

Jadłospisy z 40. tygodnia, tj. od dnia 2025-10-06 do dnia 2025-10-12 KUCHNIA STARACHOWICE

		1	2	3	4	5	6
		Śniadanie	II ŚN	Obiad	PD	Kolacja	PN
2025-10-06 poniedziałek	STAR- I Podstawowa	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g Masło extra 82% 14 g Filet królewski z indykiem produkt drobiowy z dodatkiem wieprzowiny średnio rozdrobniony parzony, wędzony 60 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g Masło extra 82% 5 g Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy parzony w osłonce niejadalnej 30 g		Kapuśniak z kapusty kiszonej * 400 ml Ryż z jabłkami. 300 g Sos jogurtowo-porczyzkowy* 100 g Kompot owocowy* z/c 250 ml	Budyń o smaku waniliowym z/c 150 ml	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g Masło extra 82% 14 g Pasta z twarogu z koperkiem 60 g Pomidor 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Mus- przecier owocowy jabłko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt
	STAR- II Łatwo strawna	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 14 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 granulowana z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g Masło extra 82% 5 g Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy parzony w osłonce niejadalnej 30 g		Wielowarzywna z ziemniakami * () 400 ml Ryż z jabłkami. 300 g Sos jogurtowo-porczyzkowy* 100 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Budyń o smaku waniliowym z/c 150 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Bułka pszenna długa krojona 60 g Masło extra 82% 14 g Pasta z twarogu z koperkiem 60 g Pomidor 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Mus- przecier owocowy jabłko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt

Jadłospisy z 40. tygodnia, tj. od dnia 2025-10-06 do dnia 2025-10-12 KUCHNIA STARACHOWICE

2025-10-06 poniedziałek	STAR- V Bogatobiałkowa	Jogurt naturalny 150g 1 szt Chleb razowy żytnio-pszenny 70 g Bułka pszenna długa krojona 40 g Masło extra 82% 14 g Filet królewski z indykiem produkt drobiowy z dodatkiem wieprzowiny średnio rozdrobniony parzony, wędzony 60 g Ser żółty 60 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g Masło extra 82% 5 g Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy parzony w osłonce niejadalnej 30 g		Wielowarzywna z ziemniakami * () 400 ml Ryż z jabłkami. 400 g Sos jogurtowo-porzeczkowy* 150 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa 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 Szyńka z indykiem prasowana z dodatkiem surowców wieprzowych, z połączonych kawałków mięsa, parzona 60 g Pasta z twarogu z koperkiem 60 g Pomidor 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Mus- przecier owocowy jabłko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt
	STAR- VII Cukrzycowa	Chleb razowy żytnio-pszenny 80 g Miks tłuszczowy do smarowania 75% 10 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 b/c 250 ml	Serek homo naturalny 150g 1 szt	Wielowarzywna z ziemniakami * () 400 ml Ryż na sypko (brązowy) 100 g Mięso drobiowe gotowane z udźca kurczaka 100 g Sos ziołowy* 50 ml Surówka wykwinna z olejem b/c 100 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 100 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa b/c 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 25 g Miks tłuszczowy do smarowania 75% 5 g Jajko gotowane kl M 0,5 szt	Chleb razowy żytnio-pszenny 80 g Miks tłuszczowy do smarowania 75% 10 g Pasta z twarogu z koperkiem 60 g Pomidor 100 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml	Śliwka 150 g
	STAR- IX Płynna	Papka Śn - STAR () 600 ml		Papka Ob - STAR () 600 ml		Papka Kol - STAR () 600 ml	

Jadłospisy z 40. tygodnia, tj. od dnia 2025-10-06 do dnia 2025-10-12 KUCHNIA STARACHOWICE

2025-10-06 poniedziałek	STAR- Paliatywna	Płatki owsiane na mleku 300 ml Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb mieszany pszenno-żytni 35 g Masło extra 82% 14 g Filet królewski z indykiem produkt drobiowy z dodatkiem wieprzowiny średnio rozdrobniony parzony, wędzony 60 g Marchew gotowana z olejem* 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml		Wielowarzywna z ziemniakami * () 400 ml Ryż z jabłkami. 300 g Sos jogurtowo-porzeczkowy* 100 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Kefir 1,5% tł 150g 1 Por	Płatki owsiane 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 Kisiel o smaku truskawkowym z/c 150 ml Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	
	STAR- Dziecięca	Bułka pszenna długa krojona 80 g Masło extra 82% 14 g Szyńka piastowska-wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona z wodą dodaną. 60 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g Masło extra 82% 5 g Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy parzony w osłonce niejadalnej 30 g		Wielowarzywna z ziemniakami * () 400 ml Ryż z jabłkami. 300 g Sos jogurtowo-porzeczkowy* 100 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Budyń o smaku waniliowym z/c 150 ml	Bułka pszenna długa krojona 80 g Masło extra 82% 14 g Pasta z twarogu z koperkiem 60 g Pomidor 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Mus- przecier owocowy jabłko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt
	STAR- Dziecięca b/m	Bułka pszenna długa krojona 80 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Szyńkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 60 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g Tłuszcz do smarowania (70%) 5 g Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy parzony w osłonce niejadalnej 30 g		Wielowarzywna z ziemniakami *(bez mleka) () 400 ml Ryż na sypko 200 g Mięso drobiowe gotowane z udźca kurczaka 100 g Sos ziołowy* 50 ml Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 150 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Bułka pszenna długa krojona 25 g Tłuszcz do smarowania (70%) 5 g Jajko gotowane kl M 0,5 szt	Bułka pszenna długa krojona 80 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Szyńka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 60 g Pomidor 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Mus- przecier owocowy jabłko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt

Jadłospisy z 40. tygodnia, tj. od dnia 2025-10-06 do dnia 2025-10-12 KUCHNIA STARACHOWICE

2025-10-06 poniedziałek	STAR- Bezglutenowa	Chleb bezglutenowy 100 g Masło extra 82% 14 g Szynkowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 60 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna granulowana z/c 250 ml Chleb bezglutenowy 30 g Masło extra 82% 5 g Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy parzony w osłonce niejadalnej 30 g		Wielowarzywna z ziemniakami (bez glutenu) 400 ml Ryż z jabłkami. 300 g Sos jogurtowo-porczejkowy* 100 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Budyń o smaku waniliowym z/c 150 ml	Chleb bezglutenowy 100 g Masło extra 82% 14 g Pasta z twarogu z koperkiem 60 g Pomidor 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Mus- przecier owocowy jabłko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt
	STAR- Niskotłuszczowa	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 10 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 granulowana z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g Masło extra 82% 5 g Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy parzony w osłonce niejadalnej 30 g		Wielowarzywna z ziemniakami * () 400 ml Ryż z jabłkami. 300 g Sos jogurtowy naturalny 100 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Budyń o smaku waniliowym z/c 150 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Bułka pszenna długa krojona 60 g Masło extra 82% 10 g Pasta z twarogu z koperkiem 60 g Pomidor 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Mus- przecier owocowy jabłko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt
	STAR- Niskobiałkowa	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 14 g Filet królewski z indykiem produkt drobiowy z dodatkiem wieprzowiny średnio rozdrobniony parzony, wędzony 25 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna granulowana z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g Masło extra 82% 5 g Dżem 25 g 1 szt		Wielowarzywna z ziemniakami *(bez mleka) () 400 ml Ryż z jabłkami. 300 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Herbatniki 30 g	Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Bułka pszenna długa krojona 60 g Masło extra 82% 14 g Pasta z twarogu z koperkiem 30 g Pomidor 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Mus- przecier owocowy jabłko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt

Jadłospisy z 40. tygodnia, tj. od dnia 2025-10-06 do dnia 2025-10-12 KUCHNIA STARACHOWICE

2025-10-06 poniedziałek	STAR- Bezmleczna	Bułka pszenna długa krojona 60 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 60 g Salata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna granulowana z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g Tłuszcz do smarowania (70%) 5 g Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy parzony w osłonce niejadalnej 30 g		Wielowarzywna z ziemniakami *(bez mleka) () 400 ml Ryż na sypko 200 g Mięso drobiowe gotowane z udźca kurczaka 100 g Sos ziołowy* 50 ml Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 150 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Bułka pszenna długa krojona 25 g Tłuszcz do smarowania (70%) 5 g Jajko gotowane kl M 0,5 szt	Bułka pszenna długa krojona 60 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	Mus- przecier owocowy jabłko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt
	STAR- I Podstawowa	Makaron na mleku 300 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 30 g Masło extra 82% 14 g Ogórek kiszony 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Jabłko 150 g Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 60 g		Grochowa z ziemniakami (*) 400 ml Kasza gryczana 200 g Pieczeń rzymska wieprzowa 100 g Sos ziołowy* 50 ml Surówka z kalarepki, jabłka i marchewki z olejem () 100 g Brokuł gotowany* 100 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Serek ziarnisty 150g 1 szt	Pasta z makreli wędzonej z warzywami** 60 g Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 30 g Masło extra 82% 14 g Pomidor 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Sok przecierowy warzywno-owocowy 0,33 l 1 szt
	STAR- II Łatwo strawna	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 35 g Masło extra 82% 14 g Pomidor 100 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml Jabłko 150 g Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 60 g		Solferino * () 400 ml Kasza jęczmienna/sypko 200 g Pieczeń rzymska wieprzowa 100 g Sos ziołowy* 50 ml Brokuł gotowany* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Serek ziarnisty 150g 1 szt	Pasta z ryby gotowanej (morszczuk) z warzywami* 60 g Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 35 g Masło extra 82% 14 g Pomidor 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Sok przecierowy warzywno-owocowy 0,33 l 1 szt

Jadłospisy z 40. tygodnia, tj. od dnia 2025-10-06 do dnia 2025-10-12 KUCHNIA STARACHOWICE

2025-10-07 wtorek	STAR- V Bogatobiałkowa	Makaron na mleku 300 ml Chleb razowy żytnio-pszenny 70 g Bułka pszenna długa krojona 40 g Masło extra 82% 14 g Twaróg półtłusty 60 g Pomidor 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Chleb razowy żytnio-pszenny 25 g Masło extra 82% 5 g Ser żółty 30 g Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy parzony w osłonce niejadalnej 60 g		Solferino * () 400 ml Kasza jęczmienna/sypko 200 g Pieczeń rzymska wieprzowa 120 g Sos ziołowy* 50 ml Brokuł gotowany* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Serek ziarnisty 150g 1 szt	Pasta z ryby gotowanej (morszczuk) z warzywami* 60 g Bułka pszenna długa krojona 40 g Chleb razowy żytnio-pszenny 70 g Masło extra 82% 14 g Twarożek 60 g Pomidor 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Sok przecierowy warzywno-owocowy 0,33 l 1 szt
	STAR- VII Cukrzycowa	Chleb razowy żytnio-pszenny 80 g Miks tłuszczowy do smarowania 75% 10 g Ogórek kiszony 100 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Szynkowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 60 g	Chleb razowy żytnio-pszenny 25 g Miks tłuszczowy do smarowania 75% 5 g Szynka Konserwowa wieprzowa, produkt blokowy wytworzony z połączonych kawałków mięsa wieprzowego, parzony 30 g	Solferino * () 400 ml Kasza gryczana 100 g Pieczeń rzymska wieprzowa 100 g Sos ziołowy* 50 ml Surówka z kalarepek, jabłka i marchewki z olejem () 100 g Brokuł gotowany* 100 g Kompot owocowy* b/c 250 ml	Serek ziarnisty 150g 1 szt	Pasta z makreli wędzonej z warzywami** 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 80 g Miks tłuszczowy do smarowania 75% 10 g Pomidor 100 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml	Jabłko 150 g
	STAR- IX Płynna	Papka Śn - STAR () 600 ml		Papka Ob - STAR () 600 ml		Papka Kol - STAR () 600 ml	
	STAR- Paliatywna	Makaron na mleku 300 ml Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb mieszany pszenno-żytni 35 g Masło extra 82% 14 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy parzony w osłonce niejadalnej 60 g		Solferino * () 400 ml Kasza jęczmienna/sypko 200 g Pieczeń rzymska wieprzowa 100 g Sos ziołowy* 50 ml Brokuł gotowany* 150 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml		Pasta z ryby gotowanej (morszczuk) z warzywami* 60 g Kasza kukurydziana na mleku 300 ml Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb mieszany pszenno-żytni 35 g Masło extra 82% 14 g Pasta warzywna* 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	

Jadłospisy z 40. tygodnia, tj. od dnia 2025-10-06 do dnia 2025-10-12 KUCHNIA STARACHOWICE

