26.10.2025r.	
Dieta podstawowa	
Śniadanie: Pasta z sera żółtego i ogórka konserwowego (II,IV), Jabłko, Masło (II), Pieczywo mieszane (I), Herbata z cytryną	
Pasta z sera żółtego i ogórka konserwowego	
Jaja kurze całe	30g
Ser, gouda, tłusty	40g
Ogórki, konserwowe	15g
Pietruszka, liście	2g
Majonez domowy z olejem rzepakowym	10g
-	
Jabłko	150g
Masło ekstra, 83% tłuszczu	5g
Pieczywo razowe	80g
Bułka	50g
Herbata	1g
Obiad: Rosół z makaronem (I,III), Kotlet po parysku (smażenie) (I,IV), Sałatka z buraków i fasoli czerwonej, Ziemniaki z koperkiem (II), Kompot	
Rosół z makaronem	
Kurczak, tuszka	15g
Marchew	20g
Pietruszka, korzeń	10g
Seler korzeniowy	5g
Pietruszka zielona	10g
Cebula	10g
Kapusta włoska	10g
Makaron	25g
Sól dodana [g]	1g
Kotlet po parysku	
Wieprzowina, schab bez kości	100g
Mąka pszenna, typ 500	10g
Jaja kurze całe	10g
Olej rzepakowy	15g
Sałatka z buraków i fasoli czerwonej	
Burak	100g
Fasolka flageolet, konserwowa	20g
Jabłko	20g
Olej rzepakowy	5g
Ziemniaki z koperkiem	
Ziemniaki	400g
Mleko spożywcze, 2% tłuszczu	20g
Koper ogrodowy	10g
Sól dodana [g]	1g
Kompot	
Mieszanka owocowa	15g
Kolacja: Pasta z twarogu i ryby (II,V), Ogórek zielony, Masło (II), Pieczywo razowe (I), Herbata z cytryną	
Pasta z twarogu i ryby	
Ser twarogowy	60g
Śledź w sosie pomidorowym	10g
Pietruszka, liście	2g

-	
Ogórek zielony	50g
Masło ekstra, 83% tłuszczu	5g
Pieczywo razowe	100g
Herbata	1g
II Kolacja: Kanapka z rzodkiewką (I)	
Kanapka z rzodkiewką	
Rzodkiewka	20g
Olej rzepakowy	5g
Pieczywo razowe	30g
Pietruszka zielona	5g
Dobowa suma wartości energetycznej (kcal) i wartości odżywczej	
Wartość energetyczna [kcal]	2045,16
Białko [g]	95,95
Tłuszcze [g]	68,04
Nasycone kwasy tłuszczowe [g]	18,25
Węglowodany ogółem [g]	283,99
Błonnik [g]	32,09
Glukoza [g]	6,23
Fruktoza [g]	11,80
Sacharoza [g]	16,45
Laktoza [g]	2,90
Sód [mg]	1901,73
Sól dodana [g]	2,00
Mieszanka przypraw w zmiennych proporcjach.	
Zawartość soli wynika również z obecności naturalnie występującego sodu.	
Monitoring potraw przeprowadza dietetyk na miejscu i dokumentuje w "Arkuszu oceny organoleptycznej posiłków", który znajduje się w Sekcji Żywienia SP ZOZ Myślenice.	
Pełny skład serwowanych potraw łącznie z występującymi alergenami znajduje się u Kierownika Sekcji Żywienia.	
Alergeny /legenda/: I. gluten, II. mleko i produkty pochodne, III. seler, IV. jaja, V. ryby, VI. gorczyca, VII. soja, VIII. sezam, IX. orzechy, X. łubin, XI. dwutlenek siarki i siarczany, XII. mięczaki, XIII. skorupiaki	