02.04.2026r.	
Dieta łatwostrawna dla dzieci i młodzieży	
Śniadanie: Owsianka na mleku (I,II), Kiełbasa kminkowa (I,II,VI,VII), Pomidor, Mandarynka, Masło (II), Pieczywo pszenne (I), Herbata z cytryną	
Owsianka na mleku	
Mleko spożywcze, 2% tłuszczu	200g
Płatki owsiane	20g
-	
Kiełbasa kminkowa	40g
Pomidor	50g
Mandarynka	60g
-	
Masło ekstra, 83% tłuszczu	10g
Chleb pszenny	30g
Bułka pszenna	50g
Herbata	1g
II Śniadanie: Sok „Kubuś”	
Sok „Kubuś”	
Sok "Kubuś"	150g
Obiad: Zupa ziemniaczana (I,II,III), Gulasz drobiowy z jarzynami (duszenie) (I,II,III), Surówka z selera i jabłka (II), Ziemniaki z koperkiem (II), Kompot	
Zupa ziemniaczana	
Kurczak, tuszka	15g
Marchew	20g
Pietruszka, korzeń	10g
Seler korzeniowy	5g
Pietruszka, liście	10g
Ziemniaki, średnio	200g
Mąka pszenna, typ 500	10g
Śmietana, 18% tłuszczu	20g
Sól dodana [g]	1g
Gulasz drobiowy	
Mięso drobiowe-gulaszowe	100g
Marchew	30g
Pietruszka, korzeń	10g
Seler korzeniowy	10g
Śmietana, 18% tłuszczu	10g
Margaryna mleczna	5g
Mąka pszenna, typ 500	5g
Pietruszka, liście	5g
Olej rzepakowy	15g
Surówka z selera i jabłka	
Seler korzeniowy	80g
Jabłko	50g
Kefir, 2% tłuszczu	10g
Kasza jęczmienna	
Kasza jęczmienna, perłowa	80g
Olej rzepakowy	5g
Koper świeży	10g
Sól dodana [g]	1g
Kompot	
Mieszanka owocowa	15g

Kolacja: Pasta z twarogu i wędliny (II,II,VI,VII), Pomidor, Masło (II), Pieczywo razowe (I), Herbata z cytryną	
Pasta z twarogu i wędliny	
Ser twarogowy	40g
Wędlina	20g
Pietruszka, liście	2g
-	
Pomidor	50g
-	
Masło ekstra, 83% tłuszczu	10g
Pieczywo pszenne	100g
Herbata	1g
II Kolacja: Kanapka z pasztetem z drobiu (I,VI,VII)	
Kanapka z pasztetem z drobiu	
Pasztet z drobiu	30g
Pieczywo pszenne	30g
Pietruszka zielona	5g
Dobowa suma wartości energetycznej (kcal) i wartości odżywczej	
Wartość energetyczna [kcal]	2 169,73
Białko [g]	88,84
Tłuszcze [g]	72,86
Nasycone kwasy tłuszczowe [g]	23,71
Węglowodany ogółem [g]	305,08
Błonnik [g]	30,63
Glukoza [g]	7,68
Fruktoza [g]	11,28
Sacharoza [g]	20,52
Laktoza [g]	12,28
Sód [mg]	1 884,10
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	