

## Veranstaltungen

**Hochfest Erscheinung des Herrn**  
Freitag, 6. Jan. 2018, 09.00 Uhr

**Klassik im Kloster**  
Sonntag, 21. Jan. 2018, 19.30 Uhr

Klavierabend mit Werken von Wolfgang Amadeus Mozart, Franz Liszt u.a.

**Klassik im Kloster**  
Sonntag, 18. März 2018, 19.30 Uhr

Ernstes und Unterhaltsames aus Oper, Operette und Chanson

**Hochfest Heimgang d. Hl. Benedikt**  
Dienstag, 21. März 2018, 19.00 Uhr

**Passionskonzert**  
Mittwoch, 28. März 2018, 19.30 Uhr

"Die sieben letzten Worte unseres Erlösers am Kreuze" (J. Haydn) mit dem Bamberger Streichquartett und P. Anselm Grün OSB (Benediktinerabtei Münsterschwarzach) in unserer Pfarr- u. Abteikirche

**16. Maibockfest**  
Sa./So., 28./29. Apr. & Di., 01. Mai 2018

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

## Bio-Brunch im Kloster

Einzigartiges Buffet aus unserer Klosterküche, zubereitet mit Lebensmitteln aus ökologischer Landwirtschaft. Frühstück, Vorspeisen, verschiedene Hauptgänge und Desserts. Kaffee, diverse Tees, heiße Schokolade. Im historischen Gewölbekeller.

Preis pro Person 31,50 €

**28. Jan., 18. Febr., 25. März**  
Jeweils ab 10.00 Uhr

Anmeldung erbeten: Tel. 08462/206 130



## Kochkurse 2018

**Jeden 4. Donnerstag im Monat**  
18.30 – 22.30 Uhr

**25. Jan.** Reis „Edle Variationen“

**22. Feb.** Körner „Aus Ofen und Pfanne“

**22. März** Ostern „Großer Genuss“

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



## Hofladen Winteraktion

**Jan.** Zu Ihrem Einkauf am Montag im Wert von über 30€ erhalten Sie gratis ein Pfund Klosterbrot.

**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](http://www.kloster-plankstetten.de)



## Kulinarischer Kalender 2018 Klosterschenke

Januar-Februar-März

[www.kloster-plankstetten.de](http://www.kloster-plankstetten.de)

# Kulinarischer Kalender 2018

## Januar 2018

1.	Mo	<b>Neujahr</b> Lammbraten mit Kartoffelgratin und Schmorgemüse
2.	Di	Schweineschnitzel mit Kartoffelgurkensalat, gem. Salat
3.	Mi	Tagesgericht
4.	Do	Gebackene Rinderleber mit Kartoffelselleriepüree, Zwiebelsoße und gemischtem Salatteller
5.	Fr	Käseknödel mit Rahmwirsing und Röstzwiebel
6.	Sa	<b>Erscheinung des Herrn – Heilige Drei Könige</b> Hirschbraten in Pfefferrahmsoße mit Fingernudeln und Speckrosenkohl
7.	So	Rinderrahmbraten mit Kartoffelknödel und Blaukraut
8.	Mo	<b>Ruhetag</b>
9.	Di	Schnitzel „Speck-Zwiebel-Kräuterfüllung“, Kartoffelsalat
10.	Mi	Tagesgericht
11.	Do	Saure Lunge mit Semmelknödel und gem. Salat
12.	Fr	Gemüse Cannelloni mit Spinat-Ricotta Füllung mit marinierten Salaten
13.	Sa	Lampfpflanzerl, Speckrahmwirsing, Rosmarinkartoffeln
14.	So	Schweinelendchen mit hausgemachten Spätzle, Champignonsoße und gemischtem Salat
15.	Mo	<b>Ruhetag</b>
16.	Di	Wiener Backfleisch auf winterlichen Gemüse, Salat
17.	Mi	Tagesgericht
18.	Do	Rinderzunge in Sherryrahmsoße mit Spätzle, Gemüse
19.	Fr	Zanderfilet auf Kürbis-Lauch-Risotto, mariniertes Asiasalat
20.	Sa	Hähnchenbrust mit Rüben-Lauch-Gemüse, Sherrysoße und Kartoffelgratin
21.	So	Rinderroulade mit Spätzle und Blaukraut
22.	Mo	<b>Ruhetag</b>
23.	Di	Cordon Bleu vom Schwein mit Kartoffelgurkensalat
24.	Mi	Tagesgericht
25.	Do	Kesselfleisch mit frischer Blut- und Leberwurst dazu Bratkartoffeln und Sauerkraut
26.	Fr	Gebr. Saiblingsfilet, Dinkel-Kräuterrisotto, gem. Salat
27.	Sa	Wildgulasch, Rotweinpfeffer mit Preiselbeeren, Pilzrahmsoße, Semmelknödel, Mandelbrokoli
28.	So	Schweinebraten mit Kartoffelknödeln, Salatteller
29.	Mo	<b>Ruhetag</b>
30.	Di	Putenschnitzel in Gorgonzolasoße mit Schupfnudeln und Karottenlauchgemüse
31.	Mi	Tagesgericht

