Bildungs- & Begegnungszentrum (BBZ) St. Gallen,  
Programm Februar und März 2025

# Datenübersicht im Februar und März

3. Februar, Montag; Jassrunde  
13. Februar, Donnerstag; Fondueplausch bei Gourmet Helg  
17. Februar, Montag; Jassrunde  
3. März, Montag; Jassrunde  
4. März, Dienstag; Mittagessen im Restaurant Gentile  
17. März, Montag; Jassrunde  
28. März, Donnerstag; Schoggi-Giesskurs

## Montag, 3. Februar 2025; kochen

Zum Mittagsessen gibt es heute Blechrösti mit Spiegelei und Rahmspinat, begleitet von einem frischen Salat. Zum Abschluss geniessen wir ein Vanille-Himbeer-Cake.

## Donnerstag, 6. Februar 2025; kochen

Ein italienischer Klassiker. Piccata milanese, dazu Tomatenspaghetti und einen grünen Salat. Die Vegivariante ist ein Gemüseschnitzel milanese. Zum Dessert gibt es passend zur Jahreszeit, Fasnachtschüechli.

## Montag, 10. Februar 2025; kochen

Heute wird exotisch gekocht. Es gibt ein wärmendes Linsen-Curry und dazu Naan-Brot. Dazu gibt es einen Chicoréesalat mit Bananen und als Dessert einen fruchtigen Fruchtsalat mit Schlagrahm.  
  
Donnerstag, 13. Februar 2025; kochen

Süsses trifft Salziges. Wir starten heute mit einer Boullion mit Backerbsen, gefolgt von Dampfnudeln mit Vanillesauce und zum Abschluss einen erfrischenden Orangensalat mit Datteln und Feigen.  
  
Donnerstag, 13. Februar 2025; Fondueplausch im Gourmet Helg

Schon fast legendär ist das Chäs-Fondue à discrétion bei Gourmet Helg. Für CHF 26.00 pro Person sind diverse Fonduesorten inbegriffen. Es können verschiedene ausprobiert werden, da immer nur wenig im Caquelon serviert wird. Somit also wirklich à discrétion. Getränke und das Fondue können vor Ort bezahlt werden. Wer für diesen Ausflug eine Begleitperson benötigt, bitte selber organisieren. Kaitlyn und Silvia werden am Bahnhof in Romanshorn auf Euch warten. Bitte bei der Anmeldung bekanntgeben, wer mit dem Zug kommt.

Wir treffen uns um 16.30 Uhr direkt im Fabrikli an der Neuhofstrasse 86a in 8590 Romanshorn, oder um 16.15 Uhr am Bahnhof in Romanshorn. Der Zug aus St. Gallen mit Abfahrt 15.49 ist um 16.16 Uhr in Romanshorn. Der Fussweg vom Bahnhof zum Fabrikli beträgt zügig gegangen ca.15 Min. Für die, die direkt zum Fabrikli anreisen, Parkplätze sind beim Fabrikli selber und in der blauen Zone entlang der Strasse vorhanden.

Das BBZ ist an diesem Donnerstag normal geöffnet.

Anmeldeschluss für den Fondueplausch ist Montag, 3. Februar 2025.  
  
Montag, 17. Februar 2025; kochen

Ein klassisches Gericht aus der Schweizer Küche gibt es heute: Hörnli mit Gehacktem und für die Vegetarier gibt es eine braune Sauce mit Tofu. Dazu wird Apfelmus serviert und einen grünen Salat. Den Abschluss bildet eine Coupe Nesselrode.

## Donnerstag, 20. Februar 2025; kochen

Unsere Nachbarn ennet dem Bodensee nennen sie «Schwäbsche Spätzlepfanne». Das sind Spätzli mit oder ohne Speckwürfeli und Sauerkraut in einer Pfanne gebraten. Dazu ein Rüeblisalat und zum Dessert ein Zitronenkuchen.

## Montag, 24. Februar 2025; kochen

Heute gibt es Cholera, oder wie die Oberwalliser sagen «Chouera». Ein Gemüsekuchen mit Lauch, Äpfeln, Kartoffeln und Bergkäse. Dazu gibt es Randensalat und einen Kopfsalat. Zum Dessert wird eine Quarkcreme mit Mango und Streuseln serviert.  
  
