01.03.2026r.	
Dieta łatwostrawna	
Śniadanie: Pasztet z drobiu (I,II,III,IV,VI,VII), Pomidor, Jabłko, Masło (II), Pieczywo pszenne (I), Herbata z cytryną	
-	
Pasztet z drobiu	40g
-	
Pomidor	50g
Jabłko	150g
-	
Masło ekstra, 83% tłuszczu	10g
Chleb pszenny	50g
Bułka pszenna	50g
Herbata	1g
Obiad: Zupa makaronowa (I,II,III), Zraz drobiowy (zapiekanie) (I,II,IV), Surówka z marchwi i jabłka (II), Ziemniaki z koperkiem (II), Kompot	
Zupa makaronowa	
Kurczak, tuszka	15g
Marchew	20g
Pietruszka, korzeń	10g
Seler korzeniowy	5g
Pietruszka, liście	10g
Śmietana, 18% tłuszczu	20g
Mąka pszenna, typ 500	10g
Makaron bezjajeczny	30g
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
Ziemniaki z koperkiem	
Ziemniaki	400g
Mleko spożywcze, 2% tłuszczu	20g
Koper świeży	10g
Sól dodana [g]	1g
Kompot	
Mieszanka owocowa	15g
Kolacja: Twaróg z pietruszką zieloną (I,II), Jabłko, Masło (II), Pieczywo pszenne (I), Herbata z cytryną	
Twaróg z pietruszką zieloną	
Ser twarogowy	60g
Pietruszka, liści	2g
-	
Jabłko	150g
-	
Masło ekstra, 83% tłuszczu	10g

Chleb pszenny	100g
Herbata	1g
II Kolacja: Kanapka z serkiem topionym (I,II)	
Kanapka z serkiem topionym	
Ser topiony	17,5g
Chleb pszenny	50g
Pietruszka zielona	5g
Dobowa suma wartości energetycznej (kcal) i wartości odżywczej	
Wartość energetyczna [kcal]	2044,88
Białko [g]	83,17
Tłuszcze [g]	59,48
Nasycone kwasy tłuszczowe [g]	21,25
Węglowodany ogółem [g]	315,96
Błonnik [g]	28,21
Glukoza [g]	8,60
Fruktoza [g]	15,13
Sacharoza [g]	13,13
Laktoza [g]	4,42
Sód [mg]	1834,38
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	