



Schwaigerstraße 5  
82362 Weilheim  
Telefon: 0881 - 3209  
Fax: 0881 - 9276535  
[www.kiga-mariaehimmelfahrt.de](http://www.kiga-mariaehimmelfahrt.de)  
[kindergarten@kiga-mariaehimmelfahrt.de](mailto:kindergarten@kiga-mariaehimmelfahrt.de)



Eine Kneippkindertagesstätte der kath. Pfarreiengemeinschaft Weilheim

## Liebe Kinderhausfamilien,

### Termine:

- 01.03.2019 Faschingsfeier im Kinderhaus. Alle Kinder dürfen an diesem Tag verkleidet und geschminkt kommen. Das Kinderhausteam schminkt die Kinder nicht. Unser diesjähriges Motto lautet „1001 Nacht“. Die Feier findet vormittags ohne Eltern statt, die Kinder benötigen an diesem Tag keine Brotzeit von zu Hause.
- 04.& 05.03.2019 Kurze Faschingsferien. Das Kinderhaus ist Rosenmontag und Faschingsdienstag geschlossen.
- 06.03.2019 Gottesdienst am Aschermittwoch um 10:15 Uhr in St. Pölten. Die Kinder empfangen die Aschekreuze. Eltern, die gerne teilnehmen möchten, sind herzlich eingeladen. Mit dem Aschermittwoch beginnt die Fastenzeit
- 09.03.2019 Tag der Gesundheit in der Weilheimer Stadthalle von 10:00 – 17:00 Uhr. Auch unser Kinderhaus nimmt teil und präsentiert verschiedene Angebote rund ums Thema Kneipp. Nähere Informationen entnehmen Sie bitte den Plakaten und Infobroschüren in den Eingangsbereichen.
- 14.03.2019 Auf Grund einer Teamfortbildung bleibt unser Kinderhaus geschlossen
- 27.03.2019 „Infotag zur Kinderbetreuung“ in der Stadthalle von 16:00 – 18:00 Uhr Die Weilheimer Kindertageseinrichtungen stellen sich vor und informieren über ihre Betreuungsangebote für Kinder von 1 bis 14 Jahren.
- 29.03.2019 Tag der offenen Tür hier im Kinderhaus Mariae Himmelfahrt von 15:00 – 17:00 Uhr
- 28.03.2019 bis  
05.04.2019 Möglichkeit zur Anmeldung für das kommende Kinderhausjahr 2019/20 ausschließlich über die Seite der Stadt Weilheim: [www.kiga.weilheim.de](http://www.kiga.weilheim.de) Anmeldeschluss ist der 5. April!

### Vorankündigung:

- 11.04.2019 Dritte Elternbeiratssitzung in diesem Jahr hier bei uns im Kinderhaus ab 20:00 Uhr. Alle interessierten Eltern sind herzlich willkommen.
- 18.04.2019 Osterfeier vormittags hier im Kinderhaus. Zusammen mit den Kindern werden wir uns am Gründonnerstag ein leckeres Osterfrühstück schmecken lassen. Ihr Kind braucht an diesem Tag keine Brotzeit mit zu bringen.  
Am Vormittag erwarten wir dann auch den Osterhasen in der Umgebung des Kinderhauses, der für die Kinder sicher wieder einige gut versteckte Überraschungen im Gepäck hat.  
Die Feier findet ohne Eltern statt.  
WICHTIG: Sollte Ihr Kind das Kinderhaus am Gründonnerstag nicht besuchen, geben Sie bitte rechtzeitig vorher in der jeweiligen Gruppe Bescheid, so dass der Osterhase in diesem Fall schon etwas früher tätig werden kann!

### Hier tut sich was:

#### Das Osterfest rückt langsam näher...

...und wir wollen mit den Kindern natürlich wie jedes Jahr kreativ tätig werden. Bitte geben Sie Ihren Kindern dafür je 2 ausgeblasene Eier mit! Danke ☺

### Besuchstage:

Ab Dienstag, den 12.März bis zum 31.Mai 2019 bieten wir Ihnen dieses Jahr wieder die Besuchstage in den Kindergartengruppen an. Sie haben die Möglichkeit, die Gruppe Ihres Kindes am Vormittag zu besuchen und sich danach mit uns über das Erlebte auszutauschen. Genauere Informationen und die Möglichkeit zur Anmeldung folgen. Die Sonnensteingruppe ist von diesem Angebot ausgenommen.

Mit freundlichen Grüßen,  
Ihr Kneippkinderhaus Mariae Himmelfahrt

## *Kneipp- Tip des Monats:*

### **Dinkelseelen**

#### **Zutaten:**

- 750g feines Dinkelmehl (auch ½ mit Weizen)
- 40g Hefe
- 2 TL Meersalz
- 600g kaltes Wasser

#### **Zubereitung:**

Das Wasser in eine Schüssel geben. Die Hefe im Wasser auflösen. Das Mehl mit dem Salz vermischen und langsam in das Wasser einrühren und unterschlagen, bis der Teig Blasen wirft.

Teig ca. ½ Std. gehen lassen.

Den Backofen und das Blech vorheizen. Das heiße Blech ist wichtig, damit der relativ dünne Teig nicht auseinander fließt.

Das Blech aus dem Ofen nehmen, mit Butter bestreichen. Mit nassen Händen eine Handvoll Teig abnehmen, wie eine Kordel drehen und aufs Blech legen. Die Teigmenge ergibt ca. 15 Seelen. Die Teigstücke evtl. mit Kümmel, Sesam oder Mohn bestreuen. Sofort, ohne nochmals gehen zu lassen, die Seelen bei 220°C für 20 Min. auf der mittleren Schiene backen.

*Guten Appetit ☺*