

### TÄGLICH

#### KoKitchen Signature Curry

Rotes Curry mit Kokosmilch, fruchtigen Ananasaromen und saisonalem Gemüse, dazu mariniertes Sonnenblumenprotein, Basmatireis und ein knuspriges Topping.

*Mit zart mariniertem Huhn statt Sonnenblumenprotein.*



### MONTAG

**Shawarma Bowl:** Mariniertes Hähnchenfleisch, mit gegrilltem Gemüse auf lockerem Vollkornreis. Serviert mit Hummus, Salat und Zitronen-Joghurt-Dressing.



**Falafel Bowl:** Falafel auf Hummus mit gegrilltem Gemüse und Vollkornreis. Serviert mit Salat und Zitronen-JoghurtDressing.



### DIENSTAG

**Lasagne al forno:** Hausgemachte Lasagne mit Rinder-Bolognese & Wurzelgemüse, dazu Blattsalat mit Himbeer-Vinaigrette.



**Vegane Lasagne al Forno:** Hausgemachte Lasagne mit SonnenblumenproteinBolognese & Tomatensugo, dazu Blattsalat mit Himbeer-Vinaigrette.



### MITTWOCH

**Spring Chili Bowl:** Proteinreiche Bowl mit Rinderhackfleisch, Kidneybohnen und Mais mit aromatischer Chipotle auf Naturreis, gepickeltes Gemüse, Koriander und Limette.



**Spring Chili Bowl:** Proteinreiche Bowl mit Sonnenblumenhack, Kidneybohnen, Mais und Chipotle auf Naturreis, mit gepickeltem Gemüse.



### DONNERSTAG

**Bali Bowl:** Basmatireis an Gemüse in einer cremigen Erdnuss-Kokos-Sauce mit gegartem Hähnchenstreifen, dazu frische Kräuter und Limette.



**Bali Bowl:** Basmatireis an bunt gedünstetem Gemüse in einer cremigen Erdnuss-Kokos-Sauce mit Sonnenblumenprotein dazu frische Kräuter und Limette.



### FREITAG

**Griechische Hähnchen-Bowl** mit cremigem Tzatziki, Krautsalat und gepickelte rote Zwiebeln. Serviert mit Orzo und frischer Petersilie.



**Greek Style Vegan Bowl mit Sojahackfleisch** im mediterranen Style, dazu Vegan-Tzatziki, Krautsalat und gepickelte rote Zwiebeln. Serviert auf Orzo mit frischer Petersilie.



**DAILY**

**KoKitchen Signature Curry**

Red curry with coconut milk, fruity notes of pineapple and seasonal vegetables, served with marinated sunflower protein, basmati rice and a crispy topping.

*With tender marinated chicken instead of sunflower protein.*



**MONDAY**

**Shawarma Bowl:** Marinated chicken, with grilled vegetables on fluffy whole grain rice. Served with hummus, salad and lemon-yogurt dressing.



**Falafel Bowl:** Falafel on hummus with grilled vegetables and whole grain rice. Served with fresh salad and lemon-yogurt dressing.



**TUESDAY**

**Lasagne al forno:** Homemade lasagne with beef Bolognese & root vegetables, served with leaf salad with raspberry vinaigrette.



**Vegan Lasagne al Forno:** Homemade lasagne with sunflower protein Bolognese & tomato sugo, served with leaf salad with raspberry vinaigrette.



**WEDNESDAY**

**Spring Chili Bowl:** Protein-rich bowl ground beef, kidney beans, and corn, with aromatic chipotle on brown rice, pickled vegetables, cilantro and lime.



**Spring Chili Bowl:** Protein-rich bowl with sunflower mince, kidney beans, corn, and chipotle on brown rice with pickled vegetables.



**THURSDAY**

**Bali Bowl:** Basmati rice with steamed vegetables in a peanut-coconut sauce with gently cooked chicken strips, plus fresh herbs and lime.



**Bali Bowl:** Basmati rice with steamed vegetables in a peanut-coconut sauce with sunflower protein, fresh herbs and lime.



**FRIDAY**

**Greek Chicken Bowl** with creamy tzatziki, crunchy coleslaw and pickled red onions. Served with orzo and fresh parsley.



**Greek Style Vegan Bowl with soy mince** in Mediterranean style, with vegan tzatziki, coleslaw and pickled red onions. Served on orzo with fresh parsley.

