

Newsletter Nr. 3

Kinderkrippe KlangFarben
80339 München, Kazmairstraße 25



**KINDER
SCHUTZ
MÜNCHEN**



Inhaltsverzeichnis

1. „Ich kann kochen“ – mit Vuja
2. Tanz um den Maibaum
3. Ausflug zum Ponyhof nach Ismaning
4. Rezept des Monats
5. Termine



Projekt: Ich kann kochen!

Wir haben die Eltern zum einem Infonachmittag zu uns eingeladen, um ihnen zu zeigen, welche Möglichkeiten die Eltern haben, mit ihren Kindern Lebensmittel zu verarbeiten und kleine Gerichte zuzubereiten.

So konnten die Kindern mit ihren Eltern, unter Anleitung von Vuja, Kräuterquarkaufstrich und Schokoaufstrich zubereiten und verkosten.

Zusätzlich, zu diesem Elternnachmittag, haben die größeren Kinder „Gemüsespieße“, aus Rote Bete, gekochten Kartoffeln und Karotten, sowie Kohlrabi zubereitet, welche zum Verzehr angeboten wurden.



Tanz um den Maibaum



„Tanzen wir um den Maienbaum, tanzen wir voller Freude!

Tanzt du mit mir, so tanz ich mit dir, tanzen wir alle beide!“

Mit diesem Walzerlied sind wir um unseren Mai getanzt und haben den neuen Monat begrüßt.

Anstelle der Maikäfer, gab es Schokoladen-Marienkäfer.

Die waren schwups im Mund verschwunden...

Ausflug zum Ponyhof

In diesem Jahr sind wir mal wieder zum Ponyhof nach Ismaning gefahren.

In dem Bus, mit Kindern, Eltern und Kita-Team ging es am Morgen los.

Vor Ort konnten die Kinder die Ponys streicheln, pflegen/striegeln und später auch auf ihnen reiten.

Unser Küchenteam hat in der Zwischenzeit ein kulinarisches vegetarisches Buffet aufgebaut, mit verschiedenen Aufstrichen, Broten, Antipasti, Salaten... - einfach lecker!

Zum Abschluss haben wir alle das große Schwungtuch zum Einsatz gebracht, gemeinsam gesungen und getanzt.

Der Bus brachte zufriedene Kinder zurück nach München...



Rezept des Monats - Knäcke Brot



Zutaten:

1 Tasse Sesam, 1 Tasse Sonnenblumenkerne, ½ Tasse Kürbiskerne gehackt, 1 Tasse Polentamehl, 1 Tasse Vollkornmehl, 1 Tasse gewaschene Hirse (sonst wird es bitter), 1/2 Tasse Olivenöl, etwas Salz, etwas Oregano, 1 EBl. getrocknete, feinpürierte Tomaten, 5 Tassen heißes (kochendes Wasser), Sonstiges: Quinoa, Buchweizen im Ganzen, Chiasamen (Bitte beachten am Anfang mit einer kleinen Tasse oder Glas abmessen, sonst wird zu viel Masse)

Zubereitung:

alle Zutaten, ausser Wasser, gut miteinander vermischen, kochendes Wasser reingeben, alles nochmal gut verrühren, ca. 30 Minuten quellen lassen, danach auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech dünn verstreichen, bei 180° C backen bis es schön goldbraun ist, man kann auch andere zutaten wie Buchweizen, Chia oder Quinoa reingeben. Das was man gerade Zuhause hat

Die Inspiration habe ich vom Instagram von der lieben @dalia_elia_kocht, sie ist auch auf youtube zu finden.

Vuja hatte die wunderbare Idee, die Zutaten abzuwiegen und in Gläser zu schichten. An das Glas wurde eine Bachanleitung geheftet. Unsere Elternvertreter haben je ein Glas, als Dankeschön, für ihre Arbeit erhalten.

Termine

- 11.07.2025 - Durchlaufprobe Sommerfest
- 11.07.2025 – Eltern-Cafe, Leonharditag
- 17.07.2025 – Sommerfest
- 18.07.2025 – Teamtag, Einrichtung geschlossen
- 30.07.2025 – Elternabend
- 31.07.2025 – „Ich kann kochen“ – mit Vuja
- 01.08.2025 – Eltern-Kinder-Frühstück > Schweizer Nationalfeiertag
- 07.08.2025 – Eine Geige zu Besuch
- 08.08.2025 – letzter Tag im Kita-Jahr, Einrichtung schließt um 14 Uhr
- 02.09.2025 – 1.Tag für die „alten“ Kinder
- Ab 08.09.2025 – Start der neuen Kinder

Erzieher*in oder Kindheitspädagog*in gesucht!

www.kinderschutz-kita.de/jobportal

Wir bieten:

- Attraktive Vergütung entsprechend TVöD SuE 8a, 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



Kinderpfleger*in oder päd. Ergänzungskraft gesucht!

www.kinderschutz-kita.de/jobportal



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

Karriere im KINDERSCHUTZ MÜNCHEN

www.kinderschutz.de/jobs

Der **KINDERSCHUTZ MÜNCHEN** ist ein überkonfessioneller und parteipolitisch ungebundener Träger der Kinder- und Jugendhilfe, Betreuungs- und Vormundschaftsverein sowie Betriebsträger von 12 Kindertageseinrichtungen.

Unsere Angebote der Kinder- und Jugendhilfe umfassen die ambulante Erziehungshilfe, Beratung bei sexuellem Missbrauch, Migrationsangebote, soziale Arbeit an Schulen, Stadtteilangebote, stationäre Erziehungsangebote und betreute Wohnformen.

In allen unseren Einrichtungen suchen wir regelmäßig nach Verstärkung! Informieren Sie sich jetzt und werden Sie Teil unseres Teams.

