

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 12:00 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: 2025-47 17. bis 23.11.2025 BITTE BEACHTEN: BESTELLUNGEN für den

LIEFERSERVICE (Liefergebühr ab 4,50 Euro) täglich bitte telefonisch unter 030-341 41 66 bis 10.30 Uhr

Montag		Vollkorn Reis Tagesgemüse erfragen, plus Rohkostbeilage	
und oder	1. 1a.	PInto Bohnen Tempeh 13	14,00 17,00
Dienstag		Quinoa Tagesgemüse erfragen, plus Rohkostbeilage	
und oder	2. 2a.	Pâté von grünen Erbsen Tofu 13	14,00 16,20
Mittwoch		Polenta Tagasgamüse erfragen, plus Pohkosthailag	
und oder	3. 3a.	Tagesgemüse erfragen, plus Rohkostbeilag Rote Kidney Bohnen Tofu 13, Seitan 4	14,00 16,20
Donnerstag		Vollkorn Reis	
und oder	4. 4a.	Tagesgemüse erfragen, plus Rohkostbeilag Weiße kleine Bohnen Seitan 4	14,00 16,20
Freitag		Hirse	
und oder	5. 5a.	Tagesgemüse erfragen, plus Rohkostbeilag Kichererbsen Tofu 13, Seitan 4	14,00 16,20

^{*)} Eine größere Portion der obengenannten Speisen berechnen wir mit einem Zuschlag von 4 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, Umeboshi-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



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 12:00 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		
15. Bio-Frischsauerkraut, nicht pasteurisiert		2,00
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.	4,0	0 - 7,00

Lieferservice vornehmlich: Charlottenburg, Wilmersdorf, Schöneberg, Teile Zehlendorfs – Transportkosten ab 4,50 bis 6,50 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.

* * * * * * * * * * * * *