

PRESSEMITTEILUNG

Hülsenfrüchte auf dem Teller sorgen für Power: Die WISAG serviert vegane und vegetarische Köstlichkeiten

Superfood, super lecker: Die neue Aktion der WISAG Catering startet

Frankfurt am Main, den 8. Februar 2024 – Ob rote Linsen, Kichererbsen oder weiße Bohnen: Während der nächsten kulinarischen Aktion der WISAG Catering Holding GmbH & Co. KG landen Hülsenfrüchte in ihrer bunten Vielfalt auf den Tellern. Die Gäste in den Betriebsrestaurants dürfen sich vom 19. Februar bis zum 15. März 2024 auf vegane und vegetarische Kompositionen freuen, die nicht nur schmecken, sondern auch nahrhaft, ausgewogen und abwechslungsreich sind.

Lasagne, Wrap, Shepherd's Pie und Co kommen auch ohne Fleisch oder Fisch aus. Dass dabei nichts in Sachen Geschmack verloren geht, beweisen die Küchenteams der WISAG Catering im Rahmen der kulinarischen Aktion „Hülsenfrüchte-Superpower“. Ein deftiger veganer Linsen-Bohnen-Braten mit Rotkraut, Kartoffelklößen und Preiselbeeren steht dabei ebenso auf dem Speiseplan wie ein exotisches Curry aus Kokossud, roten Linsen sowie Kichererbsen mit Gerste und weißen Bohnen. Immer mit enthalten sind Hülsenfrüchte, die voller Power stecken.

Nährhafte Inhaltsstoffe, nachhaltiger Anbau: Hülsenfrüchte überzeugen nicht nur geschmacklich

Hülsenfrüchte sind ein perfekter Ersatz für Fleisch, denn sie bringen wichtige Inhaltsstoffe mit: Sie sind reich an Eiweiß, Mineral- und Ballaststoffen. Nicht umsonst zählen die Hülsenfrüchte also zu den Superfoods. Noch dazu tragen die Hülsenfrüchte zu einer nachhaltigen Landwirtschaft bei, weil sie die Böden wenig strapazieren. Wie vielfältig sich das ökologisch nachhaltige Superfood in der Küche einsetzen lässt, zeigen die abwechslungsreichen Rezepte der WISAG Catering.

Von Hauptgericht bis Dessert verwandeln die Küchenteams der WISAG das Superfood in geschmackvolle Gerichte. In der veganen Variante des Shepherd's Pie, eines traditionellen Gerichts der britischen und irischen Küche, ersetzen rote Linsen das Hackfleisch. Und auch der Nachtisch kommt rein pflanzlich aus – die weiße Bohnencreme trifft auf Orange und Pistazienkrokant. Die kreativen Kombinationen und raffinierten Aromen sorgen nicht nur für eine abwechslungsreiche Mittagspause, sondern versorgen die Tischgäste auch mit neuer Power.



Die neue kulinarische Aktion der WISAG Catering startet: Ab dem 19. Februar heißt es „Hülsenfrüchte-Superpower“. Dabei steht auch ein Linsen-Bohnen-Braten mit Rotkraut, Kartoffelklößen und Preiselbeeren auf dem Speiseplan. Bildquelle: WISAG



Das Curry aus Kokossud, roten Linsen, Kichererbsen mit Gerste und weißen Bohnen steckt voller Power: Denn die Hülsenfrüchte sind reich an Eiweißen sowie Mineral- und Ballaststoffen. Bildquelle: WISAG



Kommt ohne tierische Produkte aus: der aromatische Mandeltofu mit Chilibohnen, Duftreis und süß-saurer Soße. Bildquelle: WISAG



Lasagne, neu interpretiert: Die Linsenlasagne mit Zucchini, Cranberry, veganer Béchamelsoße sowie Minzöl sorgt für Abwechslung in der Mittagspause. Bildquelle: WISAG

Presseservice:

Diese Meldung sowie weiteres Text- und Bildmaterial können Sie auf den [Presseseiten](#) der WISAG Facility Service im Internet unter www.wisag.de herunterladen.

Über die WISAG Facility Service – Spezialist für Immobilien:

Das Kerngeschäft der WISAG Facility Service sind technische und infrastrukturelle Dienstleistungen für Immobilien: Facility Management, Gebäudetechnik, Gebäudereinigung, Sicherheit & Service, Catering, Garten- & Landschaftspflege sowie Consulting & Management. Die einzelnen Dienstleistungsbereiche zählen zu den jeweils wichtigsten Anbietern ihrer Branche. Für unterschiedliche Segmente bietet der Immobilienexperte spezielle Servicepakete an. So zum Beispiel für das Gesundheits- und Sozialwesen, für Handel und Logistik, für Hotels und für die Wohnungswirtschaft.

Mit mehr als 20.000 Kunden, rund 33.000 Mitarbeitern und einem Umsatz von 1,366 Mrd. Euro im Jahr 2022 ist das Unternehmen einer der führenden Facility-Service-Anbieter in Deutschland. Das Unternehmen ist Teil der WISAG Gruppe, die mit rund 50.000 Mitarbeitern an mehr als 250 Standorten im In- und Ausland aktiv ist.

Kontakt WISAG:

WISAG Facility Service Holding SE
Alena Stephan
Referentin Unternehmenskommunikation
Herriotstraße 3, D-60528 Frankfurt am Main
Telefon: +49 1736105501
E-Mail: alena.stephan@wisag.de
Website: www.wisag.de