

Qualität aus dem Ursprung



08
2019

Angebote unseres Klosterhofladens und Klostermarktwagens

Lamppaket, ca. 5 kg.....1 kg € 23,90

2x 500g Lammkeule, 1x 500g Lammsteaks a. d. Keule, 2x 500g Lammgulasch, 2x Lammstelzen, 1x 500g Lammkotelett, 1x Lammschulter gerollt, 1x Lammhals gerollt. Wir bitten um Vorbestellung.

Lammleberkäse.....100g € 2,19

Bioland-Fleisch des Klostersguts Staudenhof, aus artgerechter Tierhaltung

Tomaten.....1 kg € 3,90

Sonnenkraft für Salate, Suppen & Soßen

Alkoholfreies Hefeweizen (Preis zzgl. Pfand)....10x0,5l € 9,50

Grundpreis 1 l = 1,90 €

Aus dem Riedenburger Brauhaus, Alkoholgehalt < 0,5 % vol.

Sonnenblumenbrot.....750g € 3,50

Grundpreis 1 kg = 4,67 €

Das saftige-knackige Brot aus der Klosterbäckerei

Feierabendbrot: ab 17 Uhr jedes ganze Brot 1 € günstiger

Bienenhonig.....500g € 6,00

Grundpreis 1 kg = 12,00 €

Dank dem Fleiß der Bienen, 31 % Ersparnis

Bio-Erlebnistage 2019 im Kloster Plankstetten

- 7. Sep. Familientag im Grünen Kloster
- 7. Sep. Basiskochkurs Vegetarisch
- 13. Sep. Klostersgärtnerie erleben
- 17. Sep. Klosterbäckerei erleben
- 21. Sep. Klosterbrennerei erleben
- 21. Sep. Kloster-Grillkurs
- 22. Sep. Bio-Brunch
- 28./29. Sep. 25. Erntedankmarkt
- 5. Okt. Tag der Kartoffel



PROBIER-GUTSCHEIN FÜR EINE „DINKELSEMMEL“

Gegen Vorlage dieses Coupons erhalten Sie bei einem Einkauf 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



08
2019

Kloster erleben

Kulturelle und kulinarische Angebote
der Benediktinerabtei Plankstetten



*Überall ist
Gott gegen-
wärtig, so
glauben
wir, und die
Augen des
Herrn
schauen
an jedem Ort
auf Gute und
Böse. Das
wollen wir
ohne Zweifel
ganz beson-
ders dann
glauben,
wenn wir
Gottesdienst
feiern.*

*Regel St. Benedikt
19, 1.2*

Veranstaltungen

Mariä Himmelfahrt

15.08.2019

Patrozinium der
Klosterkirche

09.00 Uhr Pontifikalamt
17.30 Uhr Pontifikalvesper

Basiskochkurs

„Gemeinsam kochen
lernen“

07.09.2019, ab 08.30 Uhr
„Gemüse, Kräuter und Co“

Anmeldung erforderlich:
Tel.: 08462 / 206 251

Auch als Geschenkgutschein
erhältlich

Bio-Brunch im Kloster

22.09.2019, ab 10.00 Uhr

Anmeldung erforderlich:
Tel.: 08462 / 206 130

Auch als Geschenkgutschein
erhältlich

Menuevorschau der Klosterschenke – August 2019

1. Do Paprikagulasch vom Schwein, Semmelknödel, gemischter Salatteller
2. Fr Zanderfilet im Kartoffelmantel, Gemüse der Saison, Kräutersoße
3. Sa Piccata Milanese vom Truthahn, Dinkelnudeln, Tomatensoße, gemischter Salat
4. So Geb. Schweinefilet, Champignonsoße, hgm. Spätzle, Gemüse der Saison
5. Mo Ruhetag
6. Di Putensteak natur gebraten, Kartoffelgratin, Ratatouille
7. Mi Schlachtschüssel vom Weideochsen, Salzkartoffeln, Wurzelgemüse
8. Do Gebackene Rinderleber, Thymianjus, Kartoffelpüree, gemischter Salat
9. Fr Ged. Lachsfilet auf Wurzelgemüsejulienne, Schnittlauchsoße, Butterkartoffeln
10. Sa Geschmorter Lambraten, Rosmarinkartoffeln, Ratatouille
11. So Schweinebraten, Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel, gemischter Salat
12. Mo Ruhetag
13. Di Fleischpflanzerl mit Thymianjus, Kartoffelgratin, Gemüse der Saison
14. Mi Tagesgericht
15. Do MARIÄ HIMMELFAHRT Schweineschäufel, Dunkelbiersoße, Kräuterknödel, Salat
16. Fr Forellenfilet gebraten, Gurken-Kartoffel-Ragout mit Dill, Gemüse der Saison
17. Sa Schweineschnitzel "Wiener Art", Kartoffel-Kräutersalat, gemischter Salat
18. So Hähnchenbrust mit Salbei und Klosterschinken, Thymianjus, Kartoffelkrustl, Gemü-
19. Mo Ruhetag
20. Di Tagesgericht
21. Mi Gefüllte Paprika mit Hack, Kartoffel-Selleriestampf, Tomatensoße, gemischter Salat
22. Do Champignonrahmschnitzel vom Schwein, hgm. Dinkelspätzle, Gemüse der Saison
23. Fr Nudelpfanne mit Emmernudeln, Gemüse, Kräutern und Pilzen
24. Sa Gebratenes Schweinefilet, Kräuterbutter, marinierte Blattsalate, Klosterbaguette
25. So Rinderbraten vom Weideochsen, Semmelknödel, gemischter Salat
26. Mo Ruhetag
27. Di Cordon Bleu vom Schwein, Rosmarinkartoffeln, Gemüse der Saison
28. Mi Tagesgericht
29. Do Backschinken, Kartoffelgurkensalat, gemischter Salat
30. Fr Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Karamellbirnen
31. Sa Schweinehaxe kross gebraten, Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel, Salat

**Öffnungszeiten der Schenke: Di. - So. von 11.00 - 19.00 Uhr
Mittagstisch von 11.30 - 13.30 Uhr**



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

www.kloster-plankstetten.de