2025-10-07 wtorek	STAR- Dziecięca	Bułka pszenna długa krojona 80 g Masło extra 82% 14 g Pomidor 100 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml Jabłko 150 g Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy parzony w osłonce niejadalnej 60 g		Solferino * () 400 ml Kasza jęczmienna/sypko 200 g Pieczeń rzymska wieprzowa 100 g Sos ziołowy* 50 ml Brokuł gotowany* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Serek ziarnisty 150g 1 szt	Pasta z ryby gotowanej (morszczuk) z warzywami* 60 g Bułka pszenna długa krojona 80 g Masło extra 82% 14 g Pomidor 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Sok przecierowy warzywno-owocowy 0,33 l 1 szt
	STAR- Dziecięca b/m	Bułka pszenna długa krojona 80 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Pomidor 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Jabłko 150 g Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy parzony w osłonce niejadalnej 60 g		Solferino (bez mleka)* () 400 ml Kasza jęczmienna/sypko 200 g Pieczeń rzymska wieprzowa 100 g Sos ziołowy* 50 ml Brokuł gotowany* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Mus- przecier owocowy jabłko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt	Pasta z ryby gotowanej (morszczuk) z warzywami* 60 g Bułka pszenna długa krojona 80 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Pomidor 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Sok przecierowy warzywno-owocowy 0,33 l 1 szt
	STAR- Bezglutenowa	Chleb bezglutenowy 100 g Masło extra 82% 14 g Pomidor 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Jabłko 150 g Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy parzony w osłonce niejadalnej 60 g		Solferino (bez glutenu)* () 400 ml Ryż na sypko 200 g Pieczeń rzymska wieprzowa (bez glutenu) 100 g Sos ziołowy* (bez glutenu) 50 ml Brokuł gotowany* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Serek ziarnisty 150g 1 szt	Pasta z ryby gotowanej (morszczuk) z warzywami* 60 g Chleb bezglutenowy 100 g Masło extra 82% 14 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Pomidor 100 g	Sok przecierowy warzywno-owocowy 0,33 l 1 szt
	STAR- Niskotłuszczowa	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 10 g Pomidor 100 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml Jabłko 150 g Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy parzony w osłonce niejadalnej 60 g		Solferino * () 400 ml Kasza jęczmienna/sypko 200 g Pieczeń rzymska wieprzowa 100 g Sos ziołowy* 50 ml Brokuł gotowany* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Serek ziarnisty 150g 1 szt	Pasta z ryby gotowanej (morszczuk) z warzywami* 60 g Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 10 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Pomidor 100 g	Sok przecierowy warzywno-owocowy 0,33 l 1 szt
	STAR- Niskobiałkowa	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 14 g Dżem 25 g 2 szt Pomidor 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Jabłko 150 g		Solferino (bez mleka)* () 400 ml Pyzy ziemniaczane* 250 g Sos ziołowy* 50 ml Brokuł gotowany* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Mus- przecier owocowy jabłko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 10 g Pasta warzywna* 60 g Pomidor 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Sok przecierowy warzywno-owocowy 0,33 l 1 szt

Jadłospisy z 40. tygodnia, tj. od dnia 2025-10-06 do dnia 2025-10-12 KUCHNIA STARACHOWICE

2025-10-07 wtorek	STAR- Bezmleczna	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Pomidor 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Jabłko 150 g Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy parzony w osłonce niejadalnej 60 g		Solferino (bez mleka)*() 400 ml Kasza jęczmienna/sypko 200 g Pieczeń rzymska wieprzowa 100 g Sos ziołowy* 50 ml Brokuł gotowany* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Mus- przecier owocowy jabłko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt	Pasta z ryby gotowanej (morszczuk) z warzywami* 60 g Bułka pszenna długa krojona 60 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Pomidor 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Sok przecierowy warzywno-owocowy 0,33 l 1 szt
	STAR- I Podstawowa	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g Masło extra 82% 14 g Twaróg półtłusty 60 g Sałata zielona 20 g Gruszka 150 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml Chleb razowy żytnio-pszenny 25 g Masło extra 82% 5 g Szynkowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 30 g		Grycikowa * 400 ml Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Mięso drobiowe pieczone z udźca kurczaka 100 g Sos brokułowy 50 ml Ogórek kiszony z cebulką z olejem 100 g Dynia duszona z olejem* 100 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Jogurt typu islandzkiego różne smaki Skyr 150g 1 szt	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g Masło extra 82% 14 g Szynkowa dębowa kieł.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 60 g Sałatka z pomidorów i koperku 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Mus owocowo-warzywny 100g-produkt pasteryzowany 1 szt
2025-10-08 środa	STAR- II Łatwo strawna	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 14 g Twaróg półtłusty 60 g Sałata zielona 20 g Banan 150 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml Chleb razowy żytnio-pszenny 25 g Masło extra 82% 5 g Szynkowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 30 g		Grycikowa * 400 ml Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Mięso drobiowe gotowane z udźca kurczaka 100 g Sos brokułowy 50 ml Dynia duszona z olejem* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Jogurt typu islandzkiego różne smaki Skyr 150g 1 szt	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 14 g Szynkowa dębowa kieł.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 60 g Sałatka z pomidorów i koperku 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Mus owocowo-warzywny 100g-produkt pasteryzowany 1 szt

Jadłospisy z 40. tygodnia, tj. od dnia 2025-10-06 do dnia 2025-10-12 KUCHNIA STARACHOWICE

2025-10-08 środa	STAR- V Bogatobiałkowa	Bułka pszenna długa krojona 40 g Chleb razowy żytnio-pszenny 70 g Masło extra 82% 14 g Twaróg półtłusty 60 g Sałata zielona 20 g Banan 150 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml Chleb razowy żytnio-pszenny 25 g Masło extra 82% 5 g Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 60 g		Grycikowa * 400 ml Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Mięso drobiowe gotowane z udźca kurczaka 100 g Sos brokułowy 50 ml Dynia duszona z olejem* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Jogurt typu islandzkiego naturalny Skyr 150g 1 szt	Bułka pszenna długa krojona 40 g Chleb razowy żytnio-pszenny 70 g Masło extra 82% 14 g Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 60 g Jajko gotowane kl M 1 szt Sałatka z pomidorów i koperku 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Mus owocowo-warzywny 100g-produkt pasteryzowany 1 szt
	STAR- VII Cukrzycowa	Chleb razowy żytnio-pszenny 80 g Miks tłuszczowy do smarowania 75% 10 g Twaróg półtłusty 60 g Rzodkiew biała 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml	Gruszka 150 g	Grycikowa * 400 ml Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 100 g Mięso drobiowe gotowane z udźca kurczaka 100 g Sos brokułowy 50 ml Ogórek kiszony z cebulką z olejem 100 g Dynia duszona z olejem* 100 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa b/c 250 ml	Jogurt typu islandzkiego naturalny Skyr 150g 1 szt	Chleb razowy żytnio-pszenny 80 g Miks tłuszczowy do smarowania 75% 10 g Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 60 g Sałatka z pomidorów i koperku 100 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 25 g Miks tłuszczowy do smarowania 75% 5 g Schab Maryny- wędzonka wieprzowa,wędzona,parzona z wodą dodaną. 30 g
	STAR- IX Płynna	Papka Śn - STAR () 600 ml		Papka Ob - STAR () 600 ml		Papka Kol - STAR () 600 ml	
	STAR- Paliatywna	Ryż 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 Mus z jabłek prażonych 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml		Grycikowa * 400 ml Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Mięso drobiowe gotowane z udźca kurczaka 100 g Sos brokułowy 50 ml Dynia duszona z olejem* 150 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml		Ryż na mleku 300 ml Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb mieszany pszenno-żytni 35 g Masło extra 82% 14 g Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 60 g Kisiel o smaku truskawkowym z/c 150 ml Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	

Jadłospisy z 40. tygodnia, tj. od dnia 2025-10-06 do dnia 2025-10-12 KUCHNIA STARACHOWICE

