

## Veranstaltungen

### Tag der Kartoffel

**Samstag, 7. Oktober 2017**

Ein Tag für die ganze Familie rund um die tolle Knolle von 13 - 17 Uhr auf unserem Klostergut in Staudenhof. Kartoffeln selbst ernten und im Kartoffelfeuer garen.

**Anmeldung erforderlich** unter [klosterbetriebe@kloster-plankstetten.de](mailto:klosterbetriebe@kloster-plankstetten.de)

### Bio-Brunch im Kloster

**Sonntag, 29. Oktober 2017**

Ab 10.00 Uhr im historischen Gewölbekeller. Einzigartiges Bio-Bufferet aus unserer Klosterküche.

**Anmeldung erforderlich** unter [gaestehaus@kloster-plankstetten.de](mailto:gaestehaus@kloster-plankstetten.de)

### Klassik im Kloster

**Sonntag, 12. November 2017**

Lieder und Gesangsabend um 19.30 Uhr in unserem Cramer-Klett-Saal.

### Bio-Brunch im Kloster

**Sonntag, 26. November 2017**

**Anmeldung erforderlich** unter [gaestehaus@kloster-plankstetten.de](mailto:gaestehaus@kloster-plankstetten.de)

### Adventsmarkt

**1. & 2. Adventswochenende 2017**

Jeweils von 11 - 19 Uhr klösterlicher und stimmungsvoller Markt im Klosterinnenhof. Aussteller, Kloster-Bio-Schmankerl, Musik, Kinderprogramm ... Riesenadventskranz auf dem Kirchplatz

### Krippenausstellung

**1. Advent 2017 bis 6. Januar 2018**

Täglich von 11- 17 Uhr geöffnet. Mit Exponaten des Krippenvereins Freystadt.

### Bio-Brunch im Kloster

**Sonntag, 10. Dezember 2017**

Ab 10.00 Uhr im historischen Gewölbekeller. Einzigartiges Bio-Bufferet aus unserer Klosterküche.

**Anmeldung erforderlich** unter [gaestehaus@kloster-plankstetten.de](mailto:gaestehaus@kloster-plankstetten.de)



## Kochkurse 2017

**Kochen mit Küchenmeister Anton Klein**  
Jeweils 18.30 - 22.30 Uhr

**26. Okt.** Kürbis „Neue Rezepte“

**30. Nov.** Kartoffel „Pep auf dem Tisch“

**21. Dez.** Weihnachten „Festliches“

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



## Einkaufen im Kloster

### Klosterhofladen

Vollsortiment an ökolog. Produkten, v.a. aus eigener & regionaler Produktion

### Klosterbuchhandlung

Große Auswahl an Büchern, Karten, CD's, Devotionalien & Klosterprodukten

### Missionsbasar

Fair gehandelte Geschenkartikel und Handwerkskunst aus aller Welt

### Klostermarktwagen

Unsere Klosterprodukte auf den Wochenmärkten in Regensburg, Nürnberg, Eichstätt, Ingolstadt, Roth und Erlangen.



## 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 GmbH

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

Telefax: 0 84 62/206 184  
[schenke@kloster-plankstetten.de](mailto:schenke@kloster-plankstetten.de)  
[www.kloster-plankstetten.de](http://www.kloster-plankstetten.de)



## Kulinarischer Kalender 2017

### Klosterschenke

Oktober - November - Dezember

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

# Kulinarischer Kalender 2017

Oktober 2017

1.	So	<b>26. Sonntag im Jahreskreis</b> Rinderschmorbraten "Esterhazy" mit hausgemachten Kräuterspätzle und Salat der Saison
2.	Mo	Tagesgericht
3.	Di	Gemischter Braten mit Brezenknödel und Blaukraut
4.	Mi	Tagesgericht
5.	Do	Tagesgericht
6.	Fr	Zander in Knusperpanade mit Butterkartoffeln und Lauchgemüse
7.	Sa	Würziges Biergulasch mit Butternudeln und Salat
8.	So	<b>27. Sonntag im Jahreskreis</b> Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Salat
9.	Mo	Ruhetag
10.	Di	Hackfleischbällchen in Zigeunersoße, Butterreis, Salat
11.	Mi	Tagesgericht
12.	Do	Tagesgericht
13.	Fr	Fischpflanzerl in Honig-Senfsoße mit Kartoffelpüree und Gemüse der Saison
14.	Sa	Rindergulasch mit Bandnudeln und Salatteller
15.	So	<b>28. Sonntag im Jahreskreis</b> Schäufelrle mit Kartoffelknödel und Salatteller
16.	Mo	Tagesgericht
17.	Di	Lendentopf mit Risotto und Saisongemüse
18.	Mi	Tagesgericht
19.	Do	Tagesgericht
20.	Fr	Fisch-Spinatlasagne mit Salatteller
21.	Sa	Saftige Krautwicklerl mit hausgemachtem Kartoffelpüree und Salat der Saison
22.	So	<b>29. Sonntag im Jahreskreis</b> Rinderroulade mit Spätzle und Gemüse der Saison
23.	Mo	Tagesgericht
24.	Di	Picatta Milanese mit Spagetti Tomatensoße und Salat
25.	Mi	Tagesgericht
26.	Do	Tagesgericht
27.	Fr	Backfisch mit Kartoffelsalat, Remouladensoße, Salat
28.	Sa	Tellerfleisch mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Wirsing
29.	So	<b>30. Sonntag im Jahreskreis</b> Schweinekrustenbraten mit Kartoffelknödel und Salat
30.	Mo	Tagesgericht
31.	Di	Gefüllter Hackbraten mit Kartoffelpüree und Karoten-Lauchgemüse

