

## PRESSEMITTEILUNG

**Mit Leichtigkeit genießen: WISAG Catering lädt zum „Frühlingszauber“ mit kreativer Küche ein**

### **Alles neu macht der Mai: Kulinarische Aktion der WISAG startet**

**Frankfurt am Main, den 8. Mai 2025 – Kreativ, saisonal, überraschend: Vom 12. bis 23. Mai lädt die WISAG Catering Holding GmbH & Co. KG Gäste in den Betriebsrestaurants und Pflegeeinrichtungen zum „Frühlingszauber“ ein. Vom Spargel-Gemüse-Ragout bis hin zum Rhabarbertiramisu – die Küchenteams beweisen Kreativität und bringen mit der neuen Aktion die Leichtigkeit der Saison auf den Punkt.**

Ob würzige Kräuter, frischer Spinat oder saftige Erdbeeren – im Fokus der Aktionswochen stehen saisonale Zutaten, die durch kreative Rezepturen glänzen. Auf dem Speiseplan stehen Gerichte, die Frühlingsgefühle aufkommen lassen: etwa ein Selleriebun im Briochebun oder geschmorter Pak Choi mit Spinat-Meerrettich-Soße, kleinen Salzkartoffeln und Tafelspitz. Zum süßen Abschluss warten Highlights wie eine Erdbeer-Kokos-Mousse, die den Frühling auf den Teller bringen.

In diesem Jahr setzt die WISAG Catering auf die Planetary Health Diet – eine Ernährungsweise, die Gesundheit und Umwelt gleichermaßen in den Blick nimmt. Sie setzt auf viel Gemüse, Hülsenfrüchte, Obst, Vollkorngetreide und gesunde Fette. Dementsprechend reduzieren die Küchenteams tierische Produkte zugunsten pflanzlicher Alternativen und legen Wert auf regionale, saisonale Zutaten. Fleisch und Fisch können nach Wunsch hinzugefügt werden: So toppt Lachs wahlweise die bunte Spargelbowl.

## **Innovative Zutaten für nachhaltigen Genuss**

Ein Highlight der Aktionswochen heißt MushRoots – eine kulinarische Innovation auf Basis proteinreicher Pilze. Ob auf der Spargelbowl oder als MushRoots-Bällchen in würziger Tomatensoße zur Pasta: MushRoots überzeugt durch ressourcenschonende Herstellung, intensiven Umami-Geschmack und eine angenehme Textur. Hinter MushRoots steht das Hamburger Biotechnologie-Startup Infinite Roots, spezialisiert auf pilzbasierte Lebensmittel. Mit der Zusammenarbeit verfolgt die WISAG das Ziel, nachhaltige Ernährung mit innovativen Zutaten voranzutreiben.

„Essen verbindet – besonders dann, wenn es mit Leidenschaft, frischen Ideen und Verantwortungsbewusstsein zubereitet wird. Unsere Frühlingsaktion zeigt, wie genussvoll eine Küche sein kann, die auf pflanzliche Vielfalt, saisonale Zutaten und ausgewogene Kompositionen setzt. Dabei ist uns wichtig, auch neue Wege zu gehen: Die Zusammenarbeit mit Start-ups bringt genau die Innovationskraft ein, die wir brauchen, um nachhaltige Betriebsgastronomie aktiv mitzugestalten“, sagt Peter Theissen, Geschäftsführer der WISAG Catering Holding.



Die WISAG Catering startet mit der Aktionswoche „Frühlingszauber“ und macht dabei saisonale Zutaten zu den Hauptdarstellern. Bildquelle: WISAG



Vom 12. bis 23. Mai findet die neue Aktion der WISAG in den Betriebsrestaurants und Pflegeeinrichtungen statt. Vom Spargel-Gemüse-Ragout bis hin zum Rhabarbertiramisu – die saisonalen Gerichte sorgen für Abwechslung.  
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](http://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](mailto:alena.stephan@wisag.de)  
Website: [www.wisag.de](http://www.wisag.de)