

Jadłospisy dla kuchni z 35. tygodnia, tj. od dnia 2025-09-01 do dnia 2025-09-07 KUCHNIA STARACHOWICE

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-09-01	2025-09-02	2025-09-03	2025-09-04	2025-09-05	2025-09-06	2025-09-07
	STAR- I Podstawowa	STAR- I Podstawowa	STAR- I Podstawowa	STAR- I Podstawowa	STAR- I Podstawowa	STAR- I Podstawowa	STAR- I Podstawowa
Śniadanie	Jogurt naturalny 150g 1 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g Chleb razowy żytnio-pszenney 30 g Masło extra 82% 14 g Jajko gotowane kl M 1 szt Schab Maryny- wędzonka wieprzowa,wędzona,parzona z wodą dodaną. 30 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym z/c 150 ml	Zacierka na mleku 300 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g Chleb razowy żytnio-pszenney 30 g Masło extra 82% 14 g Szynka dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 60 g Papryka świeża 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Arbuz 150 g	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g Chleb razowy żytnio-pszenney 30 g Masło extra 82% 14 g Szynka z indykiem prasowana z dodatkiem surowców wieprzowych, z połączonych kawałków mięsa, parzona 60 g Pomidor 80 g Mix sałat 20 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml Brzoskwinia 1 szt 1 szt	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g Chleb razowy żytnio-pszenney 30 g Masło extra 82% 14 g Twaróg półtłusty 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml Ciastka zbożowe z owocami leśnymi 25g 1 szt	Kasza manna na mleku 300 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g Chleb razowy żytnio-pszenney 30 g Masło extra 82% 14 g Twarożek 60 g Dżem 25 g 1 szt Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Banan 150 g	Jogurt naturalny 150g 1 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g Chleb razowy żytnio-pszenney 30 g Masło extra 82% 14 g Szynka piastowska-wędzonka wieprzowa,wędzona,parzona z wodą dodaną. 60 g Sałatka wiosenna 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Jabłko 150 g	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g Chleb razowy żytnio-pszenney 30 g Masło extra 82% 14 g Kurczak gotowany-dr,produkt grubo rozdrobniony,parzony, z dod.białka, w osłonce niejadalnej. 60 g Ser mozzarella kulki 25 g Pomidor 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Arbuz 150 g
II ŚN							

Jadłospisy dla kuchni z 35. tygodnia, tj. od dnia 2025-09-01 do dnia 2025-09-07 KUCHNIA STARACHOWICE

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-09-01	2025-09-02	2025-09-03	2025-09-04	2025-09-05	2025-09-06	2025-09-07
	STAR- II Łatwo strawna	STAR- II Łatwo strawna	STAR- II Łatwo strawna	STAR- II Łatwo strawna	STAR- II Łatwo strawna	STAR- II Łatwo strawna	STAR- II Łatwo strawna
Śniadanie	Jogurt naturalny 150g 1 szt Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenney 35 g Masło extra 82% 14 g Jajko gotowane kl M 1 szt Schab Maryny- wędzonka wieprzowa,wędzona,parzona z wodą dodaną. 30 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym z/c 150 ml	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenney 35 g Masło extra 82% 14 g Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml Arbuz 150 g	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenney 35 g Masło extra 82% 14 g Szynka z indykiem prasowana z dodatkiem surowców wieprzowych, z mięsa, parzona 60 g Pomidor 80 g Mix sałat 20 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml Brzoskwinia 1 szt 1 szt	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenney 35 g Masło extra 82% 14 g Twaróg półtłusty 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml Ciastka zbożowe z owocami leśnymi 25g 1 szt	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenney 35 g Masło extra 82% 14 g Dżem 25 g 1 szt Twarożek 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml Banan 150 g	Jogurt naturalny 150g 1 szt Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenney 35 g Masło extra 82% 14 g Szynka piastowska-wędzonka wieprzowa,wędzona,parzona z wodą dodaną. 60 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Jabłko 150 g	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenney 35 g Masło extra 82% 14 g Kurczak gotowany-dr,produkt grubo rozdrobniony,parzony, z dod.białka, w osłonce niejadalnej. 60 g Pomidor 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Arbuz 150 g
II ŚN							

Jadłospisy dla kuchni z 35. tygodnia, tj. od dnia 2025-09-01 do dnia 2025-09-07 KUCHNIA STARACHOWICE

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-09-01	2025-09-02	2025-09-03	2025-09-04	2025-09-05	2025-09-06	2025-09-07
	STAR- V Bogatobiałkowa	STAR- V Bogatobiałkowa	STAR- V Bogatobiałkowa	STAR- V Bogatobiałkowa	STAR- V Bogatobiałkowa	STAR- V Bogatobiałkowa	STAR- V Bogatobiałkowa
Śniadanie	Jogurt naturalny 150g 1 szt Chleb razowy żytnio-pszenny 70 g Bułka pszenna długa krojona 40 g Masło extra 82% 14 g Jajko gotowane kl M 1 szt Schab Maryny- wędzonka wieprzowa,wędzona,parzona z wodą dodaną. 60 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym z/c 150 ml	Zacierka na mleku 300 ml Chleb razowy żytnio-pszenny 70 g Bułka pszenna długa krojona 40 g Masło extra 82% 14 g Szynkowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 60 g Ser żółty 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Arbuz 150 g	Chleb razowy żytnio-pszenny 70 g Bułka pszenna długa krojona 40 g Masło extra 82% 14 g Szynka z indykiem prasowana z dodatkiem surowców wieprzowych, z połączonych kawałków mięsa, parzona 60 g Twaróg półtłusty 60 g Pomidor 80 g Mix sałat 20 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml Brzoskwinia 1 szt 1 szt	Bułka pszenna długa krojona 40 g Chleb razowy żytnio-pszenny 70 g Masło extra 82% 14 g Twaróg półtłusty 60 g Polędwica Sopotcka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml Ciastka zbożowe z owocami leśnymi 25g 1 szt	Kasza manna na mleku 300 ml Chleb razowy żytnio-pszenny 70 g Bułka pszenna długa krojona 40 g Masło extra 82% 14 g Szynka z indykiem drobiowa z dodatkiem surowców wieprzowych z połączonych kawałków mięsa parzona 60 g Twarożek 60 g Dżem 25 g 1 szt Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Banan 150 g	Jogurt naturalny 150g 1 szt Bułka pszenna długa krojona 40 g Chleb razowy żytnio-pszenny 70 g Masło extra 82% 14 g Szynka piastowska-wędzonka wieprzowa,wędzona,parzona z wodą dodaną. 60 g Twaróg półtłusty 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Chleb razowy żytnio-pszenny 25 g Masło extra 82% 5 g Jajko gotowane kl M 0,5 szt	Bułka pszenna długa krojona 40 g Chleb razowy żytnio-pszenny 70 g Masło extra 82% 14 g Kurczak gotowany-dr,produkt grubo rozdrobniony,parzony, z dod.białka, w osłonce niejadalnej. 60 g Ser mozzarella kulki 60 g Pomidor 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Arbuz 150 g
II ŚN							

Jadłospisy dla kuchni z 35. tygodnia, tj. od dnia 2025-09-01 do dnia 2025-09-07 KUCHNIA STARACHOWICE

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-09-01	2025-09-02	2025-09-03	2025-09-04	2025-09-05	2025-09-06	2025-09-07
	STAR- VII Cukrzycowa	STAR- VII Cukrzycowa	STAR- VII Cukrzycowa	STAR- VII Cukrzycowa	STAR- VII Cukrzycowa	STAR- VII Cukrzycowa	STAR- VII Cukrzycowa
Śniadanie	Chleb razowy żytnio-pszenny 80 g Miks tłuszczowy do smarowania 75% 10 g Jajko gotowane kl M 1 szt Schab Maryny- wędzonka wieprzowa,wędzona,parzona z wodą dodaną. 30 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 80 g Miks tłuszczowy do smarowania 75% 10 g Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 60 g Papryka świeża 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 80 g Miks tłuszczowy do smarowania 75% 10 g Szynka z indykiem prasowana z dodatkiem surowców wieprzowych, z połączonych kawałków mięsa, parzona 60 g Pomidor 80 g Mix sałat 20 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 80 g Miks tłuszczowy do smarowania 75% 10 g Twaróg półtłusty 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 80 g Miks tłuszczowy do smarowania 75% 10 g Twarożek 60 g Szynka z indykiem drobiowa z dodatkiem surowców wieprzowych z połączonych kawałków mięsa parzona 30 g Ogórek świeży 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml	Jogurt naturalny 150g 1 szt Chleb razowy żytnio-pszenny 80 g Miks tłuszczowy do smarowania 75% 10 g Szynka piastowska-wędzonka wieprzowa,wędzona,parzona z wodą dodaną. 60 g Sałatka wiosenna 100 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 80 g Miks tłuszczowy do smarowania 75% 10 g Kurczak gotowany-dr,produkt grubo rozdrobniony,parzony, z dod.białka, w osłonce niejadalnej. 60 g Ser mozzarella kulki 25 g Pomidor 100 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml
II ŚN	Jabłko 150 g	Słupki z warzyw () 70 g	Brzoskwinia 1 szt 1 szt	Chleb razowy żytnio-pszenny 25 g Miks tłuszczowy do smarowania 75% 5 g Szynka z indykiem drobiowa z dodatkiem surowców wieprzowych z połączonych kawałków mięsa parzona 30 g	Arbuz 150 g	Chleb razowy żytnio-pszenny 25 g Miks tłuszczowy do smarowania 75% 5 g Jajko gotowane kl M 0,5 szt	Chleb razowy żytnio-pszenny 25 g Miks tłuszczowy do smarowania 75% 5 g Polędwica Sopotcka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 30 g

