03.05.2026r.	
Dieta łatwostrawna	
Śniadanie: Serek wiejski (II), Pomidor, Dżem, Masło (II), Pieczywo pszenne (I), Herbata z cytryną	
Ser topiony	17,5g
Pomidor	50g
Dżem	15g
-	
Masło ekstra, 83% tłuszczu	5g
Chleb pszenny	50g
Bułka pszenna	50g
Herbata	1g
Obiad: Rosół z makaronem (I,III), Kurczak duszony z jarzynami (III), Buraki gotowane, Ziemniaki z koperkiem (II) , Kompot	
Rosół z makaronem	
Kurczak, tuszka	15g
Marchew	20g
Pietruszka, korzeń	10g
Seler korzeniowy	5g
Pietruszka, liście	10g
Cebula	10g
Kapusta włoska	10g
Makaron bezjajeczny	25g
Kurczak duszony z jarzynami	
Kurczak, bez skóry	260g
Mąka pszenna, typ 500	10g
Marchew	20g
Pietruszka, korzeń	10g
Seler korzeniowy	5g
Śmietana, 18% tłuszczu	10g
Olej rzepakowy	15g
Buraki gotowane	
Burak	150g
Ziemniaki z koperkiem	
Ziemniaki	400g
Mleko spożywcze, 2% tłuszczu	20g
Koper ogrodowy	10g
Sól dodana [g]	1g
Kompot	
Mieszanka owocowa	15g
Kolacja: Kiełbasa żywiecka (I,VII), Jabłko, Masło (II), Pieczywo pszenne (I), Herbata z cytryną	
Kiełbasa żywiecka	40g
Jabłko	200g
-	
Masło ekstra, 83% tłuszczu	10g
Chleb pszenny	100g
Herbata	1g
II Kolacja: Kanapka z twarogiem (I,II)	
Kanapka z twarogiem	
Ser twarogowy	40g
Masło ekstra, 83% tłuszczu	5g

Pieczywo pszenne	30g
Pietruszka zielona	5g
Dobowa suma wartości energetycznej (kcal) i wartości odżywczej	
Wartość energetyczna [kcal]	2073,00
Białko [g]	115,62
Tłuszcze [g]	63,08
Nasycone kwasy tłuszczowe [g]	23,26
Węglowodany ogółem [g]	281,17
Błonnik [g]	24,86
Glukoza [g]	7,67
Fruktoza [g]	14,43
Sacharoza [g]	26,09
Laktoza [g]	5,36
Sód [mg]	1984,90
Sól dodana [g]	1g
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	