



Newsletter

Kitajahr 2025/2026

Juli - August

Integrationskinderkrippe „Fidelio“



KINDER
SCHUTZ
MÜNCHEN



Neues aus dem Büro

Das Kitajahr 2025/2026 nähert sich langsam dem Ende und die letzten organisatorischen Aufgaben stehen an. Die Elternbefragung ist abgeschlossen – vielen Dank für die tolle Beteiligung! Die Ergebnisse werden derzeit ausgewertet und anschließend für Sie zur Einsicht bereitgestellt.

Auch die Planungen für den Abschiedsausflug unserer „Großen“ laufen auf Hochtouren.

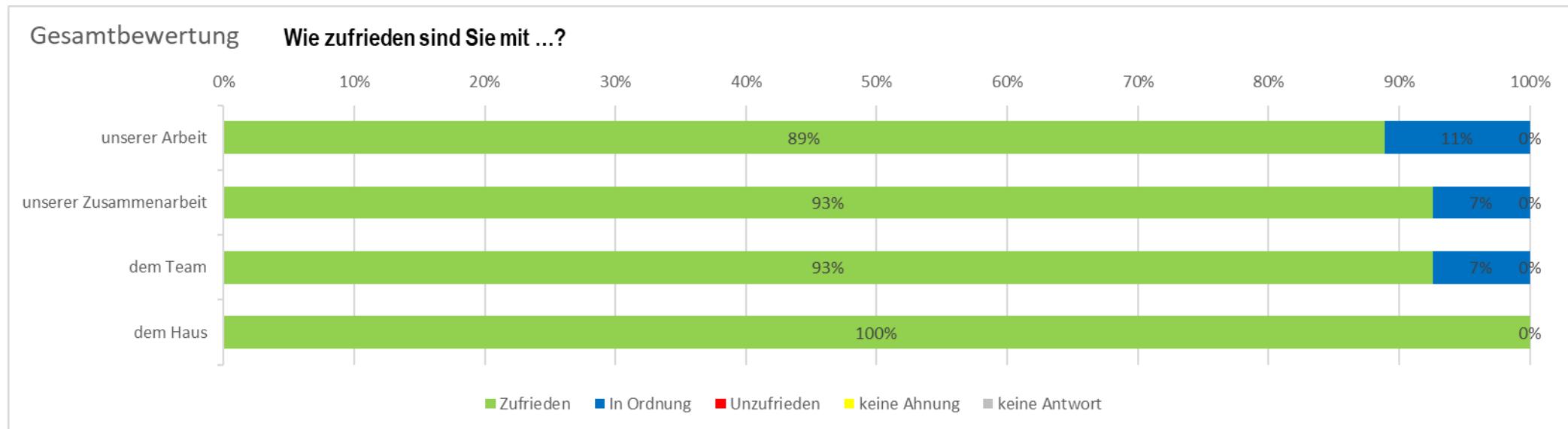
Das Thema **Eingangstür** beschäftigt uns weiterhin. Wir stehen in engem Austausch mit den beteiligten Firmen, allerdings verzögern sich die Arbeiten noch etwas. Vielen Dank für Ihre Geduld und Ihr Verständnis!

Außerdem laufen bereits die letzten Aufnahmegespräche für September und Oktober. Gleichzeitig ist das Probearbeiten einer Bewerberin geplant– und das alles parallel zu unserem lebendigen und abwechslungsreichen Krippenalltag.



Elternbefragung

Die Gesamtbewertung



Sommerfest im Fidelio



Am 14.07.2026 fand von 15:30 bis 17:30 Uhr bei bestem Sommerwetter unser diesjähriges Sommerfest statt. Mit einer kleinen Willkommensrede begrüßten wir alle Familien herzlich. Gemeinsam stimmten wir anschließend das Lied „Beim Sommerfest auf der Wiese“ an und eröffneten damit einen fröhlichen Nachmittag.

Direkt im Anschluss wurde unser liebevoll zusammengestelltes, buntes Buffet mit großer Freude eröffnet. Während sich die Familien die vielen leckeren Köstlichkeiten schmecken ließen, bildete sich bereits eine lange Schlange beim beliebten Kinderschminken. Mit viel Fantasie entstanden dort zauberhafte Schmetterlinge, wilde Tiger und viele weitere bunte Kunstwerke.

Auch die zahlreichen Mitmachangebote sorgten für strahlende Kinderaugen. Riesige Seifenblasen schwebten über die Wiese, beim Spiel „Vögel füttern“ konnten die Kinder ihre Geschicklichkeit unter Beweis stellen, zu fröhlichen Kinderhits wurde ausgelassen getanzt und die Wasserspiele boten an diesem Sommertag eine willkommene Erfrischung. Für viele schöne Erinnerungen sorgte außerdem unser großer Fotorahmen, mit dem eine Kollegin durch das bunte Treiben zog und zahlreiche fröhliche Schnappschüsse festhielt.

