



Frankenwaldstraße 12 • 95448 Bayreuth

Tel. 0921 97207

Email: kita.windrad@elkb.de

www.kinderhaus-windrad.de

Liebe Windradfamilien

wir befinden uns in der **Faschingszeit**, die heuer kaum ausgelebt werden kann. Die große Verkleidungsecke und der Schminktisch bleiben in diesem Jahr im Kinderhaus leider geschlossen.

Doch bestimmt dürfen sich die Kinder zuhause lustig verkleiden und überlegen sich schon ihr Faschingskostüm.

Wir sind gerade dabei, einen lustigen **Windradwettbewerb** zum Fasching zu organisieren.

Nächste Woche verraten wir mehr dazu.

Ihr dürft gespannt sein und euch schon darauf freuen.

Als Einstimmung hat euch Martina ein leckeres **Faschingsrezept** ausgesucht.

Guten Appetit!

Falls ihr das **Augenrätsel** (Gesichterchallenge) noch nicht gelöst habt, senden wir nochmals die Fotos, diesmal nicht verschoben.

Für die Eltern gibt's einen Infobrief unserer Geschäftsstelle über die Regelungen zum Einzug der **Elternbeiträge** Januar und die Notgruppenregelungen.

Außerdem senden wir die überarbeiteten **Schließtage für 2021** zu Ihrer Planung.

Die Ferien haben wir, wie im letzten Jahr auf wenige Tage begrenzt. Die für uns wichtigen **Teamtage** im 2. Halbjahr sind geblieben.

Wir möchten den Kindern ermöglichen, die verlorenen Windradtage im Sommer wenigstens teilweise nachzuholen und Sie liebe Eltern bei der Betreuung entlasten.

Wenn Corona 2022 hoffentlich überstanden ist, kehren wir jedoch zu unserer gewohnten **Urlaubsregelung** zurück.

Nochmals möchten wir Sie ermuntern, mit uns **Gesprächstermine** zu vereinbaren, gerne auch mit Kind und per **Videochat**.

Bis nächste Woche grüßen herzlich

Heike Steinlein
und das Windradteam.

Auf unserer Homepage findet ihr bald einen virtuellen Rundgang!

Lustige Faschings-Gesichter

Zutaten:

- 65g Margarine oder Butter
- 90g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 5 Tropfen Butter-Vanille-Aroma
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 250g Mehl
- 3 gestr. TL Backpulver
- 100 ml Milch

Backzeit: Ober-/Unterhitze 170 -200 °C (vorgeheizt)
Umluft 160 °C (nicht vorgeheizt)
20 - 25 Minuten (nach ca. 15 Minuten die Oberfläche mit Milch bestreichen)

Margarine/Butter, Zucker, Vanillezucker, Butter-Vanille-Aroma und Salz mit einem Handrührgerät geschmeidig verrühren. Nach und nach die Eier die Eier dazu geben. Anschließend Mehl, Backpulver und Milch dazugeben und verrühren.

Anschließend Ein Backblech mit einem Backpapier zurechtstellen und mit 2 Eßlöffeln ca. 12 Häufchen (nicht zu dicht aneinander) auf ein Backblech geben.

Verzieren:

Je nach Geschmack die kleinen Kuchen mit Schokoglasur oder mit Zuckerguss bestreichen. Für den Zuckerguss 200g Puderzucker mit 2 - 3 El Zitronensaft verrühren. Auf den noch feuchten Guss die Deko legen. Hierfür können die Kinder Smarties (für das Gesicht), Gummischnüre oder Zuckerperlen als Haare oder Schokoküsse als Nase z.B. verwenden.



Viel Spaß beim Backen, für ein wenig Faschingsgefühl Zuhause!

Schließtage Kinderhaus Windrad 2020-21

Monat:	Erster Schließtag	Letzter Schließtag	
Sept.:	Do. 03.09.20	Fr. 04.09.20	Teamtage
Okt:	---		
Nov.:	Fr. 06.11.20		Teamfortbildung Herbstferien
	Mi. 18.11.20		Buß-und Betttag (ev. Feiertag)
Dez.:	Di. 22.12.20 ab 13 Uhr	Do. 31.12.20	Weihnachtsferien
Jan.:	---		
Feb:	Fr. 19.02.21		Teamfortbildung Winterferien
März:	---		
April:	Fr. 09.04.21		Teamfortbildung Osterferien
Mai:			Putztage in den Gruppen
Juni:			Betriebsausflug
Juli.:	Fr. 30.07.21		Ferienbeginn
August:		Fr. 20.08.21	Sommerferien
	Mo. 02.08.21	Fr. 06.08.21	„Ferienbetreuung im Windrad“
Sept:	Do. 02.09.21	Fr. 03.09.21	Teamtage
Okt.:	---		
Nov.:	Mo. 02.11.21		Teamfortbildung Herbstferien
Dez.:	Mi. 22.12. ab 13 Uhr	Fr. 31.12.21	Weihnachtsferien
<p>Bei Betreuungsschwierigkeiten wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an uns. Ihr Windradteam</p>			