

Ohne Laktose und mit Informationen für Diabetiker

Programm: Menüservice à la carte

gültig ab 20.10.2014

Laktose wird nicht von allen Menschen gut vertragen. Die Milchzuckerunverträglichkeit (Laktoseintoleranz) ist oft Ursache von Darmerkrankungen. Bei dieser Erkrankung ist die Aktivität des milchzuckerspaltenden Enzyms Laktase im Dünndarm vermindert. Dadurch gelangt der Milchzucker in die unteren Darmabschnitte und wird dort bakteriell abgebaut. Es kommt dann zu Blähungen und zu Durchfällen.

Laktose ist enthalten in:

(Kuh)Milch, Joghurt, Quark, Käse auf Kuhmilch-, Schafs- und Ziegenmilchbasis, Molke, Kefir, Buttermilch, Dickmilch, Sauermilch, Creme Fraiche, Butter, Süßmolke

Laktose ist zusammengesetzt in:

Eis, Brühe bzw. Gewürzmischungen, Wurst, Soßen und Marinaden, Brot und Backwaren, z.B. Rosinenbrötchen, Paniermehl, Müsli, Zwieback, Magermilch, Vollmilch oder Molkenpulver, Lakto, Laktalbumin, Laktoglobulin Croutons, Pudding, Kaffee-weißer, Schokolade, Nougat und -creme

Laktose ist auch zu beachten als:

Milchzucker, Laktose als Trägerstoff für Aromen

Durch den Verzicht auf Laktose werden die beschriebenen Symptome, die mit der Unverträglichkeit zusammenhängen, beseitigt.

Für insulinpflichtige Diabetiker ist es wichtig, die mit den Mahlzeiten zugeführte Menge verwertbarer Kohlenhydrate zu kennen. Nur dann können sie die richtige Dosierung des Hormons Insulins bestimmen. Denn Ziel der Therapie bei insulinpflichtigem Diabetes ist es, den Blutzucker möglichst "normal" einzustellen und hierbei die Zufuhr kohlenhydrathaltiger Mahlzeiten mit der Zufuhr von Insulin abzustimmen.

Die Kohlenhydratmenge eines Lebensmittels wird in Broteinheiten (BE) angegeben. Eine Broteinheit entspricht 12 g verwertbarer Kohlenhydrate.

Die folgende Aufstellung enthält alle BE-Werte der zuckerfreien Menükomponenten, die zudem nicht mehr als 35g Fett enthalten.

apetito kennzeichnet nach der derzeit gültigen Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV), wonach der Verbraucher und besonders der „Allergiker“ durch die Angabe aller Zutaten und besonders der allergenen Stoffe in der Etikettierung in angemessenem Umfang informiert werden. Der Mahlzeitendienst ist laut LMIV verpflichtet Allergen-Informationen zu den Menüs bereit zu halten. Produkt- und Zutateninformationen sind auch unter dem Servicetelefon 05971-80208100 zu erhalten.

Die folgende Aufstellung enthält alle Menükomponenten ohne Milchzucker in der porzellanweißen Menüschaale.

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

ohne Laktose mit Informationen für Diabetiker

Programm : Menüservice à la carte
gültig ab: 20.10.14 (erstellt am: 09.01.15)

Nr. Bezeichnung

-
- 13001 Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln
 - 13016 Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis
 - 13023 Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln
 - 13028 Mexikanischer Hacktopf mit Langkornreis
 - 13083 Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln
 - 13133 Fein geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel in kräftiger Soße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln
 - 13138 Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis
 - 13146 Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Spätzle
 - 13154 Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle
 - 13168 Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln
 - 13174 Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße mit Spiralnudeln
 - 13175 Schweinegulasch "Jäger Art" mit Erbsengemüse und Spätzle
 - 13205 Herzhafter Rindergulaschtopf
 - 13209 Zartes Rindergulasch in Schaschlik-Soße dazu Salzkartoffeln
 - 13221 Rinderroulade "Hausfrauen-Art" in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln
 - 13226 Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln
 - 13227 Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle

Bitte beachten Sie auch zusätzlich die Artikelinformationen auf dem Etikett.

Menüliste

ohne Laktose mit Informationen für Diabetiker

Programm : Menüservice à la carte
gültig ab: 20.10.14 (erstellt am: 09.01.15)

Nr. Bezeichnung

-
- 13229 Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln
 - 13248 Pfifferlingstopf vom Rind in Burgundersoße, dazu Pariser Karotten und Knöpflespätzle
 - 13249 Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle
 - 13269 Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle
 - 13275 Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln
 - 13310 Lammkeulenbraten "Provence" in Kräutersoße, dazu grüne Bohnen "naturell" und Rosmarinkartoffeln
 - 13365 Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle
 - 13386 Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze
 - 13406 Seelachsfilet in einer mediterranen Tomatensoße mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel
 - 13445 Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln
 - 13546 Reibekuchen "Hausfrauen Art" mit Speck und Zwiebeln
 - 13549 Südländische Gemüse-Nudelpfanne "vegetarisch" mit Tomaten und Paprika
 - 13552 Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese
 - 13584 Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein
 - 13603 Vegetarischer Möhre Eintopf mit feinen Kartoffelwürfeln
 - 13606 Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein
 - 13608 Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf

Bitte beachten Sie auch zusätzlich die Artikelinformationen auf dem Etikett.

Menüliste

ohne Laktose mit Informationen für Diabetiker

Programm : Menüservice à la carte
gültig ab: 20.10.14 (erstellt am: 09.01.15)

Nr. Bezeichnung

-
- 13610 Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein
 - 13612 Gemüseintopf nach "Gärtnerin Art" mit frittierten Mettbällchen vom Schwein
 - 13621 Klassischer Hühnersuppentopf
 - 13624 Weiße Bohneneintopf
 - 13625 Deftiger Möhreintopf mit gekochtem Schweinebauch
 - 13626 Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein
 - 13641 Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit deftiger Bauernwurst vom Schwein
 - 13644 Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch
 - 13645 Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch
 - 13706 Klassische Ochsenchwanzsuppe
 - 13708 Feine Frühlingsuppe mit Nudeln
 - 13740 Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle
 - 13792 Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen "naturell" und Langkornreis
 - 13798 Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis
 - 13799 Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse, dazu geschnittene Kräuter-Kartoffeln
 - 13808 Rinderbraten in Soße mit grünen Bohnen und Kartoffeln
 - 13831 Schweinegulasch mit Möhren und Kartoffeln

Bitte beachten Sie auch zusätzlich die Artikelinformationen auf dem Etikett.

Menüliste

ohne Laktose mit Informationen für Diabetiker

Programm : Menüservice à la carte
gültig ab: 20.10.14 (erstellt am: 09.01.15)

Nr. Bezeichnung

- 13834 Kräuterfrikadelle in Champignonsoße mit Spinat und Petersilienkartoffeln
- 13842 Schweinebraten in Champignonsoße mit Rote Bete und Salzkartoffeln
- 13848 Spaghetti "Bolognese"

Bitte beachten Sie auch zusätzlich die Artikelinformationen auf dem Etikett.