



Schwaigerstraße 5
82362 Weilheim
Telefon: 0881 - 3209
Mobil: 0159 - 08309400
Fax: 0881 - 9276535
www.kiga-mariaehimmelfahrt.de
kita.mariae.himmelfahrt.weilheim@bistum-augsburg.de



Liebe Kinderhausfamilien,

Termine:

25.09.2019 Zu Beginn des neuen Kinderhausjahres möchten wir zusammen mit Herrn Pfarrer Birkle alle unsere Kinderhausfamilien zu einem gemeinsamen Gottesdienst einladen. Beginn ist um 17:30 Uhr in der Kirche St. Pölten. Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

Vorankündigung:

Ab 01.10.2019 Die Nachmittagsangebote und der Kneipptag (dieses Jahr weiterhin am Mittwoch) beginnen.

02.10.2019 Erster Elternabend im Kinderhausjahr 2019/20 mit Elternbeiratswahl. Beginn: 20:00 Uhr hier im Kinderhaus, Einladungen folgen.

17.10.2019 Das Kinderhaus bleibt auf Grund eines Fortbildungstages geschlossen.

Sammelgruppen:

Die Sammelgruppe in der Früh findet wie bisher jeden Morgen in der Sonnensteingruppe (Krippengruppe) statt. Bis um 8:00 Uhr können Sie das Kinderhaus nur durch die gelbe Eingangstüre betreten. Die orange Eingangstüre wird für Sie ab 8:00 aufgesperrt.

Ab 14:00 findet die Sammelgruppe für die Kindergartenkinder weiterhin in der Bernsteingruppe statt, am Montag und Dienstag ab 16:00 Uhr und von Mittwoch bis Freitag ab 15:00 Uhr treffen sich alle Kinder in der Sonnensteingruppe. Die Krippenkinder aus der Sonnensteingruppe bleiben den ganzen Nachmittag in „ihrer“ Gruppe und sind bei Bedarf somit näher am Wickeltisch und ihren Bettchen. Ab 14:00 Uhr kommen auch die Krippenkinder aus der Jadegruppe in die Sonnensteingruppe, sodass wir nun auch eine Krippensammelgruppe im Haus haben.

Nachmittagsbrotzeit:

Zukünftig können wir Ihren Kindern leider keine Nachmittagsbrotzeit vom Haus mehr anbieten. Bitte denken Sie daran, Ihrem Kind an Tagen, an denen es länger als bis 15:00 Uhr im Kinderhaus bleibt, genügend Brotzeit einzupacken!

Erntedank:

In der Erntedankzeit beschäftigen wir uns dieses Jahr mit dem Thema „Kartoffel“. Zum Abschluss des Projektes findet in jeder Gruppe vormittags eine Erntedank Feier (ohne Eltern) statt.

Ehemaligentreffen:

Das Ehemaligentreffen wird es ab diesem Jahr in anderer Form geben. Mit immer mehr Kindern, die Hort und offene Ganztagschule besuchen, hat sich die Situation geändert, diese Kinder haben meist keine Möglichkeit am Ehemaligentreffen teilzunehmen. Auch kommen die Schulkinder zum Teil erst nach 13:00 Uhr zu uns, es sind nur noch wenige Kinder im Haus, so dass die Chance, alte Freunde zu treffen nicht gegeben ist. Deshalb dürfen unserer ehemaligen Kindergartenkinder uns dieses Jahr an zwei Tagen in den Herbstferien von 8:00 – 12:30 Uhr besuchen. Zur Wahl stehen Dienstag, der 29.10.19 und Mittwoch, der 30.10.19. Pro Kind ist nur ein Besuchstag möglich. Die Jadekinder dürfen ihre ehemaligen Betreuerinnen in den jeweiligen neuen Gruppen besuchen. Das Angebot beinhaltet kein Mittagessen, Anmeldeschluss ist spätestens eine Woche vorher.

Grundsätzlich gilt dieses Angebot nur für die Kinder in der 1. Klassen.

An unsere neuen Kinderhausfamilien:

wir gehen mit der Zeit und möchten die Umwelt schonen! Deshalb erscheint unser monatlicher Elternbrief nur noch digital! Sie haben nun verschiedene Möglichkeiten, immer auf dem Laufenden zu bleiben:

1. Sie lesen den jeweils aktuellen Elternbrief auf unseren Touchscreens hier im Haus.
2. Sie klicken den Elternbrief auf unserer Homepage www.kiga-mariaehimmelfahrt.de an.
3. Sie tragen sich auf unserer Homepage mit Ihrer Email Adresse ein und erhalten so jeden Monat den aktuellen Elternbrief direkt in Ihre Mailbox. Achtung! Nach der Anmeldung bekommen Sie eine Email mit einem Link. Diesen Link nochmals bestätigen und Sie erhalten regelmäßig Post von uns.

Es ist uns sehr wichtig, Sie auch weiterhin über alles Wichtige und Neue zu informieren, das im Kinderhaus passiert und hoffen, dass Sie unser Angebot zahlreich annehmen werden!

Elternsprechstunde:

Einmal im Monat bietet Herr Meyer zu Gellenbeck von der Erziehungsberatungsstelle eine kostenlose Elternsprechstunde hier im Haus an. Die Termine werden rechtzeitig an den Eingangstüren ausgehängt. Hier haben Sie die Möglichkeit, Fragen und Probleme zur Kindererziehung, Familie und Kindergarten oder Krippe zu besprechen. Anmelden können Sie sich bei dem Team Ihrer Gruppe oder direkt bei Birgit Mini in der Sonnensteingruppe. Wir laden Sie herzlich dazu ein, diese Gelegenheiten wahrzunehmen!

In den einzelnen Gruppen sind für Sie im Kinderhausjahr 2019/20 folgende Fachkräfte da:

Kristallgruppe:

Sina Dobmeier, Hanna Bosch, Sabine Reiter, Sandra Festl, Anna Tamm

Rosenquarzgruppe:

Andrea Meinersen, Adriana Ressler, Marita Rottenfußer

Bernsteingruppe:

Lucia Hutter, Isabella Horn, Andrea Scheunig, Cornelia Pscheidl

Mondsteingruppe:

Sabine Wild, Andrea Köpf, Cristina Vidrighin, Evi Wilms, SPS1 Praktikantin Annalena Weber

Sonnensteingruppe:

Sabine Gnagl, Birgit Mini, Diana Berger, Lisa Hammer, SPS2 Praktikantin Amelie Haberäcker

Jadegruppe:

Tatjana Schuschmarkin, Stefanie Kölbl, Karoline Promberger

Opalgruppe:

Sarah Prokosch, Alisa Vatter

Zusatzkräfte:

Lucia Kopp ist weiterhin gruppenübergreifend für unsere Kinder mit heilpädagogischem Förderbedarf da.

Stefanie Streim ist als Fachkraft für Sprachförderung gruppenübergreifend im Haus tätig.

Im Büro...

...sind Hausleitung Tanja Holzer und als stellvertretender Hausleiter Alexander Kopp für Sie da.

wir wünschen Ihnen und Ihren Kindern einen angenehmen Start ins neue Kinderhausjahr 2019/20 und freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit!

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Kneippkinderhaus Mariae Himmelfahrt

Kneipp – Tipp 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 auseinanderfließt.

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