

PRESSEMITTEILUNG

Aktionswochen der WISAG Catering starten

Auf die Knolle, fertig, los: Die WISAG serviert „Bodenschätze“

Frankfurt am Main, den 20. Februar 2025 – Es gibt sie in verschiedenen Farben und Formen, aber eines verbindet alle: Rote Bete, Kartoffeln, Karotten und Co zählen zu den heimischen Bodenschätzen und eignen sich perfekt als Hauptdarsteller einer ausgewogenen Ernährung. Aus diesem Grund stellt die WISAG Catering Holding GmbH & Co. KG das Wurzel- und Knollengemüse in ihrer neuen kulinarischen Aktion „Bodenschätze“ ins Rampenlicht. Den gesamten März über dürfen die Gäste der Betriebsrestaurants und Pflegeeinrichtungen erleben, wie köstlich Ackergemüse ist.

Im Aktionsmonat rücken die Küchenteams der WISAG die Wurzeln und Knollen, die oft im Verborgenen gedeihen, in den Mittelpunkt ihrer Gerichte. Fleisch und Fisch spielen eine Nebenrolle als Beilage oder können nach Wunsch hinzugefügt werden. Gerichte wie die Spätzlepfanne mit Wurzelgemüse, Wirsing an Frischkäse-Rote-Bete-Sauce oder der Kartoffel-Rote-Bete-Auflauf sorgen für Abwechslung. Die Rezepturen orientieren sich an der Planetary Health Diet, die in diesem Jahr die Aktionswochen der WISAG bestimmt. Dieses Ernährungskonzept setzt auf viel Gemüse, Hülsenfrüchte, Obst, Vollkornprodukte, Nüsse und gesunde Öle, während Fleisch, Fisch und Zucker nur in geringen Mengen vorkommen. Die wissenschaftlich fundierte Planetary Health Diet ist damit nicht nur gut für den Menschen, sondern auch für unsere Umwelt. Querbeet-Bowl mit gebackenem Wurzelgemüse, Borschtsch oder Ackergemüse aus der Pfanne mit Gorgonzola und Walnüssen – alle Gerichte sorgen für Genuss mit gutem Gewissen. Nach den herzhaften Köstlichkeiten sorgt eine Thymian-Karamell-Panna-cotta mit Apfelkompott für den krönenden Abschluss.

„Mit der Aktion ‚Bodenschätze‘ möchten wir ein tieferes Bewusstsein für nachhaltige Ernährungskonzepte wie die Planetary Health Diet schaffen. Wir wollen unseren Gästen eine ausgewogene und nährstoffreiche Ernährung rund um Gemüse, Hülsenfrüchte und Vollkornprodukte näherbringen und sie zum Ausprobieren motivieren. Ich freue mich auf die Inszenierung der Aktion durch unsere Köchinnen und Köche, die den Gerichten ihre persönliche Note verleihen“, erklärt Peter Theissen, Geschäftsführer der WISAG Catering Holding.



Die WISAG Catering startet mit der Aktionswoche „Bodenschätze“ und macht dabei heimische Bodenschätze zu den Hauptdarstellern. Bildquelle: WISAG



Während der Aktionswochen im März zeigen die Küchenteams der WISAG, wie köstlich Rote Bete, Kartoffeln, Karotten und Co sind. Auf dem Speiseplan steht auch ein herzhafter Borschtsch. Bildquelle: iStock.com/Arx0nt

Presseservice:

Diese Meldung sowie weiteres Text- und Bildmaterial können Sie auf den [Presseseiten](#) der WISAG Facility Service im Internet unter www.wisag.de herunterladen. Quellenangabe/ Copyright für Bilder und Grafiken: WISAG, 2025.

Über die WISAG Facility Service – Spezialist für Immobilien:

Die WISAG Facility Service steht für vielfältige technische und infrastrukturelle Dienstleistungen für Immobilien. Dazu zählen Facility Management, Gebäudetechnik, Gebäudereinigung, Sicherheit & Service, Catering sowie Garten- & Landschaftspflege. Das

Unternehmen entwickelt dabei individuelle Servicepakete u. a. für Büro-, Logistik-, Retail- oder Wohnimmobilien, für Rechenzentren oder für das Gesundheitswesen. Mit rund 35.000 Mitarbeitenden, 20.000 Kunden und einem Umsatz von 1,6 Milliarden Euro im Jahr 2023 ist der Immobilienexperte einer der führenden Dienstleister Deutschlands. Das Unternehmen gehört zur WISAG Gruppe, die mit mehr als 50.000 Mitarbeitenden an über 250 Standorten im In- und Ausland aktiv ist.

Weitere Informationen:

WISAG Facility Service Holding SE
Alena Stephan
Referentin Unternehmenskommunikation
Herriotstraße 3, D-60528 Frankfurt am Main
Telefon: +49 69 505044-335
E-Mail: alena.stephan@wisag.de
Website: www.wisag.de