

# Klosterküche Kochkurse 2022

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.

- |                 |                 |                               |
|-----------------|-----------------|-------------------------------|
| ■ 27. Januar    | Nudeln          | „Pasta machen glücklich“      |
| ■ 24. Februar   | Gulasch         | „Sanft gegart, herrlich zart“ |
| ■ 24. März      | Teige           | „Leichter als man denkt“      |
| ■ 28. April     | Knödel, Spätzle | „Deftig und raffiniert“       |
| ■ 19. Mai       | Schnitzel       | „Was für ein Genuss“          |
| ■ 23. Juni      | Hackfleisch     | „Herzhaftes mit Hack“         |
| ■ 28. Juli      | Grillen         | „Hurra, es wird gegrillt“     |
| ■ 25. August    | Aufläufe        | „Köstliche Sattmacher“        |
| ■ 22. September | Pfannengerichte | „Schneller Genuss“            |
| ■ 27. Oktober   | Kartoffel       | „Gerichte mit Pfiff“          |
| ■ 24. November  | Kürbis          | „Jetzt ist Saison“            |
| ■ 15. Dezember  | Rouladen        | „Gerolltes schmeckt immer“    |



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)

