

## „Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks“

*(Auguste Escoffier, franz. Meisterkoch, 1846 – 1935)*

Diesen Spruch des alten, französischen Meisterkochs Escoffier haben wir auch für unsere „Pustebumen-Küche“ entdeckt. Wir, das sind:

Kerstin Lober, seit der Eröffnung unserer Einrichtung im Jahr 1990 hier tätig, Franziska Neumann, seit 2009 dabei und Tatjana Salzmann, die seit August 2019 unser Küchen-



Team vervollständigt. Kerstin und Franziska sind die Köchinnen und kümmern sich um das Wohl der Kinder und Mitarbeiter\*innen, sowohl für unsere „Pustebume“ als

auch für den Kindergarten „Freundschaft“, den Kindergarten „Unterm Regenbogen“, die Kita „Löwenzahn“ in Steinsdorf, die „Leubazwerge“ in Hohenleuben und die Besucher\*innen und Mitarbeiter\*innen der „Tagesstätte für psychisch Kranke“ in Zeulenroda.

Täglich kochen wir ein leckeres Mittagessen für bis zu 270 Kinder und 50 Erwachsene.

Unseren Speiseplan stellen wir monatlich zusammen und stimmen ihn einmal jährlich mit den zu beliefernden Einrichtungen ab. Dabei sind wir dankbar für Kritik, Hinweise oder Ideen, z.B. für ein neues Gericht. Der Speiseplan umfasst Süßspeisen, wie Grießbrei mit Erdbeeren, Kartoffelpuffer mit Vorsuppe und Apfelmus oder Hefeklöße und Pflaumensoße, Eintöpfe, wie Linsensuppe, Gräupchen oder einen traditionellen Möhre Eintopf (den auch gern einmal ohne Fleisch), Fischgerichte, wie Schollenfilet, Grillfisch, Rotbarschfilet auf Gemüsebett oder Fischklops (handgemacht), verschiedene Nudel- und Reisgerichte und natürlich auch Braten mit Klößen, Knödeln oder Kartoffeln und den unterschiedlichsten Gemüsebeilagen. Neben Pudding, Joghurt oder Obst reichen wir verschiedene Rohkost oder Salate als Kompott.

Für Kinder und Erwachsene mit Ernährungsbesonderheiten (z.B. Allergien, Glauben) oder vegetarischer Ernährung finden wir immer eine individuelle Alternative.

Unsere Kinder in der „Pustebume“ versorgen wir natürlich auch täglich mit einem abwechslungsreichen Frühstück, bestehend aus verschiedenen Brotsorten, Wurst, Käse, Marmelade, selbst hergestellten Aufstrichen, Müsli, Pudding- oder Grießsuppe und einer Vesper. Dafür backen wir Kuchen, Waffeln und Kekse, greifen auf Reiswaffeln oder Zwieback zurück. Jede Gruppe erhält zudem jeden Tag eine angemessene Menge Obst und Gemüse zum Selbst-Portionieren.

Wir kochen ab 6.00 Uhr morgens alle Gerichte täglich frisch, verwenden nach Möglichkeit regionale und saisonale Zutaten und achten auf eine ausgewogene gesunde Ernährung. Dabei können wir u.a. von der Teilnahme unserer Einrichtung am „Jolinchen“-Projekt der AOK Plus profitieren und die dabei im Austausch mit einer Diät- und Ernährungsberaterin gewonnenen Hinweise und gemeinsam gemachten Kocherfahrungen in unsere tägliche Arbeit einbringen. In dieser Zeit ist auch unser gruppenübergreifendes Nachmittagsangebot „Kochfreunde“ entstanden. Hier hat Franziska gemeinsam mit einer Erzieherin und interessierten Kindern einmal wöchentlich nachmittags gekocht und gebacken (coronabedingte Pause). Eingebettet in ein jeweils abgestimmtes Projekt lernten die Kin-

dergarten „Freundschaft“, den Kindergarten „Unterm Regenbogen“, die Kita „Löwenzahn“ in Steinsdorf, die „Leubazwerge“ in Hohenleuben und die Besucher\*innen und Mitarbeiter\*innen der „Tagesstätte für psychisch Kranke“ in Zeulenroda.