Als süßen Abschluss durfte sich jedes Kind über ein erfrischendes Wassereis freuen – genau das Richtige für einen sommerlichen Nachmittag.

Besonders schön war die herzliche und entspannte Atmosphäre. Es gab viele nette Gespräche zwischen den Familien und unserem Team, es wurde gemeinsam gelacht, gespielt und die Zeit miteinander genossen. Es war wunderbar zu erleben, wie viel Freude das gemeinsame Beisammensein allen bereitet hat.

Ein herzliches Dankeschön gilt allen Eltern für das vielfältige und leckere Buffet sowie für die tolle Beteiligung und Unterstützung. Durch Ihr Engagement wurde unser Sommerfest zu einem rundum gelungenen Fest, das sicherlich noch lange in Erinnerung bleiben wird.

Wir freuen uns schon jetzt auf unser nächstes gemeinsames Fest und viele weitere schöne Momente mit Ihnen und Ihren Kindern!



Abschlussausflug der „Großen“

Auch in diesem Jahr findet unser gemeinsamer Abschlussausflug ins **Beerencafé Bogenhausen** statt.

Gemeinsam mit drei Kolleginnen (je eine aus jeder Gruppe) und fünf Elternteilen machen wir uns um 9:00 Uhr auf den Weg. Für die Kinder gibt es im Café Breznringe mit Butter, Gemüsesticks und jedes Kind bringt von zu Hause seine eigene Wasserflasche mit.

Das Wetter soll mit etwa 35 °C sommerlich werden. Vor Ort gibt es die Möglichkeit, mit Wasser zu spielen und sich zwischendurch abzukühlen.

Natürlich dürfen auch die Beeren nicht fehlen: Gemeinsam werden wir verschiedene Beeren kaufen und mit in die Kita nehmen, um sie mit unseren Freunden zu probieren. Der Spielplatz und das Maislabyrinth bieten den Kindern zusätzlich viel Platz zum Entdecken und Spielen.

Für die teilnehmenden Eltern ist der Ausflug eine schöne Gelegenheit, sich in entspannter Atmosphäre auszutauschen, gemeinsam Zeit mit den Kindern zu verbringen und das Krippenjahr gemütlich ausklingen zu lassen.

Wir freuen uns auf einen schönen gemeinsamen Vormittag!



Rezept des Monats

Knusperkartoffeln mit selbstgemachten Ketchup



1 Die Kartoffeln waschen, schrubben und schälen. Bei starker Verschmutzung erneut abspülen. Kartoffeln der Länge nach halbieren, längs in dicke Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben. Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

2 Die Kartoffeln mit Öl vermengen. Anschließend Polenta, Paprikapulver und 3–4 Prisen Pfeffer untermischen. Die Kartoffeln auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche verteilen. Für 20–30 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind (Garprobe!).

3 Für den Ketchup: Den Apfel waschen, achtern und das Kerngehäuse entfernen. Apfelstücke grob würfeln. Die Zwiebeln waschen, Schale abziehen und kleinwürfeln.

4 Apfelstücke und Zwiebelwürfel in einen kleinen Topf geben, mit dem Wasser bei geschlossenem Deckel aufkochen und für etwa 5–10 Minuten auf kleiner Stufe weich köcheln. Die Mischung in einen hohen Rührbecher geben. Das Tomatenmark dazugeben und alles pürieren. Mit Zimt, Curry und Salz abschmecken und nach Bedarf mit Honig nachsüßen.

5 Die Knusperkartoffeln aus dem Ofen nehmen und mit Salz würzen.

Halbierte Kartoffeln auf die Schnittfläche legen, so lassen sie sich sicher schneiden.

Kinder, die schon Zahlen lesen können, schalten mit Unterstützung den Ofen ein.

Für die Probe beurteilen die Kinder die Farbe der Kartoffeln mit Abstand durchs Ofenfenster. Holen Sie einige Kartoffelscheiben aus dem Ofen. Vorsicht vor dem heißen Dampf beim Öffnen des Ofens! Die Kinder probieren die abgekühlten Scheiben und entscheiden, ob sie gut sind.

Zeigen Sie das Achtern und Entkernen des Apfels immer auf einem Schneidebrett. Das gibt den Kindern mehr Sicherheit.

Die Kinder schmecken den Ketchup alle gemeinsam ab. Gibt der Apfel ausreichend Süße, kann der Honig sparsamer eingesetzt werden.

Jedes Kind salzt seine Kartoffelscheiben vorsichtig selbst.



Kartoffeln stammen ursprünglich aus den Anden. Es gibt sie in Tausenden Sorten. Festkochende Sorten eignen sich gut für Salate oder Pellkartoffeln. Mehlig kochende sind ein Klassiker im Püree oder Stampf.

