



Essen mit Köpfchen

Im WABE-Zentrum wird bei der Zusammenstellung und Zubereitung der Gästeverpflegung besonderer Wert auf regional, saisonal und ökologisch erzeugte Lebensmittel gelegt.

Die Rezepte sind einfach umzusetzen und sollen zum „Nachkochen“ anregen und zeigen, dass auch fleischlos echt lecker sein kann.