2025-10-08 środa	STAR- Dziecięca	Bułka pszenna długa krojona 80 g Masło extra 82% 14 g Twaróg półtłusty 60 g Banan 150 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml Chleb razowy żytnio-pszenny 25 g Masło extra 82% 5 g Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 30 g		Grycikowa * 400 ml Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Mięso drobiowe gotowane z udźca kurczaka 100 g Sos brokułowy 50 ml Dyńa duszona z olejem* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Jogurt typu islandzkiego różne smaki Skyr 150g 1 szt	Bułka pszenna długa krojona 80 g Masło extra 82% 14 g Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 60 g Sałatka z pomidorów i koperku 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Mus owocowo-warzywny 100g-produkt pasteryzowany 1 szt
	STAR- Dziecięca b/m	Bułka pszenna długa krojona 80 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Chleb razowy żytnio-pszenny 25 g Tłuszcz do smarowania (70%) 5 g Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 30 g		Grycikowa * 400 ml Ziemniaki z koperkiem gotowane () 200 g Mięso drobiowe gotowane z udźca kurczaka 100 g Sos brokułowy (bez mleka) 50 ml Dyńa duszona z olejem* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Banan 150 g	Bułka pszenna długa krojona 80 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 60 g Sałatka z pomidorów i koperku 100 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml	Deser sojowy o smaku waniliowym z wapniem i witaminami 125g 1 szt
	STAR- Bezglutenowa	Chleb bezglutenowy 100 g Masło extra 82% 14 g Twaróg półtłusty 60 g Banan 150 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym z/c 150 ml		Ryżowa* 400 ml Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Mięso drobiowe gotowane z udźca kurczaka 100 g Sos brokułowy (bez glutenu) 50 ml Dyńa duszona z olejem* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Jogurt typu islandzkiego różne smaki Skyr 150g 1 szt	Chleb bezglutenowy 100 g Masło extra 82% 14 g Szynka Konserwowa drobiowa z dodatkiem surowców wieprzowych z połączonych kawałków mięsa w osłonce niejadanej 60 g Sałatka z pomidorów i koperku 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Mus owocowo-warzywny 100g-produkt pasteryzowany 1 szt

Jadłospisy z 40. tygodnia, tj. od dnia 2025-10-06 do dnia 2025-10-12 KUCHNIA STARACHOWICE

2025-10-08 środa	STAR- Niskośluszcowa	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 10 g Twaróg półtłusty 60 g Banan 150 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym z/c 150 ml		Grysikowa * 400 ml Ziemniaki z koperkiem gotowane () 200 g Mięso drobiowe gotowane z udźca kurczaka 100 g Sos brokułowy 50 ml Dynia duszona z olejem* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Jogurt typu islandzkiego różne smaki Skyr 150g 1 szt	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 10 g Szynka Konserwowa drobiowa z dodatkiem surowców wieprzowych z połączonych kawałków mięsa w osłonce niejadalnej 60 g Sałatka z pomidorów i koperku 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Mus owocowo-warzywny 100g-produkt pasteryzowany 1 szt
	STAR- Niskobiłkowa	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 14 g Twaróg półtłusty 30 g Banan 150 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym z/c 150 ml		Grysikowa * 400 ml Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Mięso drobiowe gotowane z udźca kurczaka 50 g Dynia duszona z olejem* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Chrupki kukurydziane 20 g	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 14 g Szynka Konserwowa drobiowa z dodatkiem surowców wieprzowych z połączonych kawałków mięsa w osłonce niejadalnej 25 g Sałatka z pomidorów i koperku 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Deser sojowy o smaku waniliowym z wapniem i witaminami 125g 1 szt
	STAR- Bezmleczna	Bułka pszenna długa krojona 60 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy parzony w osłonce niejadalnej 60 g Sałata zielona 20 g Banan 150 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Chleb razowy żytnio-pszenny 25 g Tłuszcz do smarowania (70%) 5 g Szynkowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 30 g		Grysikowa * 400 ml Ziemniaki z koperkiem gotowane () 200 g Mięso drobiowe gotowane z udźca kurczaka 100 g Sos brokułowy (bez mleka) 50 ml Dynia duszona z olejem* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Jabłko 150 g	Bułka pszenna długa krojona 60 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Szynka Konserwowa drobiowa z dodatkiem surowców wieprzowych z połączonych kawałków mięsa w osłonce niejadalnej 60 g Sałatka z pomidorów i koperku 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Deser sojowy o smaku waniliowym z wapniem i witaminami 125g 1 szt

Jadłospisy z 40. tygodnia, tj. od dnia 2025-10-06 do dnia 2025-10-12 KUCHNIA STARACHOWICE

2025-10-09 czwartek	STAR- I Podstawowa	Jogurt naturalny 150g 1 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g Chleb razowy żytnio-pszen 30 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 Chleb razowy żytnio-pszen 25 g Masło extra 82% 5 g Twaróg półtłusty 30 g	Barszcz czerwony z ziemniakami (*) 400 ml Łazanki z kapustą i mięs wp z łopatki 350 g Banan 150 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Jabłko 150 g	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g Chleb razowy żytnio-pszen 30 g Masło extra 82% 14 g Pasztet z ciecierzycy * 60 g Ser mozzarella kulki 25 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Sok owocowo-warzywny 0,2L kubek 1 szt
	STAR- II Łatwo strawna	Jogurt naturalny 150g 1 szt Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszen 35 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 Chleb razowy żytnio-pszen 25 g Masło extra 82% 5 g Twaróg półtłusty 30 g	Barszcz czerwony z ziemniakami (*) 400 ml Makaron 200 g Sos mięsno-warzywny* (z mięsa wieprzowego) 150 g Brokuł gotowany* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Jabłko 150 g	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszen 35 g Masło extra 82% 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	Sok owocowo-warzywny 0,2L kubek 1 szt
	STAR- V Bogatobiałkowa	Jogurt naturalny 150g 1 szt Bułka pszenna długa krojona 40 g Chleb razowy żytnio-pszen 70 g Masło extra 82% 14 g Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 60 g Ser żółty 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Chleb razowy żytnio-pszen 25 g Masło extra 82% 5 g Twaróg półtłusty 60 g	Barszcz czerwony z ziemniakami (*) 400 ml Makaron 200 g Sos mięsno-warzywny* (z mięsa wieprzowego) 250 g Brokuł gotowany* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Koktajl bananowy 250 ml	Bułka pszenna długa krojona 40 g Chleb razowy żytnio-pszen 70 g Masło extra 82% 14 g Szynka Konserwowa wieprzowa, produkt blokowy wytworzony z połączonych kawałków mięsa wieprzowego, parzony 60 g Ser mozzarella kulki 60 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Sok owocowo-warzywny 0,2L kubek 1 szt

Jadłospisy z 40. tygodnia, tj. od dnia 2025-10-06 do dnia 2025-10-12 KUCHNIA STARACHOWICE

