



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



Eine Kneippkindertagesstätte der kath. Pfarreiengemeinschaft Weilheim

Liebe Kinderhausfamilien,

Termine:

- 06.12.2021 Nikolausfeier in den Gruppen.
Der Nikolaus kommt nicht ins Haus, er besucht die Gruppen am Fenster.
- 23.12.2021 Weihnachtsfeier in den Gruppen. Wir lassen das Jahr festlich ausklingen und feiern mit den Kindern die Geburt von Jesus. Dies ist auch der letzte Kinderhaustag vor den Weihnachtsferien.
- 24.12.2021 bis 07.01.2022 Weihnachtsferien. Ab dem 10.01.2021 sind wir wieder für Sie und Ihre Kinder da.

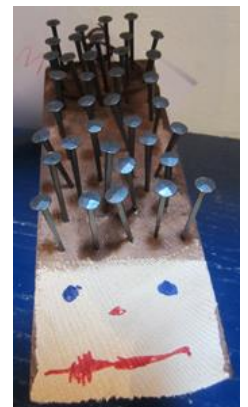


Meins wird Deins:

Vielen Dank für Ihre Mithilfe! Wir konnten einen ganzen Umzugskarton voller Kleidungsstücke packen und spenden!

Bitte unterstützen Sie uns!

Die neue Regelung der Abholsituation im Kindergartenbereich stellt Eltern, Kinder und auch uns vor Herausforderungen. Das System muss sich erst einspielen. Trotzdem möchten wir Sie bitten, Ihre Buchungszeiten einzuhalten! Wir werden die Kinder die abgeholt werden, immer 15 Minuten vor der vollen Stunde anziehen. Sie brauchen dann auch nicht zu klingeln. Kinder zu anderen Zeiten abzuholen, ist nur in Ausnahmefällen und nach vorheriger Anmeldung möglich. Dieses System erleichtert uns unseren Alltag und unsere Planung, da ja zum Anziehen der Kinder immer auch Personal den Gruppenraum verlassen muss. Vielen Dank für Ihre Mithilfe!



Personelle Veränderung

Auf eigenen Wunsch verlässt uns zum 31.12.2021 Sarah aus der Opalgruppe, da sie sich beruflich verändern möchte. Wir bedanken uns bei ihr herzlich für die gute Zusammenarbeit und wünschen ihr für die Zukunft nur das Beste.



Liebe Kinderhaus – Familien,

wir wünschen Ihnen allen eine schöne und besinnliche Vorweihnachtszeit, gesegnete Festtage und einen guten Rutsch ins Jahr 2022, wenn wir uns hoffentlich alle gut erholt wiedersehen!

Bleiben Sie gesund!

Mit freundlichen Grüßen,
Ihr Kneippkinderhaus Mariae Himmelfahrt

Kneipp – Tipp des Monats:

Lavendel – Haferflockenplätzchen

Zutaten:

250 g Butter

1 Ei

1 EL Lavendel

1 TL Backpulver

200 g Zucker

125 g Mehl

250 g Haferflocken, feine



Zubereitung

Die weiche Butter mit Zucker und Ei schaumig rühren. Das Mehl mit Backpulver, Haferflocken und Lavendelblüten mischen und nach und nach zur Schaummasse geben.

Kleine Teighäufchen mit einem Teelöffel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und die Plätzchen bei Umluft 170 Grad 12-15 Minuten backen.

Guten Appetit ☺