



HOTOVKY VRBATŮV KOSTELEČ

JÍDELNÍ LÍSTEK OD 3.8.-7.8.2026

JMÉNO:

	1	2	3
PONDĚLÍ 3.8.	Kulajda Hovězí tokáň, houskové knedlíky (1*,3,6,7,9,10)	Kulajda Kuřecí nudličky s nivou a šunkou, dušená rýže (1*,3,6,7,9,10)	Kulajda Vepřové maso v mrkvi, vařené brambory (1*,3,6,7,9,10)
ÚTERÝ 4.8.	Hovězí vývar s nudlemi Maďarský vepřový perkelt, těstoviny (1*,3,6,7,9,10)	Hovězí vývar s nudlemi Pikantní drůbeží jatýrka, dušená rýže (kečup, cibule, paprika, feferonky, pórek) (1*,3,6,7,9,10)	Hovězí vývar s nudlemi Smažený karbanátek, vařené brambory, tatarská omáčka (1*,3,6,7,9,10)
STŘEDA 5.8.	Čočková Kuře po Horácku, špecle (slanina, klobása, rajčata, cibule, víno, žampiony) (1*,3,6,7,9,10)	Čočková Hovězí maso slanině, dušená rýže (1*,3,6,7,9,10)	Čočková Vepřová pečeně na smetaně, houskové knedlíky (1*,3,6,7,9,10)
ČTVRTEK 6.8.	Brokolicová Pečené pštrosí vejce, vařené brambory, okurka (1*,3,6,7,9,10)	Brokolicová Pečené krůtí maso na slanině a česneku, bramborové špalíčky, špenát (1*,3,5,6,7,9)	Brokolicová Těstovinové nudle sypané mákem a cukrem, maštěné máslem, kompot (1*,3,6,7,9,10)
PÁTEK 7.8.	Bramborová Těstoviny zapečené s kuřecím masem, brokolicí, smetanou a nivou (1*,3,5,6,7,9)	Bramborová Hovězí pečeně na houbách, houskové knedlíky (1*,3,5,6,7,9)	Bramborová Vepřové nudličky „Orient“, dušená rýže (protlak, paprika, rajčata, žampiony, červené víno, worcester) (1*,3,4,5,6,7,9)

VŠECHNY POKRMY MOHOU OBSAHOVAT TYTO ALERGENY: 1.obiloviny obsahující lepek, 2.korýši a výrobky z nich, 3.vejce a výrobky z nich, 4.ryby a výrobky z nich, 5.jádra podzemnice olejné/arašídý/a výrobky z nich, 6. sojové boby a výrobky z nich, 7.mléko a výrobky z něj, 8.skořápkové plody: mandle, lískové, vlašské, kešu, pekanové, para ořechy, pistácie, makademie a výrobky z nich, 9.celer a výrobky z něj, 10.hořčice a výrobky z něj, 11.sezamová semena a výrobky z nich, 12.oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10mg/kg, 13.vlčí bob a výrobky z něj, 14.měkkýši a výrobky z nich 1*pšenice

ROZVOZ JÍDEL – OBJEDNÁVKY NA TELEFONU 725397574- (minimálně den dopředu do 14 hodin.)



[email:hvk@centrum.cz](mailto:hvk@centrum.cz)

<https://hotovky-vrbatuv-kostelec.eatbu.com/>

[změna vyhrazena](#)