Jadłospisy dla kuchni z 35. tygodnia, tj. od dnia 2025-09-01 do dnia 2025-09-07 KUCHNIA STARACHOWICE

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-09-01	2025-09-02	2025-09-03	2025-09-04	2025-09-05	2025-09-06	2025-09-07
	STAR- Paliatywna	STAR- Paliatywna	STAR- Paliatywna	STAR- Paliatywna	STAR- Paliatywna	STAR- Paliatywna	STAR- Paliatywna
Śniadanie	Płatki pszenne na mleku 300 ml Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb mieszany pszenno-żytni 35 g Masło extra 82% 14 g Jajko gotowane kl M 1 szt Schab Maryny- wędzonka wieprzowa,wędzona,parzona z wodą dodaną. 30 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Zacierka na mleku 300 ml Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb mieszany pszenno-żytni 35 g Masło extra 82% 14 g Szynkowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 60 g Mus z jabłek prażonych 150 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml Bułka pszenna długa krojona 60 g Masło extra 82% 14 g Szynka z indykiem prasowana z dodatkiem surowców wieprzowych, z połączonych kawałków mięsa, parzona 60 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Budyń o smaku czekoladowym z/c 150 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb mieszany pszenno-żytni 35 g Masło extra 82% 14 g Twaróg półtłusty 60 g Marchew gotowana z olejem* 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Kasza manna na mleku 300 ml Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb mieszany pszenno-żytni 35 g Masło extra 82% 14 g Twarożek 60 g Dżem 60 g Mus z jabłek prażonych 150 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 ml Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb mieszany pszenno-żytni 35 g Masło extra 82% 14 g Szynka piastowska-wędzonka wieprzowa,wędzona,parzona z wodą dodaną. 60 g Kisiel o smaku truskawkowym z/c 150 ml Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb mieszany pszenno-żytni 35 g Masło extra 82% 14 g Kurczak gotowany-dr,produkt grubo rozdrobniony,parzony, z dod.białka, w osłonce niejadalnej. 60 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Budyń o smaku śmietankowym z/c 150 ml
II ŚN							

Jadłospisy dla kuchni z 35. tygodnia, tj. od dnia 2025-09-01 do dnia 2025-09-07 KUCHNIA STARACHOWICE

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-09-01	2025-09-02	2025-09-03	2025-09-04	2025-09-05	2025-09-06	2025-09-07
	STAR- Dziecięca	STAR- Dziecięca	STAR- Dziecięca	STAR- Dziecięca	STAR- Dziecięca	STAR- Dziecięca	STAR- Dziecięca
Śniadanie	Płatki kukurydziane na mleku 250 ml Bułka pszenna długa krojona 80 g Masło extra 82% 14 g Jajko gotowane kl M 1 szt Schab Maryny- wędzonka wieprzowa,wędzona,parzona z wodą dodaną. 30 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym z/c 150 ml	Bułka pszenna długa krojona 80 g Masło extra 82% 14 g Szynkowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 60 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml Arbuz 150 g	Bułka pszenna długa krojona 80 g Masło extra 82% 14 g Szynka rodzinna-wędzonka wieprzowa,wędzona,parzona z wodą dodaną. 60 g Pomidor 80 g Mix sałat 20 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml Brzoskwinia 1 szt 1 szt	Bułka pszenna długa krojona 80 g Masło extra 82% 14 g Twaróg półtłusty 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml Ciastka zbożowe z owocami leśnymi 25g 1 szt	Bułka pszenna długa krojona 80 g Masło extra 82% 14 g Dżem 25 g 1 szt Twarożek 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml Banan 150 g	Jogurt truskawkowy 150g 1 szt Bułka pszenna długa krojona 80 g Masło extra 82% 14 g Szynka piastowska-wędzonka wieprzowa,wędzona,parzona z wodą dodaną. 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Jabłko 150 g	Bułka pszenna długa krojona 80 g Masło extra 82% 14 g Kurczak gotowany-dr,produkt grubo rozdrobniony,parzony, z dod.białka, w osłonce niejadalnej. 60 g Pomidor 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Arbuz 150 g
II ŚN							

Jadłospisy dla kuchni z 35. tygodnia, tj. od dnia 2025-09-01 do dnia 2025-09-07 KUCHNIA STARACHOWICE

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-09-01	2025-09-02	2025-09-03	2025-09-04	2025-09-05	2025-09-06	2025-09-07
	STAR- Dziecięca b/m	STAR- Dziecięca b/m	STAR- Dziecięca b/m	STAR- Dziecięca b/m	STAR- Dziecięca b/m	STAR- Dziecięca b/m	STAR- Dziecięca b/m
Śniadanie	Bułka pszenna długa krojona 80 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Jajko gotowane kl M 1 szt Szynka zielonogórska- wp. parzona 30 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym z/c 150 ml	Bułka pszenna długa krojona 80 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Szynkowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobiona 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Arbuz 150 g	Bułka pszenna długa krojona 80 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Szynkowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobiona 60 g Mix sałat 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Brzoskwinia 1 szt 1 szt	Bułka pszenna długa krojona 80 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Szynkowa dębowa kieł.wp.gr.rozd.wędz.parzo. z dodat.wody w osł.niejad 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Jabłko 150 g	Bułka pszenna długa krojona 80 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Szynkowa dębowa kieł.wp.gr.rozd.wędz.parzo. z dodat.wody w osł.niejad 30 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Banan 150 g	Bułka pszenna długa krojona 80 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Szynkowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobiona 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Jabłko 150 g	Bułka pszenna długa krojona 80 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Szynkowa dębowa kieł.wp.gr.rozd.wędz.parzo. z dodat.wody w osł.niejad 60 g Pomidor 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Wafle ryżowe 30 g
II ŚN							

Jadłospisy dla kuchni z 35. tygodnia, tj. od dnia 2025-09-01 do dnia 2025-09-07 KUCHNIA STARACHOWICE

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-09-01	2025-09-02	2025-09-03	2025-09-04	2025-09-05	2025-09-06	2025-09-07
	STAR- Wegetariańska	STAR- Wegetariańska	STAR- Wegetariańska	STAR- Wegetariańska	STAR- Wegetariańska	STAR- Wegetariańska	STAR- Wegetariańska
Śniadanie	Jogurt naturalny 150g 1 szt Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 14 g Ser żółty 60 g Papryka świeża 80 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym z/c 150 ml	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 14 g Ser żółty 60 g Papryka świeża 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml Arbuz 150 g	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 14 g Twaróg półtłusty 80 g Pomidor 80 g Mix sałat 20 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml Brzoskwinia 1 szt 1 szt	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 14 g Twaróg półtłusty 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml Ciastka zbożowe z owocami leśnymi 25g 1 szt	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 14 g Dżem 25 g 1 szt Twarożek 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml Banan 150 g	Jogurt naturalny 150g 1 szt Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 14 g Twaróg półtłusty 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Jabłko 150 g	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 14 g Ser żółty 40 g Ser mozzarella kulki 25 g Pomidor 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Arbuz 150 g
II ŚN							

Jadłospisy dla kuchni z 35. tygodnia, tj. od dnia 2025-09-01 do dnia 2025-09-07 KUCHNIA STARACHOWICE

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-09-01	2025-09-02	2025-09-03	2025-09-04	2025-09-05	2025-09-06	2025-09-07
	STAR- Bezglutenowa	STAR- Bezglutenowa	STAR- Bezglutenowa	STAR- Bezglutenowa	STAR- Bezglutenowa	STAR- Bezglutenowa	STAR- Bezglutenowa
Śniadanie	Jogurt naturalny 150g 1 szt Chleb bezglutenowy 100 g Masło extra 82% 14 g Jajko gotowane kl M 1 szt Śniadaniowa drobiowa-produkt drobiowy,parzonyw osłonce niejadalnej 30 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym z/c 150 ml	Chleb bezglutenowy 100 g Masło extra 82% 14 g Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Arbuz 150 g	Chleb bezglutenowy 100 g Masło extra 82% 14 g Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 60 g Pomidor 80 g Mix sałat 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Brzoskwinia 1 szt 1 szt	Chleb bezglutenowy 100 g Masło extra 82% 14 g Twaróg półtłusty 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Jabłko 150 g	Chleb bezglutenowy 100 g Masło extra 82% 14 g Dżem 25 g 1 szt Twarożek 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Banan 150 g	Jogurt naturalny 150g 1 szt Chleb bezglutenowy 100 g Masło extra 82% 14 g Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Jabłko 150 g	Chleb bezglutenowy 100 g Masło extra 82% 14 g Szynka z indykiem prasowana z dodatkiem surowców wieprzowych, z połączonych kawałków mięsa, parzona 60 g Pomidor 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Wafle ryżowe 30 g
II ŚN							