Donnerstag, 27. Februar 2025; kochen

Heute geht es kulinarisch in die asiatische Region. Es gibt Poulet oder Kichererbsen Sweet and Sour. Dazu Reis, Salat und zum Dessert eine Rüeblitorte.  
  
Montag, 2. März 2025; kochen

Chäsknöpfli mit Röstzwiebeln und Apfelmus sind heute auf dem Speiseplan. Dazu gibt es einen grünen Salat mit Granatapfel. Zum Dessert verwöhnen wir uns mit einem feuchten Schokoladenkuchen.  
  
  
  
  
Dienstag, 4. März 2025; Mittagessen im Restaurant Gentile

Heute Mittag gehen wir ins Restaurant Gentile essen. Das BBZ bleibt trotzdem offen. Wenn Ihr mitkommen wollt, meldet Euch bis am Freitag, 22.02.25 im BBz an.

## Donnerstag, 6. März 2025; kochen

Grossmutters Schweinebraten mit Kartoffelstock und Erbsli und Rüebli. Die Variante ohne Fleisch sind gefüllte Pilze an einer Boursin-Frischkäse Sauce. Als Dessert gibt es einen Schoko-Nuss-Kuchen.

## Montag, 10. März 2025; kochen

Heute gibt es Omelette nach Wahl, gefüllt mit Hackfleisch, Spinat und wahlweise Konfitüre oder Nutella. Dazu servieren wir einen grünen Salat. Den Abschluss bildet ein Dessert aus Ananas mit Mandeln.  
  
Donnerstag, 13. März 2025; kochen

Heute auf dem Programm, Leberli und Rösti. Für die Nichtfleischesser gibt es eine Gemüsepfanne an einer Kräutersauce. Zum Dessert ein Coupe heisse Liebe oder wie der Amerikaner sagt, Coupe hot berry.

## Montag, 17. März 2025; kochen

Als Menü wird heute Älplermagronen mit Siedwurst gekocht. Für die Vegetarier gibt es ein Vegi-Schnitzel. Als Beilage gibt es einen frischen grünen Salat und zum Dessert eine Schwarzwäldertorte.  
  
Donnerstag, 20. März 2025; Kochen

Heute gibt es eine schnelle One-Pot-Pasta Caprese, welche nach Italien schmeckt. Begleitet wird dies von einem Karottensalat. Zum Dessert wird eine Süssmostcreme serviert.

## Montag, 24. März 2025; Kochen

Ein herzhaftes Menü wartet auf uns: Polentagratin mit Hackfleisch und einer vegetarischen Variante mit Gemüse. Dazu gibt es Bohnen und als Dessert einen Bananen-Schoko-Kuchen.

## Donnerstag, 27. März 2025; kochen

Ich war ja letzte Woche in Italien, darum heute, Lasagne al Forno oder Lasagne di Verdura. Dazu ein, insalata mista und mele al pasta sfoglia. Für Deutschsprechende, gemischter Salat und  Apfel im Schlafrock.

Freitag, 28. März; Workshop Schoggi giessen

Kennt ihr den feinen Duft von geschmolzener Schokolade? Am 28. März von 13.00-16.00 Uhr bieten wir im BBZ einen Schoggigiess-Workshop an. Ihr habt die Gelegenheit mit Frau Buob, zwei bis drei Tafeln Schokolade selber zu giessen, diese zu verzieren und dann mit nach Hause zu nehmen.

Am Workshop können maximal 6 Personen teilnehmen. Es wird eine Teilnehmerliste und bei vielen Anmeldungen eine Warteliste geführt. Der Workshop kostet pro Person CHF 35.00. Bitte direkt am Workshoptag an Michaela Buob bezahlen.

Anmeldeschluss für den Workshop ist Mittwoch, 12. März 2025.  
  
Montag, 31. März 2025; Kochen

Zum Abschluss des Monats gibt es Kartoffelgratin Dauphinois mit Emmentaler-Steak und Vegiplätzli. Den Abschluss bildet eine cremige Vanillecreme.

## Agenda: - 15.04.2025, Ostereierfärben - 17.04.2025, Osterbrunch - 06.05.2025, Quartalsversammlung - 21.05.2025, Jassturnier im BBZ - 10.06.2025, Strickzug nach Rapperswil

- 10.07.2025, Quartalsversammlung  
- 11.07.2025, Spaziergang über die Notkersegg  
- 25.10.2025, Hauptversammlung

Wir wünschen Euch eine gute Zeit!

Euer BBZ-Team