

# 1. Elternbrief 2026



Liebe Eltern!

Das neue Jahr, so frisch und rein,  
es lädt uns alle herzlich ein.  
Mit Spielen, neuen Wegen,  
mögen wir viel Freude hegen.

Jan 2026

Wir hoffen, Sie sind gut und gesund in das neue Jahr 2026 gestartet und konnten die Feiertage im Kreise Ihrer Liebsten genießen.

Mit großer Freude blicken wir auf ein Neues, abwechslungsreiches und liebevoll gestaltetes Jahr, dass viele besondere Momente für Ihre Kinder bereithält. Gemeinsam möchten wir mit den Kindern unvergessliche Erlebnisse, wertvolle Gemeinschaft und viel Raum zum Lernen, Entdecken und Lachen schenken.

Einige Höhepunkte, auf die wir uns 2026 freuen dürfen, sind:



Für die Lieben Worte (Weihnachtskarten), den Muntermacher (Kaffee), die Nervennahrung (Schokolade) und die Entspannung (Tee) möchten wir uns ganz herzlich bedanken. Wir haben uns sehr darüber gefreut, dass unsere Arbeit von Ihnen gesehen und wertgeschätzt wird, dies bestärkt uns in unserem Tun.

Der dauerhafte Altpapiercontainer wird von Ihnen sehr gut angenommen, wir konnten im vergangenen Jahr bereits viermal eine Leerung vornehmen. Damit haben wir bereits 2 Tonnen Altpapier gesammelt. Vielen Dank und weiter so!

Im März finden die 2. Elternabende in den Kindergartengruppen und Krippengruppen statt. Bitte ermöglichen Sie Ihre Teilnahme an diesem Abend. Sie erfahren hier wie die aktuelle Situation in der jeweiligen Gruppe ist, was mit den Kindern geplant ist und Sie dürfen sich kreativ betätigen und die Ostertüte für ihr Kind/er basteln. Die Termine werden im Elternbrief der Februar Ausgabe mitgeteilt und Sie erhalten eine gebastelte Einladung.

### Termine:

05.01.2026	Neujahrsempfang
09.01.2026	Bibo Fit für unsere Schulanfänger
09.01.2026	Gr. Frösche kochen ihr Mittagessen
16.01.2026	Gr. Schmetterlinge kochen ihr Mittagessen
20.01.2026	Treff des Kinderrates
23.01.2026	Gr. Eichhörnchen kochen ihr Mittagessen
27.01.2026	offene Spielzeit
29.01.2026	Gr. Bienchen kochen ihr Mittagessen

## Eiermuffins mit Gemüse

- Eier
- Champignons
- Tomaten
- Frühlingszwiebeln
- körniger Frischkäse
- Petersilie
- Butter
- Salz
- Pfeffer



Zubereitung:

1. Wasche die Tomaten und putze die Champignons. Schneide die Frühlingszwiebel in kleine Ringe.
2. Erhitze die Butter in einer Pfanne und brate die Champignonwürfel darin an.
3. Gib die Frühlingszwiebeln, die Tomaten, die Petersilie, den körnigen Frischkäse, Salz und Pfeffer in eine Schüssel.
4. Schlage die Eier auf und gib sie dazu. Verrühre alles miteinander und hebe die gebratenen Champignons unter.
5. Heize den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor. Fette eine Muffinform und fülle die Eiermischung hinein.
6. Stelle die Muffinform in den Ofen und backe sie für 18 Minuten goldgelb.