Jadłospisy dla kuchni z 35. tygodnia, tj. od dnia 2025-09-01 do dnia 2025-09-07 KUCHNIA STARACHOWICE

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-09-01	2025-09-02	2025-09-03	2025-09-04	2025-09-05	2025-09-06	2025-09-07
	STAR- Niskołuszcza	STAR- Niskołuszcza	STAR- Niskołuszcza	STAR- Niskołuszcza	STAR- Niskołuszcza	STAR- Niskołuszcza	STAR- Niskołuszcza
Śniadanie	Jogurt naturalny 150g 1 szt Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 10 g Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml Arbuz 150 g	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 10 g Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml Arbuz 150 g	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 10 g Szynka z indykiem prasowana z dodatkiem surowców wieprzowych, z mięsa, parzona 60 g Pomidor 80 g Mix sałat 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Brzoskwinia 1 szt 1 szt	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 10 g Twaróg półtłusty 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Ciastka zbożowe z owocami leśnymi 25g 1 szt	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 10 g Dżem 25 g 1 szt Twarożek 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml Banan 150 g	Jogurt naturalny 150g 1 szt Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 10 g Szynka piastowska-wędzonka wieprzowa,wędzona,parzona z wodą dodaną. 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Jabłko 150 g	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 10 g Kurczak gotowany-dr,produkt grubo rozdrobniony,parzony, z dod.białka, w osłonce niejadalnej. 60 g Pomidor 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Arbuz 150 g
II ŚN							

Jadłospisy dla kuchni z 35. tygodnia, tj. od dnia 2025-09-01 do dnia 2025-09-07 KUCHNIA STARACHOWICE

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-09-01	2025-09-02	2025-09-03	2025-09-04	2025-09-05	2025-09-06	2025-09-07
	STAR- Niskobiałkowa	STAR- Niskobiałkowa	STAR- Niskobiałkowa	STAR- Niskobiałkowa	STAR- Niskobiałkowa	STAR- Niskobiałkowa	STAR- Niskobiałkowa
Śniadanie	Jogurt naturalny 150g 1 szt Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 14 g Jajko gotowane kl M 1 szt Pomidor b/skórki 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym z/c 150 ml	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 14 g Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 30 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Arbuz 150 g	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 14 g Dżem 25 g 2 szt Pomidor 80 g Mix sałat 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Brzoskwinia 1 szt 1 szt	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 14 g Twaróg półtłusty 30 g Miód 25 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Ciastka zbożowe z owocami leśnymi 25g 1 szt	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 14 g Dżem 25 g 1 szt Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Mus z jabłek prażonych 150 g	Jogurt naturalny 150g 1 szt Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 14 g Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 30 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Jabłko 150 g	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 14 g Miód 60 g Pomidor 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Arbuz 150 g
II ŚN							

Jadłospisy dla kuchni z 35. tygodnia, tj. od dnia 2025-09-01 do dnia 2025-09-07 KUCHNIA STARACHOWICE

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-09-01	2025-09-02	2025-09-03	2025-09-04	2025-09-05	2025-09-06	2025-09-07
	STAR- Bezmleczna	STAR- Bezmleczna	STAR- Bezmleczna	STAR- Bezmleczna	STAR- Bezmleczna	STAR- Bezmleczna	STAR- Bezmleczna
Śniadanie	Bułka pszenna długa krojona 60 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Jajko gotowane kl M 1 szt Szynka zielonogórska- wp. parzona 30 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym z/c 150 ml	Bułka pszenna długa krojona 60 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Szynkowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 60 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Arbuz 150 g	Bułka pszenna długa krojona 60 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Szynkowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 60 g Pomidor 80 g Mix sałat 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Brzoskwinia 1 szt 1 szt	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenney 35 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Polędwica Sopotcka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Jabłko 150 g	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenney 35 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Szynka z indykiem drobiowa z dodatkiem surowców wieprzowych z połączonych kawałków mięsa parzona 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Banan 150 g	Bułka pszenna długa krojona 60 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Szynkowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Jabłko 150 g	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenney 35 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Szynka z indykiem prasowana z dodatkiem surowców wieprzowych, z połączonych kawałków mięsa, parzona 60 g Pomidor 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Wafle ryżowe 30 g
II ŚN							

Jadłospisy dla kuchni z 35. tygodnia, tj. od dnia 2025-09-01 do dnia 2025-09-07 KUCHNIA STARACHOWICE

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-09-01	2025-09-02	2025-09-03	2025-09-04	2025-09-05	2025-09-06	2025-09-07
	STAR- I Podstawowa	STAR- I Podstawowa	STAR- I Podstawowa	STAR- I Podstawowa	STAR- I Podstawowa	STAR- I Podstawowa	STAR- I Podstawowa
Obiad	Fasolowa z ziemniakami (*) 400 ml Makaron 200 g Twaróg półtłusty 100 g Mus z jabłek () z/c 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Szczawiowa z ziemniakami*() 400 ml Ryż na sypko 200 g Szynka wieprzowa gotowana 100 g Sos własny () 50 ml Buraczki gotowane () 100 g Surówka z pora i jabłka () 100 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Pieczarkowa z makaronem * 400 ml Pulpet drobiowy 100 g Sos pietruszkowy* 50 ml Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Surówka wielowarzywna z olejem () 100 g Fasolka szparagowa z wody* 100 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Barszcz biały z ziemniakami (*) 400 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 70 g Fasolka po bretońsku 350 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml Banan 150 g	Szpinakowa z zacierką () 400 ml Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Ryba smażona (Miruna) 100 g Surówka z kapusty czerwonej z olejem 100 g Bukiet jarzyn oprószany z olejem* 100 g Kompot owocowy* z/c 250 ml	Koperkowa z ryżem * 400 ml Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Bigos 300 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml Nektarynka 150 g	Rosół z makaronem * 400 ml udziec z kurczaka pieczony z/k z/s 150 g Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Surówka z kapusty pekińskiej z olejem () 100 g Brokuł gotowany* 100 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml
PD	Serek ziarnisty 150g 1 szt	Mleko UHT 200ml, 3,5% tł 1 szt	Budyń o smaku waniliowym z/c 150 ml	Jogurt naturalny 150g 1 szt	Kefir 1,5% tł 150g 1 Por	Serek ziarnisty 150g 1 szt	Kisiel o smaku truskawkowym z/c 150 ml
Kolacja	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g Chleb razowy żytnio-pszenno 30 g Masło extra 82% 14 g Szynka Konserwowa wieprzowa, produkt blokowy wytworzony z połączonych kawałków mięsa wieprzowego, parzony 60 g Ogórek świeży 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g Chleb razowy żytnio-pszenno 30 g Masło extra 82% 14 g Pasta z twarogu z koperkiem 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g Chleb razowy żytnio-pszenno 30 g Masło extra 82% 14 g Jajko gotowane kl M 1 szt Ogórek świeży 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g Chleb razowy żytnio-pszenno 30 g Masło extra 82% 14 g Szynekowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 60 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g Chleb razowy żytnio-pszenno 30 g Masło extra 82% 14 g Jajko gotowane kl M 1 szt Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g Chleb razowy żytnio-pszenno 30 g Masło extra 82% 14 g Paszтет z soczewicy * 60 g Rzodkiew biała 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g Chleb razowy żytnio-pszenno 30 g Masło extra 82% 14 g Pasta z twarogu z dżemem brzoskwinowym 60 g Jabłko 150 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml

Jadłospisy dla kuchni z 35. tygodnia, tj. od dnia 2025-09-01 do dnia 2025-09-07 KUCHNIA STARACHOWICE

