01.01.2026r.	
Dieta łatwostrawna	
Śniadanie: Kiełbaska (I,II,III,VI,VII), Ketchup, Pomidor, Masło (II), Pieczywo pszenne (I), Herbata z cytryną	
-	
Kiełbaska	65g
Ketchup	15g
Pomidor	50g
-	
Masło ekstra, 83% tłuszczu	10g
Chleb pszenny	30g
Bułka pszenna	50g
Herbata	1g
II Śniadanie: Biszkopty (II,IV,VI,VII)	
Biszkopty	
Biszkopty	20g
Obiad: Barszcz czerwony z ziemniakami (I,II,III), Zraz drobiowy (duszenie) (I,II,IV), Surówka z marchwi i jabłka (II), Makaron (I,II) , Kompot	
Barszcz czerwony z ziemniakami	
Kurczak, tuszka	15g
Marchew	20g
Pietruszka, korzeń	10g
Seler korzeniowy	5g
Pietruszka, liście	10g
Ziemniaki, średnio	200g
Mąka pszenna, typ 500	10g
Jogurt naturalny	20g
Burak	100g
Sól dodana [g]	1g
Zraz drobiowy	
Mięso z piersi kurczaka	100g
Bułki wrocławskie	10g
Jaja kurze całe	10g
Olej rzepakowy	15g
Śmietana, 18% tłuszczu	10g
Mąka pszenna, typ 500	5g
Surówka z marchwi i jabłka	
Marchew	130g
Jabłko	20g
Kefir, 2% tłuszczu	5g
Makaron	
Makaron czterojajeczny	80g
Margaryna mleczna	5g
Koper zielony	10g
Sól dodana [g]	1g
Kompot	
Mieszanka owocowa	15g
Podwieczorek: Kanapka z papryką (I)	
Kanapka z papryką	
Papryka	40g
Olej rzepakowy	5g
Chleb pszenny	30g

Pietruszka zielona	5g
Kolacja: Ser topiony (II), Jabłko, Dżem, Masło (II), Pieczywo pszenne (I), Herbata z cytryną	
Ser topiony	17,5g
Jabłko	150g
Dżem	30g
-	
Masło ekstra, 83% tłuszczu	10g
Chleb pszenny	80g
Herbata	1g
II Kolacja: Kanapka z twarogiem (I)	
Kanapka z twarogiem	
Ser twarogowy	40g
Chleb pszenny	30g
Pietruszka zielona	5g
Dobowa suma wartości energetycznej (kcal) i wartości odżywczej	
Wartość energetyczna [kcal]	2207,25
Białko [g]	85,96
Tłuszcze [g]	72,70
Nasycone kwasy tłuszczowe [g]	24,69
Węglowodany ogółem [g]	319,59
Błonnik [g]	26,71
Glukoza [g]	11,69
Fruktoza [g]	17,24
Sacharoza [g]	27,18
Laktoza [g]	3,08
Sód [mg]	1926,58
Sól dodana [g]	1,00

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