2025-10-09 czwartek	STAR- VII Cukrzycowa	Jogurt naturalny 150g 1 szt Chleb razowy żytnio-pszenny 80 g Miks tłuszczowy do smarowania 75% 10 g Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 25 g Miks tłuszczowy do smarowania 75% 5 g Twaróg półtłusty 30 g	Barszcz czerwony z ziemniakami (*) 400 ml Makaron pełnoziarnisty 100 g Sos mięsno-warzywny* (z mięsa wieprzowego) 150 g Brokuł gotowany* 100 g Surówka wielowarzywna z olejem b/c () 100 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa b/c 250 ml	Jabłko 150 g	Chleb razowy żytnio-pszenny 80 g Miks tłuszczowy do smarowania 75% 10 g Pasztet z ciecierzycy * 60 g Ser mozzarella kulki 25 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml	Sok warzywny 0,3l 1 szt
	STAR- IX Płynna	Papka Śn - STAR () 600 ml		Papka Ob - STAR () 600 ml		Papka Kol - STAR () 600 ml	
	STAR- Paliatywna	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb mieszany pszenno-żytni 35 g Masło extra 82% 14 g Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 60 g Budyń o smaku śmietankowym z/c 150 ml Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml		Barszcz czerwony z ziemniakami (*) 400 ml Makaron 200 g Sos mięsno-warzywny* (z mięsa wieprzowego) 150 g Brokuł gotowany* 150 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa 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 Szynka Konserwowa wieprzowa, produkt blokowy wytworzony z połączonych kawałków mięsa wieprzowego, parzony 60 g Pasta warzywna* 60 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	
	STAR- Dziecięca	Jogurt brzoskwiniowy 150g 1 szt Bułka pszenna długa krojona 80 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 Bułka pszenna długa krojona 25 g Masło extra 82% 5 g Twaróg półtłusty 30 g		Barszcz czerwony z ziemniakami (*) 400 ml Makaron 200 g Sos mięsno-warzywny* (z mięsa wieprzowego) 150 g Surówka wielowarzywna z olejem b/c () 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Jabłko 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 Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Sok owocowo-warzywny 0,2L kubek 1 szt

Jadłospisy z 40. tygodnia, tj. od dnia 2025-10-06 do dnia 2025-10-12 KUCHNIA STARACHOWICE

2025-10-09 czwartek	STAR- Dziecięca b/m	Bułka pszenna długa krojona 80 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 25 g Tłuszcz do smarowania (70%) 5 g Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 30 g		Barszcz czerwony z ziemniakami (bez mleka) (*) 400 ml Makaron 200 g Sos mięsno-warzywny* (z mięsa wieprzowego) 150 g Brokuł gotowany* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Jabłko 150 g	Bułka pszenna długa krojona 80 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Szynkowa dębowa kiel.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	Sok owocowo-warzywny 0,2L kubek 1 szt
	STAR- Bezglutenowa	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 Chleb bezglutenowy 25 g Masło extra 82% 5 g Twaróg półtłusty 30 g		Barszcz czerwony z ziemniakami (bez glutenu) (*) 400 ml Makaron bezglutenowy 200 g Sos mięsno-warzywny* (z mięsa wieprzowego) (bez glutenu) 150 g Brokuł gotowany* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Jabłko 150 g	Chleb bezglutenowy 100 g Masło extra 82% 14 g Szynka Konserwowa wieprzowa,produkt blokowy wytworzony z połączonych kawałków mięsa wieprzowego, parzony 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Sok owocowo-warzywny 0,2L kubek 1 szt
	STAR- Niskotłuszczowa	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 Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Chleb razowy żytnio-pszenny 25 g Masło extra 82% 5 g Twaróg półtłusty 30 g		Barszcz czerwony z ziemniakami (*) 400 ml Makaron 200 g Sos mięsno-warzywny* (z mięsa wieprzowego) 150 g Brokuł gotowany* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Jabłko 150 g	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 10 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	Sok owocowo-warzywny 0,2L kubek 1 szt

Jadłospisy z 40. tygodnia, tj. od dnia 2025-10-06 do dnia 2025-10-12 KUCHNIA STARACHOWICE

2025-10-09 czwartek	STAR- Niskobiałkowa	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 14 g Miód 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Chałka 80 g		Barszcz czerwony z ziemniakami (bez mleka) (*) 400 ml Makaron z warzywami* 300 g Brokuł gotowany* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Jabłko 150 g	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 14 g Pasta warzywna* 60 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Sok owocowo-warzywny 0,2L kubek 1 szt
	STAR- Bezmleczna	Bułka pszenna długa krojona 60 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 25 g Tłuszcz do smarowania (70%) 5 g Szynka z indykiem prasowana z dodatkiem surowców wieprzowych, z połączonych kawałków mięsa, parzona 30 g		Barszcz czerwony z ziemniakami (bez mleka) (*) 400 ml Makaron 200 g Sos mięsno-warzywny* (z mięsa wieprzowego) 150 g Brokuł gotowany* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Jabłko 150 g	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 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Sok owocowo-warzywny 0,2L kubek 1 szt
2025-10-10 piątek	STAR- I Podstawowa	Zacierka na mleku 300 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g Masło extra 82% 14 g Twaróg półtłusty 60 g Przysmak śliwkowy do smarowania 25g 1 szt Gruszka 150 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Chleb razowy żytnio-pszenny 25 g Masło extra 82% 5 g Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy parzony w osłonce niejadalnej 30 g		Kalafiorowa z ryżem * 400 ml Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Łosoś pieczony 80g 80 g Surówka żydowska z olejem () 100 g Warzywa po grecku* 100 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Jogurt naturalny 150g 1 szt	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g Masło extra 82% 14 g Pasta z jaj z koperkiem -dieta 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Przecier owocowy-jabłko 100g 1 g

Jadłospisy z 40. tygodnia, tj. od dnia 2025-10-06 do dnia 2025-10-12 KUCHNIA STARACHOWICE