## Februar 2018

1.	Do	Gebratene Surhaxe, Kartoffelknödeln und Sauerkraut
2.	Fr	Risotto mit Pilzen, Lauch und Kräutern dazu Salat
3.	Sa	Rindergulasch mit Pilzen, Gemüse, Dinkelnudel & Salat
4.	So	Lammbraten mit Kartoffelgratin und Speckbohnen
5.	Mo	<b>Ruhetag</b>
6.	Di	Münchner Schnitzel mit Bratkartoffeln, gem. Salat
7.	Mi	<b>Berchinger Rossmarkt</b> Gemischter Braten mit Kartoffelknödeln & Salatteller
8.	Do	Geschnetzeltes von der Rinderleber in Sherryrahm mit Salbei, gebratene Apfelscheiben, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree
9.	Fr	Tagesgericht
10.	Sa	<b>Heilige Scholastika</b> Gebratene Hähnchenbrust im Speckmantel, Rahmwirsing und Schupfnudeln in Kräuterbrösel
11.	So	Rinderschmorbraten „Esterhazy“ mit Semmelknödeln und gemischtem Salat
12.	Mo	<b>Ruhetag</b>
13.	Di	Sellerieschnitzel in Sesammantel mit Kartoffelselleriepüree, Karotten-Lauch-Gemüse und Kräuterdip
14.	Mi	<b>Aschermittwoch</b> Forelle Müllerin mit Petersilienkartoffeln, Salatteller
15.	Do	Saure Lunge mit Semmelknödeln und gem. Salat
16.	Fr	Kartoffel-Lauchstrudel auf Pilz-Lauchragout, Salat
17.	Sa	Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison
18.	So	Schweineschäufel in Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödeln und gemischtem Salat
19.	Mo	<b>Ruhetag</b>
20.	Di	Paprikarahmschnitzel mit Spätzle und gem. Salat
21.	Mi	Tagesgericht
22.	Do	Blut- und Leberwurst mit Bratkartoffeln & Sauerkraut
23.	Fr	Apfelmaultaschen wie zu Oma's Zeiten mit Vanillesoße und Schlagrahm
24.	Sa	Schwäbische Maultaschen auf Kartoffelgurkensalat, Schmelzwiebel und gemischtem Salat
25.	So	Geschmorte Hirschkeule in Wacholderrahmsoße mit Fingernudeln und Rosenkohl
26.	Mo	<b>Ruhetag</b>
27.	Di	Schnitzel mit Preiselbeer-Meerrettich und Camenbert überbacken, dazu Kartoffelkrusti und Gemüse
28.	Mi	Tagesgericht

## März 2018

1.	Do	Rinderzunge in Sherryrahmsoße mit Portweinzwiebel, dazu Kartoffelschupfnudeln und Gemüse der Saison
2.	Fr	Gebratenes Saiblingsfilet mit rote Beete Carpaccio, marinierten Salaten, Pinienkernen & Petersilienpesto
3.	Sa	Geschnetzeltes vom Schwein mit Champignons, Lauch und Sherry dazu Dinkel-Gemüse-Reis, gem. Salat
4.	So	Gesottene Ochsenbrust, Rahmkohlrabi, Butterkartoffeln
5.	Mo	<b>Ruhetag</b>
6.	Di	Schweineschnitzel paniert mit Bratkartoffeln, Salat
7.	Mi	Tagesgericht
8.	Do	Rinderleber "Berliner Art", Kartoffelselleriepüree, Salat
9.	Fr	Emmerrisotto mit Champignons, Lauch & Kräutern
10.	Sa	Gebr. Putensteaks m. Kräuterbutter, Rahmkartoffeln, Gemüse
11.	So	Schweinebraten mit Kartoffelknödeln, Bayrisch-Kraut
12.	Mo	<b>Ruhetag</b>
13.	Di	Lammschnitzel in Kräuterpanade mit Kartoffelbaumkuchen und Gemüse der Saison
14.	Mi	Forellenfilet in Mandelbutter, Salzkartoffeln, Gemüse
15.	Do	Surfleisch mit Bratkartoffeln und Sauerkraut
16.	Fr	"Gemüse Eintopf" mit Grießknockerl, Ravioli gefüllt mit Spinat-Ricotta und Kartoffel-Kraut-Tascherl
17.	Sa	Gebratene Wildpflanzlerl in Wacholderrahmsoße, Karotten-Lauch Gemüse dazu Kartoffelkrustl
18.	So	Sauerbraten v. Rind, hausgemachten Spätzle, Blaukraut
19.	Mo	<b>Ruhetag</b>
20.	Di	Putenschnitzel „natur“ in Sherry-Lauch-Rahmsoße mit Emmernudeln und Gemüse der Saison
21.	Mi	<b>Heimgang unseres Hl. Vaters Benediktus</b> Dinkelnudeln in Walnusssoße mit Ruccola, Parmesan, Salat
22.	Do	Rinderleber paniert, Kartoffelgurkensalat, gem. Salat
23.	Fr	Lachs-Zanderroulade auf Rahmwirsing, Kräutergnocchi
24.	Sa	Rindergulasch mit Schupfnudeln, gemischter Salat
25.	So	<b>Palmsonntag</b> Geschmorte Lammhax'n, Schmorgemüse & Blaukraut
26.	Mo	<b>Ruhetag</b>
27.	Di	Hirschschnitzel mit Walnuss-Panade und Kirschingwersoße, Fingernudeln und Gemüse der Saison
28.	Mi	Tagesgericht
29.	Do	<b>Grundonnerstag</b> Kesselfleisch mit Bratkartoffeln und Sauerkraut
30.	Fr	<b>Karfreitag geschlossen</b>
31.	Sa	Geschmorte Ochsenbackerl, Kartoffelpüree & Gemüse

