07.06.2026r.	
Dieta łatwostrawna	
Śniadanie: Pasta z twarogu i wędliny (I,II,VII), Jabłko, Masło (II), Pieczywo pszenne (I), Herbata z cytryną	
Pasta z twarogu i wędliny	
Ser twarogowy	50g
Wędlina chuda	10g
Pietruszka zielona	2g
-	
Jabłko	150g
Masło ekstra, 83% tłuszczu	10g
Chleb pszenny	80g
Bułka pszenna	50g
Herbata	1g
Obiad: Krupnik (I,II,III), Filet z kurczaka duszony z jarzynami (III), Fasolka szparagowa gotowana, Ziemniaki z koperkiem (II), Kompot	
Rosół z makaronem	
Kurczak, tuszka	15g
Marchew	20g
Pietruszka, korzeń	10g
Seler korzeniowy	5g
Pietruszka, liście	10g
Mąka pszenna, typ 500	10g
Śmietana, 18% tłuszczu	20g
Kasza jęczmienna, perłowa	30g
Filet z kurczaka duszony z jarzynami	
Mięso z piersi kurczaka, bez skóry	110g
Mąka pszenna, typ 500	10g
Marchew	20g
Pietruszka, korzeń	10g
Seler korzeniowy	5g
Śmietana, 18% tłuszczu	20g
Olej rzepakowy	20g
Fasolka szparagowa gotowana	
Fasolka szparagowa, mrożona	150g
Ziemniaki z koperkiem	
Ziemniaki	400g
Mleko spożywcze, 2% tłuszczu	20g
Koper ogrodowy	10g
Sól dodana [g]	1g
Kompot	
Mieszanka owocowa	15g
Kolacja: Kiełbasa szynkowa (I,VII), Pomidor, Masło (II), Pieczywo mieszane (I), Herbata z cytryną	
Kiełbasa szynkowa	40g
Pomidor	50g
-	
Masło ekstra, 83% tłuszczu	10g
Chleb pszenny	100g
Herbata	1g
II Kolacja: Kanapka z serkiem topionym (I,II)	

Kanapka z serkiem topionym	
Ser topiony	17,5g
Pieczywo pszenne	50g
Pietruszka zielona	5g
Dobowa suma wartości energetycznej (kcal) i wartości odżywczej	
Wartość energetyczna [kcal]	2057,19
Białko [g]	90,93
Tłuszcze [g]	59,33
Nasycone kwasy tłuszczowe [g]	22,01
Węglowodany ogółem [g]	309,36
Błonnik [g]	26,77
Glukoza [g]	6,65
Fruktoza [g]	12,23
Sacharoza [g]	10,26
Laktoza [g]	4,23
Sód [mg]	1903,48
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	