16.09.2026r.	
Dieta podstawowa	
Śniadanie: Kasza jęczmienna na mleku (I,II), Pasztet z drobiu (I,II,III,VI,VII), Jabłko, Masło (II), Pieczywo mieszane (I), Herbata z cytryną	
Kasza jęczmienna na mleku	
Mleko spożywcze, 2% tłuszczu	200g
Kasz jęczmienna	25g
-	
Pasztet z drobiu	40g
-	
Jabłko	150g
-	
Masło ekstra, 83% tłuszczu	5g
Pieczywo razowe	50g
Bułka pszenna	50g
Herbata	1g
Obiad: Zupa grysikowa (I,III), Pieczeń wieprzowa (I,II), Sałatka z kapusty czerwonej, Ziemniaki z koperkiem (II), Kompot	
Zupa grysikowa	
Kurczak, tuszka	15g
Marchew	20g
Pietruszka, korzeń	10g
Seler korzeniowy	5g
Pietruszka, liście	10g
Kapusta włoska	10g
Kasza manna	20g
Sól dodana [g]	1g
Pieczeń wieprzowa	
Wieprzowina, łopatka	120g
Mąka pszenna, typ 500	5g
Śmietana, 18% tłuszczu	5g
Cebula	5g
Smalec	5g
Sałatka z kapusty czerwonej	
Kapusta czerwona	150g
Por	10g
Olej rzepakowy	5g
Pietruszka, liście	2g
Ziemniaki z koperkiem	
Ziemniaki	400g
Mleko spożywcze, 2% tłuszczu	20g
Koper świeży	10g
Sól dodana [g]	1g
Kompot	
Mieszanka owocowa	15g
Kolacja: Pasta bułgarska (I,II,IV), Papryka, Masło (II), Pieczywo razowe (I), Herbata z cytryną	
Pasta bułgarska	
Ser twarogowy	50g
Jaja kurze całe	20g
Ser, gouda, tłusty	5g

Koncentrat pomidorowy, 30%	5g
Pietruszka zielona	2g
-	
Papryka	50g
-	
Masło ekstra, 83% tłuszczu	5g
Pieczywo razowe	100g
Herbata	1g
II Kolacja: Kanapka z pomidorem (I)	
Kanapka z pomidorem	
Pomidor	40g
Olej rzepakowy	5g
Pieczywo razowe	50g
Pietruszka zielona	5g
Dobowa suma wartości energetycznej (kcal) i wartości odżywczej	
Wartość energetyczna [kcal]	2024,20
Białko [g]	90,66
Tłuszcze [g]	62,45
Nasycone kwasy tłuszczowe [g]	22,61
Węglowodany ogółem [g]	289,65
Błonnik [g]	36,62
Glukoza [g]	10,03
Fruktoza [g]	14,17
Sacharoza [g]	10,15
Laktoza [g]	9,86
Sód [mg]	1695,93
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	