geschlossen

08.01.2023 Start ins neue Jahr 2024

19.02.2024 Klausurtag, Einrichtung geschlossen

12.03.2024 „Tag der offenen Tür“, Einrichtung schließt um 15:00 Uhr

19.03.2024 „Oster-Cafe“ in den Gruppen mit Kindern und Eltern

22.03.2024 Klausurtag, Einrichtung geschlossen

Unsere offenen Stellen...

Erzieher*in oder Kindheitspädagog*in gesucht!

Wir bieten:

- Attraktive Vergütung entsprechend TVöD SuE 8a, Münchenezulage und Arbeitsmarktzulage
- Zusatzleistungen, wie betriebliche Altersvorsorge, vermögenswirksame Leistungen, Leistungsentgelt im Juni und eine Jahressonderzahlung im November
- 30 Urlaubstage sowie 1 Gesundheitstage und 2 Regenerationstage jährlich
- 10 Teamsupervisionen jährlich, interne sowie externe Fortbildungen, eine qualifizierte Fachberatung, 5 Konzeptions- und Teamweiterbildungstage
- Betriebliches Gesundheitsmanagement mit individuellen Angeboten in jeder Einrichtung
- Ein gelebtes [Nachhaltigkeitsleitbild](#) und Unterstützung durch die interne Nachhaltigkeitsbeauftragte
- Bereichsveranstaltungen und regelmäßiger Austausch

Wir ermöglichen Zukunft - KINDERSCHUTZ
MÜNCHEN



Unsere offenen Stellen...

Kinderpfleger*in oder päd. Ergänzungskraft gesucht!



Wir ermöglichen Zukunft - KINDERSCHUTZ
MÜNCHEN

Wir bieten:

- Attraktive Vergütung entsprechend TVöD SuE S4, Münchenzulage und Arbeitsmarktzulage
- Zusatzleistungen, wie betriebliche Altersvorsorge, vermögenswirksame Leistungen, Leistungsentgelt im Juni und eine Jahressonderzahlung im November
- 30 Urlaubstage sowie 1 Gesundheitstage und 2 Regenerationstage jährlich
- 10 Teamsupervisionen jährlich, interne sowie externe Fortbildungen, eine qualifizierte Fachberatung, 5 Konzeptions- und Teamweiterbildungstage
- Betriebliches Gesundheitsmanagement mit individuellen Angeboten in jeder Einrichtung
- Ein gelebtes [Nachhaltigkeitsleitbild](#) und Unterstützung durch die interne Nachhaltigkeitsbeauftragte
- Bereichsveranstaltungen und regelmäßiger Austausch