

Speisen in bester Bio-Qualität und klösterlicher Tradition

Unsere Klosterküche bereiten täglich die Mahlzeiten für die Mönche, die Mitarbeiter, das Gästehaus und die Schenke. Aus saisonalen Zutaten des Klostergartens und der Metzgerei entstehen wohlschmeckende Speisen der regionalen Küche. Zum Kaffee empfehlen wir frisches Gebäck, Kuchen und Torten aus unserer Klosterbackstube.

Genießen Sie tagesfrische Schmankerl in der Klosterschenke

Täglich erhalten Sie à la carte kalte und warme Brotzeiten, Mittagstisch aus der Klosterküche und hausgemachte Kuchen.

Besonders empfehlen wir Ihnen unsere **Tagessuppe** - die von der Klosterküche aus saisonalen Zutaten frisch zubereitet wird.

Ausflugsziel Kloster

- Feiern mit Firma, Freunden und Familie in der Klosterschenke
- Kurse, Tagungen Urlaub und Besinnung im Gästehaus St. Gregor
- Lebensmittel aus Kloster-Bäckerei, -Metzgerei, -Gärtnerei im Klosterhofladen
- Klosterbuchhandlung und Missionsbasar
- Nahrung für die Seele, bei den täglichen Gebeten der Benediktiner-Mönche
- Ausstellung „Glauben und Handeln“
- Ikonen-Dauerausstellung
- Klosterführung für Gruppen auf Anfrage
Tel. 0 84 62 / 2 06-130

Busse willkommen

Anmeldung: Tel. 0 84 62 / 2 06-170

„Bei uns im Kloster“

Unter diesem Titel wollen wir Ihnen vierteljährlich Themen nahebringen, die uns im Kloster Plankstetten beschäftigen bzw. mit denen wir uns intensiv auseinander setzen.

Für das III. Quartal 2011 haben wir uns für das Thema **„URGETREIDE“** entschieden, da unser landwirtschaftlicher Betrieb in Staudenhof die wichtigsten Urgetreidearten anbaut, nämlich Einkorn, Emmer und Dinkel, natürlich alles in höchster Biolandqualität. Jedem Urgetreide widmen wir uns die nächsten Monate in folgender Reihenfolge:

- Juli - Einkorn
- August - Emmer
- September - Dinkel

Lassen Sie sich überraschen welche Angebote und Aktionen wir uns dazu jeweils einfallen lassen.



Kochkurse 2011

in der Klosterküche

Essen wie die Mönche

jeden letzten Donnerstag / Monat
18.30 - 22.00 Uhr

- Kochen mit dem Küchenmeister
- Tipps und Tricks aus der Praxis
- gemeinsames Essen • 5 - 6 Gänge Menü
- detaillierte Rezepte zum Nachkochen
- Übernachtung im Gästehaus möglich

Termin	Thema
28. Juli	Grillen – „Zünftiges vom Grill“
25. Aug.	Pizza, Quiches und Tarte – „Heißer Genuss“
29. Sep.	Gemüse – „frisch, leicht und gesund“
27. Okt.	Kartoffel – „einfach köstlich“
24. Nov.	Weihnachten – „Festliche Gaumenfreuden“
29. Dez.	Gebäck – „selbst hergestellt“

Begrenzte Teilnehmerzahl von 12 Personen

Preis 59,00 € pro Person

Kochkurse für Firmen und Gruppen sowie Catering
individuell auf Anfrage!

Tel. 0 84 62 / 2 06-251 Fax -1 83

E-mail: klosterbetriebe@kloster-plankstetten.de



Klosterküche Klosterschenke

Kochkurse
Kulinarischer Kalender

Kontrollierte
Bioland-Qualität

Bioland

Essen wie die Mönche

Klosterschenke geöffnet:

1. April - 31. Oktober
täglich 11 - 19 Uhr
Montag Ruhetag

Reservierungen erbeten

Tel. 0 84 62 / 2 06-1 70

Klosterschenke Plankstetten,
Klosterplatz 1, 92334 Berching

Essen wie die Mönche - Kulinarischer Kalender der Klosterschenke Plankstetten

Täglich: Mittagstisch 11.30 bis 13.30 Uhr - Kalte und warme Brotzeiten - hausgemachte Kuchen

