

EARTH WEEK

KLIMAFREUNDLICH GENIESSEN

Das Klima schützen – aber köstlich! Unsere Kochhelden haben die Ärmel aufgekrempt und Wegweisendes auf die Beine und den Herd gestellt: Knackige heimische Gemüsesorten trumpfen in kreativen Kompositionen auf, überraschen mit vielfältigen Geschmacksnuancen und sind in puncto CO₂-Bilanz unschlagbar. Prima für Sie, prima fürs Klima!



VIVA LA VIELFALT

Bunt sind schon die Teller: Von Birne bis rote Bete, von Walnuss bis Wurzelgemüse, von Steckrübe bis Spitzkohl – der Herbst tischt frische Farben und ungeahnte Genussvarianten auf.



Mehr Infos rund um die Earth Week:
aramark.de/earthweek

Kraut & Rüben



DER KURZE WEG IST DAS ZIEL

Unser Gemüse beziehen wir aus heimischen Gefilden. Da muss nichts um die Welt geflogen oder verschifft werden. Noch ein Pluspunkt: Rüben, Kohl und Konsorten lassen sich ohne Aufwand lagern.



HELDEN DER ABWEHR

Kraut und Rüben stecken voller Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Kumpel Kohl zum Beispiel hat doppelt so viel Vitamin C im Bizeps wie Signor Zitrone. Perfekt, um sich gegen Erkältungsviren zu wappnen.



BLÄTTER, DIE DIE WELT BEDEUTEN

Nur noch kurz die Welt retten ... und das am besten ganz genüsslich. Wir haben Bilanzen gecheckt, damit unsere Klimamenus einen möglichst kleinen ökologischen Fußabdruck hinterlassen.



WARMES FÜR DIE SEELE

Herzerwärmende Leckereien ziehen uns an kalten Tagen magisch an. Kraut und Rüben haben das Zeug zum Seelenstreichler, denn mit ihren Nähr- und Ballaststoffen bewahren sie lange das gute Bauchgefühl.

Besuch uns auf Facebook



aramark

