07.04.2026r.	
Dieta łatwostrawna dla dzieci i młodzieży	
Śniadanie: Kukurydzianka na mleku (I,II), Pasta jajeczna z twarogiem (II,IV), Pomidor, Gruszka, Masło (II), Pieczywo pszenne (I), Herbata z cytryną	
Kukurydzianka na mleku	
Mleko spożywcze, 2% tłuszczu	200g
Kaszka kukurydziana	25g
Pasta jajeczna z twarogiem	
Jaja kurze całe	75g
Ser twarogowy	15g
Szczypiorek	2g
-	
Pomidor	50g
Gruszka	150g
-	
Masło ekstra, 83% tłuszczu	10g
Chleb pszenny	50g
Bułka pszenna	50g
Herbata	1g
II Śniadanie: Herbatniki (I,II,IV,VI,VII)	
Herbatniki	
Herbatniki	25g
Obiad: Żurek z ziemniakami (I,II,III), Makaron z mięsem (duszenie) (I,II,IV), Sos koperkowy (I,II), Fasolka szparagowa gotowana, Kompot	
Żurek z ziemniakami	
Kurczak, tuszka	15g
Marchew	20g
Pietruszka, korzeń	10g
Seler korzeniowy	5g
Pietruszka zielona	10g
Mąka pszenna, typ 500	15g
Mąka żytnia, typ 720	15g
Ziemniaki	200g
Sól dodana [g]	1g
Makaron z mięsem	
Mięso z piersi kurczaka-gulaszowe	80g
Makaron czterojajeczny	100g
Margaryna mleczna	10g
Marchew	10g
Pietruszka, korzeń	5g
Pietruszka, liście	2g
Sos koperkowy	
Koper ogrodowy	10g
Kefir, 2% tłuszczu	10g
Mąka pszenna, typ 500	5g
Fasolka szparagowa gotowana	
Fasolka szparagowa, mrożona	100g
Kompot	
Mieszanka owocowa	15g
Kolacja: Pasta z ryby gotowanej i pietruszki zielonej (V), Jabłko, Masło (II), Pieczywo pszenne (I), Herbata z cytryną	
Pasta z ryby gotowanej i pietruszki zielonej	

Morszczuk, świeży	80g
Olej rzepakowy	5g
Pietruszka zielona	2g
-	
Jabłko	150g
Masło ekstra, 83% tłuszczu	10g
Chleb pszenny	100g
Herbata	1g
II Kolacja: Kanapka z pomidorem (I)	
Kanapka z pomidorem	
Pomidor	40g
Olej rzepakowy	5g
Chleb pszenny	30g
Pietruszka zielona	5g
Dobowa suma wartości energetycznej (kcal) i wartości odżywczej	
Wartość energetyczna [kcal]	2375,86
Białko [g]	103,00
Tłuszcze [g]	58,91
Nasycone kwasy tłuszczowe [g]	21,64
Węglowodany ogółem [g]	377,11
Błonnik [g]	27,21
Glukoza [g]	8,10
Fruktoza [g]	18,12
Sacharoza [g]	19,09
Laktoza [g]	10,40
Sód [mg]	1533,37
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	