

- **Mo, 09.03.2020** – Hör - und Sehscreeing
- **Do, 12.03.2020** – Spielzeugtag
- **Fr, 13.03.2020** – Besuch Polizeiwache
- **Mo, 16.03.2020** – Tag der offenen Tür
- **Di, 17.03.2020** – Polizei kommt zu Besuch
- **Do, 19.03.2020** – **Josefitag** (der Kindergarten ist nur für angemeldete Kinder geöffnet)
- **Fr, 20.03.2020** – normaler Kindergartenbetrieb  
**Kein Naturtag!**
- **Di, 24.03.2020** – Aktion Rolli
- **Mo, 30.03.2020** – Zahnprophylaxe

## ZNÜNI HÖRNLE



### Zutaten (für 10 Portionen)

100 g	Weizenmehl
100 g	Vollkornmehl
½ Pck.	Backpulver
125 g	Topfen
50 ml	Milch
50 g	Früchtemüsli
50 g	Rapsöl
40 g	Zucker
1	Prise Salz

### Zubereitung

Topfen, Öl, Milch und Zucker gut verrühren. Restliche Zutaten untermengen. Teig gut durchkneten, ausrollen und in etwa 10 Quadrate teilen. Etwas Müsli auf die Mitte der Teigstücke geben und von einer Ecke her aufrollen und zu Hörnchen biegen. Auf ein Blech legen und mit etwas Milch bestreichen, eventuell noch mit Müsli bestreuen. Bei 175 °C etwa 20 Minuten backen, fertig!  
Schmecken frisch gebacken am besten.

# Infoblatt März 2020



## Ameisengruppe