Qualität aus dem Ursprung

Wir sind Partner von Bioland

10 2018

Angebote unseres Klosterhofladens und Klostermarktwagens

Rindfleisch zum Kochen.....kg € **9,90**

Zwiebelleberwurst.....100g € **1,89**

Bioland-Fleisch des Klosterguts Staudenhof, verarbeitet in unserer Klostermetzgerei

Rote Beete.....kg € **1,50**

Wurzelgemüse in Bestform aus der Klostergärtnerei

Einkorn-Edelbier (Gratis Bierkrug, Preis zzgl. Pfand).....10x0,33l € **9,99**

Grundpreis 1 l = 3,03 €

Edle Bierspezialität mit Malz aus Einkorn, dem wertvollen Urgetreide

Walnussbrot.....Stück € **4,00**

Das feine Aroma der Walnüsse, kombiniert mit mildem Klosterbrot

Apfelsaft (Preis zzgl. Pfand).....5 Liter Pack € **8,00**

Grundpreis 1 l = 0,78 €

100 % Fruchtsaft aus Klosteräpfeln hergestellt

Kochkurs in der Klosterküche

25. Oktober - Kartoffel *„Unwiderstehlich lecker“*

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.

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Übernachtungsmöglichkeit in unserem Gästehaus St. Gregor.

Kursgebühr: 59,00 € pro Person und Kurs

Anmeldung erforderlich unter
Telefon: 0 84 62 / 206 251 oder E-Mail: kueche@kloster-plankstetten.de

PROBIER-GUTSCHEIN FÜR EINEN „LAMMKNACKER“

Gegen Vorlage dieses Coupons erhalten Sie in unserem Hofladen oder an unserem Kloster-Marktwagen die oben aufgeführte Probe aus unserem Produktsortiment.

Dieser Gutschein gilt einmal pro Person und nur für den aktuellen Monat.

Klosterhofladen Plankstetten
Klosterplatz 1, 92334 Berching
Tel. 08462 / 206 141
E-Mail: hofladen@kloster-plankstetten.de

www.kloster-plankstetten.de

BENEDIKTINERABTEI PLANKSTETTEN

Leben aus dem Ursprung

10
2018

Kloster erleben

Kulturelle und kulinarische Angebote der Benediktinerabtei Plankstetten

Willst du das wahre und ewige Leben haben, so bewahre deine Zunge vor Bösem und deine Lippen vor falscher Rede!

Regel St. Benedikt Prolog 17a

Veranstaltungen

Schlachtschüssel vom Weideochsen

Jeden ersten Mittwoch in der Klosterschenke

Frisches Kesselfleisch: Zunge, Kronfleisch, Herz, Nieren, ...

Bio-Erlebnistag:

06.10.18, 13.00 - 17.00 Uhr
Kartoffeltag im Klostergut
Bio-Kartoffeln ernten und Kartoffelfeuer/Brotzeit

Kostenpflichtig und Anmeldung erforderlich:
Tel.: 08462 / 206 251

Bio-Brunch im Kloster

28.10.2018, ab 10.00 Uhr

Kostenpflichtig und Anmeldung erforderlich:
Tel.: 08462 / 206 130

Menuevorschau der Klosterschenke – Oktober 2018

1.	Mo	Tagesgericht
2.	Di	Schweineschnitzel, Championrahmsoße, Spätzle, gemischter Salat
3.	Mi	Schlachtschüssel vom Weideochsen
4.	Do	Putengeschnetzeltes, Gemüse-Emmerreis, gemischter Salat
5.	Fr	Gebratenes Saiblingsfilet, Kürbis-Dinkelrisotto, gemischter Salat
6.	Sa	Fleischpflanzerl, Zwiebelsoße, Kartoffelpüree, glasiertes Saisongemüse
7.	So	Sauerbraten, Semmelknödel, gemischter Salat
8.	Mo	Tagesgericht
9.	Di	Hähnchenbrust im Speckmantel, Kartoffelkroketten, gebratenes Gemüse
10.	Mi	Tagesgericht
11.	Do	Tagesgericht
12.	Fr	Gebratenes Zanderfilet, Kräutersoße, Mandelbrokkoli, Salzkartoffeln
13.	Sa	Lammpflanzerl gebraten, Rosmarinkartoffeln, gebratenes Saisongemüse
14.	So	Schweinefilet gebraten, Pilzsoße, Kartoffelkrustl, glasiertes Gemüse
15.	Mo	Tagesgericht
16.	Di	Putenschnitzel, Käsesoße, Kartoffelschupfnudeln, gemischter Salat
17.	Mi	Tagesgericht
18.	Do	Gulasch vom Schwein, Kräuterknödel, gemischter Salat
19.	Fr	Risotto vom Emmer, Kürbis, Austernpilze in Kräuterbrösel
20.	Sa	Holzfällersteak, Zwiebelsoße, Bratkartoffeln, gemischter Salat
21.	So	Rinderbraten, Dinkelspätzle, Blaukraut
22.	Mo	Tagesgericht
23.	Di	Schweineschnitzel, Paprikachampionsoße, Dinkelnudeln, gemischter Salat
24.	Mi	Tagesgericht
25.	Do	Rindergulasch, Semmelknödel, gemischter Salatteller
26.	Fr	Seelachs im Dinkelbierteig, Kartoffelgurkensalat, gemischter Salatteller
27.	Sa	Krautwickerl in Zwiebelspecksoße, Kartoffelpüree, glasiertes Gemüse
28.	So	Hähnchenbrust gebraten, Kartoffelgratin, Ratatouille,
29.	Mo	Tagesgericht
30.	Di	Cordon Bleu vom Schwein, Bratkartoffeln, gemischter Salat
31.	Mi	Tagesgericht

Öffnungszeiten der Schenke: Mo. - So. 11 - 19 Uhr
Mittagstisch von 11.30 - 13.30 Uhr

BENEDIKTINERABTEI PLANKSTETTEN
Leben aus dem Ursprung

Klosterschenke Plankstetten
Klosterplatz 1, 92334 Berching
Tel.: 08462 / 206 170
E-Mail: schenke@kloster-plankstetten.de

www.kloster-plankstetten.de