

Bei Dialysepflicht

Programm: Menüservice à la carte

gültig ab 20.10.2014

Kochsalz-, Kalium- und Phosphorwerte der Nahrung sind für Patienten, die dialysepflichtig sind, wichtig. Die Ausscheidung durch die Niere ist gerade bei Phosphor und Kalium eingeschränkt, so dass eine kalium- und phosphorarme Diät notwendig ist. 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 Arzt die exakte Auskunft geben.

In der folgenden Liste sind Menüs aufgeführt die nicht mehr als 5 g Kochsalz, 850 mg Kalium und 400 mg Phosphor enthalten. Bitte wählen Sie die geeigneten Menüs in Zusammenarbeit mit dem behandelnden Arzt aus.

Bitte beachten Sie bei der Artikelauswahl folgendes:

Vorsuppen:	13701 – 13729
Salzreduzierte Menüs:	13800 – 13849

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

Weitere Informationen zu dieser Kostform gibt Ihnen die apetito Ernährungsberatung unter der Tel.-Nr.: 05971/799-9392.

Menüliste

bei Dialysepflicht

Programm : Menüservice à la carte

gültig ab: 20.10.14 (erstellt am: 03.06.15)

pro Portion

Nr.	Bezeichnung	K in mg	P in mg	Salz in g
13001	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln	613	318	4,84
13022	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln	783	239	4,15
13023	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln	788	284	4,44
13039	Schweinehacksteak in Rahmsoße mit buntem Pfeffer dazu Gartengemüse und Spätzle	538	247	4,58
13040	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln	626	190	4,10
13060	Wirsingroulade in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln	727	153	4,74
13082	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln	543	203	4,48
13097	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln	840	157	3,83
13099	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen "naturell" und Kartoffelklöße	757	261	3,73
13106	Mini-Steaklets "Genfer Art" vom Schwein in einer Schlemmersoße mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen "natur"	816	390	4,57
13146	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Spätzle	384	244	3,07
13159	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle	676	392	4,91
13168	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	816	136	4,24
13174	Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße mit Spiralnudeln	724	208	4,37
13175	Schweinegulasch "Jäger Art" mit Erbsengemüse und Spätzle	358	386	4,09
13177	Schweinebraten in Bratensoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse, dazu ein Serviettenknödel	546	232	4,42
13189	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle	691	257	4,82

Bitte beachten Sie auch zusätzlich die Artikelinformationen auf dem Etikett.

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

Menüliste

bei Dialysepflicht

Programm : Menüservice à la carte

gültig ab: 20.10.14 (erstellt am: 03.06.15)

Nr.	Bezeichnung	pro Portion		
		K in mg	P in mg	Salz in g
13199	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln	743	166	4,30
13206	Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen "naturell" und Salzkartoffeln	686	289	3,59
13219	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen	718	207	4,01
13225	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln	818	299	4,89
13227	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle	390	156	4,10
13229	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln	349	250	3,55
13231	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln	756	182	4,02
13233	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Petersilienkartoffeln	740	202	3,68
13249	Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle	574	265	4,72
13263	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße	738	392	4,17
13273	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln	430	350	4,34
13275	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln	450	304	3,44
13297	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Spätzle	496	339	4,60
13387	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln	820	180	4,36
13421	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Fingermöhren und Stampfkartoffeln	711	335	2,97
13427	Scholle "Finkenwerder Art" garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln	459	390	3,49
13428	Schellfischfilet in Senf-Kräuter-Soße mit einer Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse	502	397	4,48

Bitte beachten Sie auch zusätzlich die Artikelinformationen auf dem Etikett.

