



Haus für Kinder St. Sebastian Dettelbach





### Liebe Eltern,

wir wünschen Ihnen eine wunderschöne Frühlings- und Osterzeit.

Genießen Sie die Feiertage mit Ihrer Familie. Wie jedes Jahr endet auch dieser April mit unserem traditionellem "Highlight" – dem Ausflug auf den Bauernhof.

"Das Schöne am Frühling ist. dass er immer gerade dann kommt. venn man ihn braucht." Jean Paul

#### Inhalt:

- Müllsammelaktion
- Neue Vogelfutterstation im Garten
- Die Krippenkinder auf Schneeglöckchensuche
- Osterkerzen Bastel-Workshop
- Neue digitale Lupen
- Ein neues Gartenbeet
- Upcycling Vom Bücherschrank zum Spieltisch
- Neue Aktionstabletts

#### **Termine**

•	31.03.2025/	Enkelkindnachmittage von 14.00 – 16.00 Uhr	
	01.04.2025		

- 04.04.2025 Besuch der Zahnärztin (LAGZ)
- 09.04.2025 Generalversammlung Kindergartenverein Dettelbach e.V. um 19 Uhr im Haus für Kinder St. Sebastian
- 17.04.2025 TEAMTAG am Gründonnerstag ist der Kindergarten geschlossen (siehe Schließplan)
- 30.04.2025 Ausflug auf den Bauernhof

save the date

#### Termine zum Vormerken

- 23.05.2025 Familienfest "Hallo Sommer"
- 01.08.2025 Sommerabendfest für alle Kinder aus dem Regelbereich

#### "Was gibt's heute?"

#### 02. April

Klößchentopf mit frischem Salat

#### 09. April

Fischstäbchen mit Kartoffeln und Erbsen-Karotten-Gemüse

#### 16. April

Milchreis mit Apfelmus

#### 23. April

Pizza Margherita & Schinken/ Salami

#### 30. April

Rahmgeschnetzeltes mit Reis und Gurkensalat

#### Rezept aus unserer offenen Küche

#### Apfelrührkuchen



250g Mehl

2 Pck. Vanillepuddingpulver

150g Zucker etwas Salz

2 Pck. Vanillezucker

250g Butter 3 Eier

160ml Milch

3 Äpfel

1 Pck. Backpulver

Butter, Vanillezucker, Zucker und Salz schaumig rühren. Dann die Eier nach und nach hinzugeben und unterrühren. Anschließend Mehl, Backpulver und Vanillepuddingpulver unterrühren. Die Äpfel waschen, schälen, entkernen, in Stücke schneiden und die Stücke unter den Teig heben.

Jetzt den Teig in eine rechteckige Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 190°C für ca. 40 min backen.

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen.

# ECCONUPDE TO BOCK MULISAMMELAKTION



01.03. - 16.03.2025

Wir waren dabei!















Bilduna

Alle 14 Tage müssen wir die Futterstation neu befüllen.



Das neue
"Vogelbestimmungsfenster" in der
unteren
Gruppe ist der
beste Platz, um
die vielen
Besucher zu
beobachten.

Bildung

Nachhaltiger



Den Frühling entdecken – auf der Suche nach Schneeglöckchen













Das Team "Pastoraler Raum Kitzingen" spendierte auch in diesem Jahr wieder für alle Kinder Kerzenrohlinge und Wachsplatten.





Es entstanden Osterkerzen, welche die Familien durch die Fastenzeit und das bevorstehende Osterfest begleiten. Eine ganze Woche bestand die Möglichkeit eine individuelle Kerze zu gestalten.



NeuAnschaffung drei digitale Lupen mit Display und Fotofunktion für unsere kleinen Forscher.











Kartoffeln, Karotten, Mais & Co

# Lernort Garten

Naturverbundenheit und Ernährungskompetenz fördern mit unserem neuen Gartenprojekt





Ziel des Gartenprojektes ist es, die Kinder für gesunde Ernährung, Natur und Nachhaltigkeit zu fördern.

Sie erfahren spielerisch und unmittelbar, woher Lebensmittel kommen und wie Natur funktioniert.

Der Zaun steht und viele Ideen sind da.



Unser Gartenprojekt wird finanziell unterstützt von der Firma KNOPP, Dettelbach.







## **#UPCYCLING**



Einen alten, geschenkten Bücherschrank bauen wir Stück für Stück in einen Multifunktionstisch zum Spielen um.

# Neue Aktionstabletts für die Freispielzeit