Täglich kochen wir ein leckeres Mittagessen für bis zu 270 Kinder und 50 Erwachsene.

Unseren Speiseplan stellen wir monatlich zusammen und stimmen ihn einmal jährlich mit den zu beliefernden Einrichtungen ab. Dabei sind wir dankbar für Kritik, Hinweise oder Ideen, z.B. für ein neues Gericht. Der Speiseplan umfasst Süßspeisen, wie Grießbrei mit Erdbeeren, Kartoffelpuffer mit Vorsuppe und Apfelmus oder Hefeklöße und Pflaumensoße, Eintöpfe, wie Linsensuppe, Gräupchen oder einen traditionellen Möhre Eintopf (den auch gern einmal ohne Fleisch), Fischgerichte, wie Schollenfilet, Grillfisch, Rotbarschfilet auf Gemüsebett oder Fischklops (handgemacht), verschiedene Nudel- und Reisgerichte und natürlich auch Braten mit Klößen, Knödeln oder Kartoffeln und den unterschiedlichsten Gemüsebeilagen. Neben Pudding, Joghurt oder Obst reichen wir verschiedene Rohkost oder Salate als Kompott.

Für Kinder und Erwachsene mit Ernährungsbesonderheiten (z.B. Allergien, Glauben) oder vegetarischer Ernährung finden wir immer eine individuelle Alternative.

Unsere Kinder in der „Pustebume“ versorgen wir natürlich auch täglich mit einem abwechslungsreichen Frühstück, bestehend aus verschiedenen Brotsorten, Wurst, Käse, Marmelade, selbst hergestellten Aufstrichen, Müsli, Pudding- oder Grießsuppe und einer Vesper. Dafür backen wir Kuchen, Waffeln und Kekse, greifen auf Reiswaffeln oder Zwieback zurück. Jede Gruppe erhält zudem jeden Tag eine angemessene Menge Obst und Gemüse zum Selbst-Portionieren.

Wir kochen ab 6.00 Uhr morgens alle Gerichte täglich frisch, verwenden nach Möglichkeit regionale und saisonale Zutaten und achten auf eine ausgewogene gesunde Ernährung. Dabei können wir u.a. von der Teilnahme unserer Einrichtung am „Jolinchen“-Projekt der AOK Plus profitieren und die dabei im Austausch mit einer Diät- und Ernährungsberaterin gewonnenen Hinweise und gemeinsam gemachten Kocherfahrungen in unsere tägliche Arbeit einbringen. In dieser Zeit ist auch unser gruppenübergreifendes Nachmittagsangebot „Kochfreunde“ entstanden. Hier hat Franziska gemeinsam mit einer Erzieherin und interessierten Kindern einmal wöchentlich nachmittags gekocht und gebacken (coronabedingte Pause). Eingebettet in ein jeweils abgestimmtes Projekt lernten die Kin-

dergarten „Freundschaft“, den Kindergarten „Unterm Regenbogen“, die Kita „Löwenzahn“ in Steinsdorf, die „Leubazwerge“ in Hohenleuben und die Besucher\*innen und Mitarbeiter\*innen der „Tagesstätte für psychisch Kranke“ in Zeulenroda.

Täglich kochen wir ein leckeres Mittagessen für bis zu 270 Kinder und 50 Erwachsene.

Unseren Speiseplan stellen wir monatlich zusammen und stimmen ihn einmal jährlich mit den zu beliefernden Einrichtungen ab. Dabei sind wir dankbar für Kritik, Hinweise oder Ideen, z.B. für ein neues Gericht. Der Speiseplan umfasst Süßspeisen, wie Grießbrei mit Erdbeeren, Kartoffelpuffer mit Vorsuppe und Apfelmus oder Hefeklöße und Pflaumensoße, Eintöpfe, wie Linsensuppe, Gräupchen oder einen traditionellen Möhre Eintopf (den auch gern einmal ohne Fleisch), Fischgerichte, wie Schollenfilet, Grillfisch, Rotbarschfilet auf Gemüsebett oder Fischklops (handgemacht), verschiedene Nudel- und Reisgerichte und natürlich auch Braten mit Klößen, Knödeln oder Kartoffeln und den unterschiedlichsten Gemüsebeilagen. Neben Pudding, Joghurt oder Obst reichen wir verschiedene Rohkost oder Salate als Kompott.

