

Alles zu seiner Zeit.

magdas ESSEN kauft viele Zutaten bei österreichischen Bauern und Produzenten ein. So stärken wir unsere heimischen Unternehmen, sichern Arbeitsplätze und verhindern, dass Lebensmittel unnötig in der Gegend herumfahren. Wir legen viel Wert auf Produkte aus biologischem Anbau. Wir sind MSC-zertifiziert und servieren Fisch, der mit nachhaltigen Methoden gefangen wurde, sowie hochwertiges Fleisch aus Österreich. Vor allem sind uns faire Arbeitsbedingungen für die Menschen, die diese Lebensmittel produzieren, wichtig.



MSC-C-56279

GENUSS MIT GUTEM GEWIS- SEN.

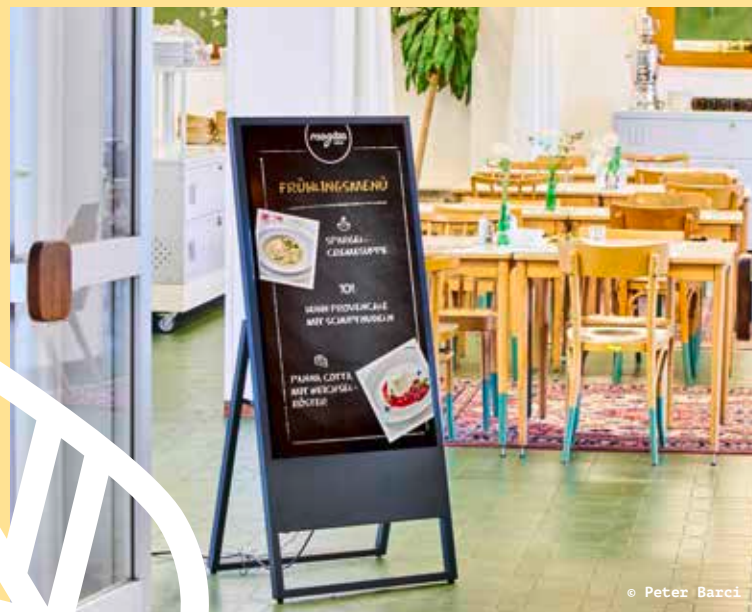


© Peter Barci

Bestellen immer und überall.

Unterstützt durch unser elektronisches Bestellsystem können Sie jederzeit und von jedem Ort aus Ihre Bestellung aufgeben.

- Übersichtliche Bestelloberfläche
- Einfache Handhabung
- Detaillierte Speiseinformationen
- Möglichkeit der Bestellung per PC, Tablet oder Handy



© Peter Barci

Kontakt :

Ein unverbindliches, auf Ihre Bedürfnisse abgestimmtes Angebot erhalten Sie unter:

Mail: anfragen@magdas.at
Tel: +43 1 480 09 94

ESSEN IST LIEBE, DIE MAN SCHME- CKT.

Unser Essens-Angebot.



HAUS- MANNS- KOST AUS DER GANZEN WELT.

Unser Business sind die Menschen.

magdas beweist, dass wirtschaftlicher Erfolg und soziales Handeln in keinem Widerspruch zueinander stehen müssen. Unser Social Business trägt sich wirtschaftlich selbst und setzt die Lösung von sozialen Herausforderungen an erste Stelle. *magdas* ESSEN schafft Arbeitsplätze und kreiert Chancen für Menschen mit geringen Jobchancen.



© Aleksandra Pawloff

Wir mögen Vielfalt.

Unser Essensangebot ist so vielfältig wie unsere KundInnen. Wir kochen Gerichte speziell abgestimmt auf die Bedürfnisse von SeniorInnen genauso wie solche, die unsere kleinsten Feinschmecker in Kindergärten und Schulen für ihre Entwicklung brauchen. Wir kochen für MitarbeiterInnen in Unternehmen und catern für Veranstaltungen.



magdas Speiseplan.

Ausgewogen und abwechslungsreich, im *magdas* Speiseplan findet jeder das, was ihm am besten schmeckt.

- 2 x 3 wöchig rotierender Speiseplan
- Zusätzlicher Platz für regionale & saisonale Gerichte
- Selbst zubereitete Lebensmittel frei von Geschmacksverstärkern, künstlichen Aromen und Süßstoffen
- Vegetarische und vegane Menüs

Weil Qualität die Basis...

Das Küchenteam von *magdas* ESSEN sorgt täglich für eine hohe Qualität Ihrer Speisen. Unser Entwicklungsteam ist ständig auf der Suche nach neuen kulinarischen Erlebnissen.

WIR KOCHEN GANZ NACH DEINEM GESCHMACK.

Frisch serviert. Mit Cook & Chill.

In unserer *magdas* Küche bereiten wir die Speisen vor (cook) und kühlen diese im zweiten Schritt innerhalb von 90 Minuten auf eine Temperatur von unter 4°C ab (chill). Fertig gekocht werden die Speisen dann direkt bei Ihnen. Weil es so zubereitet, einfach am besten schmeckt.

... und Hygiene selbstverständlich ist.

Es versteht sich von selbst, dass in der *magdas* Küche nach höchsten Hygienestandards, wie der Leitlinie für Großküchen GHP und HACCP, gearbeitet wird.



© Peter Barci