Zutaten | 12 Kinder

- 2 kg große Kartoffeln (festkochend/vorwiegend festkochend)
- 6 EL Olivenöl
- 3 EL Polenta (Maisgrieß)
- 1 EL Paprikapulver edelsüß
- Salz und Pfeffer
- 1 Apfel
- 1 Zwiebel (Größe wie Apfel)
- ca. 4 EL Wasser (Topfboden bedeckt)
- ca. 150 g Tomatenmark
- je zwei Prisen Salz, Zimt und Curry
- 1 TL Honig

Küchenwerkzeug

- 2 große Schüsseln
- Sparschäler (Y-Form)
- Küchenmesser
- Schneidebrett
- Rührlöffel
- 2 Backbleche mit Backpapier
- Küchenwaage
- kleiner Topf mit Deckel
- hohe Rührbecher
- Pürierstab

Zutaten | 2 Kinder + 2 Erwachsene

- 1 kg große Kartoffeln (festkochend/vorwiegend festkochend)
- 3 EL Olivenöl
- 3 TL Polenta (Maisgrieß)
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- Salz und Pfeffer
- 1 kleiner Apfel
- 1 kleine Zwiebel (Größe wie Apfel)
- ca. 2 EL Wasser (Topfboden bedeckt)
- ca. 75 g Tomatenmark
- je eine Prise Salz, Zimt und Curry
- ½ TL Honig

(Saisonale) Alternativen

Auch lecker: Rosmarin, Curry, gemahlene Koriandersamen oder getrockneter Majoran statt Paprikapulver.

Sommer: Pfirsich statt Apfel für den Ketchup.

Herbst/Winter: Statt Kartoffeln Wurzelgemüse wie Möhren, Pastinake oder Rote Bete.



Tipps zur Umsetzung finden Sie im Portal für

Tipps & Tricks

- 6** Nach der Hälfte der Zeit gewendet, werden die Kartoffeln von allen Seiten schön goldbraun. Ein Blech mit vielen unterschiedlichen, vielleicht auch bunten Kartoffelsorten macht optisch was her und lädt zur Sinnesschulung ein.

Das Kita-Jahr neigt sich zu Ende...

Wieder geht ein ereignisreiches Kitajahr zu Ende – ein Jahr voller gemeinsamer Erlebnisse, wertvoller Entwicklungsschritte und unvergesslicher Momente.

Mit Freude blicken wir auf viele schöne Feste zurück: unser stimmungsvolles Lichterfest, das gemütliche Weihnachtscafé, das gemeinsame Osterfrühstück und als Höhepunkt unser fröhliches Sommerfest. Diese besonderen Augenblicke haben unsere Kita mit Leben, Freude und Gemeinschaft erfüllt.

Auch dieses Jahr brachte viele Veränderungen mit sich. Neue Kinder wurden mit viel Geduld, Vertrauen und Fürsorge eingewöhnt. Gemeinsam haben wir Tränen getrocknet, Ängste überwunden und erlebt, wie aus Unsicherheit Geborgenheit wurde. Auch personelle Veränderungen im Team haben uns begleitet und gezeigt, wie wertvoll Zusammenhalt und gegenseitige Unterstützung sind.

Besonders berührt haben uns die vielen leuchtenden Kinderaugen und die großen und kleinen Entwicklungsschritte, die jedes Kind auf seine ganz eigene Weise gemacht hat.

Mit einem lachenden und einem weinenden Auge verabschieden wir unsere Großen, die nach den Sommerferien ihren Weg im Kindergarten weitergehen. Für ihren neuen Lebensabschnitt wünschen wir ihnen von Herzen alles Gute, viel Freude und viele schöne Abenteuer.

Nun richten wir den Blick nach vorn. Im neuen Kitajahr freuen wir uns auf viele gemeinsame Projekte und darauf, die Zusammenarbeit mit Ihnen als Familien durch noch mehr Austausch und offene Gespräche weiter zu stärken.

Von Herzen danken wir Ihnen für Ihr Vertrauen, Ihre Unterstützung und die schöne gemeinsame Zeit. Gemeinsam schaffen wir für unsere Kinder einen Ort, an dem sie sich geborgen fühlen, lachen, lernen, wachsen und einfach Kind sein dürfen.

Wir wünschen allen Familien erholsame Sommerferien, viele schöne gemeinsame Momente und freuen uns darauf, bekannte Gesichter wiederzusehen und neue Familien herzlich willkommen zu heißen.



Termine

02.07+03.07.2026

Elternbefragung

14.07.2026

Sommerfest im Fidelio

07.08.2026

10.08-28.08.2026

31.08+01.09.2026

02.09.2026

Fidelio schließt um 14Uhr
Große Sommerschließung
Klausurtage (Fidelio zu)

Erster Tag des neuen Kitajahres



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.