Für Kinder und Erwachsene mit Ernährungsbesonderheiten (z.B. Allergien, Glauben) oder vegetarischer Ernährung finden wir immer eine individuelle Alternative.

Unsere Kinder in der „Pustebume“ versorgen wir natürlich auch täglich mit einem abwechslungsreichen Frühstück, bestehend aus verschiedenen Brotsorten, Wurst, Käse, Marmelade, selbst hergestellten Aufstrichen, Müsli, Pudding- oder Grießsuppe und einer Vesper. Dafür backen wir Kuchen, Waffeln und Kekse, greifen auf Reiswaffeln oder Zwieback zurück. Jede Gruppe erhält zudem jeden Tag eine angemessene Menge Obst und Gemüse zum Selbst-Portionieren.

Wir kochen ab 6.00 Uhr morgens alle Gerichte täglich frisch, verwenden nach Möglichkeit regionale und saisonale Zutaten und achten auf eine ausgewogene gesunde Ernährung. Dabei können wir u.a. von der Teilnahme unserer Einrichtung am „Jolinchen“-Projekt der AOK Plus profitieren und die dabei im Austausch mit einer Diät- und Ernährungsberaterin gewonnenen Hinweise und gemeinsam gemachten Kocherfahrungen in unsere tägliche Arbeit einbringen. In dieser Zeit ist auch unser gruppenübergreifendes Nachmittagsangebot „Kochfreunde“ entstanden. Hier hat Franziska gemeinsam mit einer Erzieherin und interessierten Kindern einmal wöchentlich nachmittags gekocht und gebacken (coronabedingte Pause). Eingebettet in ein jeweils abgestimmtes Projekt lernten die Kin-

dergarten „Freundschaft“, den Kindergarten „Unterm Regenbogen“, die Kita „Löwenzahn“ in Steinsdorf, die „Leubazwerge“ in Hohenleuben und die Besucher\*innen und Mitarbeiter\*innen der „Tagesstätte für psychisch Kranke“ in Zeulenroda.

Täglich kochen wir ein leckeres Mittagessen für bis zu 270 Kinder und 50 Erwachsene.

Unseren Speiseplan stellen wir monatlich zusammen und stimmen ihn einmal jährlich mit den zu beliefernden Einrichtungen ab. Dabei sind wir dankbar für Kritik, Hinweise oder Ideen, z.B. für ein neues Gericht. Der Speiseplan umfasst Süßspeisen, wie Grießbrei mit Erdbeeren, Kartoffelpuffer mit Vorsuppe und Apfelmus oder Hefeklöße und Pflaumensoße, Eintöpfe, wie Linsensuppe, Gräupchen oder einen traditionellen Möhre Eintopf (den auch gern einmal ohne Fleisch), Fischgerichte, wie Schollenfilet, Grillfisch, Rotbarschfilet auf Gemüsebett oder Fischklops (handgemacht), verschiedene Nudel- und Reisgerichte und natürlich auch Braten mit Klößen, Knödeln oder Kartoffeln und den unterschiedlichsten Gemüsebeilagen. Neben Pudding, Joghurt oder Obst reichen wir verschiedene Rohkost oder Salate als Kompott.

Für Kinder und Erwachsene mit Ernährungsbesonderheiten (z.B. Allergien, Glauben) oder vegetarischer Ernährung finden wir immer eine individuelle Alternative.



der z.B. beim „Milch-Projekt“ woher die Milch kommt (Besuch auf einem Bauernhof in Schönbrunn), wie Milch verarbeitet wird (Besuch in der Käserei Langenwolschendorf) und was man selbst aus Milch alles „zaubern“ kann, z.B. handgeschüttelte Schlagsahne.

