

PRESSEMITTEILUNG

Wintergenuss mit der WISAG

Nussknacker trifft Zitrusfrucht: Kulinarische Aktion der WISAG Catering startet

Frankfurt am Main, den 5. November 2025 – Volle Winterpower: Zum Jahresende stehen Nüsse und Zitrusfrüchte im Fokus der Aktionswochen der WISAG Catering Holding GmbH & Co. KG. Vom 24. November bis zum 7. Dezember 2025 dürfen sich die Gäste der Cateringteams in Betriebsrestaurants und Pflegeeinrichtungen über abwechslungsreiche Wintergerichte freuen.

Ein starkes Duo für die kalte Jahreszeit: Nüsse und Zitrusfrüchte. Als Topping oder Kruste setzen Nüsse klare Aromen und Strukturakzente. In Kombination mit Mandarinen, Orangen oder Limetten entsteht ein spannender Kontrast: Nussige Wärme trifft frische Säure. Der Hafer-Nuss-Bratling mit Apfel-Rotkohl-Stampf und Zitrusdip ist eines der winterlichen Aktionsgerichte der WISAG Catering. Auch das süße Finale darf nicht fehlen: Dazu zählt die Mandarinen-Götterspeise mit Joghurt und Haselnuss.

Die WISAG Catering richtet alle diesjährigen Aktionswochen an der Planetary Health Diet aus und setzt auf eine pflanzenbetonte Küche: Gemüse, Nüsse und Getreide spielen die Hauptrolle und Fisch oder Fleisch setzen ausgewogene Akzente. Neben rein vegetarischen Gerichten wie der weißen Wurzelcremesuppe gibt es Speisen, die das Cateringteam wahlweise mit tierischen Beilagen serviert: Das Süßkartoffelcurry mit Weißkraut und Mandarinen ist je nach Belieben auch mit würzigem Hack-Lauch-Topping erhältlich.

„Wir wollen unsere Gäste mit saisonaler Küche begeistern, die die Kreativität unserer Teams sichtbar macht. Durch das Zusammenspiel von Nüssen und der Frische der Zitrusfrüchte entstehen Textur, Tiefe und ein lebendiger Teller. Kochen ist für uns mehr als ein Beruf: Es ist Handwerk, Haltung und

Freude am guten Essen. Genau das möchten wir mit unseren Aktionswochen zeigen“, sagt Peter Theissen, Geschäftsführer der WISAG Catering.



„Nussknacker trifft Zitrusfrucht“: Am 24. November 2025 startet die zweiwöchige Winteraktion der WISAG Catering. Auf dem Speiseplan stehen neben deftigen Gerichten auch Desserts wie Milchreis mit Orangensoße. Bildquelle: iStock/Mariha-kitchen

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 Data Center oder für das Gesundheitswesen. Mit rund 36.600 Mitarbeitenden, 21.000 Kunden und einem Umsatz von 1,7 Milliarden Euro im Jahr 2024 ist der Immobilienexperte einer der führenden Dienstleister Deutschlands. Das Unternehmen gehört zur WISAG Gruppe, die mit rund 60.000 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