

Veranstaltungen

Hochfest Erscheinung des Herrn
Montag, 6. Jan. 2020, 09.30 Uhr

Pontifikalamt

Klassik im Kloster
Sonntag, 26. Jan. 2020, 19.30 Uhr

"Elemente der Natur" Klavierabend mit Werken von Schumann, Liszt, Debussy

Klassik im Kloster
Sonntag, 8. März 2020, 19.30 Uhr

Das "Wasser" in Liedern von Schubert, Schumann, Brahms, Berlioz und Mahler

Hochfest Heimgang d. Hl. Benedikt
Samstag, 21. März 2020, 19.00 Uhr

Pontifikalamt

18. Maibockfest
01. bis 03. Mai 2020

Das traditionelle Fest rund um das süßige Starkbier. Zünftige Blasmusik, Ochs am Spieß, Jungpflanzenverkauf, Schafkopfturnier und Biergartenolympiade.

Bio-Brunch im Kloster

Einzigtages Buffet aus unserer Klosterküche, zubereitet mit ökologischen Lebensmitteln.

Frühstück, Vorspeisen, verschiedene Hauptgänge und Desserts. Kaffee, diverse Tees, heiße Schokolade. Im historischen Gewölbekeller.

Preis pro Person 33,50 €

26. Januar, 23. Februar, 29. März
10.00 - 14.00 Uhr

Anmeldung erbeten: Tel. 08462/206 130

Klostermenue

Lassen Sie sich jeden 2. Sonntag im Monat von unseren Klosterköchen in der Klosterschenke durch eine erweiterte Speisekarte überraschen.



Basiskochkurse 2020

Gemeinsam Kochen lernen

Samstags 08.30 bis ca. 13.30 Uhr

1. Feb. Soßen & Suppen „Ohne Pulver“

7. März Kartoffeln "Vielfältig verwendbar"

14. März Grillen & Räuchern

Begrenzte Teilnehmerzahl

Preis: 39,50 € pro Person und Kurs

Anmeldung erbeten: Tel. 08462/206 251,
klosterbetriebe@kloster-plankstetten.de



Klosterhofladen Winteraktion

Mo. - Fr. 9 - 18 Uhr, Sa. 8 - 17 Uhr
Telefon 08462/206 141

Jan. 25 % Rabatt auf Klosterbrände aus der Klosterbrennerei

Feb. 25 % Rabatt auf Kloster-Apfelsaft und Kloster-Apfelschorle aus der Klostergärtnerei

Mrz. 25 % Rabatt auf Klosterkonfitüren aus der Klosterküche



Klosterschenke

1. Nov. bis 31. März: Di. - So. 11 - 18 Uhr
Betriebsferien 13. - 23.01.2020

Mittagstisch von 11.30 - 13.30 Uhr
Kalte und warme Brotzeiten
hausgemachte Kuchen

Busse willkommen!

Anmeldung und Reservierung erbeten:

Klosterschenke Plankstetten

Klosterplatz 1, 92334 Berching
Telefon: 0 84 62/206 170

Telefax: 0 84 62/206 184

schenke@kloster-plankstetten.de

www.kloster-plankstetten.de



Kulinarischer Kalender 2020

Klosterschenke

Januar-Februar-März

www.kloster-plankstetten.de

Kulinarischer Kalender 2020



Januar 2020

1.	Mi	Neujahr Kalbsrahmbraten, hgm. Spätzle, Gemüse der Saison
2.	Do	Tagesgericht
3.	Fr	Saiblingsfilet auf Kartoffel-Gurkengemüse, Salat
4.	Sa	Geschnetzeltes vom Schwein mit Pilzen, Emmerreis, gemischter Salat
5.	So	Rinderbraten vom Weideochsen, Kartoffel-Selleriepüree, Gemüse der Saison
6.	Mo	Erscheinung des Herrn – Heilige Drei Könige Spanferkelbraten, Kartoffelknödel, gemischter Salat
7.	Di	Putenschnitzel, Käsesoße, hgm. Kartoffelschupfnudeln, gemischter Salat
8.	Mi	Schlachtschüssel vom Weideochsen, Wurzelgemüse, Salzkartoffeln
9.	Do	Schwäbische Maultaschen, Zwiebelsoße, Kartoffelsalat, gemischter Salat
10.	Fr	Rohrnudeln mit Kirschkompott und Vanillesoße
11.	Sa	Rindergulasch mit Paprika, Kräuterkartoffeln, Salat
12.	So	Lammbraten, Kartoffelgratin, Bohnengemüse
13.	Mo	Betriebsferien
14.	Di	Betriebsferien
15.	Mi	Betriebsferien
16.	Do	Betriebsferien
17.	Fr	Betriebsferien
18.	Sa	Betriebsferien
19.	So	Betriebsferien
20.	Mo	Betriebsferien
21.	Di	Betriebsferien
22.	Mi	Betriebsferien
23.	Do	Betriebsferien
24.	Fr	Hgm. Ravioli im Tomatensugo, Parmesan, Salat
25.	Sa	Fleischpflanzerl, Zwiebelsoße, Kartoffel-Kürbissstampf, Gemüse der Saison
26.	So	Schweinefilet, Pilzsoße, Kartoffeltaler, Gemüse
27.	Mo	Ruhetag
28.	Di	Cordon Bleu vom Schwein, Bratkartoffeln, gemischter Salat
29.	Mi	Tagesgericht
30.	Do	Saure Lunge mit Semmelknödel, gemischter Salat
31.	Fr	Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln, Zwetschgenröster, Apfelmus

