07.09.2026r.	
Dieta łatwostrawna dla kobiet w okresie ciąży i laktacji	
Śniadanie: Kasza jęczmienna na mleku (II), Kiełbaska (I,VII), Pomidor, Ketchup, Masło (II), Pieczywo pszenne (I), Herbata z cytryną	
Kasza jęczmienna na mleku	
Mleko spożywcze, 2% tłuszczu	150g
Kasza jęczmienna, perłowa	25g
-	
Kiełbaska	65g
Pomidor	50g
Ketchup	15g
-	
Masło ekstra, 83% tłuszczu	10g
Chleb pszenny	50g
Bułka pszenna zwykła	50g
Herbata	1g
II Śniadanie: Sok „Kubuś”	
Sok „Kubuś”	
Sok „Kubuś”	150g
Obiad: Barszcz czerwony z ziemniakami (I,II,III), Zraz mięsny (zapiekanie) (I,II,IV), Surówka z marchwi i jabłka (I,II), Makaron (I,II), Kompot	
Barszcz czerwony z ziemniakami	
Kurczak, tuszka	15g
Marchew	20g
Pietruszka, korzeń	10g
Seler korzeniowy	5g
Pietruszka zielona	10g
Ziemniaki	200g
Mąka pszenna	10g
Jogurt naturalny	20g
Burak	100g
Sól dodana [g]	1g
Zraz mięsny	
Mięso z piersi kurczaka	100g
Bułki wrocławskie	10g
Jaja kurze całe	10g
Olej rzepakowy	15g
Jogurt naturalny	20g
Mąka pszenna	10g
Sól dodana [g]	1g
Surówka z marchwi i jabłka	
Marchew	100g
Jabłko	10g
Kefir, 2% tłuszczu	5g
Makaron	
Makaron czterojajeczny	80g
Margaryna mleczna	5g
Sól dodana [g]	1g
Kompot	

Mieszanka owocowa	15g
Podwieczorek: Chałka z mlekiem (II)	
Chałka z mlekiem	
Chałka	50g
Mleko spożywcze, 2% tłuszczu	150g
Kolacja: Pasta bułgarska (II,IV), Pomidor, Masło (II), Pieczywo pszenne (I), Herbata z cytryną	
Pasta bułgarska	
Ser twarogowy	50g
Jaja kurze całe	20g
Ser, gouda, tłusty	5g
Koncentrat pomidorowy, 30%	5g
Pietruszka zielona	2g
Pomidor	50g
Masło ekstra, 83% tłuszczu	10g
Pieczywo razowe	50g
Herbata	1g
II Kolacja: Kanapka z dżemem (I)	
Kanapka z dżemem	
Dżem truskawkowy, niskosłodzony	20g
Pieczywo razowe	30g
Koper świeży	5g
Dobowa suma wartości energetycznej (kcal) i wartości odżywczej	
Wartość energetyczna [kcal]	2392,18
Białko [g]	101,28
Tłuszcze [g]	70,39
Nasycone kwasy tłuszczowe [g]	25,38
Węglowodany ogółem [g]	349,49
Błonnik [g]	26,44
Glukoza [g]	9,06
Fruktoza [g]	10,75
Sacharoza [g]	28,63
Laktoza [g]	17,26
Sód [mg]	1920,30
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	