15.08.2026r.	
Dieta łatwostrawna	
Śniadanie: Kiełbaska (I,II,III,VI,VII), Ketchup, Pomidor, Masło (II), Pieczywo pszenne (I), Herbata z cytryną	
-	
Kiełbaska	65g
Ketchup	15g
-	
Pomidor	50g
Masło ekstra, 83% tłuszczu	10g
Pieczywo razowe	50g
Bułka pszenna	50g
Herbata	1g
Obiad: Zupa na smaku ogórkowym z ryżem (I,II,III), Filet z kurczaka duszony z jarzynami (I,II,III), Surówka z marchwi i jabłka (II), Ziemniaki z koperkiem (II), Kompot	
Zupa na smaku ogórkowym z ryżem	
Kurczak, tuszka	15g
Marchew	25g
Pietruszka, korzeń	10g
Seler korzeniowy	5g
Pietruszka, liście	10g
Śmietana, 18% tłuszczu	20g
Mąka pszenna, typ 500	10g
Ogórek kwaszony	20g
Ryż biały	25g
Filet z kurczaka duszony z jarzynami	
Mięso z piersi kurczaka, bez skóry	110g
Olej rzepakowy	20g
Marchew	20g
Pietruszka, korzeń	10g
Seler korzeniowy	5g
Śmietana, 18% tłuszczu	10g
Surówka z marchwi i jabłka	
Marchew	130g
Jabłko	20g
Kefir, 2% tłuszczu	5g
Ziemniaki z koperkiem	
Ziemniaki, średnio	400g
Mleko spożywcze, 2% tłuszczu	20g
Koper świeży	10g
Kompot	
Mieszanka owocowa	15g
Kolacja: Pasta z twarogu i koncentratu pomidorowego (II), Jabłko, Masło (II), Pieczywo pszenne (I), Herbata z cytryną	
Pasta z twarogu i koncentratu pomidorowego	
Ser twarogowy	60g
Koncentrat pomidorowy, 30%	5g
Pietruszka, liście	2g
-	
Jabłko	150g
Masło ekstra, 83% tłuszczu	10g
Pieczywo razowe	100g
Herbata	1g

II Kolacja: Kanapka z dżemem (I,II)	
Kanapka z dżemem	
Pietruszka zielona	5g
Pieczywo pszenne	30g
Pomidor	40g
Olej rzepakowy	5g
Dobowa suma wartości energetycznej (kcal) i wartości odżywczej	
Wartość energetyczna [kcal]	2015,58
Białko [g]	78,74
Tłuszcze [g]	66,23
Nasycone kwasy tłuszczowe [g]	24,24
Węglowodany ogółem [g]	282,68
Błonnik [g]	26,00
Glukoza [g]	12,02
Fruktoza [g]	17,64
Sacharoza [g]	18,29
Laktoza [g]	4,24
Sód [mg]	1794,30
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	