05.05.2026r.	
Dieta łatwostrawna dla dzieci i młodzieży	
Śniadanie: Makaron na mleku (I,II), Twaróg z pietruszką zieloną (II), Pomidor, Mandarynka, Masło (II), Pieczywo pszenne (I), Herbata z cytryną	
Makaron na mleku	
Mleko spożywcze, 2% tłuszczu	200g
Makaron bezjajeczny	25g
Twaróg z pietruszką zieloną	
Ser twarogowy	60g
Pietruszka, liści	2g
-	
Pomidor	50g
Mandarynka	60g
Masło ekstra, 83% tłuszczu	10g
Chleb pszenny	50g
Bułka pszenna	50g
Herbata	1g
II Śniadanie: Budyń waniliowy (I,II)	
Budyń waniliowy	
Budyń waniliowy	10g
Mleko spożywcze, 2% tłuszczu	150g
Obiad: Barszcz czerwony z ziemniakami (I,II,III), Risotto mięsno- jarzynowe (duszenie), Sos koperkowy (I,II), Brukselka gotowana, Kompot	
Barszcz czerwony z ziemniakami	
Kurczak, tuszka	15g
Marchew	20g
Pietruszka, korzeń	10g
Seler korzeniowy	5g
Pietruszka, liście	10g
Ziemniaki, średnio	200g
Mąka pszenna, typ 500	10g
Jogurt naturalny	20g
Burak	100g
Risotto mięsno- jarzynowe	
Mięso z piersi kurczaka-gulaszowe	100g
Ryż biały	100g
Marchew	50g
Pietruszka, korzeń	30g
Olej rzepakowy	20g
Pietruszka, liście	5g
Sól dodana [g]	1g
Sos koperkowy	
Koper ogrodowy	10g
Śmietana, 18% tłuszczu	20g
Mąka pszenna, typ 500	10g
Brukselka gotowana	
Brukselka	100g
Kompot	
Mieszanka owocowa	15g

Kolacja: Kiełbasa kminkowa (I,VII), Jabłko Masło (II), Pieczywo pszenne (I), Herbata z cytryną	
Kiełbasa kminkowa	40g
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]	2294,98
Białko [g]	95,60
Tłuszcze [g]	62,20
Nasycone kwasy tłuszczowe [g]	21,42
Węglowodany ogółem [g]	346,14
Błonnik [g]	24,68
Glukoza [g]	6,61
Fruktoza [g]	10,64
Sacharoza [g]	23,21
Laktoza [g]	19,79
Sód [mg]	1692,85
Sól dodana [g]	1,00
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	