16.05.2026r.	
Dieta łatwostrawna	
Śniadanie: Kukurydzianka na mleku (II), Kiełbaska (I,II,III,VI,VII), Ketchup, Sałata zielona, Jabłko, Masło (II), Pieczywo pszenne (I), Herbata z cytryną	
Kasza wiejska na mleku	
Mleko spożywcze, 2% tłuszczu	200g
Kasza wiejska	25g
-	
Kiełbaska	65g
Ketchup	15g
-	
Sałata zielona	15g
Jabłko	150g
Masło ekstra, 83% tłuszczu	10g
Pieczywo razowe	50g
Bułka pszenna	50g
Herbata	1g
Obiad: Zupa pomidorowa z kaszą jęczmienną (I,II,III), Klops mięsny (zapiekanie) (I,II,IV), Ćwikła z jabłkiem, Ziemniaki z koperkiem (II), Kompot	
Zupa pomidorowa z kaszą jęczmienną	
Kurczak, tuszka	15g
Marchew	20g
Pietruszka, korzeń	10g
Seler korzeniowy	5g
Pietruszka, liście	10g
Śmietana, 18% tłuszczu	20g
Mąka pszenna, typ 500	10g
Koncentrat pomidorowy, 30%	20g
Kasza jęczmienna, perłowa	25g
Klops mięsny	
Mięso wieprzowe-gulaszowe	50g
Mięso drobiowe-gulaszowe	50g
Bułki wrocławskie	10g
Jaja kurze całe	10g
Margaryna mleczna	5g
Ćwikła z jabłkiem	
Burak	130g
Jabłko	20g
Ziemniaki, średnio	400g
Mleko spożywcze, 2% tłuszczu	20g
Koper świeży	10g
Kompot	
Mieszanka owocowa	15g
Kolacja: Twaróg z koperkiem (II), Pomidor, Masło (II), Pieczywo pszenne (I), Herbata z cytryną	
Twaróg z koperkiem	
Ser twarogowy	60g
Koper ogrodowy	2g
-	
Pomidor	50g
-	

Masło ekstra, 83% tłuszczu	5g
Pieczywo razowe	80g
Herbata	1g
II Kolacja: Kanapka z pasztetem (I,II,III,IV,VI,VII)	
Kanapka z pasztetem	
Pietruszka zielona	5g
Pieczywo pszenne	30g
Pasztet z drobiu	30g
Dobowa suma wartości energetycznej (kcal) i wartości odżywczej	
Wartość energetyczna [kcal]	2003,66
Białko [g]	89,71
Tłuszcze [g]	54,36
Nasycone kwasy tłuszczowe [g]	22,51
Węglowodany ogółem [g]	306,43
Błonnik [g]	25,26
Glukoza [g]	6,31
Fruktoza [g]	12,23
Sacharoza [g]	19,80
Laktoza [g]	13,04
Sód [mg]	1914,66
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	