

Februar/ März/ April 2016

Mo- Mi 1.-3.2.	Trödelmarkt 8:00- 10:00 Uhr 14:00-17:00 Uhr, Kita 2
Do 4.2.	Tanzworkshop: „Bauchtanz“ * 16:15 Uhr, Kita 2 ab 5 Jahren, kostenpflichtig
Mo 8.2.	Rosenmontag! (Die Kita schließt um 12:30 Uhr)
Do 11.2.	Tanzworkshop: „Bauchtanz“ * 16:15 Uhr, Kita 2 ab 5 Jahren, kostenpflichtig
Do 18.2.	Tanzworkshop: „Bauchtanz“ * 16:15 Uhr, Kita 2 ab 5 Jahren, kostenpflichtig
Sa 27.2.	Familienfotos vom professionellen Fotografen * 10:00-14:00 Uhr, Kita 2
Do 3.3.	Tanzworkshop: „Bauchtanz“ * 16:15 Uhr, Kita 2 ab 5 Jahren, kostenpflichtig
Do 10.3.	Tanzworkshop: „Bauchtanz“ * 16:15 Uhr, Kita 2 ab 5 Jahren, kostenpflichtig

So 13.3.	Oster- und Kreativmarkt 11:00- 17:00 Uhr, Stadthalle Werl
Do 17.3.	Tanzworkshop: „Bauchtanz“ * 16:15 Uhr, Kita 2 ab 5 Jahren, kostenpflichtig
Fr. 25.3.	Karfreitag! Kita geschlossen
Mo. 28.3.	Ostermontag! Kita geschlossen
Do 31.3.	Tanzworkshop: „Bauchtanz“ * 16:15 Uhr, Kita 2 ab 5 Jahren, kostenpflichtig
Mo- Mi 4.-6.4.	Trödelmarkt 8:00- 10:00 Uhr 14:00-17:00 Uhr, Kita 2
Do 7.4.	Tanzworkshop: „Bauchtanz“ * 16:15 Uhr, Kita 2 ab 5 Jahren, kostenpflichtig
Do 7.4.	Infoveranstaltung: „ Fit für´s Leben durch Edu- Kinestetik“ * in Kooperation mit der Febi 16:30- 18:00 Uhr, Kita 1
Fr - So 8.-10.4.	Ein Wochenende für die Familie * Thema: „ Hörbe mit dem großen Hut- Winterberg tut gut“ Winterberg- Elkeringhausen
Do 14.4.	Tanzworkshop: „Bauchtanz“ * 16:15 Uhr, Kita 2

Do 14.4.	ab 5 Jahren, kostenpflichtig
Do 21.4.	Tanzworkshop: „Bauchtanz“ * 16:15 Uhr, Kita 2 ab 5 Jahren, kostenpflichtig
Mi 27.4.	Besuch des Theaterstückes: „ Das kleine Gespenst“ (SK) 16:00 Uhr, Stadthalle Werl
Do 28.4.	Interkulturelles Kochen im Kiebitzweg * Thema: „ Fingerfood“ 17:00 Uhr, Kita 2
Do- Fr 28.-29.4.	Aktionstag Arbeit und Ausbildung Thema: „Soziale Berufe im Familienzentrum“ Stadthalle Werl
Immer wiederkehrende Angebote:	
immer Montag	Musikalische Frühförderung für angemeldete Kinder Kita 2 9:15 - 11:15 Uhr
immer Donnerstag	Kita 2 15:00- 16:00 Uhr
immer Donnerstag	Musikalische Frühförderung für angemeldete Kinder Kita 1 9:15- 11:15 Uhr

immer Samstag	Samstagsbetreuung* Kita 1 8:00 - 13:00 Uhr
erster Mittwoch im Monat	Erziehungsberatung* Astrid Fischer- Lange Kita 1 15:30 Uhr
erster Donnerstag im Monat	Lernberatung* Silke Rother Kita 1 15:30 - 16:30 Uhr
letzter Mittwoch im Monat	Ernährungsberatung* 15:30-16:30 Uhr Kita 2 Kordula Müller
letzter Donnerstag im Monat	Lebensberatung* 16:00 - 17:00 Uhr Kita 2 Patrizia Cloidt
immer Montag (14 tägig)	Elterncafe Kita 1 22.2.- 15:00 - 16:30 Thema: „ Frühling“ 7.3.- 15:00 - 16:30 Uhr 21.3.- 15:00 - 16:30 Uhr Kreativangebot zum Thema: „ Ostern“ 4.4.- 15:00 - 16:30 Uhr 18.4.- 15:00 -16:30 Uhr

