

# Klosterküche Kochkurse 2021

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.

- |                 |                     |                               |
|-----------------|---------------------|-------------------------------|
| ■ 28. Januar    | Nudeln              | „Pasta machen glücklich“      |
| ■ 25. Februar   | Gulasch             | „Sanft gegart, herrlich zart“ |
| ■ 25. März      | Teige               | „Leichter als man denkt“      |
| ■ 22 April      | Knödel, Spätzle     | „Deftig und Raffiniert“       |
| ■ 27. Mai       | Schnitzel           | „Was für ein Genuss“          |
| ■ 24. Juni      | Sommersalate        | „Genießen Sie die Frische“    |
| ■ 22. Juli      | Grillen             | „Beliebt bei Jung und Alt“    |
| ■ 26. August    | Kräuter             | „Fein gewürzt“                |
| ■ 23. September | Kuchen              | „einmal nicht süß“            |
| ■ 28. Oktober   | Kartoffel           | „Lecker gekocht“              |
| ■ 25. November  | Quiche, Tartes & Co | „Verführerisch“               |
| ■ 16. Dezember  | Weihnachten         | „Fürs Fest zubereitet“        |



Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.  
Übernachtungsmöglichkeit in unserem  
Gäste- & Tagungshaus.  
Kursgebühr: 59,00 € pro Person und Kurs

Anmeldung  
klosterbetriebe@kloster-plankstetten.de  
Telefon: 0 84 62/206-251  
Telefax: 0 84 62/206-183

**Klosterbetriebe Plankstetten GmbH**  
Klosterplatz 1, 92334 Berching  
Telefon: 0 84 62/206-251  
[www.kloster-plankstetten.de](http://www.kloster-plankstetten.de)

