

## Ernährungsprotokoll

Vorbereitung Ernährungsberatung / Ernährungsumstellung / Gewichtsreduktion

Sehr geehrte zukünftige Patientinnen und Patienten der Klinik Hohenfreudenstadt (auch bei Unterbringung im Hotel Teuchelwald),

Sie kommen am zu einer stationären Rehabilitationsmaßnahme, einem Sanatoriumsaufenthalt oder einer betrieblichen Vorsorgemaßnahme in unser Haus.

In vielen Fällen ist die Klinik Hohenfreudenstadt als Lehrklinik für Ernährungsmedizin vom Kostenträger, von Ihrem behandelnden Arzt oder auch von Ihnen selbst gezielt gewählt worden, da eine Veränderung Ihrer Ernährungsgewohnheiten ein wichtiges therapeutisches Ziel des Aufenthaltes ist. Dies ist zum Beispiel dann der Fall, wenn sich mit Ihrer Behandlungsmaßnahme eines oder mehrere der folgenden Therapieziele verbinden:

- Gewichtsreduktion / Einleitung einer Gewichtreduktion
- Veränderung des Ernährungsverhaltens
- Ernährungsumstellung
- Ernährungstherapeutische Beeinflussung von Erkrankungen (z.B. Adipositas, Arterielle Hypertonie / Bluthochdruck, Diabetes mellitus, Fettstoffwechselstörung, koronare Herzerkrankung, Niereninsuffizienz und andere Nierenerkrankungen, Nahrungsmittelunverträglichkeiten, Zöliakie, Laktose- oder Fruktoseintoleranz)

Beim Erreichen dieser Ziele wird Ihnen das Ärzte- und Therapeutenteam der Klinik mit einem individuell auf Sie abgestimmten Therapiekonzept zur Seite stehen.

Wenn auch Ihr Therapieziel dabei ist, können Sie uns bei der Vorbereitung Ihrer Rehamaßnahme unterstützen. Bitte füllen Sie in den Tagen vor der Anreise (idealerweise an drei aufeinander folgenden Tagen mit 2 Wochentagen und einem Wochenendtag, also beispielsweise von Sonntag bis Dienstag) das beiliegende Ernährungsprotokoll aus und bringen Sie dieses zur Aufnahmeuntersuchung mit. Eine Erklärung zum Ausfüllen finden Sie auf dem Bogen. Bitte verändern Sie an diesen Tagen noch nicht Ihre Ernährungsgewohnheiten!

Sie können das Ernährungsprotokoll auch im Internet (www.ernaehrung.de) online ausfüllen und uns per Email zukommen lassen (ernaehrung@klinik-hohenfreudenstadt.de).

Für Ihre Mitarbeit im Voraus herzlichen Dank!

Mit freundlichen Grüßen

Das Ernährungsteam der Klinik Hohenfreudenstadt







## **NUTRI-SCIENCE**

## Freiburger Ernährungsprotokoll

vom bis

Anzahl der Tage:

Sehr geehrtelr \_\_\_\_\_ tragen Sie für jedes von Ihnen verzehrte Lebensmittel einen Strich in die vorgesehene Spalte ein.

mittel einen Strich in die vorgesehene Spalte ein. Sollte ein Lebensmittel nicht vorhanden sein, so markieren Sie ein ähnliches oder nutzen Sie die freien Zeilen und fügen es handschriftlich dazu. Bitte beachten Sie die Portionsgröße und machen Sie ggf. mehrere Striche, z.B. für eine große Tasse Kaffee zwei Striche bei "Kaffee kleine Tasse". für 5 Plätzchen fünf Striche in der Zeile "Plätzchen Stücke". Beachten Sie, wenn möglich, Mengenangaben auf der Verpackung, ggf. bitte wiegen. Tragen Sie bei einer Mahlzeit alle Lebensmittel einzeln ein, z.B. erhält bei Bratwurst mit Brötchen, Pommes und Cola jedes der vier Lebensmittel einen Strich. Erfassen Sie alle Getränke und alles, was Sie zwischen den Mahlzeiten essen. Führen Sie das Protokoll am besten ständig mit und füllen Sie es möglichst an Ort und Stelle aus.

