

Patienteninformation

Umgang mit der Ernährung nach der Entlassung:

Grundsätzliche Regeln:

- ⇒ Vor dem Essen Hände waschen, Lebensmittel im Kühlschrank aufbewahren.
- ⇒ Offene, angebrochene Lebensmittel sind innerhalb 24 Stunden zu verzehren.

Von Familienangehörigen zubereitete Speisen:

- ⇒ Luftdichte Verpackung
- ⇒ Lagerung max. 24 Stunden im Kühlschrank
- ⇒ vor dem Verkehr der Nahrung ggf. in der Mikrowelle erhitzen, Kräuter werden mitgekocht

Verhaltensregeln für verschiedene Lebensmittel

LEBENSMITTEL	✓ ERLAUBT	⊘ VERBOTEN
Milch und Milchprodukte	H-Milch, gekochte Frischmilch, Joghurt, Quark, Buttermilch, H-Sahne frisch geschlagen	Joghurt mit Lebendkulturen, Frischmilch
Käse	Frischkäse, Schmelzkäse, Schnitt- und Hartkäse aus gekochter Milch	Rohmilchkäse, alle Edelpilz- und Blauschimmelkäse
Wurst	Die meisten Wurstsorten	Roher Schinken, Salami
Brot und Backwaren	Frisches Brot, Brötchen, Kuchen	Kuchen mit frischem Obst, Nüssen, Cremetorte
Obst	Schälbares, unversehrtes Obst	Trockenobst
Gemüse	Alle gegarten Gemüsesorten, schälbares Gemüse	Alle Blattsalate, roher Knoblauch, Zwiebeln
Gewürze und Kräuter	Mitgekochte Kräuter, Senf, Ketchup, Salz/Pfeffer in Portionen	Mayonnaise

Eier	Hartgekochte Eier, Rühreier	Süßspeisen mit rohen Eiern, weich gekochte Eier, Spiegeleier
Nüsse	!!! Jede Art und Zubereitung verboten !!!	
Fleisch und Geflügel	Alle Sorten gut durchgegart	Rohes Fleisch (Mett, Carpaccio, Tatar)
Fisch	Brat- und Kochfisch	Roher Fisch, Schalen- und Krustentiere
Getreide	Alle Getreidesorten	Rohe, unbehandelte Getreidekörner, Keimlinge und Sprossen
Eis	Abgepacktes Eis aus der Tiefkühltruhe, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.	Softeis, offenes Eis vom Stand
Getränke	Alle bis auf:	Alkohol, Mineralwasser ohne Kohlensäure
Fast food	!!! Generell verboten !!!	