28.04.2026r.	
Dieta podstawowa	
Śniadanie: Kasza manna na mleku (II), Jajko (IV), Surówka z białej rzodkwi i marchwi (II), Ogórek zielony, Masło (II), Pieczywo mieszane (I), Herbata z cytryną	
Kasza manna na mleku	
Mleko spożywcze, 2% tłuszczu	200g
Kasza manna	25g
-	
Jajko	50g
Surówka z białej rzodkwi i marchwi	
Rzodkiewka	50g
Marchew	50g
Kefir, 2% tłuszczu	10g
-	
Ogórek zielony	50g
Masło ekstra, 83% tłuszczu	10g
Pieczywo razowe	30g
Bułka pszenna	50g
Herbata	1g
Obiad: Zupa ogórkowa z ziemniakami (I,II,III), Łazanki z mięsem (duszenie) (I,II,VI,VII), Brokuły gotowane, Kompot	
Zupa ogórkowa z ziemniakami	
Kurczak, tuszka	15g
Marchew	20g
Pietruszka, korzeń	10g
Seler korzeniowy	5g
Pietruszka, liście	10g
Śmietana, 18% tłuszczu	20g
Mąka pszenna, typ 500	10g
Ogórek kwaszony	40g
Ziemniaki, średnio	200g
Sól dodana [g]	1g
Łazanki z mięsem	
Makaron czterojajeczny	100g
Kiełbasa toruńska	25g
Boczek wędzony bez kości	20g
Cebula	20g
Smalec	10g
Kapusta biała	200g
Pietruszka, liście	2g
Brokuły gotowane	
Brokuł	100g
Kompot	
Mieszanka owocowa	15g
Kolacja: Paprykarz szczeciński z koncentratem pomidorowym (I,II,IV,V,VI,VII), Pomidor, Masło (II), Pieczywo razowe (I), Herbata z cytryną	
Paprykarz szczeciński	
Paprykarz "Szczeciński"	80g
Koncentrat pomidorowy, 30%	5g
-	
Pomidor	50g
-	
Masło ekstra, 83% tłuszczu	10g

Pieczywo razowe	80g
Herbata	1g
II Kolacja: Kanapka z twarogiem (I,II)	
Kanapka z twarogiem	
Ser twarogowy	30g
Pieczywo razowe	30g
Pietruszka zielona	5g
Dobowa suma wartości energetycznej (kcal) i wartości odżywczej	
Wartość energetyczna [kcal]	2 054,83
Białko [g]	84,61
Tłuszcze [g]	66,64
Nasycone kwasy tłuszczowe [g]	25,06
Węglowodany ogółem [g]	294,18
Błonnik [g]	30,63
Glukoza [g]	8,91
Fruktoza [g]	7,97
Sacharoza [g]	6,54
Laktoza [g]	12,68
Sód [mg]	1 940,18
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	