15.09.2026r.	
Dieta łatwostrawna dla dzieci i młodzieży	
Śniadanie: Kasza manna na mleku (II), Jajko (IV), Pomidor, Masło (II), Pieczywo pszenne (I), Herbata z cytryną	
Kasza manna na mleku	
Mleko spożywcze, 2% tłuszczu	200g
Kasza manna	25g
-	
Jajko	50g
-	
Pomidor	50g
Masło ekstra, 83% tłuszczu	10g
Chleb pszenny	50g
Bułka pszenna	50g
Herbata	1g
II Śniadanie: Budyń waniliowy (I,II)	
Budyń waniliowy	
Budyń waniliowy	10g
Mleko spożywcze, 2% tłuszczu	150g
Obiad: Zupa na smaku ogórka z ziemniakami (I,II,III), Makaron z sosem bolognese (duszenie) (I,II,V,VI,VII), Brokuły gotowane, Kompot	
Zupa na smaku ogórka z ziemniakami	
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
Ziemniaki, średnio	150g
Sól dodana [g]	1g
Makaron z sosem bolognese	
Mięso z piersi kurczaka-gulaszowe	80g
Makaron czterojajeczny	80g
Olej rzepakowy	10g
Marchew	20g
Pietruszka korzeń	20g
Seler korzeniowy	20g
Pomidor	60g
Koncentrat pomidorowy, 30%	30g
Margaryna mleczna	5g
Pietruszka, liście	2g
Brokuły gotowane	
Brokuł	100g
Kompot	
Mieszanka owocowa	15g
Kolacja: Pasta z ryby gotowanej z pietruszką zieloną (II,V), Pomidor, Masło (II), Pieczywo pszenne (I), Herbata z cytryną	
Pasta z ryby gotowanej z pietruszką zieloną	

Morszczuk, świeży	80g
Ser twarogowy	10g
Olej rzepakowy	5g
Pietruszka, liście	2g
-	
Pomidor	50g
-	
Masło ekstra, 83% tłuszczu	10g
Chleb pszenny	100g
Herbata	1g
II Kolacja: Kanapka z twarogiem (I,II)	
Kanapka z twarogiem	
Ser twarogowy	30g
Chleb pszenny	30g
Pietruszka zielona	5g
Dobowa suma wartości energetycznej (kcal) i wartości odżywczej	
Wartość energetyczna [kcal]	2117,11
Białko [g]	100,44
Tłuszcze [g]	64,52
Nasycone kwasy tłuszczowe [g]	25,37
Węglowodany ogółem [g]	293,46
Błonnik [g]	18,99
Glukoza [g]	5,43
Fruktoza [g]	6,19
Sacharoza [g]	8,58
Laktoza [g]	16,21
Sód [mg]	1637,73
Sól dodana [g]	1,00
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	