



bei Dialysepflicht gültig ab 21.10.2019

Eine Dialysebehandlung kann die gesunde Niere in ihrer Funktion nur teilweise ersetzen. Aus diesem Grund ist es wichtig, die Ernährungsweise anzupassen. Für Dialysepatienten sind die Kochsalz-, Kalium- und Phosphorwerte der Nahrung wichtig. Die Ausscheidung durch die Niere ist gerade bei Phosphor und Kalium beeinträchtigt, so dass insbesondere die Zufuhr dieser Substanzen eingeschränkt werden muss. Auf eine ausreichende Proteinzufuhr ist zu achten. Die exakte Höhe der täglich erlaubten Zufuhr hängt von dem Grad der Krankheit und den individuellen Laborwerten des Dialysepatienten ab. Hierzu kann Ihnen nur der behandelnde Arzt eine exakte Auskunft geben.

In der folgenden Aufstellung sind Menüs aufgeführt, die nicht mehr als 850 mg Kalium und 400 mg Phosphor enthalten. Die Salz- und Eiweißwerte sind zusätzlich mit ausgewiesen, um Ihnen bei der Menüauswahl eine bessere Orientierung zu geben.

Bitte wählen Sie die geeigneten Menüs in Zusammenarbeit mit dem behandelnden Arzt aus.


Bitte beachten Sie bei der Menüauswahl die Artikelnummern:


Vorsuppen: 13700 - 13729

Menüs salz-minus: 13800 - 13848


Haben Sie noch Fragen?

Wir beraten Sie gerne! Unser Team der Ernährungsberatung erreichen Sie unter:

 ernaehrung@apetito.de

 05971/799 9392

Weitere Produkt- und Zutateninformationen sind hier jederzeit für Sie abrufbar:

 www.apetito.de/Artikelinfo

Änderungen der eingesetzten Zutaten in den Menüs sind nicht auszuschließen. Beachten Sie daher stets zusätzlich das Zutatenverzeichnis auf dem Etikett.

bei Dialysepflicht

Programm Menüservice à la carte
gültig ab: 21.10.19 (erstellt am: 04.12.20)

pro Portion

Nr.	Beschreibung	Salz	K	P	Eiweiß
		in g	in mg	in mg	in g
13001	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln	4,2	540	325	18
13002	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln	4,7	331	268	19
13012	Käsehacksteak vom Rind und Schwein in kräftiger Bratensoße, dazu Erbsen mit Möhren und Hörnchennudeln	4,8	639	384	26
13015	Panierte Jagdwurstscheibe in Tomatensoße, dazu Spiralnudeln	4,4	519	220	19
13023	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln	3,2	557	287	22
13039	Schweinehacksteak in Rahmsoße mit buntem Pfeffer dazu Gartengemüse und Spätzle	3,6	539	247	22
13040	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln	3,6	634	217	12
13060	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln	4,2	716	152	11
13079	Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln	4,2	805	350	19
13082	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln	4,5	572	160	13
13099	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen "naturell" und Kartoffelklöße	3,6	791	270	18
13127	Filettöpfchen (Schweinemedaille und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle	4,8	604	396	33
13131	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln	3,5	590	234	25
13146	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Spätzle	2,3	345	230	19
13150	Geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel in Soße, dazu Erbsengemüse und Spätzle	4,6	658	394	33
13154	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle	4,4	631	253	28
13158	Schweinebraten "Altdeutsche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln	4,7	824	235	23
13163	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle	3,8	759	260	22
13164	Schweinegulasch "Hausfrauen Art" mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln	4,8	729	230	20
13168	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	3,5	717	126	12
13169	Schweinebraten in herzhafter Soße dazu Möhren in Schlemmersoße und Schnittlauch-Kartoffeln	4,4	803	216	17
13177	Schweinebraten in Bratensoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse, dazu ein Serviettenknödel	4,6	481	230	16
13189	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle	4	609	257	27
13192	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle	4,1	600	296	24
13199	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln	4	726	144	13
13206	Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen "naturell" und Salzkartoffeln	3,7	733	332	20

bei Dialysepflicht

Programm Menüservice à la carte
gültig ab: 21.10.19 (erstellt am: 04.12.20)