Bei der Zubereitung des Essens benötigt man jede Menge Töpfe, Pfannen, Geschirr und Besteck. Diese Sachen müssen natürlich wieder gereinigt und aufgeräumt werden. Das macht Tatjana. Sie kümmert sich auch um die Wäsche der Einrichtung und erledigt anfallende Nährarbeiten, wie z.B. auf den Fotos zu sehen: neue Gardinen für die Gruppenzimmer.



In jedem Kindergartenjahr finden immer wieder Feste und Feiern statt, wie z.B. unser traditionelles Laternenfest oder unser Kinderfest, die wir kulinarisch mit planen und gestalten. Bei wichtigen Beratungen, wie der alljährlichen Bedarfsplanung, bei Klausurtagen oder Fort- und Weiterbildungen, die in unserem Haus durchgeführt werden, bringen wir uns ein und runden die Veranstaltungen z.B. mit einem leckeren Salatbuffet ab.

So, das soll ein kleiner Einblick in unsere Arbeit sein, die wir immer (hoffentlich) zur Zufriedenheit aller sehr gut erledigen.

Von den Kindern bekommen wir oft einmal ein Gemälde geschenkt, wenn es ihnen besonders gut geschmeckt hat. Das freut uns immer sehr oder noch einmal mit den Worten von Auguste Escoffier gesprochen: „*Das macht auch uns glücklich, wenn es allen schmeckt!*“



### Es gruselte gar sehr ...

am 29. Oktober in unserer Kita „Sonnenschein“ in Auma-Weidatal. Bei einem gespenstisch-feinen Frühstück, welches schaurig-lecker von unserer Köchin Beate Strohschnei-



der zubereitet wurde, sammelten alle kleinen und großen Geister genügend Energie für den Vormittag, um dann bei der Geisterparty ordentlich zu feiern.



### Herbstliches aus den Kinder- und Jugendhäusern Auma

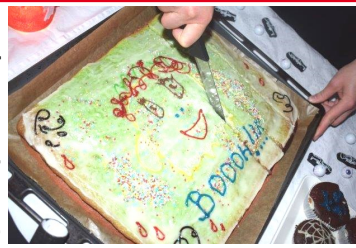
Der Herbst beginnt und es wird kälter und düsterer. Deshalb soll es gemütlich werden und die Kinder und Jugendlichen wurden zum Laternen basteln eingeladen. Auch für Halloween wurde eifrig gebastelt – vielleicht etwas Gruseliges?!







Die gebastelten Sachen dienen als Deko im Haus und auch für die Halloween-Party. Und für diese Party wurden auch noch leckere Sachen zur Stärkung zubereitet, so dass eine gruselig-lustige Feier

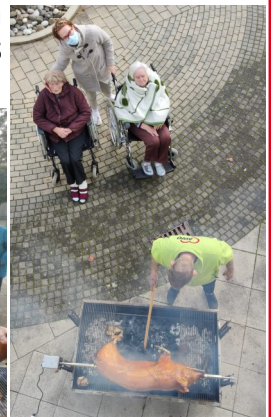


stattfinden konnte.



## Kulinarisches und Nostalgisches in unserem Pflegezentrum „Zum alten Kraftwerk“

Am 19. Oktober wurden unsere Bewohner\*innen herzlichst zum zünftigen Schlachtfest eingeladen. Dafür wurde im Innenhof unseres Pflegezentrums ein leckeres Schwein über dem Grill zubereitet. Dazu wurde köstliches Sauerkraut und Brot gereicht. Und bei einem Schlachtfest darf natürlich auch die Wurstsuppe und das Wellfleisch nicht fehlen. Unser Küchenteam gab wieder alles zum Wohle unserer Bewohner\*innen. Super lecker!