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

Menüliste

bei Dialysepflicht

Programm : Menüservice à la carte

gültig ab: 20.10.14 (erstellt am: 03.06.15)

pro Portion

Nr.	Bezeichnung	K in mg	P in mg	Salz in g
13430	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree	750	297	3,67
13493	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüse-Reis	327	315	4,04
13501	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen	512	263	0,78
13509	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße	690	400	1,37
13512	Apfelstrudel mit Vanillesoße	439	160	1,29
13513	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott	599	213	0,70
13515	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung	395	209	1,26
13521	Goldgelb gebackener Pfannkuchen mit Kirschfüllung	344	224	1,05
13522	Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott	706	211	1,42
13524	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott	524	127	0,86
13525	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott	279	206	0,98
13533	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott	494	215	0,71
13536	Quark-Grieß-Auflauf mit Aprikosen-Apfel-Kompott	634	315	1,04
13537	In Vollmilch gekochter Milchreis mit Kirschsoße	457	171	0,56
13539	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker	433	143	1,46
13542	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung	408	294	1,53
13553	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel	661	375	4,45

Bitte beachten Sie auch zusätzlich die Artikelinformationen auf dem Etikett.

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

Menüliste

bei Dialysepflicht

Programm : Menüservice à la carte

gültig ab: 20.10.14 (erstellt am: 03.06.15)

pro Portion

Nr.	Bezeichnung	K in mg	P in mg	Salz in g
13573	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln	726	142	3,45
13581	Goldgelbes Rührei mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree	736	366	3,47
13590	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln)	738	269	0,89
13608	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf	831	115	3,99
13621	Klassischer Hühnersuppentopf	574	221	3,77
13683	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage	835	269	4,31
13701	Fruchtige Tomatencremesuppe	384	35	2,15
13703	Blumenkohl-Brokkolicremesuppe	200	86	1,95
13705	Schwäbische Flädlesuppe	32	28	2,45
13706	Klassische Ochsenchwanzsuppe	141	51	2,42
13707	Klare Festtagssuppe	77	59	2,19
13708	Feine Frühlingsuppe mit Nudeln	30	42	2,15
13711	Champignoncremesuppe	256	152	1,77
13712	Kartoffelcremesuppe mit Petersilie	483	81	1,69
13716	Erbsencremesuppe	172	94	2,39
13718	Brokkolicremesuppe	189	83	1,61
13724	Möhrencremesuppe	218	38	1,87

Bitte beachten Sie auch zusätzlich die Artikelinformationen auf dem Etikett.

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

Menüliste

bei Dialysepflicht

Programm : Menüservice à la carte

gültig ab: 20.10.14 (erstellt am: 03.06.15)

Nr.	Bezeichnung	pro Portion		
		K in mg	P in mg	Salz in g
13729	Rinderkraftbrühe mit Eierstich	52	61	2,24
13732	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle	632	333	4,54
13740	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle	537	247	4,54
13744	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis	314	225	4,46
13745	Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art" mit Langkornreis	430	278	3,89
13756	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti	634	338	3,77
13764	Gebratene Geflügelfleischbällchen in herzhafter Brokkoli-Rahmsoße mit Spiralnudeln	441	230	4,56
13780	Hähnchenfilet "Gärtnerin Art" in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis	540	269	4,25
13790	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree	560	227	3,90
13792	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen "naturell" und Langkornreis	456	303	3,66
13797	Hühnerfrikassee mit feinem Spargel; dazu bunter Gemüse-Reis	354	244	3,84
13808	Rinderbraten in Soße mit grünen Bohnen und Kartoffeln	707	306	1,49
13811	Hähnchenbrustfilet in Senfsoße mit buntem Gemüse und Hörnchennudeln	524	376	1,39
13812	Rahmgulasch vom Rind mit Apfelrotkohl und Spätzle	479	328	0,73
13831	Schweinegulasch mit Möhren und Kartoffeln	797	281	0,72
13843	Rinderbraten in Bratensoße mit Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln	729	326	1,44
13848	Spaghetti "Bolognese"	764	249	1,48

Bitte beachten Sie auch zusätzlich die Artikelinformationen auf dem Etikett.

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