immer Donnerstag (14 tägig)	Elterncafe Kita 2 8:00- 9:30/ 15:00-16:30 Uhr (immer im Wechsel) 4.2.- 15:00 - 16:30 18.2.- 8:00 - 9:30 Uhr 3.3.- 15:00- 16:30 Uhr 17.3.- 8:00 - 9:30 Uhr 31.3.- 15:00- 16:30 Uhr 14.4.- 8:00 - 9:30 Uhr 28.4.- 15:00- 16:30 Uhr Thema: „ So viel Sprache steckt im Spiel- spannende Einblicke in den Kitaalltag“
immer Mittwoch	Cafe: „ Kinderwagen“ Offenes Angebot für werdene Eltern und Familien mit Kleinkindern Begleitung: Familienhebamme Kita 1, 14:30- 16:30 Uhr
immer Donnerstag	„Offene Sprechstunde“* Angebot für Eltern und Interessierte Elternberaterin: Ingrid Ostrowski Kita 1, 10:00-12:00 Uhr Elternberaterin: Manuela Wohlgethan Kita 2, 14:30-16:30 Uhr
immer Dienstag 8:30 - 11:30 Uhr immer Mittwoch 8:30- 11:30 Uhr immer Freitag 8:30 - 11:30 Uhr	„Schön, dass du da bist!“* „Welcome, nice to meet you!“ Kita 1 Spielgruppe (Playgroup for children) im Rahmen des Projektes des Landes NRW,

	Kinderbetreuung in besonderen Fällen
--	--------------------------------------

*Bei allen Kursen und Veranstaltungen bitten wir um eine kurze Voranmeldung unter der Tel. 85100 (Kita 1) oder 1254 (Kita 2).



Droste-Hülshoff-Str. 1 Leitung: Ingrid Ostrowski Tel. 02922 / 85 100 Fax 02922 / 95 88 10 familienzentrum-nord-1@kita-werl.de	Kiebitzweg 10 Leitung: Manuela Wohlgethan Tel. 02922 / 12 54 Fax 02922 / 95 88 42 familienzentrum-nord-2@kita-werl.de
---	---

Kita 1

Kita 2

**Das Familienzentrum
lädt Sie ein**

Termine und Angebote

Februar, März, April 2016

Gutes Gelingen !

Rezept:



Osterhasen- Cakepops

Zutaten:

- 300 g Zitronenkuchen
- ca. 150 g Frischkäse
- 30 g Aprikosenkonfitüre
- je 80 g weiße und Zartbitterkuvertüre
- 80 g weiße Glasur
- rote Zuckerherzen
- Lebensmittelfarbe
- 20 Mokkaohnen
- Holzstäbchen

Zubereitung:

Kuchen fein zerbröseln, mit Frischkäse und Konfitüre mischen, in 15 Portionen teilen und diese zu Kugeln formen.

Cakepops ca. 2 Stunden kalt stellen.

Kuvertüre schmelzen und mit der Glasur abwechselnd die Cakepops damit überziehen.

Auf die Stäbchen stecken, mit Herzen als Mund, Nase oder Haare, sowie Mokkaohnen als Ohren verzieren und trocknen lassen. Aus dem Rest Kuvertüre und Glasur Augen und Schnurrhaare anmalen.

Gutes Gelingen !

Rezept:



Osterhasen- Cakepops

Zutaten:

- 300 g Zitronenkuchen
- ca. 150 g Frischkäse
- 30 g Aprikosenkonfitüre
- je 80 g weiße und Zartbitterkuvertüre
- 80 g weiße Glasur
- rote Zuckerherzen
- Lebensmittelfarbe
- 20 Mokkaohnen
- Holzstäbchen

Zubereitung:

Kuchen fein zerbröseln, mit Frischkäse und Konfitüre mischen, in 15 Portionen teilen und diese zu Kugeln formen.

Cakepops ca. 2 Stunden kalt stellen.

Kuvertüre schmelzen und mit der Glasur abwechselnd die Cakepops damit überziehen.

Auf die Stäbchen stecken, mit Herzen als Mund, Nase oder Haare, sowie Mokkaohnen als Ohren verzieren und trocknen lassen. Aus dem Rest Kuvertüre und Glasur Augen und Schnurrhaare anmalen.

Gutes Gelingen !

Rezept:



Osterhasen- Cakepops

Zutaten:

- 300 g Zitronenkuchen
- ca. 150 g Frischkäse
- 30 g Aprikosenkonfitüre
- je 80 g weiße und Zartbitterkuvertüre
- 80 g weiße Glasur
- rote Zuckerherzen
- Lebensmittelfarbe
- 20 Mokkaohnen
- Holzstäbchen

Zubereitung:

Kuchen fein zerbröseln, mit Frischkäse und Konfitüre mischen, in 15 Portionen teilen und diese zu Kugeln formen.

Cakepops ca. 2 Stunden kalt stellen.

Kuvertüre schmelzen und mit der Glasur abwechselnd die Cakepops damit überziehen.

Auf die Stäbchen stecken, mit Herzen als Mund, Nase oder Haare, sowie Mokkaohnen als Ohren verzieren und trocknen lassen. Aus dem Rest Kuvertüre und Glasur Augen und Schnurrhaare anmalen.

Gutes Gelingen !