Unsere Bewohner\*innen des Pflegezentrums konnten am 2. November das erste Märchen der Saison in unserem Heimkino genießen. Denn regelmäßiges Märchenerzählen oder Märchenschauen steigert die Lebensqualität und das Wohlbefinden demenzkranker Menschen. Die Märchen wecken Erinnerungen, sie schaffen Begegnung, Aktivierung sowie Wohlbefinden und die Geschichten aktivieren das Langzeitgedächtnis. Wir wünschen viel Freude bei den noch folgenden Vorstellungen.



## Wir sagen herzlichst DANKE und wünschen alles Gute



Am 1. Dezember beginnt für unsere Mitarbeiterin Frau Petra Haun ihr wohlverdienter Ruhestand. Aber da sie noch einige Tage Urlaub hat, wurde sie am 11. November von ihren Kolleg\*innen, den Kindern und der Geschäftsleitung herzlichst verabschiedet. Die Kolleg\*innen lassen sich hierfür immer etwas Besonderes einfallen, dazu zählen ein selbst gedichtetes Lied, ein Bilderrahmen mit vielen Erinnerungsfotos, liebevoll gebastelte Geschenke.



Wir danken Petra Haun recht herzlich für ihre langjährige und erfolgreiche Tätigkeit, die sie in unseren Kindertagesstätten in Pöllwitz, Zeulenroda-Triebes und zuletzt 12 Jahre in der Kindertagesstätte „Sonnenschein“ in Auma-Weidatal als Erzieherin geleistet hat. Für ihren nun wohlverdienten Ruhestand wünschen wir ihr viele angenehme Jahre bei bester Gesundheit.



## Wir begrüßen unsere neue Mitarbeiterin



Frau Manuela Schmidt. Sie ist in der Wohnanlage „Am Hainackerpark“ in der Triebeser Bahnhofstraße für die Betreuung unserer Mieter\*innen im Dienst. Wir freuen uns sehr und wünschen ihr eine angenehme Zeit bei der AWO. Frau Schmidt organisierte bereits erfolgreich die ersten Veranstaltungen. Wir hoffen, auch bald wieder die Kinder aus unserer Kita „Haus Kinderglück“ mit einbeziehen zu können. Aber momentan lässt es die Corona-Lage leider nicht zu.

## Eine Einladung zur Kreis- und Gemeindeverbandsausschusssitzung ...



erhielten die Mitglieder der Präsidien, die Vorsitzenden der AWO Ortsvereine, Delegierte und Vertreter der Jugendwerke der folgenden AWO Gliederungen: AWO Kreisverband Greiz e.V. und AWO Gemeindeverband Zeulenroda-Triebes e.V.

Und so wurde am 8. November ab 15 Uhr u.a. über die Mitgliederentwicklung, Mitgliederwerbung, wirtschaftliche Lage, die aktuelle Auslastungen in den Einrichtungen, abgeschlossene und geplante Investitionen und Projekte, den AWO Arbeitgeberverband Thüringen e.V., die gemeinsame Internetseite ([www.awo-grz.de](http://www.awo-grz.de)), Beteiligung an der AWO AJS gGmbH und bevorstehende Termine informiert. Zu einigen Themen erfolgte ebenso ein reger und konstruktiver Austausch. Mit einem gemeinsamen Abendessen klang eine sehr informative Ausschusssitzung aus.



**TERMINE NOVEMBER / DEZEMBER 2021** Bitte beachten Sie die Aushänge in den Einrichtungen.

## Impressum

Informationsblatt der Arbeiterwohlfahrt Soziale Dienste Zeulenroda gGmbH und Arbeiterwohlfahrt Gemeindeverband Zeulenroda-Triebes e. V.

Geschäftsstelle - Ernst-Thälmann-Allee 3a - 07937 Zeulenroda-Triebes

Telefon: 036628 / 9575 0, Fax: 036628 / 9575 29, E-Mail: [info@awo-zeulenroda.de](mailto:info@awo-zeulenroda.de), Internet: [www.awo-grz.de](http://www.awo-grz.de)

Geschäftsführer / Vorstand: Albrecht Ränger und Manuela Müller

Gerichtsstand gGmbH / e.V.: Amtsgericht Jena HRB 205969 / Amtsgericht Greiz VR 324