

Speisen in bester Bio-Qualität und klösterlicher Tradition

Unsere Klosterköche 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. 084 62 / 206-130

Busse willkommen

Anmeldung: Tel. 084 62 / 206-170



Kochkurse 2010

in der Klosterküche

Essen wie die Mönche

jeden 4. 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. Jan.	Kohl - Delikatesse im Winter
25. Feb.	Aufläufe - Vitamine unter der Knusperhaube
25. März	Ostern - Willkommen zum Festmenü
29. April	Hackfleisch - Deftig Schlemmen
27. Mai	Gulasch - Jeder Bissen ein Genuss
24. Juni	Gesunde Küche - leicht und gut
29. Juli	Grillen - Würzig - Saftiges vom Rost
26. Aug.	Rouladen - So lecker wie bei Muttern
30. Sep.	Kürbis - Bunter Mix mit Aroma
28. Okt.	Kartoffeln - Gesunder Fitmacher
25. Nov.	Weihnachten - Festschmaus
30. Dez.	Silvester - Mit Freunden genießen

Begrenzte Teilnehmerzahl von 12 Personen
Preis 59,00 € pro Person

Anmeldung zum Kochkurs

Kurs Datum:

Name:

Anschrift:

Tel.: Email:

Personen-
zahl Übernachtung
gewünscht? ja nein

Kochkurse für Firmen und Gruppen

auf Anfrage nach Vereinbarung!

Catering individuell auf Anfrage!

Klosterküche, Hr. Anton Klein, Klosterplatz 1
92334 Berching, Tel. 084 62 / 206-251 Fax -1 83
E-mail: klosterbetriebe@kloster-plankstetten.de



Klosterküche Klosterschenke

Kochkurse Kulinarischer Kalender

Essen wie die Mönche

Klosterschenke geöffnet:

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

1. November - 31. März
täglich 11 - 18 Uhr
Montag Ruhetag

Reservierungen erbeten

Tel. 084 62 / 206-170

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

Januar 2010

1.	Fr	Neujahr Rinderrahmbraten mit Spätzle und Blaukraut
2.	Sa	Bio-Hackbraten
3.	So	Schweinebraten in Dinkelbiersauce
4.	Mo	Ruhetag
5.	Di	
6.	Mi	Hl Drei Könige Rinderrouladen mit Spätzle
7.	Do	
8.	Fr	Klösterliche Fischküche
9.	Sa	Backschinken mit Kartoffelsalat
10.	So	Sauerbraten mit hausgemachten Semmelknödel
11.	Mo	Ruhetag
12.	Di	
13.	Mi	Klösterliche Fastenspeise
14.	Do	
15.	Fr	Quarkpfannkuchen
16.	Sa	Wiener Zwiebelfleisch
17.	So	Schäufelrle in Dunkelbiersauce
18.	Mo	Ruhetag
19.	Di	
20.	Mi	Klösterliche Fischküche
21.	Do	
22.	Fr	Rahmchampignons mit Semmelknödel
23.	Sa	Paprikageschnetztes mit Bio-Reis
24.	So	Plankstettener Heubraten vom Klosterrind
25.	Mo	Ruhetag
26.	Di	
27.	Mi	Dinkelgemüsepufer mit Kräuterdip
28.	Do	
29.	Fr	Apfelstrudel mit Vanillesauce
30.	Sa	Szegediner Gulasch vom Bio-Schwein
31.	So	Rinderrouladen mit hausgemachten Spätzle

Februar 2010

1.	Mo	Ruhetag
2.	Di	
3.	Mi	Berchinger Rossmarkt Plankstettener Bratenküche
4.	Do	
5.	Fr	Klösterliche Fischküche
6.	Sa	Ochsenbrust nach Klosterart
7.	So	Plankstettener Schweinebraten in Dunkelbiersauce
8.	Mo	Ruhetag
9.	Di	
10.	Mi	Wiener Schnitzel vom Klosterschwein
11.	Do	
12.	Fr	Apfelstrudel mit feiner Vanillesauce
13.	Sa	Curry - Geschnetzeltes
14.	So	Rinderrahmbraten mit Spätzle
15.	Mo	Ruhetag
16.	Di	
17.	Mi	Aschermittwoch Klösterliche Fastenspeise
18.	Do	
19.	Fr	Klösterliche Fischküche
20.	Sa	Ungarisches Gulasch
21.	So	Schäufelrle in Dinkelbiersauce
22.	Mo	Ruhetag
23.	Di	
24.	Mi	Gemüsestrudel
25.	Do	
26.	Fr	Klösterliche Fastenspeise
27.	Sa	Chilli con Carne
28.	So	Plankstettener Heubraten vom Bio-Rind

März 2010

1.	Mo	Ruhetag
2.	Di	
3.	Mi	Quarkpfannkuchen
4.	Do	
5.	Fr	Klösterliche Fischküche
6.	Sa	Gesottene Ochsenbrust
7.	So	Plankstettener Schweinebraten mit Dunkelbiersauce
8.	Mo	Ruhetag
9.	Di	
10.	Mi	Rohrnel mit Vanillesauce
11.	Do	
12.	Fr	Rahmchampignons mit Semmelknödel
13.	Sa	Backschinken mit Kartoffelsalat
14.	So	Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle
15.	Mo	Ruhetag
16.	Di	
17.	Mi	Gefüllte Paprika
18.	Do	
19.	Fr	Klösterliche Fastenspeise
20.	Sa	Wiener Zwiebelfleisch vom Bio-Rind
21.	So	Rinderrouladen bürgerliche Art
22.	Mo	Ruhetag
23.	Di	
24.	Mi	Dinkelgemüsepufer mit Kräuterdip
25.	Do	
26.	Fr	Apfelstrudel mit Vanillesauce
27.	Sa	Gyros vom Bio-Rind
28.	So	Schäufelrle mit Dinkelbiersauce
29.	Mo	Ruhetag
30.	Di	
31.	Mi	Rahmgeschnetzeltes

Termine: 3.2. Berchinger Rossmarkt, 17.2. Aschermittwoch
Bitte beachten Sie: November/Dezember - Montag Ruhetag

**Reservierung
erbeten**

Mittwochs: Wöchentlich wechselnde Spezialitäten
Samstags: Schmackhafte Fleischgerichte

Freitags Klösterliche Fastenspeisen
**Sonntags und
Feiertags:** Essen wie die Mönche,
Festtagssuppen und Hauptspeisen