25.04.2026r.	
Dieta łatwostrawna	
Śniadanie: Ryż na mleku (II), Pasta z twarogu i koncentratu pomidorowego (II), Pomidor, Mandarynka, Masło (II), Pieczywo pszenne (I), Herbata z cytryną	
Ryż na mleku	
Mleko spożywcze, 2% tłuszczu	200g
Ryż biały	25g
Pasta z twarogu i koncentratu pomidorowego	
Ser twarogowy	60g
Koncentrat pomidorowy	5g
Pietruszka zielona	2g
-	
Pomidor	50g
Mandarynka	60g
Masło ekstra, 83% tłuszczu	5g
Chleb pszenny	50g
Bułka pszenna zwykła	50g
Herbata	1g
Obiad: Zupa kalafiorowa z makaronem (I,II,III), Hashe mięsne (gotowanie) (I), Ćwikła z jabłkiem, Ziemniaki z koperkiem (II), Kompot	
Zupa kalafiorowa z makaronem	
Kurczak, tuszka	15g
Marchew	20g
Pietruszka, korzeń	10g
Seler korzeniowy	5g
Pietruszka zielona	10g
Śmietana, 18% tłuszczu	20g
Mąka pszenna	10g
Kalafior	30g
Makaron	25g
Sól dodana [g]	1g
Hashe mięsne	
Mięso wieprzowe-gulaszowe	50g
Mięso drobiowe-gulaszowe	50g
Marchew	20g
Pietruszka, korzeń	10g
Olej rzepakowy	20g
Ćwikła z jabłkiem	
Burak	130g
Jabłko	20g
Ziemniaki	
Ziemniaki	400g
Mleko spożywcze, 2% tłuszczu	20g
Koper świeży	10g
Sól dodana [g]	1g
Kompot	
Mieszanka owocowa	15g
Kolacja: Pasztet z drobiu (I,II,III,VI,VII), Jabłko, Masło (II), Pieczywo pszenne (I), Herbata z cytryną	
Pasztet z drobiu	40g

Jabłko	150g
Masło ekstra, 83% tłuszczu	5g
Pieczywo razowe	100g
Herbata	1g
II Kolacja: Kanapka z pomidorem (I)	
Kanapka z pomidorem	
Pomidor	40g
Olej rzepakowy	5g
Pieczywo razowe	30g
Pietruszka zielona	5g
Dobowa suma wartości energetycznej (kcal) i wartości odżywczej	
Wartość energetyczna [kcal]	2095,53
Białko [g]	86,16
Tłuszcze [g]	62,29
Nasycone kwasy tłuszczowe [g]	17,10
Węglowodany ogółem [g]	316,83
Błonnik [g]	26,65
Glukoza [g]	7,5
Fruktoza [g]	11,30
Sacharoza [g]	21,33
Laktoza [g]	13,02
Sód [mg]	1571,00
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	