Abkürzungen: Bech. = Becher / Port. = Portion / St.=Stück / EL=Eßlöffel / TL=Teelöffel / Sch.=Scheibe

	Anzahl	Σ
St. 45 g		
St. 50 g		
Sch. 45 g		
Sch. 45 g		
Sch. 10 g		
Sch. 20 g		
St. 55 g		
Sch. 50 g		
Sch. 35 g		
Sch. 10 g		
	St. 50 g Sch. 45 g Sch. 45 g Sch. 10 g Sch. 20 g St. 55 g Sch. 50 g Sch. 35 g	St. 45 g St. 50 g Sch. 45 g Sch. 45 g Sch. 10 g Sch. 20 g St. 55 g Sch. 50 g Sch. 35 g

D 41- 1-		
Brotbelag		
Butter für 1 Scheibe Brot	TL 5 g	
Margarine für 1 Scheibe E		
Margarine halbfett s. o.	TL 5 g	
Edelpilzkäse	Sch. 30 g	
Frischkäse	EL 30 g	
Schmelzkäse	Port. 30 g	
Schnittkäse 30 % F.i.Tr.	Sch. 30 g	
Schnittkäse 50 % F.i.Tr.	Sch. 30 g	
Weichkäse 45 % F.i.Tr.	Sch. 30 g	
Weichkäse 60 % F.i.Tr.	Sch. 30 g	
Bierschinken	Sch. 25 g	
Corned Beef	Port. 25 g	
Fleischwurst	Sch. 20 g	
Fleischkäse (Aufschnitt)	Sch. 30 g	
Fleischsalat	Port. 50 g	
Leberwurst	Port. 30 g	
Mettwurst	Port. 30 g	
Teewurst	Port. 30 g	
Salami/Cervelatwurst	Sch. 20 g	
Schinken roh	Sch. 15 g	
Schinken gekocht	Sch. 30 g	
Speck	Port. 30 g	
Honig	EL 20 g	
Konfitüre	EL 20 g	
Nuß-Nougat-Creme	EL 20 g	
Vegetabiler Brotaufstr.		
Frühstücksal	lerlei	
gekochtes Ei	St. 55 g	
Cornflakes	EL 4 g	
Cornflakes gezuckert/ger		
Haferflocken	EL 10 g	
Müsli	EL 15 g	
Milch / Milchpr	odukte	
Buttermilch	Glas 200 g	T
Joghurt natur	Bech. 150 g	
fettarm (1,5 % F.)		
vollfett (3,5 % F.)	Bech. 150 g	
	Bech. 150 g	u l
vollfett (3,5 % F.)	Bech. 150 g	
10111011 (0,0 70 1.)	20011. 100 g	

Mileh ( III / 1 Fe/ F) OLOGO	
Milch fettarm (1,5 % F.) GI 200 g	
Milch vollfett (3,5 % F.) GI 200 g	_
Kakao/Trinkschokolade GI 200 g	
Quark Magerstufe EL 20 g	
Quark Halbfettstufe EL 20 g	_
Sahne (30 % F.) EL 10 g	
Kondensmilch (7,5 % F.) Port. 12 g	
Obst	
Brombeere, Erdbeere Beerenobst	
Himbeere, Johannis-	
beere, Heidelbeere Port. 125 g	
Weintraube Port. 150 g	
Apfel, Birne, Quitte, Kernobst	
Port. 150 g	
Aprikose, Kirsche, Steinobst	
Mirabelle, Pflaume,	
Pfirsich, Port. 150 g	
Banane St. 120 g	
Ananas, Kiwi, Südfrüchte	
Mango, Maracuja, Port. 150 g	
Grapefruit, Mandarine Zitrusfrüch.	
Orange, Zitrone, Port. 150 g	
Rosinen, Trockenobst Port. 50 g	
Sonstiges	
Cornichons, saure Gurken St. 50 g	
Nüsse Port. 100 g	
Oliven Port. 100 g	
Erdnüsse gesalzen Tasse 100 g	
Erdnußflips Tasse 50 g	
Chips Tasse 30 g	
Salzstangen Port. 30 g	
Suppen / Eintöpfe	
als Vorsuppe	
Suppe klar Port. 200 g	
Suppe gebunden Port. 200 g	
Cremesuppe Port. 200 g	
Gulaschsuppe Port. 200 g	
Nudelsuppe m. Huhn Port. 200 g	

