



KINDER
SCHUTZ
MÜNCHEN

Unsere

Kinderkrippe KlangFarben
80339 München, Kazmairstraße 25





KINDER
SCHUTZ
MÜNCHEN

Willkommen zu unserem 3. Newsletter 2024!

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

Wir wollen die digitale Möglichkeit nutzen, um Sie und euch regelmäßig über Neuigkeiten aus unserer Einrichtung zu informieren, Ein- und Ausblicke zu unserem Krippenalltag zu geben.

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

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

Inhaltsverzeichnis

1. Projekt: Ich kann kochen
2. Neuer Platz für Rosenkäferlarven
3. Kaffee – Kuchen - Fragebogen
4. Monis kleine Farm
5. Rezept aus der Küche
6. Termine



Projekt: Ich kann kochen



Im Mai starteten wir mit dem Projekt: Ich kann kochen. Begleite wird dieses Projekt über die Sarah-Wiener-Stiftung, in Zusammenarbeit mit der BARMER Krankenkasse.

Die Kinder lernen, wo und wie die verschiedenen Lebensmittel wachsen, wie sie aussehen, sich anfühlen und riechen – und natürlich auch schmecken.

Zum Start hat unsere Gartenfee Mia die Kinder begrüßt und mit in den Garten genommen.

Sie ist jetzt, neben unserem Küchenteam, der feste Begleiter für die Kinder, während des Projektes.

Projekt: Ich kann kochen

Im Mai haben die Kinder verschiedene Informationen zum Spargel erhalten.

Sie durften den Spargel anfassen, daran riechen und auch „Musik“ mit ihm machen: es quietscht!, stellten die Kinder fest, als sie zwei Spargelstangen aneinander rieben.

Außerdem durften die Kinder den Spargel ausgraben und probieren. Es gab grünen und weißen Spargel, roh und gegart, süßlich und herzhaft angemacht.

Im Juni haben die Kinder ein Müsli aus verschiedenen Zutaten zusammengemischt. Später haben sie dieses mit Milch und Erdbeeren gegessen.



Larven der Rosenkäfer



Beim Pflanzen verschiedener Gemüsepflanzen (Gurken, Tomaten, Kürbis...) entdeckten die Kinder beim Umgraben im Hochbeet viele Käferlarven.

Es stellte sich heraus, dass es sich dabei um den geschützten Rosenkäfer handelt.

Mutig nahmen die Kinder die Larven in die Hand und suchten einen guten Platz für diese außerhalb unseres Hochbeetes.

Vielleicht sind mittlerweile Käfer daraus geworden...

Ein neuer Platz für die Rosenkäferlarven

Larven des Rosenkäfers ziehen aus dem Hochbeet in den Garten um...



Kaffee – Kuchen - Fragebogen



Auch in diesem Jahr haben wir die Eltern um ihre Meinung zur Betreuung ihrer Kinder, zu unserem Konzept, zur Ausstattung des Hauses und Garten, zur Zusammenarbeit mit dem gesamten Team: Küche, Pädagogen, Reinigungspersonal und Leitung und verschiedenen Veranstaltungen gebeten.

Die Eltern hatten die Möglichkeit vor Ort unseren Fragebogen, nach dem Motto: Kaffee-Kuchen-Fragebogen, auszufüllen und in die versiegelte Box zu werfen.

Es war gleichzeitig auch für die Eltern eine schöne Gelegenheit miteinander ins Gespräch zu kommen.

Die Auswertung der Fragebögen ist abgeschlossen und wird den Eltern mitgeteilt.

Monis kleine Farm zu Besuch bei uns

Am 14.05.2024 besuchte uns Moni mit ihren Mitarbeitern: dem Hahn Seppi, der Häsin Luise und vielen Meerschweinchen.

Seppi begrüßte die Kinder mit einem lautstarken Kikeriki!

Die Kinder waren eingeladen, die Tiere anzusehen, zu streicheln, zu füttern und zu pflegen.

Manches Kind benötigte viel Mut, um sich dem Tier zu nähern. Später fiel die Trennung umso schwerer.

Im September besucht Moni uns mit ihren Tieren erneut und wir freuen uns auf ein Wiedersehen!



Zucchini-puffer mit Erbsen dazu Tsatsiki für 4 Personen – Teil 1



Zucchini-puffer

Zutaten:

1 kg Zucchini, 100g TK-Erbsen, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 150g Weizen Vollkornmehl, 2 Essl. Vollkornsemmelbrösel, 3 Eier, 100g geriebener Käse, Salz, Pfeffer, Öl zum anbraten

Zubereitung:

Zucchini waschen und grob reiben, gut ausdrücken. TK-Erbsen kurz in kochendes Wasser tauchen und abkühlen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken.

Alle Zutaten miteinander vermengen.

Öl in der Pfanne erhitzen und den Teig mit einem Löffel in die Pfanne geben oder auf ein geöltes Backblech setzen und im Backofen bei 180°C backen

Zucchini-puffer mit Erbsen dazu Tsatsiki für 4 Personen – Teil 2

Tsatsiki

Zutaten:

500g griechischen Sahnejoghurt (Andechser)

1 große Gurke

Salz, Pfeffer, Knoblauch, 1 Essl. Olivenöl, 1 Essl. Apfelessig

1 kleinen Bund frischen Dill

Zubereitung:

**Gurke waschen und grob reiben, gut ausdrücken.
Den Joghurt mit Gurken und Gewürzen vermischen.
Dill fein hacken und unterheben.**

Wir wünschen gutes Gelingen und einen guten Appetit!

6. Termine

- 18.07.2024 Sommerfest
- 19.07.2024 Einrichtung geschlossen
- 22.07.2024 Musikkonzert: Die Geige zu Besuch
- 23.07.2024 Elternbeiratssitzung
- 09.08.2024 letzter Tag vor der Sommerschließung, Einrichtung schließt um 14 Uhr
- 03.09.2024 Erster Tag im neuen Kita-Jahr
- 04.09.2024 Start Eingewöhnung der neuen Kinder



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

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

