

# Klosterküche Kochkurse 2017

Wir sind  
Partner von

**Bioland**

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.

- 26. Januar **Eintöpfe** „Für die ganze Familie“
- 23. Februar **Hackfleisch** „Variationen“
- 30. März **Fastenspeise** „Gemüse und Körner“
- 27. April **Knödel** „Klein, aber fein“
- 18. Mai **Schnitzel** „Jeder mag sie“
- 29. Juni **Pizza, Quiche** „Herzhaft zum Schlemmen“
- 27. Juli **Grillen** „Gaumenkitzel“
- 31. August **Tomaten** „Vielseitig anwendbar“
- 28. September **Aufläufe** „Mit einem Hauch von Exotik“
- 26. Oktober **Kürbis** „Neue Rezepte“
- 30. November **Kartoffel** „Pep auf dem Tisch“
- 21. Dezember **Weihnachten** „Festliches zum Fest“



Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.  
Übernachtungsmöglichkeit in unserem  
Gästehaus St. Gregor.  
Kursgebühr: 59,00 € pro Person und Kurs

Anmeldung  
Telefon: 0 84 62/206-251  
Telefax: 0 84 62/206-183  
kueche@kloster-plankstetten.de

**Klosterbetriebe Plankstetten GmbH**  
Klosterplatz 1, 92334 Berching  
Telefon: 0 84 62/206-251  
[www.kloster-plankstetten.de](http://www.kloster-plankstetten.de)

