01.01.2026r.	
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	
Śniadanie: Kiełbaska (I,II,III,IV VI,VII), Ketchup, Pomidor, Masło (II), Pieczywo mieszane (I), Herbata z cytryną	
-	
Kiełbaska	65g
Ketchup	15g
Pomidor	50g
-	
Masło ekstra, 83% tłuszczu	10g
Pieczywo razowe	80g
Herbata	1g
II Śniadanie: Wafle ryżowe	
Wafle ryżowe	
Wafle ryżowe	30g
Obiad: Barszcz czerwony z ziemniakami (I,III), Pulpet drobiowy (gotowanie) (II), Fasolka szparagowa gotowana, Surówka z marchwi i jabłka (II), Makaron (I,II), Kompot	
Barszcz czerwony z ziemniakami	
Kurczak, tuszka	15g
Marchew	10g
Pietruszka, korzeń	10g
Seler korzeniowy	5g
Pietruszka, liście	10g
Ziemniaki, średnio	200g
Mąka pszenna, typ 500	10g
Burak	80g
Sól dodana [g]	1g
Pulpet drobiowy	
Mięso drobiowe z kurczaka	130g
Bułki wrocławskie	10g
Jaja kurze całe	10g
Olej rzepakowy	10g
Fasolka szparagowa gotowana	
Fasolka szparagowa, mrożona	100g
Surówka z marchwi i jabłka	
Marchew	100g
Jabłko	40g
Kefir	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
Pieczywo razowe	30g
Pietruszka zielona	5g
Kolacja: Ser żółty (II), Ogórek zielony, Masło (II), Pieczywo razowe (I), Herbata z cytryną	

Ser żółty	40g
-	
Ogórek zielony	50g
Masło ekstra, 83% tłuszczu	10g
Pieczywo razowe	80g
Herbata	1g
II Kolacja: Kanapka z twarogiem (I,II)	
Kanapka z twarogiem	
Ser twarogowy	40g
Pieczywo razowe	30g
Pietruszka zielona	5g
Dobowa suma wartości energetycznej (kcal) i wartości odżywczej	
Wartość energetyczna [kcal]	2107,05
Białko [g]	96,50
Tłuszcze [g]	64,75
Nasycone kwasy tłuszczowe [g]	23,57
Węglowodany ogółem [g]	290,53
Błonnik [g]	33,99
Glukoza [g]	5,92
Fruktoza [g]	7,43
Sacharoza [g]	13,88
Laktoza [g]	1,60
Sód [mg]	1940,10
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	