

Weltküche regional

Im MAGDAS Lokal lässt es sich ganz wunderbar durch den Tag schlemmen. Egal ob Frühstück, Brunch, Mittagsteller, à la carte oder Event, es gibt viele biologisch angebaute und regionale Zutaten und pflanzliche Zutaten stehen ganz oben auf der Einkaufsliste (Mehr Infos zum Thema Nachhaltigkeit in unserem Factsheet **Klimafit**).

Der Geschmack von Welt wird am Morgen als Buffet serviert. Egal ob syrischer Grießkuchen, Chiasamenpudding, klassische Eierspeise, eingelegtes Gemüse oder hausgemachte Aufstriche, aus der Küche wird laufend mit warmen und kalten Köstlichkeiten nachbestückt.

Gut weiterschlemmen lässt es sich wochentags mit dem täglich wechselnden vegetarischen oder veganen Mittagsteller, den das Team durch ein Fleisch- oder Fischgericht der Woche ergänzt. Die kleine, feine Speisekarte verspricht montags bis freitags mittags und dienstags bis samstags abends saisonale und regionale Zutaten sowie internationale Gaumenfreunden. Denn Vielfalt ist in einem Team mit Menschen aus rund 20 Ländern kein Lippenbekenntnis, sondern wird zur gelebten (Gaumen-)Freude.

Für Wohlfühlatmosphäre, gute Drinks und beste Laune sorgt das aufmerksame Serviceteam. MAGDAS Lokal ist Social Business und Lehrbetrieb. Hier absolvieren junge Menschen mit Fluchterfahrung oder anderen Hürden am Arbeitsmarkt ihre Lehre zum Koch oder zur Restaurantfachfrau (mehr Infos dazu gibt es in unserem **Social Business** Factsheet).



80

Gäste können
gemeinsam essen
oder feiern.



> 50%

des umfangreichen
Frühstücksangebots
sind vegan.

Öffnungszeiten

Mo – Sa von 07:00 – 22:30 Uhr
So, Fei von 07:00 – 18:00 Uhr

Frühstück

Mo – So von 7:00 – 10:00 Uhr

Brunch

Sa, So, Fei von 10:30 – 15:00 Uhr

Mittagsteller

Mo – Fr von 12:00 – 14:00 Uhr

à la carte

Mo – Fr von 12:00 – 14:00 Uhr
Di – Sa von 17:30 – 21:00 Uhr

Feiern

Individuell auf Anfrage