



Natural'Mente

**Frisch, vollwertig, vegan,
BIO
DE-ÖKO-070**

Natural'Mente
Restaurant & Catering
makrobiotisch-vollwertig
Telefon 3 41 41 66
Fax 34 70 30 71

RESTAURANT und TAKE AWAY **bis 14:00 Uhr**. Nach 14:00 Uhr nach Vereinbarung!

TAKE AWAY – **Speisen und Getränke sind in Mehr Weg** Verpackung erhältlich. Siehe Seite 2.

Kalenderwoche: 2025-16 14. bis 18.4.2025 BITTE BEACHTEN: BESTELLUNGEN für den

LIEFERSERVICE (Liefergebühr ab 3,50 Euro) täglich bitte telefonisch unter 030-341 41 66 **bis 10.30 Uhr**

Montag	Vollkorn Reis		
	Tagesgemüse erfragen, plus Rohkostbeilage		
und 1.	Pinto Bohnen		13,00
oder 1a.	Tempeh 13		16,00
Dienstag	Hirse mit Blumenkohl		
	Tagesgemüse erfragen, plus Rohkostbeilage		
und 2.	Linsen-Stew		13,00
oder 2a.	Tofu 13		15,20
Mittwoch	Cous Cous		
	Tagesgemüse erfragen, plus Rohkostbeilage		
und 3.	Kichererbsen / Hoummus		13,00
oder 3a.	Tofu 13 , Seitan 4		15,20
Donnerstag	Vollkorn Reis		
	Tagesgemüse erfragen, plus Rohkostbeilage		
und 4.	Pâté von grünen Erbsen		13,00
oder 4a.	Seitan 4		15,20
Freitag	Karfreitag		
	Restaurant bleibt geschlossen		

Ostertage: Samstag, Ostersonntag und Ostermontag: GESCHLOSSEN

*) Eine größere Portion der obengenannten Speisen berechnen wir mit einem Zuschlag von 3,50 Euro.

Alle nicht mit "konv." gekennzeichneten Produkte unterliegen dem Kontrollverfahren nach EG-Öko-Verordnung Nr. 2018/848.
Die Makrobiotik Gastronomie GmbH wird geprüft von der Control Union, DE-ÖKO-070. Konventionell bzw. nicht Bio sind
Fisch, Meeresalgen, Umeshoshi-Produkte, Agar Agar oder entsprechend gesondert als konventionell gekennzeichnete Produkte.
Allergene: **1** Eier; **3** Fisch; **4** Gluten; **7** Milchprodukte; **8** Schalenfrüchte; **10** Sellerie; **11** Senf; **12** Sesam; **13** Soja

Nächste Seite: Weitere kleine Gerichte und Einzel-Portionen, Salate, Suppen, Desserts



Natural'Mente

Frisch, vollwertig, vegan,
BIO
DE-ÖKO-070

Natural'Mente
Restaurant & Catering
makrobiotisch-vollwertig
Telefon 3 41 41 66
Fax 34 70 30 71

RESTAURANT und TAKE AWAY bis 14:00 Uhr. Nach 14:00 Uhr nach Vereinbarung!

TAKE AWAY – **Speisen und Getränke sind in Mehr Weg** Verpackung erhältlich. Siehe Seite 2.

	Kleine / Große Portion	
10. Salat – Rohkostteller mit Dressing:	10,50	15,00
11. Gemüseteller (3-4 verschiedenen Gemüse):	12.50	15,00
12. Extrasaucen: (Tahin-12, Nuss-Sauce 8, vegane Mayo..)		2,00
13. Gemüse – Rohkostteller		14,00
14. Bio-Kimchi, milchsauer gereift, nicht pasteurisiert		2,00
15. Bio-Frischsauerkraut, nicht pasteurisiert		1,50
15. Tagessuppe		5,20
16. Misosuppe 13 mit Wakame-Algen, Shiitake (konv.) und Gemüse		6,50
20. 1 Port. Seitan 4		5,00
21. 1 Port. Tofu 13		5,00
22. 1 Port. Tempeh 13		7,00
23. 1 Port. Bohnen, Linsen etc.		4,50
24. 1 Port. Tagesgetreide oder Vollkornreis		3,50
25. 1 Port. Meeresalgen (konv.) - meist Arame oder Hiziki		7,00
26. 1 Port. Tagesgemüse		8,00
30. Dessert (Kuchen oder Crèmes etc.) Tagespreis erfragen.		4,00 - 7,00

Lieferservice vornehmlich: Charlottenburg, Wilmersdorf, Schöneberg, Teile Zehlendorfs
– Transportkosten ab 3,50 bis 6,00 Euro

Unser **Mehrwegsystem** besteht seit den 90er Jahren aus Pyrex Glasschalen mit Kunststoff Deckel.

Wir erheben darauf ein Pfand, das bei Rückgabe erstattet wird.

Pfand: Pyrex Glasteller 1.6 Ltr.: 15,00 Euro – Salat-/Dessertschale 5,00 Euro – Styroporbox kl. 7,00 Euro

Selbstverständlich befüllen wir auch kundeneigene Mehrwegbehälter.