2025-10-10 piątek	STAR- II Łatwo strawna	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 14 g Dżem 25 g 1 szt Twaróg półtłusty 60 g Banan 150 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml Chleb razowy żytnio-pszenny 25 g Masło extra 82% 5 g Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy parzony w osłonce niejadalnej 30 g		Ryżowa* 400 ml Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Łosoś pieczony 80g 80 g Warzywa po grecku* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Jogurt naturalny 150g 1 szt	Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Bułka pszenna długa krojona 60 g Masło extra 82% 14 g Pasta z jaj z koperkiem -dieta 60 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Przecier owocowy-jabłko 100g 1 g
	STAR- V Bogatobiałkowa	Zacierka na mleku 300 ml Chleb razowy żytnio-pszenny 70 g Bułka pszenna długa krojona 40 g Masło extra 82% 14 g Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy parzony w osłonce niejadalnej 60 g Twaróg półtłusty 60 g Banan 150 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Chleb razowy żytnio-pszenny 25 g Masło extra 82% 5 g Twaróg półtłusty 60 g		Ryżowa* 400 ml Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Ryba pieczona (Miruna) 100 g Warzywa po grecku* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Jogurt naturalny 150g 1 szt	Bułka pszenna długa krojona 40 g Chleb razowy żytnio-pszenny 70 g Masło extra 82% 14 g Pasta z jaj z koperkiem -dieta 60 g Pasta z jaj z koperkiem -dieta 60 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Przecier owocowy-jabłko 100g 1 g
	STAR- VII Cukrzycowa	Chleb razowy żytnio-pszenny 80 g Miks tłuszczowy do smarowania 75% 10 g Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy parzony w osłonce niejadalnej 30 g Twaróg półtłusty 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 25 g Miks tłuszczowy do smarowania 75% 5 g Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy parzony w osłonce niejadalnej 30 g	Ryżowa* 300 ml Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 100 g Łosoś pieczony 80g 80 g Surówka żydowska z olejem b/c () 100 g Warzywa po grecku* 100 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa b/c 250 ml	Jogurt naturalny 150g 1 szt	Chleb razowy żytnio-pszenny 80 g Miks tłuszczowy do smarowania 75% 10 g Pasta z jaj z koperkiem -dieta 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml	Gruszka 150 g
	STAR- IX Płynna	Papka Śn - STAR () 600 ml		Papka Ob - STAR () 600 ml		Papka Kol - STAR () 600 ml	

Jadłospisy z 40. tygodnia, tj. od dnia 2025-10-06 do dnia 2025-10-12 KUCHNIA STARACHOWICE

2025-10-10 piątek	STAR- Paliatywna	Zacierka 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 Dżem 60 g Jabłko pieczone 150 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Ryżowa* 400 ml Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Ryba pieczona (Miruna) 100 g Warzywa po grecku* 150 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa 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 jaj z koperkiem -dieta 60 g Bukiet warzyw gotowanych królewski* 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	
	STAR- Dziecięca	Bułka pszenna długa krojona 80 g Masło extra 82% 14 g Twaróg półtłusty 60 g Dżem 25 g 1 szt Banan 150 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml Chleb razowy żytnio-pszenny 25 g Masło extra 82% 5 g Szynekowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 30 g	Ryżowa* 400 ml Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Łosoś pieczony 80g 80 g Warzywa po grecku* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Jogurt brzoskwiowy 150g 1 szt	Bułka pszenna długa krojona 80 g Masło extra 82% 14 g Pasta z jaj z koperkiem -dieta 60 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Przecier owocowy-jabłko 100g 1 g
	STAR- Dziecięca b/m	Bułka pszenna długa krojona 80 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Dżem 25 g 1 szt Szynekowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 60 g Banan 150 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Chleb razowy żytnio-pszenny 25 g Tłuszcz do smarowania (70%) 5 g Szynekowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 30 g	Ryżowa (bez mleka)* 400 ml Ziemniaki z koperkiem gotowane () 200 g Łosoś pieczony 80g 80 g Warzywa po grecku* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Mus- przecier owocowy jabłko 100g (tubka) 1 szt	Bułka pszenna długa krojona 80 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Jajko gotowane kl M 1 szt Połędwica Sopotka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 60 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Deser sojowy o smaku waniliowym z wapniem i witaminami 125g 1 szt
	STAR- Bezglutenowa	Chleb bezglutenowy 100 g Masło extra 82% 14 g Twaróg półtłusty 60 g Dżem 25 g 1 szt Banan 150 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Chrupki kukurydziane 20 g	Ryżowa* 400 ml Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Łosoś pieczony 80g 80 g Warzywa po grecku* (bez glutenu) 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Jogurt naturalny 150g 1 szt	Chleb bezglutenowy 100 g Masło extra 82% 14 g Pasta z jaj z koperkiem -dieta 60 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Przecier owocowy-jabłko 100g 1 g

Jadłospisy z 40. tygodnia, tj. od dnia 2025-10-06 do dnia 2025-10-12 KUCHNIA STARACHOWICE

2025-10-10 piątek	STAR- Niskośluszcowa	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 10 g Twaróg półtłusty 60 g Dżem 25 g 1 szt Jabłko pieczone 150 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml Chrupki kukurydziane 20 g		Ryżowa* 400 ml Ziemniaki z koperkiem gotowane () 200 g Łosoś pieczony 80g 80 g Warzywa po grecku* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Kisiel o smaku truskawkowym z/c 150 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Bułka pszenna długa krojona 60 g Masło extra 82% 10 g Połędwica Sopotcka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 60 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Przecier owocowy-jabłko 100g 1 g
	STAR- Niskobiałkowa	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 14 g Dżem 25 g 1 szt Banan 150 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Chrupki kukurydziane 20 g		Ryżowa (bez mleka)* 400 ml Pyzy ziemniaczane* 250 g Warzywa po grecku* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Kisiel o smaku truskawkowym z/c 150 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Bułka pszenna długa krojona 60 g Masło extra 82% 14 g Pasta z jaj z koperkiem -dieta 60 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Deser sojowy o smaku waniliowym z wapniem i witaminami 125g 1 szt
	STAR- Bezmleczna	Bułka pszenna długa krojona 60 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Dżem 25 g 1 szt Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy parzony w osłonce niejadalnej 30 g Sałata zielona 20 g Banan 150 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Chleb razowy żytnio-pszenny 25 g Tłuszcz do smarowania (70%) 5 g Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy parzony w osłonce niejadalnej 30 g		Ryżowa (bez mleka)* 400 ml Ziemniaki z koperkiem gotowane () 200 g Łosoś pieczony 80g 80 g Warzywa po grecku* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Kisiel o smaku truskawkowym z/c 150 ml	Bułka pszenna długa krojona 60 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Jajko gotowane kl M 1 szt Połędwica Sopotcka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 60 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Deser sojowy o smaku waniliowym z wapniem i witaminami 125g 1 szt

Jadłospisy z 40. tygodnia, tj. od dnia 2025-10-06 do dnia 2025-10-12 KUCHNIA STARACHOWICE