Juli 2011

1.	Fr	Herz-Jesu Fest Schnitzel nach Wiener Art mit Kartoffelsalat
2.	Sa	Gesottene Ochsenbrust mit Bouillonkartoffeln und Gemüse
3.	So	Schweinebraten mit Kartoffelknödel
4.	Mo	
5.	Di	
6.	Mi	Rahmchampignon mit Semmelknödel
7.	Do	
8.	Fr	Klösterliche Fischküche
9.	Sa	Hoffest Geschnitzeltes mit Reis und Salat
10.	So	Hoffest Gefüllter Schweinehals
11.	Mo	Benediktusfest Plankstettener Heubraten mit Semmelknödel
12.	Di	
13.	Mi	Gemüse Eintopf
14.	Do	
15.	Fr	Quarkpfannkuchen
16.	Sa	Backschinken mit Kartoffelsalat
17.	So	Skapulierfest Rinderrahmbraten mit Spätzle
18.	Mo	
19.	Di	
20.	Mi	Rohrnudeln mit Vanillesoße
21.	Do	
22.	Fr	Gemüseplatte frisch aus dem Klostersgarten
23.	Sa	Picatta Mailänder Art
24.	So	Christopherusfest Schweinebraten in Dunkelbiersoße
25.	Mo	
26.	Di	
27.	Mi	Dinkelgemüsepudding mit Kräutersoße
28.	Do	
29.	Fr	Klösterliche Fischküche
30.	Sa	Gesottene Ochsenbrust mit Meerrettichsoße und Gemüse vom Klostersgarten
31.	So	Knuspriges Schäufelchen in Dunkelbiersoße

August 2011

1.	Mo	
2.	Di	
3.	Mi	Gemüse Eintopf
4.	Do	
5.	Fr	Apfelstrudel mit Vanillesoße
6.	Sa	
7.	So	Rouladen mit Spätzle
8.	Mo	
9.	Di	
10.	Mi	Dinkelgemüsepudding mit Kräutersoße
11.	Do	
12.	Fr	Rahmchampignons mit Semmelknödel
13.	Sa	Wiener Zwiebfisch
14.	So	Schweinebraten in Dunkelbiersoße
15.	Mo	Mariä Himmelfahrt Grillhähnchen mit Bratkartoffeln
16.	Di	
17.	Mi	Quarkpfannkuchen
18.	Do	
19.	Fr	Gemüseplatte mit Salzkartoffeln
20.	Sa	Backschinken mit kleinem Salat
21.	So	Burgunderbraten mit Semmelknödel
22.	Mo	
23.	Di	
24.	Mi	Apfelstrudel mit Vanillesoße
25.	Do	
26.	Fr	Klösterliche Fischküche
27.	Sa	Ungarisches Gulasch mit hausgemachten Nudeln
28.	So	Krustenbraten mit Kartoffelknödel
29.	Mo	
30.	Di	
31.	Mi	Gemüselasagne

September 2011

1.	Do	
2.	Fr	Reisaufguss
3.	Sa	Zigeunerschnitzel mit Reis
4.	So	Lammbraten vom Klosterweidelamm mit Kartoffelgratin
5.	Mo	
6.	Di	
7.	Mi	Rahmchampignons mit Semmelknödel
8.	Do	
9.	Fr	Gemüsestrudel mit Soße
10.	Sa	Rahmgeschnitzeltes mit Curryreis
11.	So	Sauberbraten mit Spätzle
12.	Mo	
13.	Di	
14.	Mi	Gefülltes Gemüse
15.	Do	
16.	Fr	Dinkelgemüsepudding mit Kräuterdip
17.	Sa	Gyros vom Klosterweidling
18.	So	Schweinebraten mit Knödel
19.	Mo	
20.	Di	
21.	Mi	Quarkpfannkuchen
22.	Do	
23.	Fr	Klösterliche Fischküche
24.	Sa	Erntedankmarkt Bratenküche
25.	So	Erntedankmarkt Bratenküche
26.	Mo	
27.	Di	
28.	Mi	Gefüllte Paprika
29.	Do	
30.	Fr	Gemüseplatte frisch aus dem Klostersgarten



Reservierung erbeten

Mittwochs: Wöchentlich wechselnde Spezialitäten

Samstags: Schmackhafte Fleischgerichte

Freitags: Klösterliche Fastenspeisen

Sonntags und Feiertags: Essen wie die Mönche, Festtagssuppen und Hauptspeisen