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-09-01	2025-09-02	2025-09-03	2025-09-04	2025-09-05	2025-09-06	2025-09-07
	STAR- II Łatwo strawna	STAR- II Łatwo strawna	STAR- II Łatwo strawna	STAR- II Łatwo strawna	STAR- II Łatwo strawna	STAR- II Łatwo strawna	STAR- II Łatwo strawna
Obiad	Zupa wiosenna z cukinią i ziemniakami () 400 ml Makaron 200 g Twaróg półtłusty 100 g Mus z jabłek () z/c 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Brokułowa z ziemniakami (*) 400 ml Ryż na sypko 200 g Szyńka wieprzowa gotowana 100 g Sos własny () 50 ml Buraczki gotowane () 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Jarzynowa z makaronem* dieta 400 ml Pulpet drobiowy 100 g Sos pietruszkowy* 50 ml Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Marchew oprószana z olejem* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Ziemniaczana * () 400 ml Kaszotto jęczmienne z mięsem wieprzowym i warzywami* 300 g Sos pomidorowy 50 ml Cukinia pieczona z olejem () 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Szpinakowa z zacierką () 400 ml Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Ryba gotowana (Miruna) 100 g Sos cytrynowy 50 ml Bukiet jarzyn oprószany z olejem* 200 g Kompot owocowy* z/c 250 ml	Koperkowa z ryżem * 400 ml Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Gulasz wieprzowy- dieta 150 g Nektarynka 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Rosół z makaronem * 400 ml Udziec z kurczaka gotowany z/k z/s 150 g Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Brokuł gotowany* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml
PD	Serek ziarnisty 150g 1 szt	Mleko UHT 200ml, 3,5% tł 1 szt	Budyń o smaku waniliowym z/c 150 ml	Jogurt naturalny 150g 1 szt	Kefir 1,5% tł 150g 1 Por	Serek ziarnisty 150g 1 szt	Kisiel o smaku truskawkowym z/c 150 ml
Kolacja	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenney 35 g Masło extra 82% 14 g Szyńka Konserwowa wieprzowa, produkt blokowy wytworzony z połączonych kawałków mięsa wieprzowego, parzony 60 g Pomidor 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenney 35 g Bułka pszenna długa krojona 60 g Masło extra 82% 14 g Pasta z twarogu z koperkiem 60 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenney 35 g Masło extra 82% 14 g Jajko gotowane kl M 1 szt Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenney 35 g Masło extra 82% 14 g Szyńkowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 60 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenney 35 g Masło extra 82% 14 g Jajko gotowane kl M 1 szt Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenney 35 g Bułka pszenna długa krojona 60 g Masło extra 82% 14 g Szyńka Konserwowa wieprzowa, produkt blokowy wytworzony z połączonych kawałków mięsa wieprzowego, parzony 60 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenney 35 g Masło extra 82% 14 g Pasta z twarogu z dżemem brzoskwinowym 60 g Jabłko 150 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml

Jadłospisy dla kuchni z 35. tygodnia, tj. od dnia 2025-09-01 do dnia 2025-09-07 KUCHNIA STARACHOWICE

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-09-01	2025-09-02	2025-09-03	2025-09-04	2025-09-05	2025-09-06	2025-09-07
	STAR- V Bogatobiałkowa	STAR- V Bogatobiałkowa	STAR- V Bogatobiałkowa	STAR- V Bogatobiałkowa	STAR- V Bogatobiałkowa	STAR- V Bogatobiałkowa	STAR- V Bogatobiałkowa
Obiad	Zupa wiosenna z cukinią i ziemniakami () 400 ml Makaron 200 g Twaróg półtłusty 100 g Mus z jabłek () z/c 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Brokułowa z ziemniakami (*) 400 ml Ryż na sypko 200 g Szyńka wieprzowa gotowana 100 g Sos własny () 50 ml Buraczki gotowane () 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Jarzynowa z makaronem* dieta 400 ml Pulpet drobiowy 120 g Sos pietruszkowy* 50 ml Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Marchew oprószana z olejem* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Ziemniaczana * () 400 ml Kaszotto jęczmienne z mięsem wieprzowym i warzywami* 440 g Sos pomidorowy 50 ml Cukinia pieczona z olejem () 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Szpinakowa z zacierką () 400 ml Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Ryba gotowana (Miruna) 100 g Sos cytrynowy 50 ml Bukiet jarzyn oprószany z olejem* 200 g Kompot owocowy* z/c 250 ml	Koperkowa z ryżem * 400 ml Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Gulasz wieprzowy- dieta 250 g Nektarynka 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Rosół z makaronem * 400 ml Udziec z kurczaka gotowany z/k z/s 150 g Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Brokuł gotowany* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml
PD	Chleb razowy żytnio-pszeniczny 25 g Masło extra 82% 5 g Ser żółty 30 g	Mleko UHT 200ml, 3,5% tł 1 szt	Budyń o smaku waniliowym z/c 150 ml	Jogurt naturalny 150g 1 szt	Kefir 1,5% tł 150g 1 Por	Serek ziarnisty 150g 1 szt	Chleb razowy żytnio-pszeniczny 25 g Masło extra 82% 5 g Ser żółty 30 g
Kolacja	Bułka pszenna długa krojona 40 g Chleb razowy żytnio-pszeniczny 70 g Masło extra 82% 14 g Szyńka Konserwowa wieprzowa, produkt blokowy wytworzony z połączonych kawałków mięsa wieprzowego, parzony 60 g Pasta z twarogu z dżemem truskawkowym 60 g Pomidor 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Bułka pszenna długa krojona 40 g Chleb razowy żytnio-pszeniczny 70 g Masło extra 82% 14 g Pasta z twarogu z koperkiem 60 g Filet królewski z indykiem produkt drobiowy z dodatkiem wieprzowiny średnio rozdrobniony parzony, wędzony 60 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Bułka pszenna długa krojona 40 g Chleb razowy żytnio-pszeniczny 70 g Masło extra 82% 14 g Jajko gotowane kl M 1 szt Szyńka Konserwowa wieprzowa, produkt blokowy wytworzony z połączonych kawałków mięsa wieprzowego, parzony 60 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Bułka pszenna długa krojona 40 g Chleb razowy żytnio-pszeniczny 70 g Masło extra 82% 14 g Szyńkowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 60 g Jajko gotowane kl M 1 szt Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Bułka pszenna długa krojona 40 g Chleb razowy żytnio-pszeniczny 70 g Masło extra 82% 14 g Jajko gotowane kl M 1 szt Polędwica Sopotka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 60 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Bułka pszenna długa krojona 40 g Chleb razowy żytnio-pszeniczny 70 g Masło extra 82% 14 g Szyńka Konserwowa wieprzowa, produkt blokowy wytworzony z połączonych kawałków mięsa wieprzowego, parzony 60 g Pasta z twarogu z natką pietruszki 60 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Bułka pszenna długa krojona 40 g Chleb razowy żytnio-pszeniczny 70 g Masło extra 82% 14 g Pasta z twarogu z dżemem brzoskwinowym 60 g Jabłko 150 g Szyńka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 60 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml

Jadłospisy dla kuchni z 35. tygodnia, tj. od dnia 2025-09-01 do dnia 2025-09-07 KUCHNIA STARACHOWICE

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-09-01	2025-09-02	2025-09-03	2025-09-04	2025-09-05	2025-09-06	2025-09-07
	STAR- VII Cukrzycowa	STAR- VII Cukrzycowa	STAR- VII Cukrzycowa	STAR- VII Cukrzycowa	STAR- VII Cukrzycowa	STAR- VII Cukrzycowa	STAR- VII Cukrzycowa
Obiad	Zupa wiosenna z cukinią i ziemniakami () 400 ml Makaron pełnoziarnisty 100 g Mięso drobiowe gotowane z udźca kurczaka 100 g Sos ziołowy* 50 ml Surówka z marchwi z olejem () 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa b/c 250 ml	Szczawiowa z ziemniakami*() 400 ml Ryż na sypko (brązowy) 100 g Szyńka wieprzowa gotowana 100 g Sos własny () 50 ml Surówka z pora i jabłka () 100 g Buraczki gotowane () 100 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa b/c 250 ml	Jarzynowa z makaronem* dieta 400 ml Pulpet drobiowy 100 g Sos pietruszkowy* 50 ml Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 100 g Surówka wielowarzywna z olejem b/c () 100 g Fasolka szparagowa z wody* 100 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa b/c 250 ml	Ziemniaczana * () 400 ml Kaszotto jęczmienne z mięsem wieprzowym i warzywami* 300 g Sos pomidorowy 50 ml Cukinia pieczona z olejem * 100 g Surówka z marchwi z olejem b/c () 100 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa b/c 250 ml	Szpinakowa z zacierką () 400 ml Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Ryba gotowana (Miruna) 100 g Sos cytrynowy 50 ml Surówka z kapusty czerwonej z olejem b/c 100 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 100 g Kompot owocowy* b/c 250 ml	Koperkowa z ryżem * 400 ml Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 100 g Gulasz wieprzowy- dieta 150 g Nektarynka 100 g Dynia duszona z olejem* 100 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa b/c 250 ml	Rosół z makaronem * 400 ml Udziec z kurczaka gotowany z/k z/s 150 g Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 100 g Surówka z kapusty pekińskiej z olejem () 100 g Brokuł gotowany* 100 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa b/c 250 ml
PD	Serek ziarnisty 150g 1 szt	Kefir 1,5% tł 150g 1 Por	Chleb razowy żytnio-pszen 25 g Miks tłuszczowy do smarowania 75% 5 g Jajko gotowane kl M 0,5 szt	Jogurt naturalny 150g 1 szt	Kefir 1,5% tł 150g 1 Por	Serek ziarnisty 150g 1 szt	Jogurt naturalny 150g 1 szt
Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszen 80 g Miks tłuszczowy do smarowania 75% 10 g Szyńka Konserwowa wieprzowa, produkt blokowy wytworzony z połączonych kawałków mięsa wieprzowego, parzony 60 g Ogórek świeży 100 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszen 80 g Miks tłuszczowy do smarowania 75% 10 g Pasta z twarogu z koperkiem 60 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszen 80 g Miks tłuszczowy do smarowania 75% 10 g Jajko gotowane kl M 1 szt Ogórek świeży 100 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszen 80 g Miks tłuszczowy do smarowania 75% 10 g Szyńkowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 60 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 100 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszen 80 g Miks tłuszczowy do smarowania 75% 10 g Jajko gotowane kl M 1 szt Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszen 80 g Miks tłuszczowy do smarowania 75% 10 g Pasztet z soczewicy * 60 g Rzodkiew biała 100 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszen 80 g Miks tłuszczowy do smarowania 75% 10 g Twarożek 60 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml

Jadłospisy dla kuchni z 35. tygodnia, tj. od dnia 2025-09-01 do dnia 2025-09-07 KUCHNIA STARACHOWICE

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-09-01	2025-09-02	2025-09-03	2025-09-04	2025-09-05	2025-09-06	2025-09-07
	STAR- Paliatywna	STAR- Paliatywna	STAR- Paliatywna	STAR- Paliatywna	STAR- Paliatywna	STAR- Paliatywna	STAR- Paliatywna
Obiad	Zupa wiosenna z cukinią i ziemniakami () 400 ml Makaron 200 g Twaróg półtłusty 100 g Mus z jabłek () z/c 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Brokułowa z ziemniakami (*) 400 ml Ryż na sypko 200 g Szyńka wieprzowa gotowana 100 g Sos własny () 50 ml Buraczki gotowane () 150 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Jarzynowa z makaronem* () 400 ml dieta 400 ml Pulpet drobiowy 100 g Sos pietruszkowy* 50 ml Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Marchew oprószana z olejem* 150 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Ziemniaczana * () 400 ml Kaszotto jęczmienne z mięsem wieprzowym i warzywami* 300 g Sos pomidorowy 50 ml Cukinia pieczona z olejem * 150 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Szpinakowa z zacierką () 400 ml Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Ryba gotowana (Miruna) 100 g Sos cytrynowy 50 ml Bukiet jarzyn oprószany z olejem* 150 g Kompot owocowy* z/c 250 ml	Koperkowa z ryżem * 400 ml Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Gulasz wieprzowy- dieta 150 g Nektarynka 150 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Rosół z makaronem * 400 ml Udziec z kurczaka gotowany z/k z/s 150 g Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Brokuł gotowany* 150 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml
PD		Mleko UHT 200ml, 3,5% tł 1 szt					
Kolacja	Płatki pszenne na mleku 300 ml Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb mieszany pszenno-żytni 35 g Masło extra 82% 14 g Pasta z twarogu z koperkiem 60 g Kalafior gotowany* 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Zacierka na mleku 300 ml Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb mieszany pszenno-żytni 35 g Masło extra 82% 14 g Pasta z twarogu z koperkiem 60 g Kalafior gotowany* 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Płatki pszenne na mleku 300 ml Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb mieszany pszenno-żytni 35 g Masło extra 82% 14 g Jajko gotowane kl M 1 szt Szyńka Konserwowa wieprzowa, produkt blokowy wytworzony z połączonych kawałków mięsa wieprzowego, parzony 30 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb mieszany pszenno-żytni 35 g Masło extra 82% 14 g Szyńkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 60 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Kasza manna na mleku 300 ml Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb mieszany pszenno-żytni 35 g Masło extra 82% 14 g Szyńka Konserwowa wieprzowa, produkt blokowy wytworzony z połączonych kawałków mięsa wieprzowego, parzony 60 g Buraczki gotowane () 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 ml Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb mieszany pszenno-żytni 35 g Masło extra 82% 14 g Szyńka Konserwowa wieprzowa, produkt blokowy wytworzony z połączonych kawałków mięsa wieprzowego, parzony 60 g Buraczki gotowane () 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb mieszany pszenno-żytni 35 g Masło extra 82% 14 g Pasta z twarogu z dżemem brzoskwinowym 60 g Mus z jabłek prażonych 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml

Jadłospisy dla kuchni z 35. tygodnia, tj. od dnia 2025-09-01 do dnia 2025-09-07 KUCHNIA STARACHOWICE

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-09-01	2025-09-02	2025-09-03	2025-09-04	2025-09-05	2025-09-06	2025-09-07
	STAR- Dziecięca	STAR- Dziecięca	STAR- Dziecięca	STAR- Dziecięca	STAR- Dziecięca	STAR- Dziecięca	STAR- Dziecięca
Obiad	Zupa wiosenna z cukinią i ziemniakami () 400 ml Naleśniki z serem 250 g Mus z jabłek () z/c 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Brokułowa z ziemniakami (*) 400 ml Ryż na sypko 200 g Szynka wieprzowa gotowana 100 g Sos własny () 50 ml Buraczki gotowane () 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Jarzynowa z makaronem* dieta 400 ml Pulpet drobiowy 100 g Sos pietruszkowy* 50 ml Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Marchew oprószana z olejem* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Ziemniaczana * () 400 ml Kaszotto jęczmienne z mięsem wieprzowym i warzywami* 300 g Sos pomidorowy 50 ml Cukinia pieczona z olejem () 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Szpinakowa z zacierką () 400 ml Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Ryba gotowana (Miruna) 100 g Sos cytrynowy 50 ml Bukiet jarzyn oprószany z olejem* 200 g Kompot owocowy* z/c 250 ml	Koperkowa z ryżem * 400 ml Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Gulasz wieprzowy- dieta 150 g Nektarynka 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Rosół z makaronem * 400 ml udziec z kurczaka pieczony z/k z/s 150 g Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Surówka z kapusty pekińskiej z olejem () 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml
PD	Serek ziarnisty 150g 1 szt	Mleko UHT 200ml, 3,5% tł 1 szt	Budyń o smaku waniliowym z/c 150 ml	Jogurt truskawkowy 150g 1 szt	Kefir 1,5% tł 150g 1 Por	Serek ziarnisty 150g 1 szt	Kisiel o smaku truskawkowym z/c 150 ml
Kolacja	Bułka pszenna długa krojona 80 g Masło extra 82% 14 g Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 60 g Ogórek świeży 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Bułka pszenna długa krojona 80 g Masło extra 82% 14 g Pasta z twarogu z koperkiem 60 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Bułka pszenna długa krojona 80 g Masło extra 82% 14 g Jajko gotowane kl M 1 szt Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Bułka pszenna długa krojona 80 g Masło extra 82% 14 g Szynekowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 60 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Bułka pszenna długa krojona 80 g Masło extra 82% 14 g Jajko gotowane kl M 1 szt Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Bułka pszenna długa krojona 80 g Masło extra 82% 14 g Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 60 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Bułka pszenna długa krojona 80 g Masło extra 82% 14 g Pasta z twarogu z dżemem brzoskwinowym 60 g Jabłko 150 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml

Jadłospisy dla kuchni z 35. tygodnia, tj. od dnia 2025-09-01 do dnia 2025-09-07 KUCHNIA STARACHOWICE

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-09-01	2025-09-02	2025-09-03	2025-09-04	2025-09-05	2025-09-06	2025-09-07
	STAR- Dziecięca b/m	STAR- Dziecięca b/m	STAR- Dziecięca b/m	STAR- Dziecięca b/m	STAR- Dziecięca b/m	STAR- Dziecięca b/m	STAR- Dziecięca b/m
Obiad	Zupa wiosenna z cukinią i ziemniakami () (bez mleka) 400 ml Makaron 200 g Mięso drobiowe gotowane z udźca kurczaka 100 g Sos ziołowy* 50 ml Marchew gotowana z olejem* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Brokułowa z ziemniakami (bez mleka) (*) 400 ml Ryż na sypko 200 g Szynka wieprzowa gotowana 100 g Sos własny () 50 ml Buraczki gotowane () 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Jarzynowa z makaronem (bez mleka)* 400 ml Pulpet drobiowy 100 g Sos pietruszkowy (bez mleka)* 50 ml Ziemniaki z koperkiem gotowane () 200 g Marchew oprószana z olejem* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Ziemniaczana *(bez mleka) () 400 ml Kaszotto jęczmienne z mięsem wieprzowym i warzywami* 300 g Sos pomidorowy 50 ml Cukinia pieczona z olejem () 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Szpinakowa z zacierką *(bez mleka) 400 ml Ziemniaki z koperkiem gotowane () 200 g Sos cytrynowy (bez mleka) 50 ml Ryba gotowana (Miruna) 100 g Bukiet jarzyn oprószany z olejem* 200 g Kompot owocowy* z/c 250 ml	Koperkowa z ryżem (bez mleka)* 400 ml Ziemniaki z koperkiem gotowane () 200 g Gulasz wieprzowy- dieta 150 g Nektarynka 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Rosół z makaronem * 400 ml Udziec z kurczaka gotowany z/k z/s 150 g Ziemniaki z koperkiem gotowane () 200 g Brokuł gotowany* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml
PD	Chrupki kukurydziane 20 g	Mus- przecier owocowy jabłko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt	Kisiel o smaku truskawkowym z/c 150 ml	Chrupki kukurydziane 20 g	Chleb razowy żytnio-pszenny 25 g Tłuszcz do smarowania (70%) 5 g Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 30 g	Sok jabłkowy 100 % 0,2l w kartoniku 1 szt	Kisiel o smaku truskawkowym z/c 150 ml
Kolacja	Bułka pszenna długa krojona 80 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 60 g Pomidor 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Bułka pszenna długa krojona 80 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Szynekowa dębowa kieł.wp.gr.rozdz.wędz.parzo. z dodat.wody w osł.niejad 60 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Bułka pszenna długa krojona 80 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Jajko gotowane kl M 1 szt Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Bułka pszenna długa krojona 80 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Szynekowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 60 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Bułka pszenna długa krojona 80 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Jajko gotowane kl M 1 szt Szynekowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 30 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Bułka pszenna długa krojona 80 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 60 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml	Bułka pszenna długa krojona 60 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 60 g Jabłko 150 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml

Jadłospisy dla kuchni z 35. tygodnia, tj. od dnia 2025-09-01 do dnia 2025-09-07 KUCHNIA STARACHOWICE

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-09-01	2025-09-02	2025-09-03	2025-09-04	2025-09-05	2025-09-06	2025-09-07
	STAR- Wegetariańska	STAR- Wegetariańska	STAR- Wegetariańska	STAR- Wegetariańska	STAR- Wegetariańska	STAR- Wegetariańska	STAR- Wegetariańska
Obiad	Zupa wiosenna z cukinią i ziemniakami () 400 ml Makaron 200 g Twaróg półtłusty 100 g Mus z jabłek () z/c 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Brokułowa z ziemniakami () * 400 ml Pierogi ukraińskie * 250 g Buraczki gotowane () 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Pieczarkowa z makaronem () * 400 ml Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Kotlet z jaj 90 g Sos pietruszkowy* 50 ml Fasolka szparagowa z wody* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Ziemniaczana * () 400 ml Kaszotto jęczmienne z warzywami warzywami* 300 g Sos pomidorowy 50 ml Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Szpinakowa z zacierką () 400 ml Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Kotlety sojowe 90 g Bukiet jarzyn oprószany z olejem* 200 g Kompot owocowy* z/c 250 ml	Koperkowa z ryżem * 400 ml Gulasz sojowy z warzywami * 150 g Nektarynka 200 g Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Bulion warzywny z makaronem * 400 ml Kotlety sojowe 80 g Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Surówka z kapusty pekińskiej z olejem () 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml
PD	Serek ziarnisty 150g 1 szt	Mleko UHT 200ml, 3,5% tł 1 szt	Budyń o smaku waniliowym z/c 150 ml	Jogurt naturalny 150g 1 szt	Kefir 1,5% tł 150g 1 Por	Serek ziarnisty 150g 1 szt	Kisiel o smaku truskawkowym z/c 150 ml
Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenno 35 g Masło extra 82% 14 g Hummus 60 g Pomidor 100 g	Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenno 35 g Masło extra 82% 14 g Pasta z twarogu z koperkiem 60 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenno 35 g Masło extra 82% 14 g Ser topiony 80 g Ogórek świeży 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenno 35 g Masło extra 82% 14 g Ser topiony 60 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenno 35 g Masło extra 82% 14 g Jajko gotowane kl M 1 szt Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenno 35 g Masło extra 82% 14 g Paszтет z soczewicy * 60 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenno 35 g Masło extra 82% 14 g Pasta z twarogu z dżemem brzoskwinowym 60 g Jabłko 150 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml

Jadłospisy dla kuchni z 35. tygodnia, tj. od dnia 2025-09-01 do dnia 2025-09-07 KUCHNIA STARACHOWICE

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-09-01	2025-09-02	2025-09-03	2025-09-04	2025-09-05	2025-09-06	2025-09-07
	STAR- Bezglutenowa	STAR- Bezglutenowa	STAR- Bezglutenowa	STAR- Bezglutenowa	STAR- Bezglutenowa	STAR- Bezglutenowa	STAR- Bezglutenowa
Obiad	Zupa wiosenna z cukinią i ziemniakami () (bez glutenu) 400 ml Makaron bezglutenowy 200 g Twaróg półtłusty 100 g Mus z jabłek () z/c 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Brokułowa z ziemniakami (bez glutenu) () * 400 ml Ryż na sypko 200 g Szyńka wieprzowa gotowana 100 g Sos własny (bez glutenu) 50 ml Buraczki gotowane () 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Jarzynowa z makaronem (bez glutenu) * 400 ml Pulpet drobiowy (bez glutenu) 100 g Sos pietruszkowy (bez glutenu) * 50 ml Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Marchew gotowana z olejem * 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Ziemniaczana *(bez glutenu) () 400 ml Risotto z mięsem wieprz i warzywami* 300 g Sos pomidorowy (bez glutenu) 50 ml Cukinia pieczona z olejem () 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Szpinakowa z makaronem (bez glutenu) * 400 ml Ryba gotowana (Miruna) 100 g Sos cytrynowy (bez glutenu) 50 ml Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 200 g Kompot owocowy* z/c 250 ml	Koperkowa z ryżem * 400 ml Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Gulasz wieprzowy- dieta (bez glutenu) 150 g Nektarynka 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Rosół z makaronem (bez glutenu) * 400 ml Udziec z kurczaka gotowany z/k z/s 150 g Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Brokuł gotowany* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml
PD	Serek ziarnisty 150g 1 szt	Mleko UHT 200ml, 3,5% tł 1 szt	Budyń o smaku waniliowym z/c 150 ml	Jogurt naturalny 150g 1 szt	Kefir 1,5% tł 150g 1 Por	Serek ziarnisty 150g 1 szt	Kisiel o smaku truskawkowym z/c 150 ml
Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Chleb bezglutenowy 100 g Masło extra 82% 14 g Szyńka Konserwowa wieprzowa, produkt blokowy wytworzony z połączonych kawałków mięsa wieprzowego, parzony 60 g Pomidor 100 g	Chleb bezglutenowy 100 g Masło extra 82% 14 g Pasta z twarogu z koperkiem 60 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Chleb bezglutenowy 100 g Masło extra 82% 14 g Jajko gotowane kl M 1 szt Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Chleb bezglutenowy 100 g Masło extra 82% 14 g Szyńkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 60 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Chleb bezglutenowy 100 g Masło extra 82% 14 g Jajko gotowane kl M 1 szt Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Chleb bezglutenowy 100 g Masło extra 82% 14 g Szyńka Konserwowa wieprzowa, produkt blokowy wytworzony z połączonych kawałków mięsa wieprzowego, parzony 60 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Chleb bezglutenowy 100 g Masło extra 82% 14 g Pasta z twarogu z dżemem brzoskwiowym 60 g Jabłko 150 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml

Jadłospisy dla kuchni z 35. tygodnia, tj. od dnia 2025-09-01 do dnia 2025-09-07 KUCHNIA STARACHOWICE

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-09-01	2025-09-02	2025-09-03	2025-09-04	2025-09-05	2025-09-06	2025-09-07
	STAR- Niskośluszczoza	STAR- Niskośluszczoza	STAR- Niskośluszczoza	STAR- Niskośluszczoza	STAR- Niskośluszczoza	STAR- Niskośluszczoza	STAR- Niskośluszczoza
Obiad	Zupa wiosenna z cukinią i ziemniakami () 400 ml Makaron 200 g Twaróg półtłusty 100 g Mus z jabłek () z/c 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Brokułowa z ziemniakami (*) 400 ml Ryż na sypko 200 g Szyńka wieprzowa gotowana 100 g Sos własny () 50 ml Buraczki gotowane () 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Jarzynowa z makaronem* dieta 400 ml Pulpet drobiowy 100 g Sos pietruszkowy* 50 ml Ziemniaki z koperkiem gotowane () 200 g Marchew oprószana z olejem* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Ziemniaczana * () 400 ml Kaszotto jęczmienne z mięsem wieprzowym i warzywami* 300 g Sos pomidorowy 50 ml Cukinia pieczona z olejem () 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Szpinakowa z zacierką () 400 ml Ryba gotowana (Miruna) 100 g Sos cytrynowy 50 ml Ziemniaki z koperkiem gotowane () 200 g Bukiet jarzyn oprószany z olejem* 200 g Kompot owocowy* z/c 250 ml	Koperkowa z ryżem * 400 ml Ziemniaki z koperkiem gotowane () 200 g Gulasz wieprzowy- dieta 150 g Nektarynka 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Rosół z makaronem * 400 ml Udziec z kurczaka gotowany z/k z/s 80 g Ziemniaki z koperkiem gotowane () 200 g Brokuł gotowany* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml
PD	Chrupki kukurydziane 20 g	Mleko UHT 200ml, 3,5% tł 1 szt	Budyń o smaku waniliowym z/c 150 ml	Jogurt naturalny 150g 1 szt	Kefir 1,5% tł 150g 1 Por	Serek ziarnisty 150g 1 szt	Kisiel o smaku truskawkowym z/c 150 ml
Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenno 35 g Masło extra 82% 10 g Szyńka Konserwowa wieprzowa, produkt blokowy wytworzony z połączonych kawałków mięsa wieprzowego, parzony 60 g Pomidor 100 g	Chleb razowy żytnio-pszenno 35 g Bułka pszenna długa krojona 60 g Masło extra 82% 10 g Pasta z twarogu z koperkiem 60 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenno 35 g Masło extra 82% 10 g Jajko gotowane kl M 1 szt Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenno 35 g Masło extra 82% 10 g Szyńkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 60 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenno 35 g Masło extra 82% 10 g Szyńkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 80 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenno 35 g Bułka pszenna długa krojona 60 g Masło extra 82% 10 g Szyńka Konserwowa wieprzowa, produkt blokowy wytworzony z połączonych kawałków mięsa wieprzowego, parzony 60 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenno 35 g Masło extra 82% 10 g Pasta z twarogu z dżemem brzoskwinowym 60 g Jabłko 150 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml

Jadłospisy dla kuchni z 35. tygodnia, tj. od dnia 2025-09-01 do dnia 2025-09-07 KUCHNIA STARACHOWICE

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-09-01	2025-09-02	2025-09-03	2025-09-04	2025-09-05	2025-09-06	2025-09-07
	STAR- Niskobiałkowa	STAR- Niskobiałkowa	STAR- Niskobiałkowa	STAR- Niskobiałkowa	STAR- Niskobiałkowa	STAR- Niskobiałkowa	STAR- Niskobiałkowa
Obiad	Zupa wiosenna z cukinią i ziemniakami () (bez mleka) 400 ml Makaron 200 g Twaróg półtłusty 50 g Mus z jabłek () z/c 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Brokułowa z ziemniakami (bez mleka) (*) 400 ml Knedle ziemniaczane z jabłkiem () 300 g Buraczki gotowane () 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Jarzynowa z makaronem (bez mleka)* 400 ml Pyzy ziemniaczane* 300 g Sos pietruszkowy* 50 ml Marchew oprószana z olejem* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Ziemniaczana *(bez mleka) () 400 ml Kaszotto jęczmienne z warzywami wegetariańskie* dieta 300 g Sos pomidorowy 50 ml Cukinia pieczona z olejem () 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Szpinakowa z zacierką *(bez mleka) 400 ml Knedle ziemniaczane z jabłkiem () 300 g Bukiet jarzyn oprószony z olejem* 200 g Kompot owocowy* z/c 250 ml	Koperkowa z ryżem * 400 ml Pyzy ziemniaczane* 300 g Sos własny (bez soli) 50 ml Nektarynka 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Rosół z makaronem * 400 ml Udziec z kurczaka gotowany z/k z/s 60 g Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Brokuł gotowany* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml
PD	Chrupki kukurydziane 20 g	Mleko UHT 200ml, 3,5% tł 1 szt	Kisiel o smaku truskawkowym z/c 150 ml	Chrupki kukurydziane 20 g	Chleb razowy żytnio-pszenny 25 g Masło extra 82% 5 g Południca Sopocka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 30 g	Sok pomidorowy 0,3l 1 szt	Kisiel o smaku truskawkowym z/c 150 ml
Kolacja	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 14 g Szynka Konserwowa wieprzowa, produkt blokowy wytworzony z połączonych kawałków mięsa wieprzowego, parzony 25 g Pomidor 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Bułka pszenna długa krojona 60 g Masło extra 82% 14 g Pasta z twarogu z koperkiem 30 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 14 g Jajko gotowane kl M 1 szt Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 14 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 14 g Jajko gotowane kl M 1 szt Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Bułka pszenna długa krojona 60 g Masło extra 82% 14 g Szynka Konserwowa wieprzowa, produkt blokowy wytworzony z połączonych kawałków mięsa wieprzowego, parzony 30 g Buraczki gotowane () 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 14 g Pasta z twarogu z dżemem brzoskwiowym 30 g Mus z jabłek prażonych 150 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml

Jadłospisy dla kuchni z 35. tygodnia, tj. od dnia 2025-09-01 do dnia 2025-09-07 KUCHNIA STARACHOWICE

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-09-01	2025-09-02	2025-09-03	2025-09-04	2025-09-05	2025-09-06	2025-09-07
	STAR- Bezmleczna	STAR- Bezmleczna	STAR- Bezmleczna	STAR- Bezmleczna	STAR- Bezmleczna	STAR- Bezmleczna	STAR- Bezmleczna
Obiad	Zupa wiosenna z cukinią i ziemniakami () (bez mleka) 400 ml Makaron 200 g Mięso drobiowe gotowane z udźca kurczaka 100 g Sos ziołowy* 50 ml Marchew gotowana z olejem* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Brokułowa z ziemniakami (bez mleka) (*) 400 ml Ryż na sypko 200 g Szynka wieprzowa gotowana 100 g Sos własny () 50 ml Buraczki gotowane () 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Jarzynowa z makaronem (bez mleka)* 400 ml Pulpet drobiowy 100 g Sos pietruszkowy (bez mleka)* 50 ml Ziemniaki z koperkiem gotowane () 200 g Marchew oprószana z olejem* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Ziemniaczana *(bez mleka) () 400 ml Kaszotto jęczmienne z mięsem wieprzowym i warzywami* 300 g Sos pomidorowy 50 ml Cukinia pieczona z olejem () 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Szpinakowa z zacierką *(bez mleka) 400 ml Ziemniaki z koperkiem gotowane () 200 g Ryba gotowana (Miruna) 100 g Sos cytrynowy (bez mleka) 50 ml Bukiet jarzyn oprószany z olejem* 200 g Kompot owocowy* z/c 250 ml	Koperkowa z ryżem (bez mleka)* 400 ml Ziemniaki z koperkiem gotowane () 200 g Gulasz wieprzowy- dieta 150 g Nektarynka 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Rosół z makaronem * 400 ml Udziec z kurczaka gotowany z/k z/s 150 g Ziemniaki z koperkiem gotowane () 200 g Brokuł gotowany* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml
PD	Chrupki kukurydziane 20 g	Mus- przecier owocowy jabłko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt	Kisiel o smaku truskawkowym z/c 150 ml	Chrupki kukurydziane 20 g	Chleb razowy żytnio-pszenno 25 g Tłuszcz do smarowania (70%) 5 g Południca Sopotka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 30 g	Sok pomidorowy 0,3l 1 szt	Kisiel o smaku truskawkowym z/c 150 ml
Kolacja	Bułka pszenna długa krojona 60 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Szynka Konserwowa wieprzowa, produkt blokowy wytworzony z połączonych kawałków mięsa wieprzowego, parzony 60 g Pomidor 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Bułka pszenna długa krojona 60 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo. z dodat.wody w osł.niejad 60 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Bułka pszenna długa krojona 60 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Jajko gotowane kl M 1 szt Szynka Konserwowa wieprzowa, produkt blokowy wytworzony z połączonych kawałków mięsa wieprzowego, parzony 30 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenno 35 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 60 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenno 35 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Jajko gotowane kl M 2 szt Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Bułka pszenna długa krojona 60 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Szynka Konserwowa wieprzowa, produkt blokowy wytworzony z połączonych kawałków mięsa wieprzowego, parzony 60 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenno 35 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 60 g Jabłko 150 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml

Jadłospisy dla kuchni z 35. tygodnia, tj. od dnia 2025-09-01 do dnia 2025-09-07 KUCHNIA STARACHOWICE

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-09-01	2025-09-02	2025-09-03	2025-09-04	2025-09-05	2025-09-06	2025-09-07
	STAR- I Podstawowa	STAR- I Podstawowa	STAR- I Podstawowa	STAR- I Podstawowa	STAR- I Podstawowa	STAR- I Podstawowa	STAR- I Podstawowa
PN	Sok owocowo-warzywny 0,2L kubek 1 szt	Jabłko 150 g	Drożdżówka mini 50g 50 g	Mus- przecier owocowy jabłko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt	Sok pomidorowy 0,3l 1 szt	Mus- przecier owocowy jabłko 100g (tubka) 1 szt	Drożdżówka mini 50g 50 g

Jadłospisy dla kuchni z 35. tygodnia, tj. od dnia 2025-09-01 do dnia 2025-09-07 KUCHNIA STARACHOWICE