November 2017

1.	Mi	<b>Allerheiligen</b> Sauerbraten mit Spätzle und Salatteller
2.	Do	<b>Allerseelen</b> Tagesgericht
3.	Fr	Gemüsecanelloni gratiniert mit buntem Salatteller
4.	Sa	Surhaxe mit Kartoffelnudeln und Specksauerkraut
5.	So	<b>31. Sonntag im Jahreskreis</b> Lambraten mit Rosmarinkartoffeln & Speckbohnen
6.	Mo	Ruhetag
7.	Di	Zwiebelschnitzel mit Bratkartoffeln und Salatteller
8.	Mi	Tagesgericht
9.	Do	Tagesgericht
10.	Fr	Zander gebraten mit Butterkartoffeln und Salatteller
11.	Sa	Wiener Zwiebelfleisch mit Bratkartoffeln und Salat
12.	So	<b>32. Sonntag im Jahreskreis</b> Spanferkelbraten mit Kartoffelknödel und Wirsing
13.	Mo	Ruhetag
14.	Di	Putenschnitzel in Cornflakespanade mit Risotto und Karottengemüse
15.	Mi	Tagesgericht
16.	Do	Tagesgericht
17.	Fr	Lachsfilet in Kräutersahnesoße, Gemüsereis & Salat
18.	Sa	Cordon Bleu mit Kartoffelsalat und Salatteller
19.	So	<b>33. Sonntag im Jahreskreis</b> Rinderrahmbraten, Haselnusspätzle & Apfelblaukraut
20.	Mo	Ruhetag
21.	Di	Gegrillte Hähnchenschenkel mit Paprikasoße, Reis und Salatteller
22.	Mi	Tagesgericht
23.	Do	Tagesgericht
24.	Fr	Sellerieschnitzel mit Kartoffel-Karotten-Stampf, Salat
25.	Sa	Überbackenes Kotelette mit Herzoginkartoffeln und Salatteller
26.	So	<b>Christkönigs-Sonntag</b> Rinderroulade mit Spätzle und Speckrosenkohl
27.	Mo	Ruhetag
28.	Di	Pikante Schaschlikpfanne mit Reis und Salatteller
29.	Mi	Tagesgericht
30.	Do	Tagesgericht

Dezember 2017

1.	Fr	Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße
2.	Sa	<b>Adventsmarkt</b> Saftiger Backschinken mit bayer. Kartoffelsalat, Salat
3.	So	<b>1. Adventssonntag, Adventsmarkt</b> Sauerbraten mit Semmelknödel und Blaukraut
4.	Mo	Ruhetag
5.	Di	Bunter Lammeintopf mit Salatteller
6.	Mi	Tagesgericht
7.	Do	Tagesgericht
8.	Fr	Quarkpfannkuchen mit Zimt-Zwetschgen
9.	Sa	<b>Adventsmarkt</b> Gesottene Ochsenbrust mit Meerrettichsoße mit Bouillonkartoffeln und Rahmwirsing
10.	So	<b>2. Adventssonntag, Adventsmarkt</b> Lambraten mit Kartoffelgratin und Rosenkohl
11.	Mo	Ruhetag
12.	Di	Ochsenbackerl in Preiselbeersoße mit Semmelknödel und Salatteller
13.	Mi	Tagesgericht
14.	Do	Tagesgericht
15.	Fr	Forelle Müllerin mit Butterkartoffeln und Salatteller
16.	Sa	Currygeschnetztes mit Kartoffelpüree und Salat
17.	So	<b>3. Adventssonntag</b> Schweinebraten mit Knödel und bayrisch Kraut
18.	Mo	Ruhetag
19.	Di	Hirschragout mit Eierspätzle und Salatteller
20.	Mi	Tagesgericht
21.	Do	Tagesgericht
22.	Fr	Gebr. Steinbeiserfilet mit Salzkartoffeln und Salat
23.	Sa	Züricher Geschnetztes, Kartoffelecken und Salat
24.	So	<b>4. Adventssonntag, Heiliger Abend</b> - Ruhetag
25.	Mo	<b>Weihnachten</b> - Ruhetag
26.	Di	<b>Stephanstag</b> Hirschbraten in Cassissoße mit Kartoffelkrokette und Apfelblaukraut
27.	Mi	Tagesgericht
28.	Do	Tagesgericht
29.	Fr	Apfelstrudel mit Vanillesoße
30.	Sa	Saftiges Rindergulasch mit Butternudeln und Salat
31.	So	<b>Fest der Heiligen Familie</b> - Ruhetag

