

11.02.2024r.	
Dieta podstawowa	
Śniadanie: Parówka wieprzowa (I,II,VI,VII), Pomidor, Sałata zielona, Masło (II), Pieczywo mieszane (I), Herbata z cytryną	
-	
Parówka wieprzowa	50g
Pomidor	50g
Sałata zielona	15g
-	
Masło ekstra, 83% tłuszczu	10g
Pieczywo razowe	50g
Bułka pszenna	50g
Herbata	1g
Obiad: Zupa ogórkowa z ryżem (I,II,III), Schab duszony z jarzynami (I,II,III), Surówka z kapusty czerwonej, Ziemniaki z koperkiem (II), Kompot	
Zupa ogórkowa z ryżem	
Kurczak, tuszka	15g
Marchew	20g
Pietruszka, korzeń	10g
Seler korzeniowy	5g
Pietruszka zielona	10g
Jogurt naturalny	20g
Mąka pszenna	10g
Ogórek kwaszony	30g
Ryż biały	25g
Sól	1g
Schab duszony z jarzynami	
Wieprzowina, schab surowy bez kości	100g
Marchew	20g
Pietruszka, korzeń	10g
Seler korzeniowy	5g
Mąka pszenna, typ 500	10g
Jogurt naturalny	10g
Surówka z kapusty czerwonej	
Kapusta czerwona	100g
Ogórki, konserwowe	15g
Jabłko	50g
Majonez domowy z olejem rzepakowym	15g
Koper ogrodowy	2g
Ziemniaki z koperkiem	
Ziemniaki	400g
Mleko spożywcze, 2% tłuszczu	20g
Koper świeży	10g
Sól	1g
Kompot	
Mieszanka owocowa	15g
Kolacja: Pasta bułgarska (II,IV), Kiełbasa żywiecka (I,VII), Masło (II), Pieczywo razowe (I), Herbata z cytryną	
Pasta bułgarska	
Ser twarogowy	50g
Jaja kurze całe	15g

Ser, gouda, tłusty	15g
Koncentrat pomidorowy, 30%	5g
Pietruszka, liście	2g
-	
Kiełbasa żywiecka	30g
Masło ekstra, 83% tłuszczu	10g
Pieczewo razowe	100g
Herbata	1g
II Kolacja: Jogurt owocowy (II)	
Jogurt owocowy	140g
Dobowa suma wartości energetycznej (kcal) i wartości odżywczej	
Wartość energetyczna [kcal]	2011,64
Białko [g]	89,73
Tłuszcze [g]	56,41
Nasycone kwasy tłuszczowe [g]	22,97
Węglowodany ogółem [g]	247,31
Błonnik [g]	25,61
Glukoza [g]	5,88
Fruktoza [g]	6,94
Sacharoza [g]	11,58
Laktoza [g]	6,67
Sód [mg]	1950,34
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 Żywności SP ZOZ Myślenice.	
Pełny skład serwowanych potraw łącznie z występującymi alergenami znajduje się u Kierownika Sekcji Żywności.	
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	