

# Qualität aus dem Ursprung



# 10 2019

## Angebote unseres Klosterhofladens und Klostermarktwagens

**Rinderhackfleisch**.....100g € 1,49

**Zwiebelleberwurst**.....100g € 1,90

Bioland-Fleisch des Klosterguts Staudenhof, aus artgerechter Tierhaltung  
Rinderhackfleisch 12 % Ersparnis, Zwiebelleberwurst 13 % Ersparnis

**Endiviensalat**.....Stück € 1,10

Knackig-frisch auf den Tisch, aus der Klostergärtnerei

**Riedenburger Ur-Weizen** (Preis zzgl. Pfand).....10x0,5l € 10,00

Grundpreis 1 l = 2,00 €

Traditionsreiche, heimatliche Weizenspezialität, bernsteinfarben  
Stammwürze 12,8 %, Alkoholgehalt 5,3 % Vol., 13 % Ersparnis

**Zwiebelbrot**.....750g € 3,90

Grundpreis 1 kg = 5,20 €

Das saftige Zwiebelbrot aus der Klosterbäckerei, 11 % Ersparnis  
Feierabendbrot: ab 17 Uhr jedes ganze Brot 1 € günstiger

**Nervenkekse**.....150g € 2,90

Grundpreis 1 kg = 19,33 €

Unglaublich - Die beruhigende Wirkung, 27 % Ersparnis

## Bio-Erlebnistag, Samstag, 05.10.2019, 13-17 Uhr Tag der Kartoffel

Ein Tag für die ganze Familie. Bio-Kartoffeln selbst ernten und im Kartoffelfeuer garen.

Wertvolle und interessante Informationen rund um die tolle Knolle mit Führung auf dem biologisch geführten Klostergut Staudenhof.

Die Veranstaltung findet bei jedem Wetter statt.

Kostenbeitrag: 15 € pro Person, Kinder frei inkl. Brotzeit und 2,5 kg Kartoffeln

Auch als Geschenkgutschein erhältlich

Anmeldung erbeten unter Telefon: 08462/206 251 oder klosterbetriebe@kloster-plankstetten.de



PROBIER-GUTSCHEIN FÜR EINE „CASANOVA-WURST“

Gegen Vorlage dieses Coupons erhalten Sie bei einem Einkauf in unserem Hofladen oder an unserem 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](http://www.kloster-plankstetten.de)

# 10 2019

# Kloster erleben

Kulturelle und kulinarische Angebote  
der Benediktinerabtei Plankstetten



*Wenn wir  
mächtigen  
Menschen  
etwas  
unterbreiten  
wollen,  
wagen wir es  
nur in  
Demut und  
Ehrfurcht.  
Um wie viel  
mehr müssen  
wir zum  
Herrn, dem  
Gott des  
Weltalls, mit  
aller Demut  
und lauterer  
Hingabe  
flehen.*

*Regel St. Benedikt  
20, 1.2*

## Veranstaltungen

### Kirchweihfest der Abteikirche

20. Oktober 2019

09.30 Uhr Pontifikalamt  
17.30 Uhr Pontifikalvesper

### Bio-Brunch im Kloster

27.10.2019, ab 10.00 Uhr

Anmeldung erbeten:  
Tel.: 08462 / 206 130

Auch als Geschenkgutschein  
erhältlich

### Basiskochkurs „Gemeinsam kochen lernen“

19.10.2019, ab 08.30 Uhr

„Kartoffeln, die wertvollen  
Knollen“

Anmeldung erbeten:  
Tel.: 08462 / 206 251

Auch als Geschenkgutschein  
erhältlich

## Menuevorschau der Klosterschenke – Oktober 2019

1. Di Gebratene Hähnchenbrust, Zucchini Gemüse in Tomatensoße, Dinkelnudeln
2. Mi Schlachtschüssel vom Weideochsen, Salzkartoffeln, Wurzelgemüse
3. Do TAG d. dt. EINHEIT Schäufole, Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel, gem. Salat
4. Fr Gebratenes Zanderfilet, Kartoffel-Lauchgemüse, gemischter Salat
5. Sa Lammpflanzerl, Thymianjus, Kartoffelgratin, Gemüse der Saison
6. So Rinderrahmbraten vom Weideochsen, hgm. Dinkelspätzle, gemischter Salat
7. Mo Ruhetag
8. Di Schweineschnitzel in der Kräuterpanade mit Kartoffelsalat, gemischter Salat
9. Mi Tagesgericht
10. Do Gulasch vom Klosterlamm, Rosmarinkartoffeln, gemischter Salat
11. Fr Marinierte Blattsalate dazu gebratenes Forellenfilet, Kräuterbutter, Baguette
12. Sa Saltim Bocca vom Truthahn, Dinkelrisotto mit Pilzen, gemischter Salat
13. So Schweinefilet rosa gebraten, Pilzragout, hgm. Kartoffelkroketten, Gemüse
14. Mo Ruhetag
15. Di Schweineschnitzel "Wiener Art", hausgemachte Pommes, gemischter Salat
16. Mi Tagesgericht
17. Do Rindergulasch vom Weideochse, Semmelknödel, gemischter Salat
18. Fr Karpfenfilet im Kräuter-Backteig, Remouladensoße, Kartoffel-Endiviensalat, Salat
19. Sa Holzfällersteak mit Zwiebelsoße, Bratkartoffeln, gemischter Salat
20. So KIRCHWEIHFEST Geschmorter Lammbraten, Kartoffelgratin, Gemüse
21. Mo Ruhetag
22. Di Zucchini schnitzel auf Tomatenragout, Kartoffelpüree, gemischter Salat
23. Mi Tagesgericht
24. Do Geschnetzeltes von der Pute mit Lauch und Sherry, Dinkel-Gemüsereis, Salat
25. Fr Gebratenes Saiblingsfilet, Kräutersoße, Dinkelrisotto mit Kräutern, Salat
26. Sa Surhaxe mit Butterkartoffeln und Sauerkraut
27. So Schweinebraten, Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel, gemischter Salat
28. Mo Ruhetag
29. Di Cordon Bleu vom Schwein, Kartoffel-Gurkensalat, Gemüse der Saison
30. Mi Tagesgericht
31. Do Fleischpflanzerl mit Thymiansoße, Kräuterkartoffeln, Gemüse der Saison

**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](http://www.kloster-plankstetten.de)