



Lungenklinik Hemer

Zentrum für Pneumologie und Thoraxchirurgie



Ernährungsberatung

**Essen hält Leib und
Seele zusammen.**



Lungenklinik Hemer

des Deutschen Gemeinschafts-
Diakonieverbandes GmbH Marburg

Theo-Funccius-Straße 1

58675 Hemer

Telefon +49 (0) 2372 / 908 - 0

Fax +49 (0) 2372 / 908 - 2022

eMail info@lkhemer.de

www.lungenklinik-hemer.de

© a.Sch Lungenklinik Hemer | FL 72.1.9 R00 2012.01-13



Deutscher Gemeinschafts-Diakonieverband GmbH Marburg



Durchschnittliche Nährwerte	100 ml	1 Portion 250 ml
Brennwert	171 kJ	428 kJ
Eiweiß	40 kcal	100 kcal
Kohlenhydrate	0,6 g	1,5 g
davon Zucker	8 g	20 g
Fett	8 g	20 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g	0,3 g
Ballaststoffe	0,02 g	0,05 g
Natrium	0,2 g	0,5 g
Vitamine je 100 g	0,002 g	0,005 g
Vitamin C	100 ml	Empfehlung

Sehr geehrte Patientin, sehr geehrter Patient!

Wir wissen, dass die **Ernährung** im Rahmen Ihrer Therapie einen wichtigen Stellenwert einnimmt.

Haben Sie Fragen zu

- Diabetes
- Lactose- und Fructoseintoleranz
- Allergien
- Cholesterin (Fettstoffwechsel)
- speziellen Problemen während der Tumorthherapie (z. B. Appetitlosigkeit)

oder anderen ernährungsrelevanten Themen?

Unser Ernährungsteam hilft Ihnen gerne weiter!



Marion Schmidt, Diätassistentin



Bettina Wyhlidal, Diätassistentin

Für einen Beratungstermin wenden Sie sich einfach an das Pflegepersonal Ihrer Station!



Zum Nachkochen: Karotten-Orangen-Suppe

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Möhren
- 30 g Butter
- 125 ml Orangensaft
- 1-1,25 l Gemüsebrühe
- 1 kleine Zwiebel
- 3-4 TL frischer Thymian (1 TL getrockneter Thymian)
- Salz, Pfeffer
- Saure Sahne



Möhren schälen, in Scheiben schneiden und zusammen mit der Butter 10 min. leicht anschwitzen; dabei gelegentlich umrühren. Orangensaft, Gemüsebrühe, gehackte Zwiebel und Thymian dazu geben und 20 min. gar kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anschließend mit dem Stabmixer pürieren und mit einem Klecks Saurer Sahne servieren.

Guten Appetit!

