

# Klosterküche Kochkurse 2019

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.

- |                 |                |                                  |
|-----------------|----------------|----------------------------------|
| ■ 24. Januar    | Eintöpfe       | „Heiße Klassiker“                |
| ■ 28. Februar   | Burger         | „Lass dich inspirieren“          |
| ■ 28. März      | Fastenspeisen  | „Für Leib und Seele“             |
| ■ 25. April     | Leichte Küche  | „Wenig Kalorien“                 |
| ■ 23. Mai       | Schnitzel      | „Was für ein Genuss“             |
| ■ 27. Juni      | Kräuterküche   | „Ideen mit Frische-Kick“         |
| ■ 25. Juli      | Grillen        | „Knuspriger und pikant“          |
| ■ 22. August    | Salate         | „Zum Satt werden“                |
| ■ 26. September | Kürbis         | „Jetzt ist wieder Kürbis-Saison“ |
| ■ 24. Oktober   | Köstlichkeiten | „Aus der Pfanne“                 |
| ■ 28. November  | Kartoffeln     | „Herzhaft Spezialitäten“         |
| ■ 19. Dezember  | Weihnachten    | „Zum Feiern und Genießen“        |



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)

