



NEUES AUS DER KITA REGENBOGEN

EIN RÜCKBLICK AUF FASCHING

Alle Kinder wurden mit einer Faschingstüte zuhause beliefert ☺ Einige von Euch konnten wir sogar wirklich sehen und mit einem lauten „Helau“ und Konfetti begrüßen. Es hat uns eine große Freude gemacht euch den Lockdownalltag ein bisschen zu verschönern.

Die Kinder in der Kita genießen ein Kreppelfrühstück, tanzen zu lauter Faschingsmusik und freuen sich über bunte Kinderschminke ☺





INFOS ZUR KITA-APP

Liebe Eltern,

im letzten Newsletter haben wir Sie über die Anschaffung der Kita-Info-App informiert und jetzt wollen wir mit der App starten, sodass Sie ab sofort alle Nachrichten und Termine direkt auf ihrem Handy erhalten.

Laden Sie sich die App im Apple App Store oder im Google Play Store gratis herunter. Suchen Sie einfach nach:

kita- info-app

Wenn Sie ein Konto erstellen, geben Sie bitte die folgende Einrichtungs-ID-Nummer ein:

rm47094153

HERZLICH WILLKOMMEN

In diesem Monat finden im Kindergarten sechs Eingewöhnungen statt und wir freuen uns und begrüßen ganz herzlich alle Kinder und deren Familien.

Schön, dass du ein Kindergartenkind in der Kita Regebogen bist 😊

Emily

Lucy

Emilian

Mailin

Milan



PERSONALSITUATION

Wir freuen uns! Unser Team bekommt Zuwachs. Zwei offene Stellen konnten besetzt werden 😊!



Marlene Weigand bleibt in der Bärengruppe



Ab dem 15. März dürfen wir Vivien Heise in unserem Team begrüßen.

Sie wird das Team der Drachengruppe unterstützen.



Ab dem 1. April dürfen gehört Sevilay Brinkmann zu unserem Team.

Sie wird in der Elefantengruppe eingesetzt.



AKTUELLE INFOS FÜR ÖFFNUNGSZEIT

Liebe Eltern,

die derzeitige Situation mit den eingeschränkten Öffnungszeiten von 08.00 Uhr bis 14.00 Uhr täglich ist für Sie mit Einschränkungen und Herausforderungen verbunden. Aus diesem Grund sind wir bestrebt dies bald möglichst zu ändern. Deshalb wird unsere KiTa ab dem 15.03.2021 bereits von 07:00 Uhr - 14:00 Uhr geöffnet sein. Ab dem 01.04.2021 werden die Öffnungszeiten bis auf Weiteres von 07:00- 15:00 Uhr erweitert.

Um der derzeitigen Pandemielage angemessen zu begegnen und das Risiko für die Kinder und die Mitarbeiter zu minimieren, arbeiten wir seit Januar ausschließlich in den Stammgruppen und nicht mehr gruppenübergreifend in den Randzeiten, was bei unserer engen Personalsituation gleichzeitig mehr Personal erfordert.

Dies wird sich in den kommenden Wochen entspannen, da wir zwei neue Kolleginnen für unser Team gewinnen konnten.

Ab der kommenden Woche verfügen wir über Corona-Schnelltests, so dass wir jedes Mitglied des Regenbogenteams auf freiwilliger Basis zweimal wöchentlich testen können. Dies erlaubt uns, dass wir die derzeit sehr personalintensive getrennte Betreuung der Kinder etwas lockern und ab dem 01.04.2021 eine Frühgruppe und eine Nachmittagsgruppe in den Randzeiten bilden.

Bitte berücksichtigen Sie, dass die genannten zeitlichen Änderungen immer voraussetzen, dass sich die Pandemielage im Landkreis nicht deutlich verschlechtert. Selbstverständlich müssen für die Zeiten, in denen keine Betreuung angeboten werden kann, auch keine Gebühren entrichtet werden.



DAS LIEBLINGSREZEPT DER MÄUSEKINDER

SELBSTGEMACHTE PIZZA

ZUTATEN FÜR 3-4 HUNGRIGE KINDER:



390 g Weizenmehl
180 ml Wasser
1 Päckchen Hefe
1 EL Olivenöl
1 TL Salz

Belag nach Belieben, z.B. Tomatensoße, geriebener Käse, Champignons, Oliven, Mais

ZUBEREITUNG:

SCHRITT 1:

Mehl, Trockenhefe, Salz und Olivenöl in eine Schüssel geben. Lauwarmes Wasser dazugeben und so lange mit dem Handrührgerät (Knethaken) kneten, bis ein homogener Teig entstanden ist. Die Schüssel mit einem Geschirrhandtuch abdecken und an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er die doppelte Größe angenommen hat.

SCHRITT 2:

Anschließend noch einmal mit den Händen durchkneten. Je nach Konsistenz kannst Du entweder noch etwas Wasser oder Mehl hinzugeben. Der Teig soll sich am Ende gut ausrollen lassen, darf dabei aber nicht zu klebrig sein.

SCHRITT 3:

Jetzt kannst Du den Pizzateig zusammen mit Deinem Kind auf einem Backblech ausrollen und im Anschluss die Tomatensoße darauf verteilen. Die Tomatensoße könnt Ihr ganz leicht selber machen, schaut doch mal bei Toms Nudeln mit Tomatensoße vorbei oder Ihr nehmt einfach unsere Freche Sauce Tomate, wenn es super schnell gehen soll.

SCHRITT 4:

Ganz nach Eurem frechen Geschmack, könnt Ihr die Pizza nun mit allen Zutaten belegen. Fertig? Dann heißt es jetzt ab in den Ofen für ca. 20-25 Minuten.

GUTEN APPETIT!



WIR SAGEN DANKE!

Liebe Eltern,

Wir möchten uns ganz herzlich bei Ihnen für Ihre Unterstützung bedanken.

Uns ist es sehr bewusst, dass die Personalsituation auch Ihnen viele Ungewissheiten und Umstände bereitet und gerade deswegen sind wir sehr dankbar über die wertschätzende Zusammenarbeit in den vergangenen Wochen und Monaten.

Ein herzliches
DANKE ♥

VORRAUSSCHAU / TERMINE

- | | |
|-------------------------|---|
| 15.3.21 – 1.4.21 | Wir bieten eine Betreuung von 7-14 Uhr an |
| Ab dem 1.4.21 | Wir bieten eine Betreuung von 7-15 Uhr an |
| 1. April | Osterfeier mit Osterfrühstück für alle Kinder im Kindergarten |