14.08.2026r.	
Dieta podstawowa	
Śniadanie: Kasza jęczmienna na mleku (II), Jajko gotowane (I), Surówka z rzodkiewki czerwonej (II), Masło (II), Pieczywo mieszane (I), Herbata z cytryną	
Kasza jęczmienna na mleku	
Mleko spożywcze, 2% tłuszczu	200g
Kasza jęczmienna,perłowa	25g
Jajko gotowane	
Jaja kurze całe	50g
Surówka z rzodkiewki czerwonej	
Rzodkiewka	60g
Kefir, 2% tłuszczu	5g
-	
Masło ekstra, 83% tłuszczu	5g
Pieczywo razowe	50g
Bułka pszenna	50g
Herbata	1g
Obiad: Zupa kalafiorowa z ziemniakami (I,II,III), Makaron z serem i truskawkami (I,II,IV), Kompot	
Zupa kalafiorowa z ziemniakami	
Kurczak, tuszka	15g
Marchew	10g
Pietruszka, korzeń	10g
Seler korzeniowy	5g
Pietruszka, liście	10g
Śmietana, 18% tłuszczu	10g
Mąka pszenna, typ 500	15g
Kalafior	30g
Ziemniaki, średnio	200g
Makaron z serem i truskawkami	
Makaron czterojajeczny	80g
Margaryna mleczna	10g
Ser twarogowy półtłusty	30g
Truskawki	30g
Śmietana, 18% tłuszczu	50g
Jogurt naturalny, 2% tłuszczu	30g
Dżem truskawkowy, niskosłodzony	10g
Kompot	
Mieszanka owocowa	15g
Kolacja: Paprykarz szczeciński (I,II,III,IV,V,VI,VII), Pomidor, Masło (II), Pieczywo razowe (I), Herbata z cytryną	
Paprykarz szczeciński	
Paprykarz "Szczeciński"	80g
Koncentrat pomidorowy, 30%	5g
Pomidor	50g
-	
Masło ekstra, 83% tłuszczu	10g
Pieczywo razowe	100g
Herbata	1g
II Kolacja: Kanapka z ogórkiem (I)	
Kanapka z ogórkiem	
Ogórek zielony	40g
Olej rzepakowy	5g
Pieczywo razowe	30g

Koper świeży	5g
Dobowa suma wartości energetycznej (kcal) i wartości odżywczej	
Wartość energetyczna [kcal]	2 017,65
Białko [g]	74,76
Tłuszcze [g]	62,14
Nasycone kwasy tłuszczowe [g]	24,20
Węglowodany ogółem [g]	299,14
Błonnik [g]	27,32
Glukoza [g]	6,33
Fruktoza [g]	6,18
Sacharoza [g]	7,5
Laktoza [g]	14,88
Sód [mg]	1 856,44
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	