Februar 2020

1.	Sa	Schweinehaxe, Dinkelbiersoße, Kräuterkartoffeln, gemischter Salat
2.	So	Sauerbraten vom Weideochsen, Semmelknödel, Blaukraut
3.	Mo	Ruhetag
4.	Di	Schweineschnitzel in Kräuterpanade, Kartoffel-Gurkensalat, gemischter Salat
5.	Mi	Berchinger Rossmarkt Gemischter Braten von Rind und Schwein, Kartoffelknödel, gemischter Salat
6.	Do	Gebatene Lammeleber, Thymianjus, Rosmarinkartoffeln, Bohnengemüse
7.	Fr	Forellenfilet, Zitronen-Kräuterrisotto, Gemüse
8.	Sa	Rinderbraten vom Weideochsen, hgm. Spätzle, Salat
9.	So	Schweineschäufel, Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel, Bayrisch Kraut
10.	Mo	Ruhetag
11.	Di	Hähnchenschnitzel im Käse-Ei-Mantel, Dinkelnudeln, Tomatensoße, gem. Salat
12.	Mi	Schlachtschüssel vom Weideochsen, Salzkartoffeln, Wurzelgemüse
13.	Do	Saure Zipfel mit Zwiebeln und Karotten, Klosterbrot
14.	Fr	Gebackenes Karpfenfilet, Kartoffel-Endiviensalat, gemischter Salat
15.	Sa	Surhaxe mit Meerrettich, Salzkartoffeln, Gemüse
16.	So	Gefüllte Kalbsbrust, glasiertes Saisongemüse, Kartoffel-Gurkensalat
17.	Mo	Ruhetag
18.	Di	Jägerschnitzel vom Schwein, hgm. Kartoffelkroketten, gemischter Salat
19.	Mi	Tagesgericht
20.	Do	Geschnetzeltes von der Rinderleber, Kartoffelpüree, gemischter Salat
21.	Fr	Gebatenes Zanderfilet mit Kartoffelkruste, Kürbis-Lauch-Ragout, gemischter Salat
22.	Sa	Lampflanzerl, Thymiansoße, Kartoffelgratin, Bohnengemüse
23.	So	Schweinekrustenbraten, Kräuterknödel, Salat
24.	Mo	Ruhetag
25.	Di	Cordon Bleu vom Schwein, Bratkartoffeln, Salat
26.	Mi	Aschermittwoch
27.	Do	Gebatene Fleischpflanzerl, Rahmkohlrabi, Kartoffeln
28.	Fr	Topfenpalatschinken, Kirschkompott, Vanillesoße
29.	Sa	Rindergulasch vom Weideochsen, Semmelknödel, gemischter Salat

März 2020

1.	So	Heubraten vom Weideochsen, Semmelknödel, Salat
2.	Mo	Ruhetag
3.	Di	Schweineschnitzel mit Champignonsoße, hgm. Kartoffelkroketten, gem. Salat
4.	Mi	Schlachtschüssel vom Weideochsen, Salzkartoffeln, Wurzelgemüse
5.	Do	Hgm. Canneloni gefüllt mit Hackfleisch, Tomatensoße, Gemüse der Saison
6.	Fr	Gefüllte Pfannkuchen mit Nussfüllung, Zwetschgenröster, Vanillesoße
7.	Sa	Kalbsgulasch mit Paprika, Dinkelnudeln, gem. Salat
8.	So	Schweinefilet mit Kräuterspeckfüllung, Macairekartoffeln, Gemüse der Saison
9.	Mo	Ruhetag
10.	Di	Schweineschnitzel "Wiener Art", Kartoffel-Gurkensalat, Sesamkarotten
11.	Mi	Tagesgericht
12.	Do	Gebatene Leber, Zwiebelsoße, Kartoffel-Selleriepüree, gem. Salat
13.	Fr	Gebatenes Saiblingsfilet, Kräutersoße, Salzkartoffeln, Gemüse der Saison
14.	Sa	Schweinehaxe, Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel, Salat
15.	So	Lammbraten, Kartoffelgratin, Bohnengemüse
16.	Mo	Ruhetag
17.	Di	Hähnchenbrust, hmg. Bandnudeln, Tomatensoße, Gemüse der Saison
18.	Mi	Tagesgericht
19.	Do	Saure Lunge mit Semmelknödel, gem. Salat
20.	Fr	Karpfenfilet mit Wurzelgemüse, Kräutersoße, Salzkartoffeln
21.	Sa	Backschinken, Dinkelbiersoße, Kartoffel-Gurkensalat, Gemüse der Saison
22.	So	Rinderrahmbraten, hausgemachte Spätzle, Blaukraut
23.	Mo	Ruhetag
24.	Di	Cordon Bleu vom Schwein, Bratkartoffeln, Gemüse
25.	Mi	Tagesgericht
26.	Do	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Salzkartoffeln, Rote Beete Gemüse
27.	Fr	Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln, Zwetschgenröster, Apfelmus
28.	Sa	Hgm. Ravioli mit Rindfleischfüllung, Kohlrabigemüse, gemischter Salat
29.	So	Schweineschäufel, Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel, gemischter Salat
30.	Mo	Ruhetag
31.	Di	Jägerschnitzel, hmg. Kartoffelkroketten, gem. Salat