19.07.2026r.	
Dieta łatwostrawna	
Śniadanie: Pasztet z drobiu (I,II,III,VI,VII), Jabłko, Masło (II), Pieczywo pszenne (I), Herbata z cytryną	
Pasztet z drobiu	40g
Jabłko	150g
-	
Masło ekstra, 83% tłuszczu	5g
Chleb pszenny	80g
Bułka pszenna	50g
Herbata	1g
Obiad: Zupa makaronowa (I,II,III), Zraz mięsny (zapiekanie) (I,II,IV), Surówka z marchwi i jabłka (II), Ziemniaki z koperkiem (II), Kompot	
Zupa makaronowa	
Kurczak, tuszka	15g
Marchew	20g
Pietruszka, korzeń	10g
Seler korzeniowy	5g
Pietruszka, liście	10g
Jogurt naturalny	20g
Mąka pszenna, typ 500	10g
Makaron bezjajeczny	30g
Zraz mięsny	
Mięso wieprzowe-gulaszowe	50g
Mięso drobiowe-gulaszowe	50g
Bułki wrocławskie	10g
Jaja kurze całe	10g
Olej rzepakowy	20g
Śmietana, 18% tłuszczu	10g
Mąka pszenna, typ 500	10g
Surówka z marchwi i jabłka	
Marchew	130g
Jabłko	20g
Śmietana, 18% tłuszczu	5g
Ziemniaki z koperkiem	
Ziemniaki	400g
Mleko spożywcze, 2% tłuszczu	20g
Koper świeży	10g
Sól dodana [g]	1g
Kompot	
Mieszanka owocowa	15g
Kolacja: Twaróg z pietruszką zieloną (II), Pomidor, Masło (II), Pieczywo pszenne (I), Herbata z cytryną	
Twaróg z pietruszką zieloną	
Ser twarogowy	60g
Pietruszka, liści	2g
-	
Pomidor	50g
-	
Masło ekstra, 83% tłuszczu	5g
Chleb pszenny	100g

Herbata	1g
II Kolacja: Kanapka z serkiem topionym (I,II)	
Kanapka z serkiem topionym	
Ser topiony	17,5g
Chleb pszenny	30g
Pietruszka zielona	5g
Dobowa suma wartości energetycznej (kcal) i wartości odżywczej	
Wartość energetyczna [kcal]	2028,48
Białko [g]	83,22
Tłuszcze [g]	57,02
Nasycone kwasy tłuszczowe [g]	16,16
Węglowodany ogółem [g]	303,64
Błonnik [g]	26,68
Glukoza [g]	7,85
Fruktoza [g]	13,43
Sacharoza [g]	11,92
Laktoza [g]	4,26
Sód [mg]	1882,43
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	