

Veranstaltungen

Hochfest Erscheinung des Herrn
Freitag, 6. Jan. 2017, 09.00 Uhr

Plankstettener Forum
Samstag, 21. Jan. 2017, 19.30 Uhr

Lukas Gehring, Psychologe aus Nürnberg spricht zum Thema unbegleitete jugendliche Flüchtlinge.

Klassik im Kloster
Sonntag, 29. Jan. 2017, 19.30 Uhr

„Singe Seele“ - Kammermusikkonzert

Plankstettener Forum
Samstag, 04. Febr. 2017, 19.30 Uhr

Edeltraud Meier, Kneippgesundheits-trainerin aus Eichstätt spricht über das Gesundheitskonzept nach Pfr. S. Kneipp.

Hochfest Heimgang d. Hl. Benedikt
Dienstag, 21. März 2016, 19.00 Uhr

Klassik im Kloster
Sonntag, 12. März 2017, 19.30 Uhr

Kammermusikabend mit dem Lee-Trio

15. Maibockfest
Sa., 29. Apr. - Mo., 01. Mai 2017

Das traditionelle Fest rund um das süffige Starkbier. Zünftige Blasmusik, Ochs am Spieß, Jungpflanzenverkauf, Schafkopfturnier und Biergartenolympiade.

Bio-Brunch im Kloster

Unsere Klosterküche bereitet für Sie im historischen Gewölbekeller unseres Gästehauses ein einzigartiges Buffet mit ausschließlich ökologischen Lebensmitteln: Frühstück, Vorspeisen, verschiedene Hauptgänge, Desserts. Getränke: Kaffee, Tee, heiße Schokolade.
Preis pro Person 27,50 €

22. Jan., 26. Febr., 26. Mrz.
jeweils von 10.30 - 13.30 Uhr

Anmeldung erbeten: Tel. 08462/206-130
gaestehaus@kloster-plankstetten.de



Kochkurse 2017

Jeden 4. Donnerstag im Monat
18.30 - 22.30 Uhr

26. Jan. Eintöpfe „Für die ganze Familie“

23. Feb. Hackfleisch „Variationen“

30. März Fastenspeise „Gemüse u. Körner“

Begrenzte Teilnehmerzahl (15 Personen);
Preis: 59,00 € p.P., inkl. 5 Gänge Menü
Anmeldung erbeten: Tel. 08462/206-251,
kueche@kloster-plankstetten.de



Hofladen Winteraktion

Jan. Zu Ihrem Einkauf am Montag im Wert von über 50€ erhalten Sie gratis ein Kloster-Sixpack mit Plankstettener Bier oder Apfelsaft.

Feb. Zu Ihrem Einkauf am Mittwoch im Wert von über 30€ erhalten Sie gratis einmal Kaffee und Kuchen in unserer Klosterschenke.

Mrz. Zu Ihrem Einkauf am Donnerstag im Wert von über 30€ erhalten Sie gratis eine Osterkerze in unserer Klosterbuchhandlung.

Öffnungszeiten

Mo. - Fr. 9 - 18 Uhr, Sa. 8 - 17 Uhr

Klosterschenke

1. April - 31. Okt.: Mo. - So. 11 - 19 Uhr

1. Nov. bis 31. März: Di. - So. 11 - 18 Uhr

Mittagstisch von 11.30 - 13.30 Uhr
Kalte und warme Brotzeiten
hausgemachte Kuchen

Busse willkommen!
Anmeldung und Reservierung erbeten:

Klosterschenke Plankstetten
Klosterplatz 1, 92334 Berching
Telefon: 0 84 62/206 170

Telefax: 0 84 62/206 184
schenke@kloster-plankstetten.de
www.kloster-plankstetten.de



Kulinarischer Kalender 2017 Klosterschenke

Januar-Februar-März

www.kloster-plankstetten.de

Kulinarischer Kalender 2017

Januar 2017

| | | |
|-----|----|--|
| 1. | So | Neujahr Lammbraten mit Rosmarinkartoffeln und Blaukraut |
| 2. | Mo | Ruhetag |
| 3. | Di | Gemüselasagne mit Salat der Saison |
| 4. | Mi | Tagesgericht |
| 5. | Do | Tagesgericht |
| 6. | Fr | Erscheinung des Herrn - Heilige Drei Könige Zander mit Petersilienkartoffeln und Senf-/Dillsauce |
| 7. | Sa | Gulasch mit Semmelknödel und Salat der Saison |
| 8. | So | Rinderbraten mit Kartoffelknödel und Apfelrotkohl |
| 9. | Mo | Ruhetag |
| 10. | Di | Fleischpflanzerl mit Bratkartoffeln und Bayrisch Kraut |
| 11. | Mi | Tagesgericht |
| 12. | Do | Tagesgericht |
| 13. | Fr | Fisch Curry mit Reis und Salat der Saison |
| 14. | Sa | Hackbraten mit Salzkartoffeln und Gemüse der Saison |
| 15. | So | Rouladen mit Böhmischem Knödel und Wirsinggemüse |
| 16. | Mo | Ruhetag |
| 17. | Di | Schaschlikpfanne mit Reis und Salat der Saison |
| 18. | Mi | Tagesgericht |
| 19. | Do | Tagesgericht |
| 20. | Fr | Semmelknödel mit Rahmchampignons und Salatteller |
| 21. | Sa | Pichelsteiner Eintopf mit Salatteller |
| 22. | So | Schweinebraten mit Knödel und Weißkrautsalat |
| 23. | Mo | Ruhetag |
| 24. | Di | Brauhausgulasch mit Butternudeln und Salat der Saison |
| 25. | Mi | Tagesgericht |
| 26. | Do | Tagesgericht |
| 27. | Fr | Zanderfilet mit Petersilienkartoffeln und Buttergemüse |
| 28. | Sa | Rippchen mit Barbecue Soße, Röstkartoffeln und Salat der Saison |
| 29. | So | Spanferkelbraten mit Knödel und Wirsinggemüse |
| 30. | Mo | Ruhetag |
| 31. | Di | Cordon Bleu mit Kartoffelsalat und Salat der Saison |