als Hauptgericht Gemüsesuppe	Dark 400 -	
Kartoffelsuppe	Port. 400 (	
Linseneintopf	Port. 400 g	
Linseneimopi	Port. 400 g	3
Fleisch   Fi	sch	
Hackfleich	Port. 100 g	
Kalbfleisch	Port. 200 g	
Rindfleisch	Port. 200 g	
Schweinefleisch	Port. 200	
Innereien	Port. 170	
Kotelett	Port. 170	
Schnitzel paniert	Port. 200 g	
Würstchen	Port. 100	
Brathähnchen (1/2)	Port. 370	
Geflügel	Port. 170	
Fisch	Port. 175	
Fischfilet paniert	Port. 200	
Fischkonserve abgetr.	Port. 65	
		9
Beilagei	7	
Kartoffeln (Salzkart.)	Port. 200	
Pellkartoffeln	Port. 200	
Bratkartoffeln	Port. 200	7
Kartoffelbrei	Port. 200	
Kartoffelknödel	St. 100	
Kartoffelpuffer	St. 75	3
Kartoffelsalat	Port. 250	
Pommes Frites	Port. 200	
weißer Reis gekocht	Port. 180	
Natur-Reis gekocht	Port. 180	
Nudeln eifrei gekocht	Port. 180	
Vollkornnudeln gekocht		
Semmelknödel	St. 100 g	
Schupfnudeln	Port. 400 g	
Spätzle, Eiernudeln ge	k Port. 200 (	
, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		
Soßen und l	Fette	
Joghurt-Salat-Soße	Port. 40 g	
Essig-Öl-Marinade	Port. 20	
	D 4 75	
Bechamelsoße	Port. 75	3

Hackfleischsoße	Port. 100 g	
Jägersoße	Port. 75 g	
Käsesoße	Port. 75 g	
(11 Charles State Charles State Charles Charle		
Kräuterquark, Grüne Soß		
Tomatensoße	Port. 75 g	
Grillsauce	Port. 20 g	
Tomatenketchup	Port. 20 g	
Tomatenmark	TL 6 g	
Senf	TL 6 g	
Mayonnaise (80 % F.)	EL 12 g	
Bratfett	EL 10 g	
Pflanzenöl	EL 10 g	
Gemüse / Sa	alate	
Blattsalat m. Dressing	Port. 60 g	
Rohkostsalat m. Dress.	Port. 180 g	
Bleichsellerie,	Blattgemüse	
Mangold, Spinat	Port. 200 g	
Grüne Bohnen	Port. 200 g	
Aubergine, Gurke,	Frucht-	
Paprika, Tomate,	gemüse Port. 200 g	
Zucchini		
Gemüsemais	Port. 200 g	
Blumenkohl, Broccoli,	Kohl-	
Kohl (Rot-, Grün-,	gemüse	
Weiß-), Kohlrabi,	Dort 200 a	
Rosenkohl, Wirsing	Port. 200 g	
Sauerkraut	Port. 150 g	
Fenchel, Lauch,	Sprossenge.	
Spargel, Zwiebel	Port. 200 g	
Möhre, Radieschen,	Wurzel- und	
Rettich, Rote Bete,	Knollen-	
Rüben, Sellerie,	gemüse Port. 200 g	
Schwarzwurzel		
Pilze	Port. 120 g	
Fertig- u. Schnel	lgerichte	
Nudelsalat	Port. 250 g	
Wurstsalat	Port. 250 g	
Griechischer Salat	Port. 300 g	
Italienischer Salat	Port. 300 g	
Bratwurst o. Brötchen	St. 150 g	
Currywurst m. Brötchen	Port. 160 g	
Hamburger	St. 100 g	
Liamburger	St. 100 g	

Cheeseburger	St. 120 g	
Big Mac	St. 200 g	
Maultaschen/Ravio	i Port. 200 g	
Pizza	St. 400 g	
Pfannkuchen	Port. 300 g	
Hülsenfr	üchte	
Bohnen	Port. 200 g	
Erbsen	Port. 200 g	
Linsen	Port. 200 g	
Linsen	Port. 200 g	
Dessert   Kuch	nen / Süßes	
Pudding	Port. 150 g	
Eiscreme	Kugel 50 g	
Obstkuchen	St. 120 g	
Cremetorte	St. 150 g	
Rührkuchen	St. 60 g	
Plätzchen, Kekse	St. 10 g	
Schokolade	Riegel 20 g	
Praline	St. 10 g	
Bonbon, Hartkaram		
Fruchtgummi	Port. 50 g	
Zucker	TL 5 g	
Geträi	nke	
Kaffee klei	ne Tasse 150 g	
Tee klei	ne Tasse 150 g	
Mineralwasser	Glas 200 g	
Limonade	Glas 200 g	
Colagetränke	Glas 200 g	
Obst Fruchtsaft	Glas 200 g	
Obst Fruchtnektar	Glas 200 g	
Bier alkoholfrei	Glas 330 g	
Bier	Glas 330 g	
Weizenbier	Glas 500 g	
Weißwein	Glas 200 g	
Rotwein	Glas 200 g	
Sekt	Glas 100 g	
Likör	Glas 100 g	
Schnaps, Branntwe		
Ociniaps, Dianniwe	an Glas 20 g	