

Bei vorübergehendem Unwohlsein aufgrund von Magen-Darm-Beschwerden oder anderen Beschwerden, die das Verdauungssystem belasten, wird leichte Kost („Schonkost“) bereitgestellt, die gut verdaulich und verträglich ist.

Vorspeise: weiße Nudeln oder weißer Reis, trocken oder in der Gemüsebrühe, abgeschmeckt mit extra-nativem Olivenöl

Hauptspeise: Hähnchen- oder Truthahnfleisch oder S Fisch (Kabeljau), gedämpft oder im Ofen gegart oder gekocht

Beilage: gekochte oder gedämpfte Karotten oder Zucchini, mit extra-nativem Olivenöl abgeschmeckt

Weißbrot

Nachspeise: Apfel oder Banane

S = Es können Tiefkühlprodukte verwendet werden. Um den Ernährungsplan vielseitiger zu gestalten, können zusätzlich zu den im Speiseplan angeführten Tiefkühlprodukten weitere TK-Erzeugnisse verwendet werden.

Die Zubereitung muss stets genau nach Rezept erfolgen.

Die Zutaten auf dem Lebensmitteletikett sind auf Allergene oder Allergenspuren zu überprüfen.

Sollte ein Produkt nicht geeignet sein, muss das Produktbüro/die Ernährungsberatung kontaktiert werden.

Dieses Schonkost-Menü wurde anhand der zum Zeitpunkt der Ausarbeitung vorliegenden Informationen entwickelt. Sollten sich die Zutaten/Allergene laut Produktdatenblatt bzw. Produktetikett des Herstellers ändern, wird das Menü unverzüglich überarbeitet.