07.03.2026r.	
Dieta podstawowa	
Śniadanie: Kukurydzianka na mleku (II), Kiełbaska (I,VII), Musztarda (VI), Surówka z białej rzodkwi i marchwi (II), Masło (II), Pieczywo mieszane (I), Herbata z cytryną	
Kukurydzianka na mleku	
Mleko spożywcze, 2% tłuszczu	200g
Kaszka kukurydziana	25g
-	
Kiełbaska	65g
Musztarda	15g
Surówka z białej rzodkwi i marchwi	
Rzodkiewka	50g
Marchew	50g
Kefir, 2% tłuszczu	10g
-	
Masło ekstra, 83% tłuszczu	5g
Pieczywo razowe	50g
Bułka pszenna	50g
Herbata	1g
Obiad: Zupa pomidorowa z kaszą jęczmienną (I,II,III), Klops mięsny (zapiekanie) (I,II,IV), Buraki zasmażane (I,II), Ziemniaki z koperkiem (II), Kompot	
Zupa pomidorowa z kaszą jęczmienną	
Kurczak, tuszka	15g
Marchew	20g
Pietruszka, korzeń	10g
Seler korzeniowy	5g
Pietruszka, liście	10g
Śmietana, 18% tłuszczu	20g
Mąka pszenna, typ 500	10g
Koncentrat pomidorowy, 30%	20g
Kasza jęczmienna, perłowa	25g
Klops mięsny	
Mięso wieprzowe-gulaszowe	50g
Mięso drobiowe-gulaszowe	50g
Bułki wrocławskie	10g
Jaja kurze całe	10g
Margaryna mleczna	5g
Buraki zasmażane	
Burak	150g
Mąka pszenna, typ 500	10g
Śmietana, 18% tłuszczu	5g
Margaryna mleczna	10g
Ziemniaki z koperkiem	
Ziemniaki, średnio	400g
Mleko spożywcze, 2% tłuszczu	20g
Koper świeży	10g
Kompot	
Mieszanka owocowa	15g
Kolacja: Twaróg z koperkiem (II), Papryka, Masło (II), Pieczywo razowe (I), Herbata z cytryną	
Twaróg z koperkiem	
Ser twarogowy	60g

Koper ogrodowy	2g
-	
Papryka	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]	2109,16
Białko [g]	93,63
Tłuszcze [g]	58,42
Nasycone kwasy tłuszczowe [g]	23,69
Węglowodany ogółem [g]	313,91
Błonnik [g]	34,46
Glukoza [g]	4,97
Fruktoza [g]	4,65
Sacharoza [g]	17,64
Laktoza [g]	13,60
Sód [mg]	1898,93
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	