

Qualität aus dem Ursprung



08
2018

Angebote unseres Klosterhofladens und Klostermarktwagens

Rindergulasch kg € 15,90

Loyner für Wurstsalat 100g € 1,79

Bioland-Fleisch des Klostersguts Staudenhof, verarbeitet in unserer Klostermetzgerei

Tomaten..... kg € 3,50

Aromatisch & sonnenverwöhnt

Dinkel alkoholfrei(Gratis Bierkrug, Preis zzgl. Pfand) . 10x0,33l € 8,99

Grundpreis 1 l = 2,72 €

Genuss aus ausgesuchten Bioland-Zutaten - handwerklich gebraut

Olivenbrot..... Stück € 2,90

Einfach fein

Honig..... 500g € 7,50

Grundpreis 100g = 1,50 €

Von den fleißigen Klosterbienen für Sie geerntet

Kochkurs in der Klosterküche

23. August - Sommergemüse „Lecker und leicht“

Küchenmeister Anton Klein kocht mit Ihnen von 18.30 - ca. 22.30 Uhr Gerichte mit ausschließlich ökologischen Lebensmitteln und Zutaten, die überwiegend aus unseren Klosterbetrieben stammen.

4 - 5 Gänge Menü, Tipps und Tricks aus der Praxis, detaillierte Rezepte zum Nachkochen, gemeinsames Essen und Genießen.

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Übernachtungsmöglichkeit in unserem Gästehaus St. Gregor.

Kursgebühr: 59,00 € pro Person und Kurs

Anmeldung erforderlich unter

Telefon: 0 84 62 / 206 251 oder E-Mail: kueche@kloster-plankstetten.de

PROBIER-GUTSCHEIN FÜR EINE „CASANOVA“

Gegen Vorlage dieses Coupons erhalten Sie in unserem Hofladen oder an unserem Kloster-Marktwagen die oben aufgeführte Probe aus unserem Produktsortiment.

Dieser Gutschein gilt einmal pro Person und nur für den aktuellen Monat.



Klosterhofladen Plankstetten
Klosterplatz 1, 92334 Berching
Tel. 08462 / 206 141
E-Mail: hofladen@kloster-plankstetten.de

www.kloster-plankstetten.de

08
2018

Kloster erleben

Kulturelle und kulinarische Angebote
der Benediktinerabtei Plankstetten

*Stehen wir
also endlich
einmal auf,
da uns die
Schrift mit
den Worten
weckt: Die
Stunde ist
gekommen,
aufzustehen
vom Schlaf.*

*Regel St. Benedikt
Prolog 8*

Veranstaltungen

**15.08.2018
Hochfest Mariä
Himmelfahrt**

**Kirchen- und
Klosterpatrozinium**

09.00 Uhr Pontifikalamt
17.30 Uhr Pontifikalvesper

Bio-Erlebnistage:

08.09.18, 10.30 - 16.00 Uhr
Ein Tag in der Klosterbäckerei

22.09.18, ab 11.00 Uhr
Ein Tag im Klostergarten

23.09.18, ab 10.00 Uhr
Bio-Brunch im Kloster

29. & 30.09.18, 10 - 18 Uhr
Erntedankmarkt
Kunsth Handwerk und
Brauchtum
Ochs am Spieß

06.10.18, 13.00 - 17.00 Uhr
Kartoffeltag im Klostergut
Bio-Kartoffeln ernten und
Kartoffelfeuer/Brotzeit

Menuevorschau der Klosterschenke – August 2018

1.	Mi	Zucchinischnitzel , Kartoffelgratin , Ratatouille
2.	Do	Fleischpflanzerl mit Kartoffelgurkensalat, gemischter Salat
3.	Fr	Gebratenes Saiblingsfilet, Emmer-Lauch-Kräuterrisotto
4.	Sa	Holzfallersteak mit Bratkartoffeln, Röstzwiebeln, gemischter Salat
5.	So	Schweinekrustenbraten mit Semmelknödel und Krautsalat
6.	Mo	Tagesgericht
7.	Di	Schweineschnitzel in Championrahmsauce, Kartoffelkroketten, Gemüse der Saison
8.	Mi	Tagesgericht
9.	Do	Gefülltes Hähnchen mit Gemüse der Saison, gemischten Salat
10.	Fr	Gebackener Seelachs im Dinkel-Bierteig, großer Salat und Remoulade
11.	Sa	Krautwicklerl mit Hackfleisch, Zwiebelsoße, Kartoffelpüree, gemischter Salat
12.	So	Rinderbeinscheiben, Römisch Nocken, Gemüse der Saison und Gremolata
13.	Mo	Tagesgericht
14.	Di	Paprikarahmschnitzel mit Dinkelnudeln, gemischter Salat
15.	Mi	Mariä Himmelfahrt Schweinebraten, Kartoffelknödel, gemischter Salat
16.	Do	Lampflanzerl auf gebratenem Gemüse und gebackenen Rosmarinkartoffeln
17.	Fr	Zander-Lachsroulade auf Rahmkohlrabi, Butterkartoffeln mit Kräuter
18.	Sa	Schweinehaxe, Kartoffelgurkensalat und gemischten Salat
19.	So	Gebratene Hähnchenbrust, Kartoffelkrustl, glasiertes Gemüse
20.	Mo	Tagesgericht
21.	Di	Schweineschnitzel in der Knusperpanade, Kartoffel-Lauchgemüse, gemischter Salat
22.	Mi	Tagesgericht
23.	Do	Gefüllte Paprika mit Hackfleisch, Kartoffel-Kräuterpüree, gemischter Salat
24.	Fr	Gebratenes Forellenfilet , Zucchini Gemüse, Kräutersauce, Salzkartoffeln
25.	Sa	Hähnchenschenkel gebraten, Kartoffelecken, gemischter Salat
26.	So	Schweine-Filet gebraten, Kartoffelgratin , mediterranem Gemüse, Kräuterbutter
27.	Mo	Tagesgericht
28.	Di	Cordon Bleu vom Schwein mit Bratkartoffeln, gemischter Salat
29.	Mi	Tagesgericht
30.	Do	Hacksteak, Zwiebelsoße, Kartoffel-Selleriepüree, Gemüse der Saison
31.	Fr	Gebratenes Zanderfilet, Kartoffel-Gurkengemüse, gemischter Salat



Klosterschenke Plankstetten
Klosterplatz 1, 92334 Berching
Tel.: 08462 / 206 170
E-Mail: schenke@kloster-plankstetten.de

www.kloster-plankstetten.de