Februar 2017

| | | |
|-----|----|---|
| 1. | Mi | Tagesgericht |
| 2. | Do | Tagesgericht |
| 3. | Fr | Forelle blau auf Gemüsebett mit Butterkartoffeln |
| 4. | Sa | Warmer Honigschinken mit Salzkartoffeln und Wirsinggemüse |
| 5. | So | Sauerbraten mit Semmelknödel und Salat der Saison |
| 6. | Mo | Ruhetag |
| 7. | Di | Hackfleischbällchen in Tomatensoße mit Nudeln und Salat der Saison |
| 8. | Mi | Rossmarkt Schweinschaxe mit Kartoffelknödel und Bayrisch Kraut |
| 9. | Do | Tagesgericht |
| 10. | Fr | Heilige Scholastika Seelachsfilet in Dill-Honig-Senfsoße mit Reis und Gemüse der Saison |
| 11. | Sa | Königsberger Klopse mit Petersilienkartoffeln und Salat der Saison |
| 12. | So | Rouladen mit Böhmischem Knödel und Karottengemüse |
| 13. | Mo | Ruhetag |
| 14. | Di | Hirschgulasch mit Nudeln und Salat der Saison |
| 15. | Mi | Tagesgericht |
| 16. | Do | Tagesgericht |
| 17. | Fr | Spinatknödel mit Pilzrahmsoße und Salatteller |
| 18. | Sa | Ochsenbraten mit Gemüse der Saison und Böhmischem Knödel |
| 19. | So | Schweinebraten mit Knödel und Blaukraut |
| 20. | Mo | Ruhetag |
| 21. | Di | Schnitzel mit Kartoffelsalat und Salat der Saison |
| 22. | Mi | Tagesgericht |
| 23. | Do | Tagesgericht |
| 24. | Fr | Gefüllte Forelle mit Petersilienkartoffeln, Salatteller |
| 25. | Sa | Kasslerbraten mit Sauerkraut und Salzkartoffeln |
| 26. | So | Hirschbraten in Backpflaumensoße mit Blaukraut und Semmelknödel |
| 27. | Mo | Ruhetag |
| 28. | Di | Schaschlikpfanne mit Paprikareis und Salat der Saison |

März 2017

| | | |
|-----|----|---|
| 1. | Mi | Aschermittwoch Tagesgericht |
| 2. | Do | Tagesgericht |
| 3. | Fr | Wirsing-Nudelauf mit Salatteller |
| 4. | Sa | Kalbsragout mit Nudeln und Saisongemüse |
| 5. | So | 1. Fastensonntag Sauerbraten mit Semmelknödel und Salat der Saison |
| 6. | Mo | Ruhetag |
| 7. | Di | Gemüselasagne mit Salat der Saison |
| 8. | Mi | Tagesgericht |
| 9. | Do | Tagesgericht |
| 10. | Fr | Seelachsfilet mit Salzkartoffeln und Spinat |
| 11. | Sa | Hirschgulasch mit Nudeln und Gemüse der Saison |
| 12. | So | 2. Fastensonntag Rinderrahmbraten mit Knödel und Blaukraut |
| 13. | Mo | Ruhetag |
| 14. | Di | Rahmgeschnetztes mit Salzkartoffeln und Salat der Saison |
| 15. | Mi | Tagesgericht |
| 16. | Do | Tagesgericht |
| 17. | Fr | Quark-Mohnauflauf mit Beerensoße |
| 18. | Sa | Hackbraten mit Kartoffelgratin und Salat der Saison |
| 19. | So | 3. Fastensonntag Krustenbraten mit Knödel und Salat der Saison |
| 20. | Mo | Ruhetag |
| 21. | Di | Heimgang unseres Hl. Vaters Benediktus Plankstettener Heubraten mit Knödel und Bayrisch Kraut |
| 22. | Mi | Tagesgericht |
| 23. | Do | Tagesgericht |
| 24. | Fr | Fisch-Spinatlasagne mit Salat der Saison |
| 25. | Sa | Putengulasch mit Reis und Saisongemüse |
| 26. | So | 4. Fastensonntag Sauerbraten mit Semmelknödel und Blaukraut |
| 27. | Mo | Ruhetag |
| 28. | Di | Pichelsteiner Eintopf mit Salat der Saison |
| 29. | Mi | Tagesgericht |
| 30. | Do | Tagesgericht |
| 31. | Fr | Germknödel mit Vanillesoße, Kompott |

