23.03.2026r.	
Dieta łatwostrawna	
Śniadanie: Owsianka na mleku (I,II), Twaróg z koperkiem (II), Sałata zielona, Pomidor, Masło (II), Pieczywo pszenne (I), Herbata z cytryną	
Owsianka na mleku	
Mleko spożywcze, 2% tłuszczu	200g
Płatki owsiane	20g
Twaróg z koperkiem	
Ser twarogowy	60g
Koper ogrodowy	2g
-	
Sałata zielona	15g
Pomidor	50g
-	
Masło ekstra, 83% tłuszczu	10g
Chleb pszenny	50g
Bułka pszenna	50g
Herbata	1g
II Śniadanie: Herbatniki (I,II,VI,VII)	
Herbatniki	
Herbatniki	25g
Obiad: Zupa pomidorowa z ryżem (I,II,III), Suflet mięsny (zapiekanie) (I,IV), Surówka z selera i jabłka (I,II), Ziemniaki z koperkiem (II) , Kompot	
Zupa pomidorowa z ryżem	
Kurczak, tuszka	15g
Marchew	20g
Pietruszka, korzeń	10g
Seler korzeniowy	5g
Pietruszka, liście	10g
Jogurt naturalny	20g
Mąka pszenna, typ 500	10g
Koncentrat pomidorowy, 30%	20g
Ryż biały	25g
Sól dodana [g]	1g
Suflet mięsny	
Wieprzowina-gulaszowe łopatka	50g
Mięso drobiowe-gulaszowe	50g
Jaja kurze całe	10g
Marchew	20g
Olej rzepakowy	10g
Mąka pszenna, typ 500	5g
Surówka z selera i jabłka	
Seler korzeniowy	80g
Jabłko	50g
Kefir, 2% tłuszczu	10g
Ziemniaki z koperkiem	
Ziemniaki	400g
Mleko spożywcze, 2% tłuszczu	20g
Koper świeży	10g
Sól dodana [g]	1g
Kompot	
Mieszanka owocowa	15g

Podwieczorek: Chałka z mlekiem (I,II)	
Chałka z mlekiem	
Chałka	70g
Mleko spożywcze, 2% tłuszczu	200g
Kolacja: Kiełbasa kminkowa (I,VII), Pomidor, Masło (II), Pieczywo pszenne (I), Herbata z cytryną	
Kiełbasa kminkowa	40g
Pomidor	50g
-	
Masło ekstra, 83% tłuszczu	10g
Chleb pszenny	100g
Herbata	1g
II Kolacja: Kanapka z dżemem (I)	
Kanapka z dżemem	
Dżem	15g
Masło ekstra, 83% tłuszczu	5g
Chleb pszenny	30g
Dobowa suma wartości energetycznej (kcal) i wartości odżywczej	
Wartość energetyczna [kcal]	2386,91
Białko [g]	104,87
Tłuszcze [g]	62,27
Nasycone kwasy tłuszczowe [g]	25,45
Węglowodany ogółem [g]	364,87
Błonnik [g]	26,07
Glukoza [g]	6,70
Fruktoza [g]	8,52
Sacharoza [g]	25,47
Laktoza [g]	22,80
Sód [mg]	1995,61
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	