28.07.2026r.	
Dieta podstawowa	
Śniadanie: Kukurydzianka na mleku (II), Pasta z boczku i jaj (IV,VI), Ogórek zielony, Masło (II), Pieczywo mieszane (I), Herbata z cytryną	
Kukurydzianka na mleku	
Mleko spożywcze, 2% tłuszczu	150g
Kaszka kukurydziana	25g
Pasta z boczku i jaj	
Jaja kurze całe	50g
Boczek wędzony bez kości	15g
Musztarda	5g
Pietruszka zielona	2g
Majonez	10g
-	
Ogórek zielony	50g
Masło ekstra, 83% tłuszczu	5g
Pieczywo razowe	30g
Bułka pszenna	50g
Herbata	1g
Obiad: Zupa pieczarkowa z makaronem (I,II,III), Pieczeń wieprzowa (duszenie) (I,II), Surówka sezonowa, Ziemniaki z koperkiem (II), Kompot	
Zupa pieczarkowa z makaronem	
Kurczak, tuszka	15g
Marchew	20g
Pietruszka, korzeń	10g
Seler korzeniowy	5g
Pietruszka zielona	10g
Jogurt naturalny	20g
Mąka pszenna	10g
Pieczarka	50g
Makaron	25g
Sól dodana [g]	1g
Pieczeń wieprzowa	
Wieprzowina, łopatka	120g
Mąka pszenna, typ 500	5g
Śmietana, 18% tłuszczu	5g
Cebula	5g
Smalec	5g
Surówka sezonowa	
Kapusta biała	100g
Por	10g
Jabłko	20g
Ogórki, konserwowe	10g
Pietruszka, liście	2g
Papryka czerwona, konserwowa	20g
Olej rzepakowy	5g
Ziemniaki z koperkiem	
Ziemniaki	400g
Mleko spożywcze, 2% tłuszczu	20g
Koper świeży	10g
Kompot	
Mieszanka owocowa	15g

Kolacja: Paprykarz szczeciński (I,II,III,IV,V,VI), Surówka z rzodkiewki czerwonej (II), Masło (II), Pieczywo razowe (I), Herbata z cytryną	
Paprykarz szczeciński	
Paprykarz szczeciński	70g
Koncentrat pomidorowy	5g
Surówka z rzodkiewki czerwonej	
Rzodkiewka	60g
Kefir, 2% tłuszczu	5g
-	
Masło ekstra, 83% tłuszczu	5g
Pieczywo razowe	100g
Herbata	1g
II Kolacja: Kanapka z twarogiem (I,II)	
Kanapka z twarogiem	
Ser twarogowy	40g
Pieczywo razowe	30g
Pietruszka zielona	5g
Dobowa suma wartości energetycznej (kcal) i wartości odżywczej	
Wartość energetyczna [kcal]	2042,71
Białko [g]	97,02
Tłuszcze [g]	68,41
Nasycone kwasy tłuszczowe [g]	21,19
Węglowodany ogółem [g]	273,40
Błonnik [g]	31,55
Glukoza [g]	5,59
Fruktoza [g]	5,64
Sacharoza [g]	8,15
Laktoza [g]	10,40
Sód [mg]	1999,83
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	