

TÄGLICH

KoKitchen Signature Curry

Gelbes, mild-fruchtiges Curry mit buntem Marktgemüse, mariniertem Sonnenblumenprotein & Basmatireis.



Mit zart mariniertem Huhn statt Sonnenblumenprotein: + 1,00 €



MONTAG

Klassisches Rindsgulasch mit Paprika, Zwiebeln, Ras el hanout dazu kurze Pasta



Umami Pilzragout mit Sonnenblumenportein, Miso, dunkler Schokolade, Karotten, dazu kurze Pasta



DIENSTAG

Griechische Hähnchen-Bowl mit cremigem Tzatziki, crunchy Krautsalat und gepickelte rote Zwiebeln. Serviert mit lockerem Reis und frischer Petersilie



Greek Style Vegan Bowl mit Soja-Chunks im mediterranen Style, dazu cremiges Vegan-Tzatziki, crunchy Krautsalat und gepickelte rote Zwiebeln. Serviert auf lockerem Reis mit frischer Petersilie



MITTWOCH

Ratatouille mit Hähnchenfleisch aus der Keule & kleinen Kartoffeln. Saftig geschmortes Hähnchenfleisch aus der Keule auf aromatischem Ratatouille, dazu goldbraun geröstete, kleine Kartoffeln mit Rosmarinöl



Ratatouille mit mariniertem Soja-Medaillon & kleinen Kartoffeln. Würzig mariniertes Soja-Medaillon auf aromatischem Ratatouille, dazu goldbraun geröstete, kleine Kartoffeln mit Rosmarinöl



DONNERSTAG

Hausgemachte Lasagne mit Rinder-Bolognese, Wurzelgemüse & Käse überbacken dazu Blattsalat mit Himbeer-Vinaigrette



Hausgemachte Lasagne mit Veganer-Bolognese (Sonnenblumenprotein), Tomatensugo & veganem Käse dazu Blattsalat mit Himbeer-Vinaigrette



FREITAG

Köttbullar vom Schwein an Rahmsauce mit Kartoffelstampf & Preiselbeeren



Hausgemachte Highprotein Köttbullar (Linsen & Sonnenblumenprotein) an Rahmsauce mit Kartoffelstampf & Preiselbeeren



DAILY

KoKitchen Signature Curry

Golden, mildly fruity curry with colorful market vegetables, marinated sunflower protein & basmati rice.

With tender marinated chicken instead of sunflower protein: + 1,00 €



MONDAY

Classic beef goulash with bell peppers, onions, ras el hanout, served with short pasta



Umami mushroom ragout with sunflower protein, miso, dark chocolate, carrots, served with short pasta



TUESDAY

Greek chicken bowl with creamy tzatziki, crunchy coleslaw, and pickled red onions. Served with fluffy rice and fresh parsley



Greek-style vegan bowl with soy chunks in Mediterranean style, creamy vegan tzatziki, crunchy coleslaw, and pickled red onions. Served on fluffy rice with fresh parsley



WEDNESDAY

Ratatouille with chicken thigh meat & small potatoes. Juicy braised chicken thigh on aromatic ratatouille, served with golden-brown roasted small potatoes in rosemary oil



Ratatouille with marinated soy medallion & small potatoes. Spicy marinated soy medallion on aromatic ratatouille, served with golden-brown roasted small potatoes in rosemary oil



THURSDAY

Homemade lasagna with beef Bolognese, root vegetables & cheese gratin, served with leaf salad and raspberry vinaigrette



Homemade lasagna with vegan Bolognese (sunflower protein), tomato sugo & vegan cheese, served with leaf salad and raspberry vinaigrette



FRIDAY

Pork meatballs (Köttbullar) in cream sauce with mashed potatoes & lingonberries



Homemade high-protein meatballs (lentils & sunflower protein) in cream sauce with mashed potatoes & lingonberries

