



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.

Vom 5. Bis 11. August machen wir Betriebsferien. Mittagstisch gibt's wieder ab 12.8.2024

Kalenderwoche: 2024-31 29.7. bis 4.8.2024 **BITTE BEACHTEN:** BESTELLUNGEN für den

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

			Kleine / Große Portion
Montag	Vollkorn Reis		
	Tagesgemüse erfragen, plus Rohkostbeilage		
und 1.	Rote Linsen	12,50	14,50
oder 1a.	Tempeh 13	14,80	16,40
Dienstag	Hirse mit Mais		
	Tagesgemüse erfragen, plus Rohkostbeilage		
und 2.	Azuki Bohnen	14,80	16,40
oder 2a.	Tofu 13	14,80	16,40
Mittwoch	Polenta		
	Tagesgemüse erfragen, plus Rohkostbeilage		
und 3.	Beluga Linsen	12,50	14,50
oder 3a.	Tofu 13 , Seitan 4	14,80	16,40
Donnerstag	Vollkorn Reis		
	Tagesgemüse erfragen, plus Rohkostbeilage		
und 4.	Pinto Bohnen	12,50	14,50
oder 4a.	Seitan-Schnitzel 4	14,80	16,40
Freitag	Quinoa		
	Tagesgemüse erfragen, plus Rohkostbeilage		
und 5.	Kichererbsen-Stew / Hoummus	12,50	14,50
oder 5a.	Tofu 13 oder Seitan 4	14,80	16,40

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:	9,50	12,00
11. Gemüseteller (3-4 verschiedenen Gemüse):	9,50	12,00
12. Extrasaucen: (Tahin-12, Nuss-Sauce 8, vegane Mayo..)		1,00
13. Gemüse – Rohkostteller		12,00
15. Tagessuppe		4,40
16. Misosuppe 13 mit Wakame-Algen, Shiitake (konv.) und Gemüse		5,60
20. 1 Port. Seitan 4		4,50
21. 1 Port. Tofu 13		4,20
22. 1 Port. Tempeh 13		4,50
23. 1 Port. Bohnen, Linsen etc.		4,00
24. 1 Port. Tagesgetreide oder Vollkornreis		3,50
25. 1 Port. Meeresalgen (konv.) - meist Arame oder Hiziki		5,00
26. 1 Port. Tagesgemüse		6,00
30. Dessert (Kuchen oder Crèmes etc.) Tagespreis erfragen.		3,50 - 5,00

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.
Selbstverständlich befüllen wir auch kundeneigene Mehrwegbehälter.
