05.04.2026r.	
Dieta łatwostrawna	
Śniadanie: Jajko gotowane (IV), Pomidor, Powidło, Masło (II), Pieczywo pszenne (I), Herbata z cytryną	
Jaja kurze całe	50g
Pomidor	50g
Powidło	15g
-	
Masło ekstra, 83% tłuszczu	10g
Chleb pszenny	80g
Bułka pszenna	50g
Herbata	1g
Obiad: Zupa koperkowa z lanym ciastem (I,II,III,IV), Schab duszony z jarzynami (I,II,III), Ćwikła z jabłkiem, Ziemniaki z koperkiem (II), Kompot	
Zupa koperkowa z lanym ciastem	
Kurczak, tuszka	15g
Marchew	20g
Pietruszka, korzeń	10g
Seler korzeniowy	5g
Śmietana, 18% tłuszczu	20g
Mąka pszenna, typ 500	30g
Koper ogrodowy	15g
Mleko spożywcze, 2% tłuszczu	20g
Jajo kurze całe	10g
Sól dodana [g]	1g
Schab duszony z jarzynami	
Wieprzowina, schab surowy bez kości	100g
Marchew	20g
Pietruszka, korzeń	10g
Seler korzeniowy	5g
Mąka pszenna, typ 500	5g
Śmietana, 18% tłuszczu	10g
Ćwikła z jabłkiem	
Burak	130g
Jabłko	20g
Ziemniaki z koperkiem	
Ziemniaki	400g
Mleko spożywcze, 2% tłuszczu	20g
Koper świeży	10g
Sól dodana [g]	1g
Kompot	
Mieszanka owocowa	15g
Kolacja: Sałatka jarzynowa dietetyczna (III), Szynka wiejska (I,VII), Masło (II), Pieczywo pszenne (I), Herbata z cytryną	
-	
Szynka wiejska	40g
Sałatka jarzynowa dietetyczna	
Ziemniaki, średnio	100g
Marchew	100g
Pietruszka, korzeń	40g
Seler	30g
Jabłko	20g

Olej rzepakowy	10g
Pietruszka, liście	2g
-	
Masło ekstra, 83% tłuszczu	10g
Chleb pszenny	100g
Herbata	1g
II Kolacja: Kanapka z twarogiem (I,II)	
Kanapka z twarogiem	
Ser twarogowy	30g
Masło ekstra, 83% tłuszczu	5g
Chleb pszenny	30g
Pietruszka zielona	5g
Dobowa suma wartości energetycznej (kcal) i wartości odżywczej	
Wartość energetyczna [kcal]	2058,63
Białko [g]	90,90
Tłuszcze [g]	54,93
Nasycone kwasy tłuszczowe [g]	23,95
Węglowodany ogółem [g]	315,23
Błonnik [g]	30,37
Glukoza [g]	7,34
Fruktoza [g]	8,54
Sacharoza [g]	22,01
Laktoza [g]	4,04
Sód [mg]	1861,75
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	