11.02.2026r.	
Dieta podstawowa	
Śniadanie: Kasza manna na mleku (I,II), Kiełbasa kminkowa (I,VII), Chrzan z kefirem (II), Masło (II), Pieczywo mieszane (I), Herbata z cytryną	
Kasza manna na mleku	
Mleko spożywcze, 2% tłuszczu	200g
Kasza manna	25g
-	
Kiełbasa kminkowa	40g
Chrzan z kefirem	
Chrzan	20g
Jabłko	10g
Kefir	5g
-	
Masło ekstra, 83% tłuszczu	10g
Pieczywo razowe	50g
Bułka pszenna	50g
Herbata	1g
Obiad: Krupnik (I,II,III), Wątróbka wieprzowa saute (I), Kapusta biała zasmażana (I), Ziemniaki z koperkiem (II), Kompot	
Krupnik	
Kurczak, tuszka	15g
Marchew	30g
Pietruszka, korzeń	25g
Seler korzeniowy	10g
Pietruszka, liście	10g
Mąka pszenna, typ 500	10g
Jogurt naturalny	10g
Kasza jęczmienna, perłowa	30g
Sól dodana [g]	1g
Wątróbka wieprzowa saute	
Wątroba wieprzowa	100g
Mąka pszenna, typ 500	10g
Cebula	20g
Olej rzepakowy	15g
Sól dodana [g]	1g
Kapusta biała zasmażana	
Kapusta biała	130g
Mąka pszenna, typ 500	10g
Koncentrat pomidorowy, 30%	5g
Słonina	10g
Ziemniaki	
Ziemniaki	400g
Mleko spożywcze, 2% tłuszczu	20g
Koper świeży	10g
Kompot	
Mieszanka owocowa	15g
Kolacja: Ser topiony (II), Pomidor, Powidło, Masło (II), Pieczywo razowe (I), Herbata z cytryną	
-	
Ser topiony	17,5g

Pomidor	50g
Powidło	15g
-	
Masło ekstra, 83% tłuszczu	10g
Pieczywo razowe	100g
Herbata	1g
II Kolacja: Kanapka z papryką (I)	
Papryka	40g
Olej rzepakowy	5g
Pieczywo razowe	50g
Pietruszka zielona	5g
Dobowa suma wartości energetycznej (kcal) i wartości odżywczej	
Wartość energetyczna [kcal]	2133,27
Białko [g]	81,57
Tłuszcze [g]	67,97
Nasycone kwasy tłuszczowe [g]	24,25
Węglowodany ogółem [g]	313,69
Błonnik [g]	32,41
Glukoza [g]	8,57
Fruktoza [g]	8,37
Sacharoza [g]	20,56
Laktoza [g]	11,16
Sód [mg]	1685,15
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