14.09.2026r.	
Dieta podstawowa	
Śniadanie: Makaron na mleku (I,II,IV), Twaróg z cebulką (II), Pomidor, Masło (II), Pieczywo mieszane (I), Herbata z cytryną	
Makaron na mleku	
Mleko spożywcze, 2% tłuszczu	200g
Makaron	25g
Twaróg z cebulką	
Ser twarogowy	60g
Cebula	5g
Szczypiorek	2g
-	
Pomidor	50g
Masło ekstra, 83% tłuszczu	10g
Pieczywo razowe	80g
Bułka pszenna	50g
Herbata	1g
Obiad: Żurek z ziemniakami (I,II,III), Kaszotto (duszenie) (I), Sos koperkowy (I,II), Brukselka gotowana, Kompot	
Żurek z ziemniakami	
Kurczak, tuszka	15g
Marchew	20g
Pietruszka, korzeń	10g
Seler korzeniowy	5g
Pietruszka, liście	10g
Śmietana, 18% tłuszczu	10g
Mąka pszenna, typ 500	10g
Mąka żytnia, typ 720	10g
Boczek wędzony bez kości	5g
Ziemniaki, średnio	200g
Sól dodana [g]	1g
Kaszotto	
Wieprzowina-gulaszowe	80g
Kasza jęczmienna, perłowa	80g
Olej rzepakowy	20g
Marchew	20g
Pietruszka korzeń	20g
Groszek zielony, mrożony	20g
Cukinia	20g
Fasola czerwona konserwowa	20g
Cebula	10g
Pietruszka, liście	2g
Sos koperkowy	
Koper ogrodowy	10g
Kefir, 2% tłuszczu	10g
Mąka pszenna, typ 500	5g
Brukselka gotowana	
Brukselka	100g
Kompot	

Mieszanka owocowa	15g
Kolacja: Kiełbasa żywiecka (I,VII), Jabłko, Masło (II), Pieczywo razowe (I), Herbata z cytryną	
Kiełbasa żywiecka	40g
-	
Jabłko	150g
-	
Masło ekstra, 83% tłuszczu	10g
Pieczywo razowe	100g
Herbata	1g
II Kolacja: Kanapka z ogórkiem (I,II)	
Kanapka z ogórkiem	
Ogórek	40g
Olej rzepakowy	5g
Pieczywo razowe	30g
Koper świeży	5g
Dobowa suma wartości energetycznej (kcal) i wartości odżywczej	
Wartość energetyczna [kcal]	2044,73
Białko [g]	88,65
Tłuszcze [g]	65,92
Nasycone kwasy tłuszczowe [g]	21,12
Węglowodany ogółem [g]	298,44
Błonnik [g]	38,64
Glukoza [g]	6,10
Fruktoza [g]	9,15
Sacharoza [g]	10,04
Laktoza [g]	12,15
Sód [mg]	1602,11
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	