06.04.2026r.	
Dieta podstawowa	
Śniadanie: Pasta z twarogu i wędliny (I,II,VII), Surówka z rzodkiewki czerwonej (II), Marmolada, Masło (II), Pieczywo mieszane (I), Herbata z cytryną	
Pasta z twarogu i wędliny	
Ser twarogowy	40g
Wędlina chuda	20g
Pietruszka, liście	2g
Surówka z rzodkiewki czerwonej	
Rzodkiewka	60g
Kefir, 2% tłuszczu	5g
Marmolada	30g
-	
Masło ekstra, 83% tłuszczu	10g
Pieczywo razowe	50g
Bułka pszenna	50g
Herbata	1g
Obiad: Zupa pomidorowa z makaronem (I,II,III), Kotlet z piersi kurczaka (smażenie) (I,II,IV), Sałatka z pora i kapusty pekińskiej (IV), Ziemniaki z koperkiem (II), Kompot	
Zupa pomidorowa z makaronem	
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
Makaron bezjajeczny	25g
Sól dodana [g]	1g
Kotlet z piersi kurczaka	
Mięso z piersi kurczaka, bez skóry	100g
Bułka tarta	20g
Jaja kurze całe	10g
Olej rzepakowy	15g
Mąka pszenna, typ 500	10g
Sałatka z pora i kapusty pekińskiej	
Por	70g
Kapusta pekińska	50g
Jabłko	30g
Ogórek	20g
Olej rzepakowy	15g
Ziemniaki z koperkiem	
Ziemniaki	400g
Mleko spożywcze, 2% tłuszczu	20g
Koper świeży	10g
Kompot	
Mieszanka owocowa	15g
Kolacja: Kiełbasa kminkowa (I,II,VII), Pomidor, Masło (II), Pieczywo razowe (I), Herbata z cytryną	
-	
Kiełbasa kminkowa	40g
Pomidor	50g

-	
Masło ekstra, 83% tłuszczu	10g
Pieczywo razowe	100g
Herbata	1g
II Kolacja: Kanapka z serkiem topionym (I)	
Kanapka z serkiem topionym	
Ser topiony	17,5g
Pieczywo razowe	30g
Pietruszka zielona	5g
Dobowa suma wartości energetycznej (kcal) i wartości odżywczej	
Wartość energetyczna [kcal]	2 022,33
Białko [g]	86,92
Tłuszcze [g]	67,99
Nasycone kwasy tłuszczowe [g]	21,29
Węglowodany ogółem [g]	279,23
Błonnik [g]	30,19
Glukoza [g]	8,55
Fruktoza [g]	9,36
Sacharoza [g]	9,88
Laktoza [g]	4,50
Sód [mg]	1 948,58
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	