

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. Serviert mit kurzer Pasta (Halal)



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



DIENSTAG

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



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



MITTWOCH

Ratatouille mit Hähnchenfleisch aus der Keule & Kartoffeln. Hähnchenfleisch aus der Keule auf Ratatouille, dazu geröstete Kartoffeln mit Rosmarinöl



Ratatouille mit mariniertem Soja-Medaillon & Kartoffeln. Mariniertes Soja-Medaillon auf Ratatouille, dazu geröstete 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, coleslaw and pickled red onions. Served with fluffy rice and fresh parsley



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



WEDNESDAY

Ratatouille with chicken thigh meat & potatoes. Braised chicken thigh meat on ratatouille, with roasted potatoes in rosemary oil



Ratatouille with marinated soy medallion & potatoes. Soy medallion on ratatouille, with roasted small potatoes in rosemary oil



THURSDAY

Homemade lasagne with beef Bolognese, root vegetables & cheese-gratin, with leaf salad and raspberry vinaigrette



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



FRIDAY

Pork köttbullar in cream sauce with mashed potatoes & lingonberries



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

