

29.10.2024r.	
Dieta podstawowa	
Śniadanie: Kasza manna na mleku (I,II), Pasta z boczku i jajka (IV,VI), Ogórek zielony, Masło (II), Pieczywo mieszane (I), Herbata z cytryną	
Kasza manna na mleku	
Mleko spożywcze, 2% tłuszczu	200g
Kasza manna	25g
Pasta z boczku i jajka	
Jaja kurze całe	50g
Boczek wędzony bez kości	30g
Musztarda	5g
Pietruszka, liście	2g
Majonez	10g
Ogórek zielony	50g
Masło ekstra, 83% tłuszczu	10g
Pieczywo razowe	50g
Bułka pszenna	50g
Herbata	1g
Obiad: Krupnik (I,II,III), Brizol z pieczarkami (smażenie) (I), Surówka z kapusty czerwonej, Ziemniaki z koperkiem (II), Kompot	
Krupnik	
Kurczak, tuszka	15g
Marchew	20g
Pietruszka, korzeń	10g
Seler korzeniowy	5g
Pietruszka, liście	10g
Mąka pszenna, typ 500	10g
Śmietana, 18% tłuszczu	10g
Kasza jęczmienna, perłowa	25g
Sól dodana [g]	1g
Brizol z pieczarkami	
Wieprzowina, schab surowy bez kości	100g
Cebula	20g
Pieczarka uprawna, świeża	50g
Olej rzepakowy	10g
Mąka pszenna, typ 500	10g
Surówka z kapusty czerwonej	
Kapusta czerwona	100g
Ogórki, konserwowe	30g
Jabłko	50g
Olej rzepakowy	10g
Koper ogrodowy	2g
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 ryby (II,V), Papryka, Masło (II), Pieczywo razowe (I), Herbata z cytryną	
Pasta z twarogu i ryby	
Ser twarogowy	60g
Śledź w sosie pomidorowym	10g
Pietruszka, liście	2g
-	
Papryka	50g
Masło ekstra, 83% tłuszczu	10g
Pieczywo razowe	100g
Herbata	1g
II Kolacja: Kanapka z rzodkiewką (I)	
Rzodkiewka	20g
Olej rzepakowy	5g
Pieczywo razowe	30g
Pietruszka zielona	5g
Dobowa suma wartości energetycznej (kcal) i wartości odżywczej	
Wartość energetyczna [kcal]	2164,12
Białko [g]	97,33
Tłuszcze [g]	73,64
Nasycone kwasy tłuszczowe [g]	21,73
Węglowodany ogółem [g]	286,95
Błonnik [g]	30,86
Glukoza [g]	6,84
Fruktoza [g]	7,66
Sacharoza [g]	9,34
Laktoza [g]	12,68
Sód [mg]	1879,27
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	

Dieta podstawowa- kolacja + II kolacja