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-09-01	2025-09-02	2025-09-03	2025-09-04	2025-09-05	2025-09-06	2025-09-07
	STAR- II Łatwo strawna	STAR- II Łatwo strawna	STAR- II Łatwo strawna	STAR- II Łatwo strawna	STAR- II Łatwo strawna	STAR- II Łatwo strawna	STAR- II Łatwo strawna
PN	Sok owocowo-warzywny 0,2L kubek 1 szt	Jabłko 150 g	Drożdżówka mini 50g 50 g	Mus- przecier owocowy jabłko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt	Sok pomidorowy 0,3l 1 szt	Mus- przecier owocowy jabłko 100g (tubka) 1 szt	Drożdżówka mini 50g 50 g

Jadłospisy dla kuchni z 35. tygodnia, tj. od dnia 2025-09-01 do dnia 2025-09-07 KUCHNIA STARACHOWICE

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-09-01	2025-09-02	2025-09-03	2025-09-04	2025-09-05	2025-09-06	2025-09-07
	STAR- V Bogatobiałkowa	STAR- V Bogatobiałkowa	STAR- V Bogatobiałkowa	STAR- V Bogatobiałkowa	STAR- V Bogatobiałkowa	STAR- V Bogatobiałkowa	STAR- V Bogatobiałkowa
PN	Sok owocowo-warzywny 0,2L kubek 1 szt	Chleb razowy żytnio-pszenney 25 g Masło extra 82% 5 g Jajko gotowane kl M 0,5 szt	Drożdżówka mini 50g 50 g	Mus- przecier owocowy jabłko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt	Sok pomidorowy 0,3l 1 szt	Mus- przecier owocowy jabłko 100g (tubka) 1 szt	Drożdżówka mini 50g 50 g

Jadłospisy dla kuchni z 35. tygodnia, tj. od dnia 2025-09-01 do dnia 2025-09-07 KUCHNIA STARACHOWICE

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-09-01	2025-09-02	2025-09-03	2025-09-04	2025-09-05	2025-09-06	2025-09-07
	STAR- VII Cukrzycowa	STAR- VII Cukrzycowa	STAR- VII Cukrzycowa	STAR- VII Cukrzycowa	STAR- VII Cukrzycowa	STAR- VII Cukrzycowa	STAR- VII Cukrzycowa
PN	Sok pomidorowy 0,3l 1 szt	Chleb razowy żytnio-pszenney 25 g Miks tłuszczowy do smarowania 75% 5 g Schab Maryny- wędzonka wieprzowa,wędzona,parzo na z wodą dodaną. 30 g	Sok warzywny 0,3l 1 szt	Jabłko 150 g	Chleb razowy żytnio-pszenney 25 g Miks tłuszczowy do smarowania 75% 5 g Kurczak gotowany-dr,produkt grubo rozdrobiony,parzony, z dod.białka, w osłonce niejadalnej. 30 g	Jabłko 150 g	Sok pomidorowy 0,3l 1 szt

Jadłospisy dla kuchni z 35. tygodnia, tj. od dnia 2025-09-01 do dnia 2025-09-07 KUCHNIA STARACHOWICE

PN	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-09-01	2025-09-02	2025-09-03	2025-09-04	2025-09-05	2025-09-06	2025-09-07
	STAR- Paliatywna	STAR- Paliatywna	STAR- Paliatywna	STAR- Paliatywna	STAR- Paliatywna	STAR- Paliatywna	STAR- Paliatywna

Jadłospisy dla kuchni z 35. tygodnia, tj. od dnia 2025-09-01 do dnia 2025-09-07 KUCHNIA STARACHOWICE

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-09-01	2025-09-02	2025-09-03	2025-09-04	2025-09-05	2025-09-06	2025-09-07
	STAR- Dziecięca	STAR- Dziecięca	STAR- Dziecięca	STAR- Dziecięca	STAR- Dziecięca	STAR- Dziecięca	STAR- Dziecięca
PN	Sok owocowo-warzywny 0,2L kubek 1 szt	Jabłko 150 g	Drożdżówka mini 50g 50 g	Mus- przecier owocowy jabłko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt	Sok pomidorowy 0,3l 1 szt	Mus- przecier owocowy jabłko 100g (tubka) 1 szt	Drożdżówka mini 50g 50 g

Jadłospisy dla kuchni z 35. tygodnia, tj. od dnia 2025-09-01 do dnia 2025-09-07 KUCHNIA STARACHOWICE

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-09-01	2025-09-02	2025-09-03	2025-09-04	2025-09-05	2025-09-06	2025-09-07
	STAR- Dziecięca b/m	STAR- Dziecięca b/m	STAR- Dziecięca b/m	STAR- Dziecięca b/m	STAR- Dziecięca b/m	STAR- Dziecięca b/m	STAR- Dziecięca b/m
PN	Sok owocowo-warzywny 0,2L kubek 1 szt	Jabłko 150 g	Sok jabłkowy 100 % 0,2l w kartoniku 1 szt	Mus- przecier owocowy jabłko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt	Sok pomidorowy 0,3l 1 szt	Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 30 g	Sok pomidorowy 0,3l 1 szt

Jadłospisy dla kuchni z 35. tygodnia, tj. od dnia 2025-09-01 do dnia 2025-09-07 KUCHNIA STARACHOWICE

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-09-01	2025-09-02	2025-09-03	2025-09-04	2025-09-05	2025-09-06	2025-09-07
	STAR- Wegetariańska	STAR- Wegetariańska	STAR- Wegetariańska	STAR- Wegetariańska	STAR- Wegetariańska	STAR- Wegetariańska	STAR- Wegetariańska
PN	Sok owocowo-warzywny 0,2L kubek 1 szt	Jabłko 150 g	Drożdżówka mini 50g 50 g	Mus- przecier owocowy jabłko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt	Sok pomidorowy 0,3l 1 szt	Mus- przecier owocowy jabłko 100g (tubka) 1 szt	Drożdżówka mini 50g 50 g

Jadłospisy dla kuchni z 35. tygodnia, tj. od dnia 2025-09-01 do dnia 2025-09-07 KUCHNIA STARACHOWICE

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-09-01	2025-09-02	2025-09-03	2025-09-04	2025-09-05	2025-09-06	2025-09-07
	STAR- Bezglutenowa	STAR- Bezglutenowa	STAR- Bezglutenowa	STAR- Bezglutenowa	STAR- Bezglutenowa	STAR- Bezglutenowa	STAR- Bezglutenowa
PN	Sok owocowo-warzywny 0,2L kubek 1 szt	Jabłko 150 g	Sok jabłkowy 100 % 0,2l w kartoniku 1 szt	Mus- przecier owocowy jabłko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt	Sok pomidorowy 0,3l 1 szt	Mus- przecier owocowy jabłko 100g (tubka) 1 szt	Sok pomidorowy 0,3l 1 szt

Jadłospisy dla kuchni z 35. tygodnia, tj. od dnia 2025-09-01 do dnia 2025-09-07 KUCHNIA STARACHOWICE

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-09-01	2025-09-02	2025-09-03	2025-09-04	2025-09-05	2025-09-06	2025-09-07
	STAR- Niskołuszczoza	STAR- Niskołuszczoza	STAR- Niskołuszczoza	STAR- Niskołuszczoza	STAR- Niskołuszczoza	STAR- Niskołuszczoza	STAR- Niskołuszczoza
PN	Sok owocowo-warzywny 0,2L kubek 1 szt	Jabłko 150 g	Drożdżówka mini 50g 50 g	Mus- przecier owocowy jabłko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt	Sok pomidorowy 0,3l 1 szt	Mus- przecier owocowy jabłko 100g (tubka) 1 szt	Drożdżówka mini 50g 50 g

Jadłospisy dla kuchni z 35. tygodnia, tj. od dnia 2025-09-01 do dnia 2025-09-07 KUCHNIA STARACHOWICE

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-09-01	2025-09-02	2025-09-03	2025-09-04	2025-09-05	2025-09-06	2025-09-07
	STAR- Niskobiałkowa	STAR- Niskobiałkowa	STAR- Niskobiałkowa	STAR- Niskobiałkowa	STAR- Niskobiałkowa	STAR- Niskobiałkowa	STAR- Niskobiałkowa
PN	Sok owocowo-warzywny 0,2L kubek 1 szt	Jabłko 150 g	Drożdżówka mini 50g 50 g	Mus- przecier owocowy jabłko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt	Sok pomidorowy 0,3l 1 szt	Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 30 g	Sok pomidorowy 0,3l 1 szt

Jadłospisy dla kuchni z 35. tygodnia, tj. od dnia 2025-09-01 do dnia 2025-09-07 KUCHNIA STARACHOWICE

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-09-01	2025-09-02	2025-09-03	2025-09-04	2025-09-05	2025-09-06	2025-09-07
	STAR- Bezmleczna	STAR- Bezmleczna	STAR- Bezmleczna	STAR- Bezmleczna	STAR- Bezmleczna	STAR- Bezmleczna	STAR- Bezmleczna
PN	Sok owocowo-warzywny 0,2L kubek 1 szt	Jabłko 150 g	Sok jabłkowy 100 % 0,2l w kartoniku 1 szt	Mus- przecier owocowy jabłko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt	Sok pomidorowy 0,3l 1 szt	Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 30 g	Sok pomidorowy 0,3l 1 szt