



# Mittagstisch im Kloster

## Montag - Ruhiger Wochenstart

Ein stiller Beginn. Wärmende Gulaschsuppe mit Klosterbrot  
Gefüllte Zucchini/ Parmesanpolenta/ Soße  
Gemüse-Creme-Suppe  
Pfirsichkompott mit Baiser

Einfach. Nährend. Erdend.

## Dienstag- Nährend & achtsam

Ein feiner Gruß aus der Klosterküche: Gemüsebrühe mit Eierflocken  
puristisch und der achtsame Beginn Ihrer Mahlzeit  
Kräftiger Kartoffeleintopf/ Schmand/ wahlweiße mit Wiener  
Fleischklöße/ Kapernsoße/ Reis/ Gemüse  
Quarkkeulchen mit Apfelmus

Unterstützend für Körper und Geist.

## Mittwoch- Regional & herzhaft

Ein Tag für unsere Heimatküche. Kräftige Aromen, Bodenständigkeit und ehrlich.  
Bratwurst vom Metzger aus der Region/ Vegetarische Bratwurst  
Currysoße/ Wedges/ Püree/ Kräuterquark  
Blumenkohl- Creme- Suppe  
Grießflammerie mit Beerensoße

Wärme die verbindet.

## Donnerstag- Fastentag: leicht & bewusst

Sellerieschnitzel/ Quinoa/ Zitronenmelissen Soße  
Hähnchenkeule/ Kartoffelsalat  
Gemüsebrühe mit Reis  
Fruchtquark

Reduktion als Stärke- klar, leicht und wohltuend.

## Freitag- Fisch & Garten

Gemüselaibchen/ Remoulade/ gebackene Kartoffeln  
Paniertes Fischfilet/ Gemüse  
Mais- Creme- Suppe  
Gekochte Schokoladencreme mit Nusstopping

Frisch, klar und im Einklang mit der Natur.

## Samstag- stille & Besinnung

Ein Ausflug in die Welt der asiatische Kulinarik, den die Schwestern gerne genießen.  
Asiatische Reispfanne/ Mango Dip/ Tofu  
Yakitorispieße/ gelben Couscous/ Gemüse  
Gemüsebrühe mit Einlage  
Bananencrumble/ Vanillesoße

Still. Besinnlich. Reflektierend.

## Sonntag- Gemeinschaftsbuffet

Tafeln wie die Schwestern, gemeinsam an einem Tisch.  
Schweinebraten gefüllt mit Zwiebel und Paprika/ Soße/Nudeln  
Mediterraner Kartoffelaufbau/ Basilikumsoße/ Gemüse  
Kohlrabi- Creme- Suppe  
Kirschtiramisu

Fleisch kann bewusst als Ergänzung gewählt werden.

Buntes Salatbuffet.

Bei Unverträglichkeiten sprechen Sie unser Servicepersonal an, da wir nicht ausschließen können, dass in den Speisen Spuren von Allergenen enthalten sind.

## Kartoffel- Ein Gruß aus klösterlicher Küche

„Schlicht, nahrhaft und voller Wärme begleitet die Kartoffel seit jeher die klösterliche Küche. Mit ihrer natürlichen Erdigkeit und stillen Bescheidenheit steht sie für ursprünglichen Genuss und die achtsame Einfachheit traditioneller Speisen.“