



MiniMundo
KINDERTAGESSTÄTTE

NEWSLETTER MAI/JUNI 2025



HOCH HINAUS BEI DER KIRSCHERNTE

FOTO: M. KEBA

LIEBE ELTERN, LIEBE FREUNDE

Ich denke, wir sind uns einig: Kirschen gehören einfach zum Sommer dazu und sind ein unwiderstehlicher Genuss für die Sinne und Geschmacksnerven. Kirschen schmecken aber nicht nur klasse, sie sind neben ihrem hohem Gehalt an Vitamin C und Mineralstoffen wie Eisen, Kalium, Kalzium und Magnesium regelrechte Vitaminbomben. So wundert es nicht, dass unser Ernteprojekt mit Kletter-Aktionen und Kirschkern-Weitspucken zum regelrechten Sommervergnügen wurde. Jetzt freuen wir uns auf unser Ferienprogramm mit Sportfest ganz im Zeichen der Frauen EM, auf selbstgemachte Glace und erfrischende Limonade, aufs Brot- und Pinsabacken oder auf spannende Experimente rund um Erde & Feuer und Luft & Wasser. Wir wünschen euch allen eine schöne und erholsame Ferienzeit mit vielen inspirierenden Momenten. Herzlich Euer MiniMundo-Team.

YEAH! PRÜFUNGEN BESTANDEN



VON LINKS: JANINE RITTER (GESCHÄFTSLEITUNG), VANESSA TIBA BÜHLMANN UND VANESSA REINER (FACHFRAU BETREUUNG KIND) UND DENISE LEIBUNGGUT (GESCHÄFTSLEITUNG / INHABERIN). FOTO: ZVG

Unsere Auszubildenden Vanessa Reiner und Vanessa Tiba Bühlmann haben ihre Abschlussprüfungen erfolgreich abgeschlossen. Wir freuen uns über die tollen Ergebnisse und sagen: Herzlichen Glückwunsch!

NEUES AUSBILDUNGSAUFGABENJAHR – PERSONELLE NEUERUNGEN

Salima Rahmen, die bereits ein 4-monatiges Praktikum bei uns gemacht hat, beginnt im August ihre 3-jährige Ausbildung auf der Gruppe Petits. Fabiana Mangold und Lilith Hürlimann starten beide im August ihre Vorlehre; Fabiana bei den Piccolinis und Lilith bei den Petits. Sarah Lekaj und Liah Jeker kommen ins zweite Lehrjahr, beide wechseln dazu die Gruppe und neu ist Sarah bei den Juniors und Liah bei den Piccolinis. Wir freuen uns auf ein spannendes und lehrreiches Ausbildungsjahr und danken unseren Berufsbildnerinnen Zübeyde Ürük-Ulus und Sarah Weisskopf für ihre wertvolle Arbeit.

Ab Juli 2025 erhält Sarah Weisskopf tatkräftige Unterstützung von Laila Mezni. Gemeinsam werden sie die Gruppe «Petits» leiten und sich engagiert um das Wohl Eurer Kinder kümmern. Zudem freuen wir uns sehr, dass uns Vanessa Tiba Bühlmann und Vanessa Reiner (siehe Bild oben) nach ihrem erfolgreichen Abschluss als Fachkräfte im Team erhalten bleiben. Tiba Bühlmann wird als Springerin alle Gruppen flexibel unterstützen und Vanessa Reiner wird bei den Piccolinis das Team bereichern.

GROSSES LOB AN DIE KLEINEN UND GROSSEN KÖCHINNEN UND KÖCHE

Wir sind mit einer grossen, wertschätzenden Reportage "Hier schmeckt's nach Mama" in der Sommerausgabe des Birs Magazins vertreten. Darüber freut sich unser gesamtes MiniMundo-Team riesig. Grosses Dankeschön! Siehe Bild rechts, www.birsforum.ch

An dieser Stelle ebenfalls ein grosses Dankeschön an Daiana Stoll, Leitung Küche/Hauswirtschaft und an unsere Köchin Lisa Ritt. Nicht zu vergessen Sarah Weisskopf, Gruppenleiterin, Fachfrau Betreuung Kind, die den MiniMundo-Alltag auch als gelernte Konditorin immer wieder mit ihren Backkünsten bereichert.



BUNTES SOMMERFEST DER GRUPPE PETITS



Neben einem köstlichen Buffet sorgten Filzen, Windrad-Basteln, das Fertigen von Mobiles und jede Menge Spiel und Spass für ein gelungenes Sommerfest, zu dem die Gruppe Petits einlud. Fotos: M. Keba

Euer MiniMundo-Team
Denise Leibundgut, Janine Ritter, Geschäftsleitung

Newsletter: Marianne Keba

Alle Newsletter auch auf www.kita-minimundo.ch

KLEINE EINBLICKE



KNETSPASS

Knete selbst hergestellt: Dazu braucht es eine halbe Tasse lauwarmes Wasser, eine 3/4 Tasse Salz, 1 Essl. Öl, 2 Tassen Mehl und Lebensmittelfarbe. In einer Schüssel Wasser, Salz und Öl vermischen, danach Mehl hinzufügen und durchkneten. Im Anschluss die Lebensmittelfarbe hinzugeben und nochmals kneten. Voilà!



UNTERWEGS

Auf unseren Wanderungen und Ausflügen gibt es immer viel zu entdecken. An diesem Tag (siehe Bild oben rechts) zog ein Zeppelin die Blicke der Kinder auf sich. Natürlich sorgte dieses aussergewöhnliche Luftschiff für viel Gesprächsstoff.



HOLUNDER-SIRUP

Wir lieben selbstgemachtes Holundersirup. Was es braucht: Holunderblüten, etwas Wasser, Zitronen, Zucker und "Abrakadabra" fertig ist unser leckerer Durstlöcher.



CHRIESI-KONFI

Faustregel: Verhältnis Frucht und Gelierzucker 1:1. Muss aber nicht sein! Weniger Zucker heisst weniger lange haltbar, dafür aber um einiges gesünder. Kirschen, Gelierzucker und etwas Zitronensaft in einen Topf geben, aufkochen und ein paar Minuten köcheln lassen. Konfitüre siedend heiss in Gläser füllen und sofort verschliessen.