13.09.2026r.	
Dieta podstawowa	
Śniadanie: Kiełbaska (I,VII), Musztarda (VI), Surówka z pora, Masło (II), Pieczywo mieszane (I), Herbata z cytryną	
-	
Kiełbaska	65g
Musztarda	15g
Surówka z pora	
Por	100g
Ogórki, konserwowe	30g
Olej rzepakowy	5g
Jabłko	20g
-	
Masło ekstra, 83% tłuszczu	10g
Pieczywo razowe	30g
Bułka pszenna	50g
Herbata	1g
Obiad: Zupa koperkowa z lanym ciastem (I,II,III,IV), Klops mięsny (zapiekanie) (I,IV), Marchew z groszkiem oprószana (I), Ziemniaki z koperkiem (II), Kompot	
Zupa koperkowa z lanym ciastem	
Kurczak, tuszka	15g
Marchew	20g
Pietruszka, korzeń	10g
Seler korzeniowy	5g
Śmietana, 18% tłuszczu	20g
Mąka pszenna, typ 500	30g
Koper ogrodowy	15g
Mleko spożywcze, 2% tłuszczu	20g
Jajo kurze całe	10g
Sól dodana [g]	1g
Klops mięsny	
Mięso drobiowe-gulaszowe	100g
Bułki wrocławskie	30g
Jaja kurze całe	10g
Olej rzepakowy	15g
Marchew z groszkiem oprószana	
Marchew	130g
Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	20g
Mąka pszenna, typ 500	30g
Ziemniaki z koperkiem	
Ziemniaki	400g
Mleko spożywcze, 2% tłuszczu	20g
Koper świeży	10g
Sól dodana [g]	1g
Kompot	
Mieszanka owocowa	15g
Kolacja: Pasta z twarogu i wędliny (I,II,VII), Surówka z rzodkiewki czerwonej (II), Masło (II), Pieczywo razowe (I), Herbata z cytryną	
Pasta z twarogu i wędliny	
Ser twarogowy	40g

Wędlina chuda	20g
Pietruszka, liście	2g
Surówka z rzodkiewki czerwonej	
Rzodkiewka	60g
Kefir, 2% tłuszczu	5g
-	
Masło ekstra, 83% tłuszczu	10g
Pieczywo razowe	100g
Herbata	1g
II Kolacja: Kanapka z serkiem topionym (II)	
Kanapka z serkiem topionym	
Ser topiony	17,5g
Pieczywo razowe	30g
Pietruszka zielona	5g
Dobowa suma wartości energetycznej (kcal) i wartości odżywczej	
Wartość energetyczna [kcal]	2111,48
Białko [g]	89,20
Tłuszcze [g]	67,88
Nasycone kwasy tłuszczowe [g]	25,22
Węglowodany ogółem [g]	296,84
Błonnik [g]	32,97
Glukoza [g]	5,90
Fruktoza [g]	5,94
Sacharoza [g]	16,91
Laktoza [g]	4,34
Sód [mg]	1896,48
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	