2025-10-11 sobota	STAR- I Podstawowa	Kefir 1,5% tł 150g 1 Por 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 Rzodkiew biała 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym z/c 150 ml		Selerowa z ziemniakami * () 400 ml Kasza bulgur 200 g Potrawka drobiowa () 150 g Sałatka z buraczków i jabłka z olejem () 100 g Surówka wykwinna z olejem b/c 100 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Serek homo naturalny 150g 1 szt	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g Chleb razowy żytnio-pszenney 30 g Masło extra 82% 14 g Szynka zielonogórska-wieprzowa parzona z dodatkiem wody z połączonych kawałków mięsa 60 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Jabłko 150 g
	STAR- II Łatwo strawna	Kefir 1,5% tł 150g 1 Por 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 Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym z/c 150 ml		Selerowa z ziemniakami * () 400 ml Kasza jęczmienna/sypko 200 g Potrawka drobiowa () 150 g Sałatka z buraczków i jabłka z olejem () 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Serek homo naturalny 150g 1 szt	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenney 35 g Masło extra 82% 14 g Szynka zielonogórska-wieprzowa parzona z dodatkiem wody z połączonych kawałków mięsa 60 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Jabłko 150 g
	STAR- V Bogatobiałkowa	Kefir 1,5% tł 150g 1 Por Bułka pszenna długa krojona 40 g Chleb razowy żytnio-pszenney 70 g Masło extra 82% 14 g Szynka piastowska-wędzonka wieprzowa,wędzona,parzona z wodą dodaną. 60 g Twarożek 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym z/c 150 ml		Selerowa z ziemniakami * () 400 ml Kasza jęczmienna/sypko 200 g Potrawka drobiowa () 250 g Sałatka z buraczków i jabłka z olejem () 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Serek homo naturalny 150g 1 szt	Bułka pszenna długa krojona 40 g Chleb mieszany pszenno-żytni 70 g Masło extra 82% 14 g Szynka zielonogórska-wieprzowa parzona z dodatkiem wody z połączonych kawałków mięsa 60 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Jabłko 150 g

Jadłospisy z 40. tygodnia, tj. od dnia 2025-10-06 do dnia 2025-10-12 KUCHNIA STARACHOWICE

2025-10-11 sobota	STAR- VII Cukrzycowa	Chleb razowy żytnio-pszenny 80 g Miks tłuszczowy do smarowania 75% 10 g Szynka piastowska-wędzonka wieprzowa,wędzona,parzona z wodą dodaną. 60 g Sałata zielona 20 g Rzodkiew biała 80 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml	Sok wielowarzywny pasteryzowany 200 ml	Selerowa z ziemniakami * () 400 ml Kasza bulgur 100 g Potrawka drobiowa () 150 g Surówka wykwinna z olejem b/c 100 g Sałatka z buraczków i jabłka z olejem () 100 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa b/c 250 ml	Serek homo naturalny 150g 1 szt	Chleb razowy żytnio-pszenny 80 g Miks tłuszczowy do smarowania 75% 10 g Szynka zielonogórska-wieprzowa parzona z dodatkiem wody z połączonych kawałków mięsa 60 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g Miks tłuszczowy do smarowania 75% 5 g Schab Maryny- wędzonka wieprzowa,wędzona,parzona z wodą dodaną. 30 g
	STAR- IX Płynna	Papka Śn - STAR () 600 ml		Papka Ob - STAR () 600 ml		Papka Kol - STAR () 600 ml	
	STAR- Paliatywna	Płatki pszenne 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 Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym z/c 150 ml		Selerowa z ziemniakami * () 400 ml Kasza jęczmienna/sypko 200 g Potrawka drobiowa () 150 g Sałatka z buraczków i jabłka z olejem () 150 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa 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 Szynka zielonogórska-wieprzowa parzona z dodatkiem wody z połączonych kawałków mięsa 60 g Marchew oprószana z olejem 100 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	
	STAR- Dziecięca	Płatki kukurydziane na mleku 250 ml 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 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym z/c 150 ml		Selerowa z ziemniakami * () 400 ml Kasza jęczmienna/sypko 200 g Potrawka drobiowa () 150 g Sałatka z buraczków i jabłka z olejem () 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Serek homo owocowy 150g 1 szt	Bułka pszenna długa krojona 80 g Masło extra 82% 14 g Szynka zielonogórska-wieprzowa parzona z dodatkiem wody z połączonych kawałków mięsa 60 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Jabłko 150 g

Jadłospisy z 40. tygodnia, tj. od dnia 2025-10-06 do dnia 2025-10-12 KUCHNIA STARACHOWICE

2025-10-11 sobota

STAR- Dziecięca b/m	Bułka pszenna długa krojona 80 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym z/c 150 ml		Selerowa z ziemniakami (bez mleka)*() 400 ml Kasza jęczmienna/sypko 200 g Potrawka drobiowa () 150 g Sałatka z buraczków i jabłka z olejem () 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Sok przecierowy Kubuś 0,3L 1 szt	Bułka pszenna długa krojona 80 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Szynka zielonogórska-wieprzowa parzona z dodatkiem wody z połączonych kawałków mięsa 60 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Jabłko 150 g
STAR- Bezglutenowa	Kefir 1,5% tł 150g 1 Por 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 Wafle ryżowe 30 g		Selerowa z ziemniakami * () 400 ml Ryż na sypko 200 g Potrawka drobiowa () (bez glutenu) 150 g Sałatka z buraczków i jabłka z olejem () 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Serek homo naturalny 150g 1 szt	Chleb bezglutenowy 100 g Masło extra 82% 14 g Szynka z indykiem drobiowa z dodatkiem surowców wieprzowych z połączonych kawałków mięsa parzona 60 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Jabłko 150 g
STAR- Nisko tłuszczowa	Kefir 1,5% tł 150g 1 Por 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 Kisiel o smaku truskawkowym z/c 150 ml		Selerowa z ziemniakami * () 400 ml Kasza jęczmienna/sypko 200 g Potrawka drobiowa () 150 g Sałatka z buraczków i jabłka z olejem (). 150 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Serek homo naturalny 150g 1 szt	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 10 g Szynka zielonogórska-wieprzowa parzona z dodatkiem wody z połączonych kawałków mięsa 60 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Jabłko pieczone 150 g
STAR- Niskobiałkowa	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 14 g Szynka piastowska-wędzonka wieprzowa,wędzona,parzona z wodą dodaną. 25 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym z/c 150 ml		Selerowa z ziemniakami (bez mleka)*() 400 ml Kasza jęczmienna/sypko 200 g Gulasz warzywny * 200 g Sałatka z buraczków i jabłka z olejem () 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Jabłko pieczone 150 g	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 14 g Pasta warzywna* 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Jabłko 150 g

Jadłospisy z 40. tygodnia, tj. od dnia 2025-10-06 do dnia 2025-10-12 KUCHNIA STARACHOWICE

2025-10-11 sobota	STAR- Bezmieczna	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 60 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym z/c 150 ml		Selerowa z ziemniakami (bez mleka)*() 400 ml Kasza jęczmienna/sypko 200 g Potrawka drobiowa () 150 g Sałatka z buraczków i jabłka z olejem () 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Sok wielowarzywny pasteryzowany 0,33l 1 szt	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Szynka z indykiem drobiowa z dodatkiem surowców wieprzowych z połączonych kawałków mięsa parzona 60 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Jabłko 150 g
	STAR- I Podstawowa	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g Chleb razowy żytnio-pszenny 30 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 Chleb razowy żytnio-pszenny 25 g Jajko gotowane kl M 1 szt Masło extra 82% 5 g		Krem pomidorowy 400 ml Kotlet schabowy 100 g Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Kapusta zasmażana 100 g Bukiet warzyw gotowanych królewski* 100 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Sok pomidorowy 0,3l 1 szt	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g Masło extra 82% 14 g 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	Przecier owocowy jabłko-truskawka 100g 1 szt
	STAR- II Łatwo strawna	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 Chleb razowy żytnio-pszenny 25 g Masło extra 82% 5 g Jajko gotowane kl M 1 szt		Pomidorowa z makaronem * 400 ml Schab gotowany 100 g Sos własny () 50 ml Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Bukiet warzyw gotowanych królewski* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Sok pomidorowy 0,3l 1 szt	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 14 g 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	Przecier owocowy jabłko-truskawka 100g 1 szt

