



So feiern wir Geburtstag

Liebe Eltern,

wenn Ihr Kind während der Betreuungszeit Geburtstag hat, ist das für viele Eltern und Kinder oft ein aufregendes Ereignis. Je kleiner die Kinder umso wichtiger ist es, die Balance zu halten, das Kind nicht zu überfordern und gleichzeitig die Möglichkeit zu schaffen, dass das Kind den besonderen Tag genießen kann.

Welche Ziele verfolgen wir für Ihr Kind?

- Wir möchten, dass Ihr Kind spürt, dass dieser Tag etwas Besonderes ist.
- Wir möchten, dass es dabei nicht überfordert und überreizt wird.
- Ihr Kind soll auch die Geburtstage anderer Kinder als Gelegenheit zum Mitfreuen erleben können und sich dabei nicht benachteiligt fühlen.
- Ihr Kind darf erfahren, dass „Geburtstag haben“ heißt, mit netten Menschen umgeben zu sein, gefeiert zu werden ohne daran zwingend materielle Zuwendungen zu knüpfen.

Wenn wir in der Einrichtung Geburtstag feiern, dürfen Sie gerne etwas Besonderes zum Essen¹ mitbringen, z.B.

- Rosinenbrötchen, Hefezopf
- Laugengebäck
- Kuchen oder Muffins mit wenig Zucker
- Knäckebrot, Grissinistangen, Sesamstangen
- Lieblingsobst bzw. Gemüse der Saison (z.B. Johannisbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren, Brombeeren, Himbeeren)
- Fertig gebackene Waffeln

Da wir Wert auf gesunde Ernährung legen, bitten wir Sie auf Süßigkeiten als Dekoration weitgehend zu verzichten.

Bitte informiere Sie die Gruppe darüber, was Sie gerne an diesem Tag mitbringen möchten.

Am Geburtstag selber stellen wir durch kleine Rituale Ihr Kind in den Mittelpunkt und der Raum wird ansprechend gestaltet.

Gemeinsam vollziehen wir in der Gruppe nach, dass das Kind nun „Plus 1 Jahr“ ist, z.B. nun 3 statt gestern noch 2 Jahre.

¹ Bitte mit Angaben zu Allergenen und Inhaltsstoffen



Geschenke/Mitgebsel für die anderen Kinder:

Bitte verzichten Sie darauf, kleine Geschenkpakete, Süßigkeiten oder sonstige „Mitgebsel“ für die anderen Kinder der Gruppe vorzubereiten. Wir möchten, dass die Kinder sich aufeinander konzentrieren, Geschenke für die anderen Kinder führen oft zu großer Aufregung und einem „sich überbieten wollen“. Davor möchten wir die Kinder in der Einrichtung bewahren sowie den Druck für Sie als Eltern vermindern.

Rezeptideen finden Sie auf der nächsten Seite.

Mit freundlichen Grüßen,
Ihr Zipfelmützen-Team



Rezeptideen:

Rosinenbrötchen:

500g Mehl

200ml Milch

100g Butter

1Ei

50g Zucker

1TL Salz

½ TL Kardamon

100g Rosinen

Hefe, Zucker und lauwarme Milch kurz gehen lassen.

Anschließend restliche Zutaten hinzufügen und

zu einem Teig verarbeiten. Dieser soll 30 min gehen.

Nach dem Formen der Brötchen sollen diese weitere

30 min gehen.

Backen: 225° 10-12min

Vollkorn-Apfel-Waffeln:

160g Butter

6 EL Honig

6 Eier

400g Vollkornmehl

2 Pck. Vanillezucker

300ml Milch

1 TL Backpulver

1 Prise Zimt

Geriebene Zitronenschale

6 Äpfel

Fett für das Waffeleisen

Butter und Honig schaumig rühren. Die übrigen

Zutaten nach und nach zugeben. Äpfel schälen,

raspeln und unter den Teig heben.



Knäckebrot:

350g Weizenmehl	Alle Zutaten vermengen und gut durchkneten.
2 TL Salz	Mit dem Schnitzelklopfer kurz klopfen und evtl. mit Sesam
100g Weizenschrot	bestreuen.
40g Butter	Bei 150° ca. 15 min trocknen lassen.
¼ l heißes Wasser	

Bananenkuchen:

3 Bananen	reife Bananen zerdrücken
300g Mehl	Zucker, Vanillezucker, Salz, Öl und Ei hinzugeben, verrühren
100g Zucker	Mehl mit Backpulver vermischen
1 Ei	nach und nach Mehl in Bananenmix hinzugeben
½ Teelöffel Salz	in Kastenform bei 180°C : 35-40 Minuten backen
1 Packung Backpulver	
1 Packung Vanillezucker	
4 Esslöffel Öl	