pro Portion

Nr.	Beschreibung	Salz	K	P	Eiweiß
		in g	in mg	in mg	in g
13210	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln	4,7	825	384	31
13219	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen	3,6	734	211	14
13227	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle	3,6	420	153	17
13229	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln	2,6	212	259	19
13231	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln	3,7	672	170	15
13233	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Petersilienkartoffeln	3	766	201	15
13249	Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle	4,6	560	270	34
13255	Sauerbraten "Fränkischer Art" in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle	4,8	653	359	33
13273	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln	4,5	379	353	28
13275	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln	3	386	303	28
13284	Rindergeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße dazu Spitzkohl und Spätzle	4,1	442	317	28
13297	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Spätzle	3,7	565	338	34
13321	Spaghetti "Napoli Art" mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße	5	587	187	15
13430	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree	3,6	730	297	12
13493	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüserais	3,8	301	280	15
13501	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen	0,73	418	134	9,3
13502	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße	0,99	545	336	14
13506	Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln dazu Joghurt-Soße	0,8	659	321	10
13512	Apfelstrudel mit Vanillesoße	1	397	251	11
13513	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott	0,7	666	213	9,1
13515	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung	0,9	349	226	14
13516	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße	1,7	680	318	19
13522	Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott	1,4	546	149	11
13524	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott	0,88	552	210	7,8
13525	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott	0,98	279	206	14
13533	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott	0,71	536	215	9,1
13539	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker	1,5	376	143	13
13542	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung	1,5	408	323	24
13548	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis	4,2	626	196	9,5
13553	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel	4,1	747	398	21
13573	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln	3,2	714	181	5,5
13581	Goldgelbes Rührei mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree	3	734	399	19
13587	Cremiges Champignonragout mit Spätzle	3,6	549	328	20
13590	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott	1,1	773	340	12
13621	Klassischer Hühnersuppentopf	5	595	254	24

bei Dialysepflicht

Programm Menüservice à la carte

gültig ab: 21.10.19 (erstellt am: 04.12.20)

pro Portion

Nr.	Beschreibung	Salz	K	P	Eiweiß
		in g	in mg	in mg	in g
13701	Fruchtige Tomatencremesuppe	2	365	35	2,2
13702	Rote Linsensuppe mit Schnittlauch	1,4	417	97	6,1
13705	Schwäbische Flädlesuppe	2,4	30	28	1,2
13706	Klassische Ochsenschwanzsuppe	2,2	135	51	3,6
13707	Klare Festtagssuppe	2,2	73	58	3
13708	Feine Frühlingssuppe mit Nudeln	2,1	32	42	1,3
13710	Kürbis-Karottensuppe	1,8	276	46	1,3
13711	Champignoncremesuppe	1,8	337	247	4,6
13712	Kartoffelcremesuppe mit Petersilie	1,7	450	160	3,3
13716	Erbsencremesuppe	2,4	386	94	5
13718	Brokkolicremesuppe	1,6	265	56	3
13729	Rinderkraftbrühe mit Eierstich	2,3	72	58	3,4
13732	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle	3,9	826	366	32
13740	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle	3,8	455	245	27
13744	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis	3,9	657	250	15
13745	Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art" mit Langkornreis	3	406	248	35
13756	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti	3,2	713	312	23
13762	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln	2,9	337	311	17
13780	Hähnchenfilet "Gärtnerin Art" in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis	3,2	554	284	27
13790	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree	3,8	563	226	10
13792	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen "naturell" und Langkornreis	3,1	450	325	21
13797	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüserais	2,8	364	376	22
13798	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüserais	4,4	569	293	27
13812	Rahmgulasch vom Rind mit Apfelrotkohl und Spätzle	0,69	415	328	27
13825	Rindfleisch in Soße mit grünen Bohnen und Kartoffeln	0,9	791	305	25
13826	Hähnchenragout mit Pariser Möhren, grünen Bohnen und Reis	1,8	543	287	34
13831	Schweinegulasch mit Möhren und Kartoffeln	0,78	820	268	23
13843	Rinderbraten in Bratensoße mit Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln	1,3	749	394	23
13848	Spaghetti "Bolognese" vom Rind	1,5	730	249	24

Bitte beachten Sie auch zusätzlich die Artikelinformationen auf dem Etikett.

Nährstoffangaben: Salz - Salz / K - Kalium / P - Phosphor / Eiweiß - Eiweiß / k. A. = keine Angaben