Jadłospisy z 40. tygodnia, tj. od dnia 2025-10-06 do dnia 2025-10-12 KUCHNIA STARACHOWICE

2025-10-12 niedziela

STAR- V Bogatobiałkowa	Bułka pszenna długa krojona 40 g Chleb razowy żytnio-pszenney 70 g Masło extra 82% 14 g Twaróg półtłusty 60 g Jogurt naturalny 150g 1 szt Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml Chleb razowy żytnio-pszenney 25 g Masło extra 82% 5 g Jajko gotowane kl M 1 szt		Pomidorowa z makaronem * 400 ml Schab gotowany 100 g Sos własny () 50 ml Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Bukiet warzyw gotowanych królewski* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenney 25 g Masło extra 82% 5 g Ser żółty 30 g	Bułka pszenna długa krojona 40 g Chleb razowy żytnio-pszenney 70 g Masło extra 82% 14 g Schab Maryny- wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona z wodą dodaną. 60 g Pasta z twarogu z natką pietruszki 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Przecier owocowy jabłko-truskawka 100g 1 szt
STAR- VII Cukrzycowa	Chleb razowy żytnio-pszenney 80 g Miks tłuszczowy do smarowania 75% 10 g Twaróg półtłusty 60 g Papryka świeża 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenney 25 g Miks tłuszczowy do smarowania 75% 5 g Jajko gotowane kl M 0,5 szt	Krem pomidorowy 400 ml Schab gotowany 100 g Sos własny () 50 ml Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 100 g Surówka z kapusty białej z olejem b/c () 100 g Bukiet warzyw gotowanych królewski* 100 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa b/c 250 ml	Sok pomidorowy 0,3l 1 szt	Chleb razowy żytnio-pszenney 80 g Miks tłuszczowy do smarowania 75% 10 g Schab Maryny- wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona z wodą dodaną. 60 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml	Jabłko 150 g
STAR- IX Płynna	Papka Śn - STAR () 600 ml		Papka Ob - STAR () 600 ml		Papka Kol - STAR () 600 ml	
STAR- Paliatywna	Kasza manna 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 Banan 150 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml		Pomidorowa z makaronem * 400 ml Schab gotowany 100 g Sos własny () 50 ml Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa 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 Schab Maryny- wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona z wodą dodaną. 60 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	

Jadłospisy z 40. tygodnia, tj. od dnia 2025-10-06 do dnia 2025-10-12 KUCHNIA STARACHOWICE

2025-10-12 niedziela	STAR- Dziecięca	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 Bułka pszenna długa krojona 25 g Masło extra 82% 5 g Jajko gotowane kl M 1 szt		Pomidorowa z makaronem * 400 ml Schab gotowany 100 g Sos własny () 50 ml Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Bukiet warzyw gotowanych królewski* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Sok jabłkowy 100 % 0,2l w kartoniku 1 szt	Bułka pszenna długa krojona 80 g Masło extra 82% 14 g Szynka rodzinna-wędzonka wieprzowa,wędzona,parzona z wodą dodaną. 60 g Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Przecier owocowy jabłko-truskawka 100g 1 szt
	STAR- Dziecięca b/m	Bułka pszenna długa krojona 80 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 Bułka pszenna długa krojona 25 g Tłuszcz do smarowania (70%) 5 g Jajko gotowane kl M 1 szt		Pomidorowa z makaronem (bez mleka)* 400 ml Schab gotowany 100 g Sos własny () 50 ml Ziemniaki z koperkiem gotowane () 200 g Bukiet warzyw gotowanych królewski* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Sok jabłkowy 100 % 0,2l w kartoniku 1 szt	Bułka pszenna długa krojona 60 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	Mus- przecier owocowy jabłko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt
	STAR- Bezglutenowa	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 Chleb bezglutenowy 25 g Masło extra 82% 5 g Jajko gotowane kl M 1 szt		Pomidorowa z makaronem (bez glutenu)* 400 ml Schab gotowany 100 g Sos własny (bez glutenu) 50 ml Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Bukiet warzyw gotowanych królewski* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Sok pomidorowy 0,3l 1 szt	Chleb bezglutenowy 100 g Masło extra 82% 14 g Szynkowa dębowa kieł.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	Przecier owocowy jabłko-truskawka 100g 1 szt
	STAR- Nisko tłuszczowa	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 Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml Chleb razowy żytnio-pszenny 25 g Masło extra 82% 5 g Jajko gotowane kl M 1 szt		Pomidorowa z makaronem * 400 ml Schab gotowany 100 g Sos własny () 50 ml Ziemniaki z koperkiem gotowane () 200 g Bukiet warzyw gotowanych królewski* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Sok pomidorowy 0,3l 1 szt	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 10 g 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	Przecier owocowy jabłko-truskawka 100g 1 szt

Jadłospisy z 40. tygodnia, tj. od dnia 2025-10-06 do dnia 2025-10-12 KUCHNIA STARACHOWICE

2025-10-12 niedziela	STAR- Niskobiałkowa	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 14 g Twaróg półtłusty 30 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 Miód 25 g		Pomidorowa z makaronem * 400 ml Ziemniaki z tłuszczem i koperkiem gotowane () 200 g Sos własny () 50 ml Bukiet warzyw gotowanych królewski* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Jabłko pieczone 150 g	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Masło extra 82% 14 g Schab Maryny- wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona z wodą dodaną. 25 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml	Przecier owocowy jabłko-truskawka 100g 1 szt
	STAR- Bezmleczna	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g Tłuszcz do smarowania (70%) 14 g Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml Chleb razowy żytnio-pszenny 25 g Tłuszcz do smarowania (70%) 5 g Jajko gotowane kl M 1 szt		Pomidorowa z makaronem (bez mleka)* 400 ml Schab gotowany 100 g Sos własny () 50 ml Ziemniaki z koperkiem gotowane () 200 g Bukiet warzyw gotowanych królewski* 200 g Herbata ekspresowa owocowa Cateringowa z/c 250 ml	Jabłko pieczone 150 g	Bułka pszenna długa krojona 60 g Chleb razowy żytnio-pszenny 35 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	Mus- przecier owocowy jabłko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt