

Verpflegungskatalog der München Klinik

Vorwort zum Gesamtverpflegungskatalog der München Klinik

Sehr geehrte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter,

„Die Patientinnen und Patienten stehen im Mittelpunkt.“

Nicht nur die medizinische Behandlung, sondern auch die richtige, auf die Bedürfnisse der Patientinnen und Patienten abgestimmte Ernährung gehören zu einem umfassenden Behandlungskonzept. Um eine adäquate, bedarfsdeckende Versorgung während des Klinikaufenthalts sicherzustellen, haben die Diätassistent*innen der fünf Klinikstandorte in Zusammenarbeit mit der Ernährungsmedizin Neuperlach den Verpflegungskatalog überarbeitet. Er basiert auf aktuellen ernährungsmedizinischen Empfehlungen und Leitlinien und setzt den aktuellen LEKuP (Leitfaden für Ernährung in Klinik und Praxis) von 2019 um.

Ein Indikationsverzeichnis und eine kurze Beschreibung des Ernährungsprinzips erleichtern es zusätzlich, die Auswahl der richtigen Kostform zu treffen. Sollte eine Kostform nicht im Kostformverzeichnis aufgeführt sein oder ein Patient/ eine Patientin spezielle Essenswünsche haben, ist eine Kontaktaufnahme mit der Diätassistenz sinnvoll, um die Versorgung möglichst zeitnah sicherzustellen.

Wichtiger Hinweis:

Der Verpflegungskatalog ist **nicht** zur Weitergabe an Patientinnen und Patienten oder Dritte bestimmt.

Er steht zur Einsicht auch im *mia* unter *Service/Verpflegungsservice* zur Verfügung.

Ansprechpartner Diätküchen der 5 Standorte

[\(17\) mia | Service \(muenchen-klinik.de\)](#)

1	Vollkostformen	13
1.1	Vollkost	13
1.2	Vollkost ohne Schweinefleisch.....	13
1.3	Vegetarische Vollkost (Menü 2)	14
1.4	Leichte Vollkost (Menü 3)	14
1.5	Vegan (Menü 4)	14
1.6	Kindermenü.....	15
1.7	Breikost (nicht geeignet für Dysphagie (Schluckstörung))	15
2	Energiedefinierte Diäten	15
2.1	Reduktionskost	15
2.2	BE-basierte Diabeteskost (nur bei BE Berechnung)	16
2.3	Diabetesgerechte Kost (ohne BE-Berechnung)	16
2.4	Zuckerreduzierte Kost	17
2.5	Fettmodifizierte Kost	17
2.6	Purinarme Kost	18
3	Protein- und Elektrolytdefinierte Diäten	18
3.1	Eiweißarme Kost.....	18
3.2	Eiweißreiche Kost	18
3.3	Kost bei Leberzirrhose	19
3.4	Natriumreduzierte Kost	19
3.5	Kalziumarme Kost.....	20
3.6	Kalziumreiche Kost	20
3.7	Kaliumarme Kost.....	20
3.8	Kaliumreiche Kost	21
3.9	Dialysekost (Kalium- und Phosphatarm).....	21
3.10	Phosphatarme Kost	21
4	Gastroenterologische Diäten	22
4.1	Koloskopie Vorbereitung	22
4.2	Flüssige Kost	22
4.3	Kostaufbau	22
4.4	Stufe 1 (1a KN)	23
4.5	Stufe 1b (nur in KN)	23
4.6	Stufe 1b Ösophagus	23
4.7	Stufe 2.....	23
4.8	Faserarme Kost (auf der Basis einer LVK)	24
4.9	Ballaststoffreiche Kost	24
4.10	Glutenfreie Kost	24
4.11	Weizenfreie Kost.....	25
4.12	GIT- Kost (gastroenterologische Kost bei ausgewählten Indikationen)	25
4.13	Ileostomakost.....	25

5	Sonderdiäten	26
5.1	Sonderdiäten alle Standorte	26
5.1.1	Konsistenzdefinierte Kost	26
5.1.2	Keimarme Kost (Kostform bei Immunsuppression (Umkehrisolation))	27
5.1.3	Hochkalorische Kost	28
5.1.4	Laktosefreie Kost	28
5.1.5	Fruktosearme Kost	29
5.1.6	Histaminarme Kost	29
5.1.7	Tyraminarne Kost	30
5.1.8	Kost bei Nahrungsmittelallergien	30
5.1.9	Haferdiät	30
5.1.10	Toxoplasmoseprophylaxe	31
5.1.11	Chylus-Diät (KN)	31
5.1.12	Streng fettarme Kost (bei Chylothorax)	31
5.1.13	Streng kohlenhydratarne Kost (vor PET-CT)	31
5.1.14	Ketogene Diät	31
5.2	Sonderdiäten:KS / KT	32
5.2.1	Allergie 3	32
5.2.2	Paratstoffarme Kost	32
5.2.3	Nickelarme Kost	33
5.2.4	Kartoffel-Reis-Diät	33
5.2.5	TE Kost (Tonsillektomie)	33
5.2.6	Kost bei Phenylketonurie	34
6	Spezielle Serviceleistungen/ Anmerkungen	34
6.1	Angebot für Wahlleistungspatient*innen	34
6.2	Wiedererwärmen von Suppen und Breien	34
6.3	Lunchtablett (s. auch Verfahrensweisung Lunchtablett: Patient*innen, MÜK)	34
6.4	Kost nach Absprache	35
6.5	Sonstige Wahlmöglichkeiten (Zusätze)	35
7	Anhang	36
7.1	Kostformnummernkatalog	36
7.2	BE-Tabelle	38
7.3	Literaturverzeichnis	39

Indikationsverzeichnis nach Erkrankung

Erkrankung/ Symptom/ Indikation	Kostform
A	
Adipositas	Leichte Vollkost (Menü 3), Reduktionskost , Zuckerreduzierte Kost
Allergien Allergenfreie Kost	Kost bei Nahrungsmittelallergien , Kartoffel-Reis-Diät (nach Absprache mit Diätassistentz)
Aszites bei Leberzirrhose (therapierefraktär)	Natriumreduzierte Kost
B	
Benzoessäureintoleranz	Parastoffarme Kost
Blind-Loop-Syndrom	Kostaufbau
C	
Chologene Diarrhoe	Leichte Vollkost (Menü 3)
Cholezystolithiasis/ Cholezystitis/ Cholangitis	Leichte Vollkost , Kostaufbau
Cholezystektomie, Langzeiternährung	Leichte Vollkost
Colitis Icerosa (akuter Schub, schwerer Verlauf)	Kostaufbau
Colitis Icerosa (akuter Schub, milder Verlauf/ Intervall-Phase)	Leichte Vollkost
D	
Dekubitusprophylaxe	Eiweißreiche Kost
Dermatitis Herpetiformis Duhring	Glutenfreie Kost
Diabetes mellitus ICT- Neueinstellung	BE-basierte Diabeteskost (nur bei BE Berechnung)
Diabetes mellitus, bestehende ICT	Diabetesgerechte Kost (ohne BE-Berechnung) oder ggf. BE-basierte Diabeteskost (nur bei BE Berechnung)
Diabetes mellitus Typ II	Diabetesgerechte Kost (ohne BE-Berechnung)
Dialyse (Hämodialyse, Peritonealdialyse)	Dialysekost (Kalium- und Phosphatarm)
Diarrhoe (Durchfall)	Leichte Vollkost (Menü 3), Kostaufbau
Divertikulose	Ballaststoffreiche Kost
Divertikulitis	Faserarme Kost (auf der Basis einer LVK)
Dysphagie	Konsistenzdefinierte Kost
E	
Enteriales Eiweißverlustsyndrom	Eiweißreiche Kost
Enteritis, akut	Leichte Vollkost (Menü 3), Kostaufbau
Entzündungen des Mund-Rachen-Raumes	Dys 1 = fein passiert, Flüssige Kost
Enzephalopathie, hepatische	Eiweißarme Kost (zusätzlich VKAS)
Epilepsie bei Kindern	Ketogene Diät (nach Absprache mit Diätassistentz)
Erkrankungen der Kaumuskulatur	Konsistenzdefinierte Kost
Erkrankungen der neuromuskulären Übergangsregion	Konsistenzdefinierte Kost

Ernährung nach totaler parenteraler Ernährung	Kostaufbau
Ernährung nach totaler enteraler Ernährung	Kostaufbau
F	
Fettleber	Zuckerreduzierte Kost
Fibrose, zystische	Nur nach Absprache mit Diätassistentz
Fruktoseintoleranz (hereditär)	Nur nach Absprache mit Diätassistentz
Fruktosemalabsorption	Fruktosearme Kost
G	
Gallenwegserkrankungen	Leichte Vollkost
Gastrektomie (nach Kostaufbau)	GIT- Kost (gastroenterologische Kost bei ausgewählten Indikationen)
Gastritis	Leichte Vollkost
Gastroenteritis (schwerer Verlauf)	Kostaufbau
Gastroenteritis	Leichte Vollkost
Gestationsdiabetes	Diabetesgerechte Kost (ohne BE-Berechnung)
Gicht	Purinarme Kost
Glukosetransportdefekt	Ketogene Diät (nach Absprache mit Diätassistentz)
Granulozytenzahl erniedrigt	Keimarme Kost (Kostform bei Immunsuppression (Umkehrisolation))
H	
Harnsteine	Purinarme Kost, Phosphatarme Kost (Phosphatstein)
Hämorrhoidalleiden (chronisch)	Ballaststoffreiche Kost
Hepatitis (akut, schwerer Verlauf)	Kostaufbau
Hepatitis (akut, milder Verlauf/ chronisch)	Leichte Vollkost
Histaminintoleranz	Histaminarme Kost
Hypercholesterinämie	Fettmodifizierte Kost
Hyperkaliämie	Kaliumarme Kost
Hyperkalzämie	Kalziumarme Kost
Hyperlipoproteinämie	Fettmodifizierte Kost
Hypernatriämie	Natriumreduzierte Kost
Hyperphenylalaninämie	Nur nach Absprache mit Diätassistentz
Hyperphosphatämie	Phosphatarme Kost
Hypertonie, arterielle	Natriumreduzierte Kost
Hypertriglyzeridämie	Zuckerreduzierte Kost, Fettmodifizierte Kost
Hyperurikämie	Purinarme Kost
Hypokaliämie	Kaliumreiche Kost
Hypokalzämie	Kalziumreiche Kost
I	
Ileus, drohend	wenn von ärztlicher Seite freigegeben: Dys 1 = fein passiert, Flüssige Kost
Immunsuppression	Keimarme Kost
K	
Kachexie	nach stufenweiser Kaloriensteigerung: Eiweißreiche Kost, Hochkalorische Kost
Kalziumoxalatsteine	Purinarme Kost
Kaustörung	Konsistenzdefinierte Kost

Kieferchirurgische Eingriffe	Konsistenzdefinierte Kost
Knochenmarktransplantation	Keimarme Kost
Koloskopie-Vorbereitung	Koloskopie Vorbereitung
Kurzdarmsyndrom postoperativ	Kostaufbau, individuell angepasst
Kurzdarmsyndrom	GIT- Kost (gastroenterologische Kost bei ausgewählten Indikationen), individuelle Anpassung
L	
Laktoseintoleranz, primär od. sekundär	Laktosefreie Kost
Lebensmittelunverträglichkeit	bitte im Menübestellsystem eintragen
Leberzirrhose, unkompliziert	Eiweißreiche Kost , Leichte Vollkost
Leberzirrhose mit Enzephalopathie	Eiweißarme Kost (zusätzlich VKAS)
Lymphfistel	Chylus-Diät (fettfreie Kost) (nur KN), Chylothorax (Streng fettarme Kost)
M	
Magenresektion, Langzeiternährung	GIT- Kost (gastroenterologische Kost bei ausgewählten Indikationen)
Mangelernährung	nach stufenweiser Kaloriensteigerung: Eiweißreiche Kost , Hochkalorische Kost
MAO-Hemmer-Therapie	Tyraminarme Kost
Metabolisches Syndrom	Fettmodifizierte Kost , Zuckerreduzierte Kost , Reduktionskost
Meteorismus	Leichte Vollkost (Menü 3)
Milchzuckerunverträglichkeit	Laktosefreie Kost
Morbus Crohn (akuter Schub, schwerer Verlauf)	Kostaufbau
Morbus Crohn (akuter Schub, milder Verlauf/ Intervall-Phase)	Leichte Vollkost
N	
Nahrungsmittelintoleranzen, unspezifisch (mit abdominalen Beschwerden)	Leichte Vollkost
Nahrungsmittelintoleranz	Allergie 3 (KS, nach Absprache mit Diätassistenz)
Nickeldermatitis	Nickelarme Kost
Niereninsuffizienz chronisch	Vollkostformen , ggf. Kaliumarme Kost , Phosphatarme Kost
O	
Obstipation	Ballaststoffreiche Kost
Ödeme (kardial- oder renal bedingt)	Natriumreduzierte Kost
Ösophagus-Resektion, Langzeiternährung	GIT- Kost (gastroenterologische Kost bei ausgewählten Indikationen)
Ösophagusstenose	Dys 1 = fein passiert, Flüssige Kost
Ösophagusvarizen	Konsistenzdefinierte Kost, Leichte Vollkost
Operation (postoperativ)	Nach Anordnung Chirurgie, Kostaufbau
Organtransplantation	Keimarme Kost
Osteomalazie	Kalziumreiche Kost
Osteoporose	Kalziumreiche Kost
P	
Pankreasinsuffizienz, exokrin	Leichte Vollkost
Pankreatitis (akut, schwerer Verlauf)	Kostaufbau

Pankreatitis (akut, milder Verlauf/ chronisch)	Leichte Vollkost
PET-CT	PET-CT (Streng kohlenhydratarme Kost)
Phenylketonurie	nur nach Absprache mit Diätassistent
Parkinson M.	Konsistenzdefinierte Kost
Phosphatsteine	Phosphatarme Kost
Postoperativ	nach Anordnung Chirurgie, Kostaufbau
R	
Reizdarmsyndrom (Obstipation-Typ)	Ballaststoffreiche Kost
Reizdarmsyndrom (Diarrhoe-Typ)	Leichte Vollkost
Refluxösophagitis	Leichte Vollkost
S	
Salicylatintoleranz	Paratstoffarme Kost
Schluckstörungen	Konsistenzdefinierte Kost
Schwangerschaft	In Freitext „schwanger“ eingeben
Sodbrennen	Leichte Vollkost
Sprue, einheimische	Glutenfreie Kost
Stammzelltransplantation	Keimarme Kost
Steatorrhoe	Leichte Vollkost (Menü 3), Enzymsubstitution
Stenose im Gastrointestinaltrakt	je nach Stenosegrad: Konsistenzdefinierte Kost, Flüssige Kost
Stoma (Ileostoma-Anlage)	Ileostomakost
Strahlenenteritis	Leichte Vollkost , Kostaufbau
Subileus	Je nach ärztlicher Anordnung: Dys 1 = fein passiert, Flüssige Kost
T	
Tumorerkrankung	abhängig von Lokalisation, Ernährungszustand und Erkrankungsstadium
Tonsillektomie	TE-Kost (KS)
U	
Ulcus duodeni	Leichte Vollkost
Ulcus ventriculi	Leichte Vollkost
Übergewicht	Zuckerreduzierte Kost , Reduktionskost
V	
Verbrennungen	Eiweißreiche Kost
Verdauungsbeschwerden	Leichte Vollkost
W	
Weizenallergie	Weizenfreie Kost
Z	
Zahnstatus, sanierungsbedürftig	Konsistenzdefinierte Kost
Zöliakie	Glutenfreie Kost

Indikationsverzeichnis nach Kostform

Kostform	Indikation
Vollkostformen	
Vollkost	keine Einschränkungen
Vollkost ohne Schweinefleisch	Bei Verzicht auf Schweinefleisch aus persönlichen oder religiösen Gründen
Vegetarische Vollkost	keine medizinische Indikation
Leichte Vollkost (Menü 3)	Gastritis Sodbrennen, Refluxösophagitis Magen- und Duodenalulkus akute und chronische Hepatitis kompensierte Leberzirrhose Gallenwegs- und Gallenblasenentzündung Akute (unkomplizierter Verlauf) und chronische Pankreatitis Letzte Stufe des Kostaufbaus Remissionsphase CED, ohne Stenosen (Morbus Crohn, Colitis ulcerosa)
Kindermenü	keine medizinische Indikation
Breikost	kurzzeitige Ernährungsform bei: Appetitlosigkeit, Übelkeit Gastritis, Erbrechen (nicht für Schluckstörungen geeignet)
Energiedefinierte Diäten	
Reduktionskost	Nur nach ärztlicher Verordnung
BE-basierte Diabeteskost (nur bei BE Berechnung)	bei Neueinstellung auf eine BE-basierte intensivierete Insulintherapie (ICT) bei Diabetes mellitus
Diabetesgerechte Kost (ohne BE-Berechnung)	Diabetes mellitus ohne BE-basierte Therapie Diabetes mellitus mit selbstständiger BE-Berechnung
Zuckerreduzierte Kost	Steatosis hepatis (NASH, NAFLD) Übergewicht Adipositas Hypertriglyzeridämie
Fettmodifizierte Kost	Gemischte Hyperlipoproteinämie Hypercholesterinämie Hypertriglyzeridämie
Purinarme Kost	Hyperurikämie Gicht Harnsäuresteine Kalziumoxalatsteine
Protein- und Elektrolytdefinierte Diäten	
Eiweißarme Kost	Leberzirrhose mit manifester Enzephalopathie (zusätzlicher Einsatz von VKAS)
Eiweißreiche Kost	chronisch krankheitsspezifische Mangelernährung Kachexie Dekubitusprophylaxe enterales Eiweißverlustsyndrom Verbrennungen

Natriumreduzierte Kost	arterielle Hypertonie kardial- oder renal bedingtes Ödem refraktärer Aszites bei Leberzirrhose
Kalziumarme Kost	Hyperkalzämie
Kalziumreiche Kost	Hypokalzämie Osteoporose Osteomalazie
Kaliumarme Kost	Hyperkaliämie
Kaliumreiche Kost	Hypokaliämie
Dialysekost (Kalium- und Phosphatarm)	Hämodialyse Peritonealdialyse
Phosphatarme Kost	Hyperphosphatämie Phosphatsteine Chronische Niereninsuffizienz (nur bei erhöhten Phosphatwerten)
Gastroenterologische Diäten	
Koloskopie Vorbereitung	Vorbereitung zur Koloskopie
Flüssige Kost	kieferchirurgische Eingriffe Entzündungen des Mund-Rachenraumes Ösophagusstenosen höhergradige Stenosen im Gastrointestinaltrakt
Kostaufbau	akute Pankreatitis (schwerer Verlauf) akuter Schub bei Morbus Crohn und Colitis ulcerosa (schwerer Verlauf) Operationen am Gastrointestinaltrakt gemäß chirurgischer Vorgabe enterales Eiweißverlust-Syndrom Blind-Loop Syndrom Akute Hepatitis, schwerer Verlauf Starterkost nach parenteraler oder enteraler Ernährung
Faserarme Kost (auf der Basis einer LVK)	Divertikulitis Stenosen des Gastrointestinaltrakts Kolostoma nach Neuanlage
Ballaststoffreiche Kost	Reizdarmsyndrom symptomführend Obstipation (O-RDS) Obstipation Divertikulose (nicht akuter Schub) Hämorrhoidalleiden
Glutenfreie Kost	Zöliakie Dermatitis herpetiformis Duhring Gluten-induzierte Enteropathie
Weizenfreie Kost	Weizenallergie WDEIA (weizenabhängige, anstrengungsinduzierte Anaphylaxie)
GIT- Kost (gastroenterologische Kost bei ausgewählten Indikationen)	Gastrektomie nach Kostaufbau Ösophagusresektion nach Kostaufbau abklingende akute Pankreatitis Morbus Crohn, Colitis ulcerosa im akuten Schub nach Kostaufbau Kurzdarmsyndrom, Langzeiternährung
Ileostomakost	Ileostoma-Neuanlage

Sonderdiäten	
Sonderdiäten alle Standorte	
Konsistenzdefinierte Kost	Dysphagie bei kognitiver Störung, ZNS- Erkrankung, Erkrankungen des peripheren Nervensystems Erkrankungen der neuromuskulären Übergangsregion Erkrankungen der Muskulatur psychogene Dysphagie Presbyphagie Schlechter Zahnstatus
Keimarme Kost (Kostform bei Immunsuppression (Umkehrisolation))	neutropene Patient*innen in Umkehrisolation nach Organ-, Stammzell- und Knochenmarktransplantationen (autologe und allogene KMT)
Hochkalorische Kost	Mangelernährung (BMI < 18,5) chronisch katabole Mangelernährung (nach stufenweiser Steigerung der Energie- und insbesondere KH-Zufuhr, um ein Refeeding-Syndrom zu vermeiden), z.B. Tumorerkrankungen, COPD, CED, rheumatische Erkrankungen chronische Unterernährung, z.B. kognitive Störungen, Anorexia nervosa, psychiatrische Erkrankungen
Laktosefreie Kost	Unverträglichkeit gegenüber Laktose primäre Laktoseintoleranz sekundäre Laktoseintoleranz
Fruktosearme Kost	Fruktosemalabsorption
Histaminarme Kost	Reaktion auf histaminreiche Lebensmittel/ Histaminintoleranz
Tyraminarme Kost	Therapie mit MAO-Hemmern Reaktion auf tyraminreiche Lebensmittel
Kost bei Nahrungsmittelallergien	allergische Reaktion auf Nahrungsmittel
Haferdiät	Diabetes mellitus mit ausgeprägter Insulinresistenz
Chylus-Diät (fettfreie Kost) (nur KN)	Postoperativer Chylus Lymphfistel
Chylothorax (Streng fettarme Kost)	Chylothorax
PET-CT (Streng kohlenhydratarme Kost)	Vor PET-CT
Ketogene Diät	Pharmakoresistente zerebrale Anfallsleiden im Kindesalter (Epilepsie) nur in Absprache mit Diätassistent Glukosetransporter-1-Defekt Pyruvatdehydrogenasemangel
Sonderdiäten (KS/KT)	
Allergie 3	Lebensmittelunverträglichkeit
Parastoffarme Kost	Salicylatintoleranz Benzoessäureintoleranz
Nickelarme Kost	Nickeldermatitis Dyshidrotisches Hand- und/oder Fußekzem chronisch-rezidivierendes Ekzem
Kartoffel-Reis-Diät	V.a. Nahrungsmittelallergie, initiale Phase
TE Kost	Nach Tonsillektomie

Spezielle Serviceleistungen	
Lunchtablett	Patient*innen, die sich zur Essenzzeit bei einer Untersuchung befinden
Kost nach Absprache	Nur durch Diätassistenten wählbar
Sonstige Wahlmöglichkeiten (Zusätze)	Zusätzliche Suppe, Brei, etc.

1 Vollkostformen

1.1 Vollkost

Folgende Menüs stehen zur Auswahl:

Menü 1: herzhaft
Menü 2: vegetarisch
Menü 3: Leichte Vollkost, ohne Schwein
Menü 4: vegan

Wählt Pat. kein Menü aus, wird automatisch Menü 1 ausgegeben

Definition:

Die Vollkost liefert eine dem Bedarf entsprechende Energiemenge. Sie stellt die Versorgung mit den energieliefernden Nährstoffen in einem ausgewogenen Verhältnis sicher.

Indikation:

Vollverpflegung für Patient*innen, bei denen keine Indikation für eine andere Kostform besteht.

Prinzip:

Die Vollkost ist den üblichen Ernährungsgewohnheiten angepasst. Regionale und saisonale Produkte finden im Speiseplan Berücksichtigung. Um den individuellen Bedürfnissen soweit wie möglich gerecht zu werden, besteht Wahlprinzip. Patient*innen mit der Kostverordnung Vollkost können anhand eines Wochenspeiseplanes ihr Mittag- und Abendessen bestimmen. Für das Frühstück wird Komponentenwahl angeboten.

Zusammensetzung:

- Energie: 1800 -2000 Kalorien (Kcal)
- Eiweiß: 15 Energie % = ca. 70 – 75 g
- Fett: 30 - 35 Energie % = ca. 65 g
- Kohlenhydrate: 50 - 55 Energie % = ca. 275 g

Kostformnummer: **0001**

1.2 Vollkost ohne Schweinefleisch

Definition:

Die Vollkost ohne Schweinefleisch entspricht in ihrer Nährstoffrelation der Vollkost.

Prinzip:

Schweinefleisch und Produkte aus Schweinefleisch werden durch andere Fleischsorten wie Geflügel, Rind, Kalb und auch Fisch ersetzt.

Indikation:

- Abneigung gegen Schweinefleisch
- religiöse oder ethische Gründe

Zusammensetzung: siehe unter Vollkost

Kostformnummer: **0002**

1.3 Vegetarische Vollkost (Menü 2)

Definition:

Die Vegetarische Vollkost entspricht in ihrer Nährstoffrelation der Vollkost. Es handelt sich um eine ovo-lacto-vegetabile Kost ohne Fleisch, Fisch oder Erzeugnissen daraus (z.B. Gelatine).

Indikation:

- ovo-lacto-vegetabile Ernährung
- Abneigung gegen Fleisch/Fleischprodukte, Fisch/ Fischprodukte

Prinzip:

- Verwendung von Eiern, Milch und Milchprodukten wie Käse, Joghurt und Quark
- Verzicht auf Fleisch/ Fleischprodukte, Fisch/ Fischprodukte

Zusammensetzung: siehe unter Vollkost

Kostformnummer: **0005**

1.4 Leichte Vollkost (Menü 3)

Die Leichte Vollkost in der MÜK entspricht der angepassten Vollkost nach LEKuP.

Definition:

Die Leichte Vollkost entspricht in ihrer Nährstoffrelation der Vollkost. Bei der Zusammenstellung wird Rücksicht auf unspezifische Intoleranzen gegenüber bestimmten Lebensmitteln genommen.

Indikation:

Unspezifische Intoleranzen gegenüber bestimmten Speisen und Lebensmitteln.

Basisernährung bei Erkrankungen des Gastrointestinaltrakts:

- Gastritis
- Sodbrennen, Refluxösophagitis
- Magen- und Duodenalulkus
- akute (milder Verlauf) und chronische Hepatitis
- kompensierte Leberzirrhose
- Gallenwegs- und Gallenblasenentzündung
- akute (unkomplizierter Verlauf) und chronische Pankreatitis
- letzte Stufe des Kostaufbaus
- Remissionsphase CED, ohne Stenosen (Morbus Crohn, Colitis ulcerosa)

Prinzip:

- Vermeidung von Lebensmitteln und Speisen, die erfahrungsgemäß Unverträglichkeiten auslösen
- schonende Garmethoden (Kochen, leicht Anbraten, Dünsten, Dämpfen)
- keine scharfen Gewürze, ohne blähende Speisen
- Mittag- und Abendessen ohne Schweinefleisch (in MÜK)
- generell gilt: Gegessen werden kann und soll, was vertragen wird.

Zusammensetzung: siehe unter Vollkost

Kostformnummer: **0010**

1.5 Vegan (Menü 4)

Definition:

Das vegane Menü schließt alle Produkte tierischer Herkunft aus.

Eine vegane Kost ohne gezielte Supplementation ist in Ihrer Zusammensetzung nicht bedarfsdeckend.

Hinweis: Wegen des erhöhten Risikos eines Nährstoffmangels wird besonders bei Kindern/Jugendlichen und Schwangeren/Stillenden von veganer Ernährung abgeraten.

Kostformnummer: **0011**

1.6 Kindermenü

Neben den Menülinien Vollkost, Vegetarische Vollkost, angepasste Vollkost und dem veganen Menü wird für Kinder zusätzlich ein Kindermenü angeboten. (Angebot nur in KS und KH)

Kostformnummer: **2000**

1.7 Breikost (nicht geeignet für Dysphagie (Schluckstörung))

Definition:

Die Breikost ist eine Kostform, die nicht bedarfsdeckend ist und deshalb nur für einen kurzen Zeitraum verordnet werden sollte.

Prinzip:

Die Mahlzeit besteht überwiegend aus süßen Komponenten und kann in ihrer Konsistenz stückig sein. Zur Wahl stehen Suppe, Milchbrei, Püree mit Soße, Joghurt und Kompott.

Indikation:

- Appetitlosigkeit, Übelkeit
- Gastritis, Erbrechen

Kostformnummer: **0075**

2 Energiedefinierte Diäten

2.1 Reduktionskost

Definition:

- vollwertige, den Nährstoffbedarf deckende Kost unter Reduktion des Energiegehalts
- nur nach ärztlicher Verordnung

Prinzip:

Abwechslungsreiche und ballaststoffreiche Mischkost unter Verwendung von fettarmen und eiweißreichen Nahrungsmitteln, zuckerreduziert

Reduktionskostangebot:

1200 Kcal - Kostformnummer: **0401**

1500 Kcal - Kostformnummer: **0402**

Hinweis:

Eine Reduktionskost unter dem Energiegehalt des Grundumsatzes ist nicht zu empfehlen, da dann die grundlegende Nährstoffversorgung nicht gesichert ist.

2.2 BE-basierte Diabeteskost (nur bei BE Berechnung)

Definition:

Vollwertige, abwechslungsreiche Mischkost mit hohem Ballaststoffanteil

- kohlenhydrat-modifiziert
- feste BE-Verteilung

Indikation:

- bei Neueinstellung auf eine BE-basierte intensivierete Insulintherapie (ICT) bei Diabetes mellitus
- Patient*innen, die eine BE-basierte Kost benötigen

Prinzip/Nährstoffrelation:

- 15-20 EN % Eiweiß
- 30-35 EN % Fett
- 45-55 EN % Kohlenhydrate
- ballaststoffreich

Die Berechnung der Kohlenhydrate wird in Berechnungseinheiten (= BE) angegeben.

Eine BE entspricht 12 Gramm Kohlenhydrate.

Möglichkeiten der BE-Verteilung:

nach festem Schema (siehe Anhang) *oder* individueller Anpassung im Freitext (diabetologische Abteilungen)

Kostformnummern:

BE-basierte Diabetes Kost 10 BE – **0110**

BE-basierte Diabetes Kost 12 BE – **0102**

BE-basierte Diabetes Kost 14 BE – **0103**

BE-basierte Diabetes Kost 16 BE – **0104**

BE-basierte Diabetes Kost 18 BE – **0105** **nur KS**

ab 18 BE über Freitext bestellbar (bitte BE pro Mahlzeit angeben)

diabetologische Abteilungen: von BE-Tabelle abweichende Verteilung kann über Freitext bestellt werden

Bitte beachten:

Wir weisen darauf hin, dass im Standort der Kinderklinik KH Patient*innen mit der Kohlenhydrateinheit „KE“ eingestellt werden. 1 KE entspricht 10g Kohlenhydrate.

2.3 Diabetesgerechte Kost (ohne BE-Berechnung)

Definition:

Vollwertige, abwechslungsreiche, zuckerreduzierte Mischkost

- hoher Ballaststoffanteil
- kohlenhydrat-modifiziert
- Menu ist wählbar (Ausnahme: Süßspeise)

Indikation:

- Diabetes mellitus ohne BE-basierte Therapie
- Diabetes mellitus mit selbstständiger BE-Berechnung

Prinzip/ Nährstoffrelation:

- 15-20 EN % Eiweiß
- 30-35 EN % Fett
- 45-55 EN % Kohlenhydrate
- ballaststoffreich

Desserts und Konfitüren werden zuckerreduziert angeboten

Kostformnummer: **0099**

2.4 Zuckerreduzierte Kost

Definition:

Vollwertige, abwechslungsreiche, zuckerreduzierte Mischkost

- hoher Ballaststoffanteil
- kohlenhydrat-modifiziert
- Menu ist wählbar (Ausnahme: Süßspeise)

Indikation:

- Steatosis hepatis (NASH, NAFLD)
- Übergewicht
- Adipositas
- Hypertriglyzeridämie

Prinzip/ Nährstoffrelation:

- 15-20 EN % Eiweiß
- 30-35 EN % Fett
- 45-55 EN % Kohlenhydrate
- ballaststoffreich

Desserts und Konfitüren werden zuckerreduziert angeboten

Kostformnummer: 0098

2.5 Fettmodifizierte Kost

Definition:

Pflanzenbetonte Vollkost

- optimiertes Fettsäuremuster
- ausreichende Ballaststoffzufuhr
- eingeschränkte Zufuhr an schnell resorbierbaren Kohlenhydraten

Indikation:

- Hypercholesterinämie
- Hypertriglyzeridämie
- gemischte Hyperlipoproteinämie

Kostformnummer: **0410**

2.6 Purinarmer Kost

Definition:

Pflanzenbetonte, purinreduzierte Kost zur Senkung des Harnsäurespiegels im Blut

Indikation:

- Hyperurikämie
- Gicht
- Harnsäuresteine
- Kalziumoxalatsteine

Prinzip/ Nährstoffrelation:

- 15 EN % Eiweiß
- 30-35 EN % Fett
- 50-55 EN % Kohlenhydrate
- Reduzierung der Purinzufuhr insb. Fleisch, Wurst, Innereien, Krustentiere, Hülsenfrüchte und Hefeferzeugnisse
- Reduktion der Zufuhr an Fruktose, Sorbit und Xylit (Fruktose < 50g/ d)
- bevorzugter Einsatz von Milch- und Milchprodukten und Eiern als Eiweißträger

Kostformnummer: **0220**

3 Protein- und Elektrolytdefinierte Diäten

3.1 Eiweißarme Kost

Definition:

Eine Eiweißreduktion in der Nahrung vermindert den Anfall von stickstoffhaltigen Stoffwechselendprodukten.

Indikation (strenge Indikationsstellung):

- Leberzirrhose mit hepatischer Enzephalopathie (zusätzlich Einsatz von VKAS)

Prinzip:

Lacto-vegetabile Kost mit Eiweißbeschränkung:

- Energiezufuhr mind. 35 Kcal/kg Normalgewicht pro Tag
- Die Eiweißarme Kost ist gleichzeitig: phosphat- und purinarm sowie kaliumreich

Bitte beachten:

Eine Natriumrestriktion und/oder eine Leichte Vollkost muss zusätzlich angefordert werden. Eventuell müssen essentielle Aminosäuren substituiert werden. Eine ausreichende Nährstoffdeckung ist nicht gewährleistet.

Kostformnummern:

Eiweißarme Kost 50g – **0321**

Individuelle Anpassung der Eiweißzufuhr über Freitext möglich

3.2 Eiweißreiche Kost

Indikation:

- chronisch krankheitsspezifische Mangelernährung (u.a. Tumorerkrankungen, CED, COPD)
- Kachexie
- Dekubitusprophylaxe
- enterales Eiweißverlustsyndrom
- Verbrennungen

Prinzip:

- vollwertige ausgewogene Mischkost
- normale Energiezufuhr
- Eiweißzulage in Form von Milch und Milchprodukten
- Frühstück mit Käse / Wurst + Joghurt
- Mittagessen mit Fleisch oder Fisch
- Bestimmung des individuellen Proteinbedarfs durch Ernährungsfachkraft (mögliche Aufträge A-K: Diätberatung, KN: Konsile: Ernährungsmedizinisches Konsil)

Kostformnummer: **0399**

3.3 Kost bei Leberzirrhose

keine spezielle Kostform

Bitte beachten Sie:

Die Kostform richtet sich nach dem Stadium der Erkrankung. Eine rechtzeitige Kontaktaufnahme mit der Diätassistenz ist erforderlich.

Prinzip der Ernährung bei Leberzirrhose:

- Natriumzufuhr: bei therapierefraktärem Aszites max. 5g NaCl/Tag
- Energiezufuhr: 25-35 kcal/kg Körpergewicht pro Tag, bei Aszites Berechnung nach Idealgewicht (Gewicht (kg) = $48,4 + 77,0 \times (\text{Körpergröße} - 1,50 \text{ m})$)
- keine Einschränkung der Kohlenhydrat- und Fettzufuhr (außer bei Cholestase)
- Vermeidung längerer Nüchternphasen, mehrere Mahlzeiten über den Tag verteilt, eine Spätmahlzeit

Eiweißzufuhr bei Leberzirrhose:

- 1,2 g Eiweiß/kg Körpergewicht am Tag, bei Aszites Berechnung mit Idealgewicht
- bei Mangelernährung und Sarkopenie 1,5 g / kg Körpergewicht/ Tag
- bevorzugte Eiweißquellen: Milchprodukte und pflanzliche Proteine
- bei Leberzirrhose mit hepatischer Enzephalopathie eiweißarme Kost mit VKAS zur Deckung des Proteinbedarfs (über Spezialtrinknahrung)

3.4 Natriumreduzierte Kost

Definition:

Die Natriumreduzierte Kost entspricht den Prinzipien der Vollkost.
Der Natriumgehalt der Kost liegt unter 2,4g/Tag (= 5 / 6 g NaCl).

Indikation:

- arterielle Hypertonie
- kardial oder renal bedingtes Ödem
- therapierefraktärer Aszites bei Leberzirrhose

Prinzip:

- Verwendung von handelsüblichen Lebensmitteln unter Berücksichtigung des Natriumgehalts
- stark salzhaltige Lebensmittel werden vermieden
- je nach klinischen Erfordernissen: Zusatzanforderung "kaliumarm" (renale Hypertonie, chronische Niereninsuffizienz)

Kostformnummer: **0219**

3.5 Kalziumarme Kost

Definition:

Der Kalziumgehalt in der Nahrung liegt unter 500 mg/Tag.

Indikation:

- Hyperkalzämie

Prinzip:

Vollkost unter weitest gehender Elimination von Milchprodukten.

Hinweis: In Kombination mit anderen Kostformen möglich.

Kostformnummer: **0218**

3.6 Kalziumreiche Kost

Definition:

Der Kalziumgehalt der Nahrung liegt zwischen 1200-1500mg/Tag für Erwachsene und übersteigt somit die empfehlenswerte Zufuhr von 1000mg/Tag.

Indikation:

- Hypokalzämie
- Osteoporose
- Osteomalazie

Prinzip:

Vollwertig ausgewogene Mischkost unter vermehrtem Einsatz von kalziumreichen Lebensmitteln und Vermeidung oxalsäurereicher Lebensmittel (Rhabarber, Spinat, Rote Bete, Schokolade) und von Phosphatzusätzen in Lebensmitteln.

Kostformnummer: **0217**

3.7 Kaliumarme Kost

Definition:

Die Kaliumarme Kost entspricht den Prinzipien der Vollkost. Der Kaliumgehalt der Nahrung liegt unter der empfehlenswerten Zufuhr von 2000mg/Tag für Erwachsene.

Indikation:

- Hyperkaliämie

Prinzip:

Meiden besonders kaliumreicher Lebensmittel, wie z.B. Müsli, Vollkornprodukte, Kartoffeln, Säfte und bestimmte Obst- und Gemüsesorten

Kostformnummer: **0215**

3.8 Kaliumreiche Kost

Definition:

Die Kaliumreiche Kost entspricht den Prinzipien der Vollkost. Durch die Zugabe von kaliumreichen Lebensmitteln, wird die Kaliumaufnahme mit der Nahrung gesteigert.

Indikation:

- Hypokaliämie

Prinzip:

Mischkost mit höherem Anteil von Obst und Gemüse.

Kostformnummer: **0216**

3.9 Dialysekost (Kalium- und Phosphatarm)

Definition:

Diese Kostform wird den Anforderungen einer terminalen Niereninsuffizienz mit Dialysetherapie gerecht. Die Ernährung ist eiweißreich, kalium- und phosphatarm und flüssigkeitsbilanziert.

Indikation:

- Hämodialyse
- Peritonealdialyse

Prinzip:

- Energiezufuhr: mind. 35 Kcal/kg Sollgewicht pro Tag
- Eiweißzufuhr: 1-1,2g/kg Sollgewicht pro Tag
- Kaliumzufuhr: <2000mg/Tag, die Kaliumreduktion wird ermöglicht durch Meiden besonders kaliumreicher Lebensmittel
- Phosphatzufuhr: <1000mg/Tag
eine niedrigere Phosphatzufuhr ist bei eiweißreicher Kost nicht möglich

Bitte beachten Sie:

Die Zufuhr an wasserlöslichen Vitaminen und Mineralstoffen ist nicht ausreichend

Kostformnummer: **0200**

3.10 Phosphatarme Kost

Definition:

Der Phosphatgehalt der Nahrung liegt unter 1000mg Phosphat/ Tag.

Indikation:

- Hyperphosphatämie
- Phosphatsteine
- chronische Niereninsuffizienz (nur bei erhöhten Phosphatwerten)

Prinzip:

Meiden von phosphatreichen Nahrungsmitteln sowie Lebensmittel und Getränke, denen Phosphat zugesetzt wurde

Kostformnummer: **0213**

4 Gastroenterologische Diäten

4.1 Koloskopie Vorbereitung

Definition:

Hierbei handelt es sich um eine Kostform im Rahmen der Diagnostik (Vorbereitung Koloskopie)

Prinzip:

1-2 Tage vor Koloskopie keine festen Nahrungsmittel

Erlaubte Nahrungsmittel:

klare Brühe, Apfelsaft, Tee und Kaffee ohne Milch/Kaffeesahne

Kostformnummer: **0021**

4.2 Flüssige Kost

Definition:

Die Flüssige Kost ist als Kostform nicht als langfristige Ernährungsform geeignet, da eine Deckung des Nährstoffbedarfs nicht gewährleistet ist.

Zur Deckung des Nährstoffbedarfs muss zusätzlich Trinknahrung verordnet werden.

Indikation:

- kieferchirurgische Eingriffe
- Entzündungen des Mund-Rachenraumes
- Ösophagusstenosen
- bei höhergradigen Stenosen im Gastrointestinaltrakt

Hinweis: Diese Ernährungsform bietet keine Alternative zur oral/ enteralen Ernährungstherapie

Kostformnummer: **0020**

4.3 Kostaufbau

Definition:

Stufenkostaufbau von völliger Nahrungskarenz zur Leichten Vollkost

Bei Kurzdarm-Syndrom ist eine individuelle Kostanpassung notwendig (Konsil Diätberatung, KN: Ernährungsmedizinisches Konsil)

Indikation:

- akute Pankreatitis (schwerer Verlauf)
- akuter Schub bei Morbus Crohn und Colitis ulcerosa (schwerer Verlauf)
- Operationen am Gastrointestinaltrakt gemäß chirurgischer Vorgabe
- enterales Eiweißverlust-Syndrom
- Blind-Loop Syndrom
- akute Hepatitis (schwerer Verlauf)
- Starterkost nach totaler parenteraler oder enteraler Ernährung

Dieser Kostaufbau (Stufe 1 und Stufe 2) ist nicht als langfristige Ernährungsform geeignet, da eine Deckung des Nährstoffbedarfs nicht gewährleistet ist.

4.4 Stufe 1 (1a KN, KH)

Fettarme Brühe mit und ohne leicht kohlenhydrathaltige Einlage (Nudeln, Haferflocken, Reis, Weizengrieß), Zwieback, Weißbrot, Kamillen-, Kräuter- und Fencheltee und Grüner Tee, Joghurt.

ungeeignet: Pfefferminztee (enthält Ätherische Öle) und Früchtetee (enthält Fruchtsäure)

Kostformnummer: **0032**

4.5 Stufe 1b (nur KN, KH)

wie Stufe 1 (1a KN), zusätzlich mit:

Joghurt, Kartoffelbrei / Nudeln mit Soße, pürierte Karotten, püriertes Kompott, Milchbrei

Indikation:

- Übergang zwischen Kostaufbau Stufe 1 und 2

Kostformnummer: **0034**

4.6 Stufe 1b Ösophagus (nur KN, KH)

Entspricht Stufe 1b ohne Semmel, Zwieback

Indikation:

- Stufe 1b nach Ösophagusresektion

Kostformnummer: **0035**

4.7 Stufe 2

fettreduzierte, leichte kohlenhydrathaltige Nahrungsmittel und Zugabe von fettarmen Milchprodukten und fettarmen Fleisch- und Fischarten.

Lebensmittelauswahl:

- Weizensemmel, Mischbrot, Reis, Nudeln, Püree
- Leichtverdauliche Gemüsesorten: Möhren, Sellerie, Zucchini, Kürbis, Spinat
- Magere Fleischsorten: Kalbfleisch, Geflügelfleisch, Rindfleisch
- Magere Fischarten
- Fettarmer Wurst- und Käseaufschnitt
- Fettarme Milchprodukte: Quark, Joghurt, Pudding, Milchbrei
- Obst: nur in gekochter Form als Kompott (ohne Zwetschge, Kirschen, Ananas, Fruchtcocktail)
Ausnahme: Frischobst: Banane, Geleespeise, Konfitüre

Kostformnummer: **0031**

4.8 Faserarme Kost (auf der Basis einer LVK)

Indikation:

- Divertikulitis
- Stenosen des Gastrointestinaltrakts
- Kolostoma nach Neuanlage

Prinzip:

Vermeidung von unlöslichen Ballaststoffen, vor allem Vollkornprodukte, Körner und grobe Nüsse, faserige Gemüse- und Obstsorten wie z.B. Stangensellerie, Spargel, Fenchel, grüne Bohnen, Rhabarber, Ananas, Zitrusfrüchte. Außerdem Vermeidung von Haut / Schalen von Tomaten, Paprika, Weintrauben und anderem Obst.

Kostformnummer: **0453**

4.9 Ballaststofffreie Kost

Definition:

hoher Anteil an ballaststoffreichen Nahrungsmitteln

Indikation:

- Reizdarmsyndrom symptomführend Obstipation (O-RDS)
- Obstipation
- Divertikulose (nicht akuter Schub)
- Hämorrhoidalleiden

Prinzip:

Bevorzugung von Nahrungsmitteln mit einem hohen Ballaststoffgehalt, höhere Mengen an gekochtem Gemüse, Rohkost, Kartoffeln und Obst sowie Vollkornbrot, Müsli.

Kostformnummer: **0449**

4.10 Glutenfreie Kost

Definition:

vollwertige Ernährung unter Ausschluss von glutenhaltigen Getreidesorten und daraus hergestellten Produkten und Speisen

Indikation:

- Zöliakie
- Dermatitis herpetiformis Duhring
- gluten-induzierte Enteropathie

Prinzip:

Bei der glutenfreien Kost handelt es sich um eine vollwertige Mischkost ohne die Verwendung von glutenhaltigen Nahrungsmitteln (in MÜK auch kein Hafer).

Kostformnummer: **0450**

4.11 Weizenfreie Kost

Definition:

vollwertige Ernährung unter Ausschluss von Weizen und allen weiteren Weizenarten wie Grünkern, Dinkel, Kammut, Einkorn und daraus hergestellten Produkten und Speisen

Indikation:

- Weizenallergie
- WDEIA (weizenabhängige, anstrengungsinduzierte Anaphylaxie)

Prinzip:

Bei der weizenfreien Kost handelt es sich um eine vollwertige Mischkost ohne die Verwendung von sämtlichen Weizensorten.

Kostformnummer: **0460**

4.12 GIT- Kost (gastroenterologische Kost bei ausgewählten Indikationen) (KB, KH, KN)

Definition:

Leichte Vollkost aufgeteilt auf 5/6 kleine Mahlzeiten. 3 **kleine** Hauptmahlzeiten + Zwischenmahlzeiten

Indikation:

- Gastrektomie nach Kostaufbau
- Ösophagusresektion nach Kostaufbau
- abklingende akute Pankreatitis
- Morbus Crohn, Colitis ulcerosa im akuten Schub nach Kostaufbau
- Kurzdarm-Syndrom, Langzeiternährung

Prinzip: Patient*in soll die Möglichkeit erhalten, die Nahrungsaufnahme auf mehrere kleine Mahlzeiten verteilen zu können (Reduktion gastrointestinale Beschwerden und Deckung Nährstoffbedarf)

Kostformnummer: **0029**

4.13 Ileostomakost

Definition:

- Kost nach Stomaanlage im Anschluss an Kostaufbau
- GIT- Kost in Verbindung mit faserarmer Kost (4.5)

faserarm, ohne Körner und grobe Nüsse, kleine Mengen Blattsalat werden gegeben.

Indikation:

- Ileostoma-Anlage

Prinzip:

Vermeidung von unlöslichen Ballaststoffen, vor allem Vollkornprodukte, Körner und grobe Nüsse, faserige Gemüse- und Obstsorten wie z.B. Stangensellerie, Spargel, Fenchel, grüne Bohnen, Rhabarber, Ananas, Zitrusfrüchte. Außerdem Vermeidung von Haut / Schalen von Tomaten, Paprika, Weintrauben und anderes Obst. Mehrere kleine Mahlzeiten über den Tag verteilt.

Kostformnummer: **0030**

5 Sonderdiäten

5.1 Sonderdiäten alle Standorte

5.1.1 Konsistenzdefinierte Kost

Auf Grund der Heterogenität und Ausprägung der Dysphagie muss die Auswahl dieser Kostformen immer individuell angepasst werden. Angeboten werden 3 verschiedene Konsistenzstufen:

5.1.1.1 Dys 1 = fein passiert

5.1.1.2 Dys 2 = grob passiert

5.1.1.3 Dys 3 = weiche Kost

Indikation:

- Dysphagie bei kognitiver Störung, ZNS- Erkrankung, Erkrankungen des peripheren Nervensystems
- Erkrankungen der neuromuskulären Übergangsregion
- Erkrankungen der Muskulatur
- psychogene Dysphagie
- Presbyphagie
- schlechter Zahnstatus

Hinweis:

Bei Indikationsstellung einer Dysphagie-Kost durch die Logopädie, ist die Konsistenzstufe mit der Logopädie abzusprechen

Prinzip:

Die Konsistenzdefinierte Kost wird an die individuellen Bedürfnisse angepasst.
Als Vorgabe dient der folgende Konsistenzaufbau, orientiert am IDDSI-Stufenplan.

Dys 1 (IDDSI 4)		Dys 2 (IDDSI 5)		Dys 3 (IDDSI 6)	
Fein passierte Kost • homogene Konsistenz • frei von Stücken und Klumpen • <i>Morgens und abends Auswahl aus Komponenten: Brei, Quark, Joghurt ohne Faserbestandteile, Cremesuppen</i>		Grob passierte Kost • mit der Zunge zerdrückbar • Keine Mischkonsistenzen wie Suppe mit Einlage; Kompott nur passiert • <i>Morgens und abends Brot ohne Rinde (wird auf Station angerichtet), Toastbrot</i>		Weiche Kost • Etwas weichere Normalkost • Keine Mischkonsistenzen wie Suppe mit Einlage; Kompott nur passiert • <i>Morgens und abends weiches Brot mit Rinde</i>	
cave: nicht Breikost (0075)					
<u>Fleisch/Fisch</u> : fein passiert <u>Soße</u> : frei von Klümpchen oder festen Bestandteilen wie z.B. Kräutern <u>Gemüse</u> : fein passiert <u>Beilage</u> : fein passiert		<u>Fisch/Fleisch</u> : Fleisch passiert, Fisch weich <u>Soße</u> : frei von Klümpchen oder festen Bestandteilen wie z.B. Kräutern <u>Gemüse</u> : weich z.B. Karotte, Blumenkohl, Brokkoli, Kürbis ohne gebildete Mischkonsistenzen wie z.B. Zucchini <u>Beilage</u> : weich z.B. Kartoffeln, Kartoffelpüree Nudeln, Spätzle		<u>Fleisch/Fisch</u> : eher weich <u>Soße</u> : möglichst ohne Klümpchen und feste Bestandteile wie z.B. Kräuter <u>Gemüse</u> : weich z.B. Karotte, Blumenkohl, Brokkoli, Kürbis ohne gebildete Mischkonsistenzen wie z.B. Zucchini <u>Beilage</u> : weich z.B. Kartoffeln, Kartoffelpüree, Nudeln, Spätzle, Knödel	
in KB zusätzlich Angabe einer Flüssigkeitsrestriktion:					
Flüssigkeiten 0		Flüssigkeiten A (IDDSI 3)		Flüssigkeiten B (IDDSI 1-2)	
keine Flüssigkeiten		cremig		nektarartig	
keine Suppen, keine Soßen		keine Suppen, aber dicke Soßen		Fruchtnektare und Cremesuppen	
				Flüssigkeiten C (IDDSI 0-1)	
				dünnflüssig	
				Cremesuppen und Brühen	

Kostformnummern:

Dys 1 fein passierte Kost - 0251

Dys 2 grob passierte Kost - 0252

Dys 3 weiche Kost - 0253

5.1.2 Keimarme Kost (Kostform bei Immunsuppression (Umkehrisolation))

Definition:

Die Keimarme Kost unterscheidet sich von der Vollkost durch das **Nicht** - Verwenden von Speisen und Lebensmitteln, die von Natur aus oder durch ihr Herstellungsverfahren höhere Keimzahlen aufweisen.

Indikation:

- neutropene Patient*innen in Umkehrisolation
- nach Organ-, Stammzell- und Knochenmarktransplantationen (autologe und allogene KMT)

Prinzip:

Meiden aller Nahrungsmittel, die höhere Keimzahlen aufweisen, um Infektionen vorzubeugen.

Hinweis:

Die keimarme Ernährung in der Klinik unterscheidet sich aus großküchentechnischen Gründen von den Empfehlungen im häuslichen Bereich.

Im stationären Bereich wird ausgegeben:

- schälbares Obst
- alle Backwaren
- Aufschnitt aus frisch geöffneten Wurst- & Käsepackungen
- abgepackter Aufstrich süß & pikant
- frisch geöffnete Dosen (Kompott & Salate)
- abgepackte Desserts (Joghurt, Pudding)
- Milchmodgetränke im Tetra Pak

Im stationären Bereich wird nicht ausgegeben:

- Gemüse garnitur
- Salami & Teewurst, geräucherter & roher Schinken
- Schimmelkäse
- Meeresfrüchte
- Räucherfisch
- Nüsse

- Zimt
- frische Salate

Kostformnummer: **0499**

5.1.3 Hochkalorische Kost

Definition:

erfüllt die Bedingungen der Vollkost, Unterschied: höhere Energie- und Eiweißzufuhr.

Indikation:

- Mangelernährung (BMI < 18,5)
- chronisch katabole Mangelernährung (nach stufenweiser Steigerung der Energie- und insbesondere KH-Zufuhr, um ein Refeeding-Syndrom zu vermeiden), z.B. Tumorerkrankungen, COPD, CED, rheumatische Erkrankungen
- chronische Unterernährung, z.B. kognitive Störungen, Anorexia nervosa, psychiatrische Erkrankungen

Hinweis:

Als ergänzende Maßnahme kann der Einsatz hochkalorischer Trinknahrung notwendig sein.

Kostformnummer: **0800**

5.1.4 Laktosefreie Kost

Definition:

Kein Einsatz von laktosehaltigen Nahrungsmitteln

Indikation:

- Unverträglichkeit gegenüber Laktose
- primäre Laktoseintoleranz
- sekundäre Laktoseintoleranz

Prinzip:

- Diese Kostform enthält max. 1g Laktose / Tag
- Verwendet werden Butter, Hart- und Schnittkäse, die von Natur aus laktosefrei sind.
- Zusätzlich werden laktosefreie Produkte wie Joghurt, Pudding, etc. verwendet.
- Die Kostform ist im Rahmen der diätetischen Möglichkeiten als konsistenzdefinierte Kostform und in Kombination mit anderen Kostformen erhältlich.

Kostformnummer: **0452**

5.1.5 Fruktosearme Kost

Definition:

Weitgehender Ausschluss von Fruktose und Sorbit

Indikation:

- Fruktosemalabsorption

Diese Kost ist **nicht** geeignet für die hereditäre Fruktoseintoleranz. Bei dieser (seltenen) Erkrankung bitte **sofort** bei stationärer Aufnahme Kontaktaufnahme Diätassistent.

Prinzip fruktosearme Kost:

Basiskost ist die Vollkost mit Ausschluss von fruktosereichen Nahrungsmitteln.

Kostformnummer: **0455**

5.1.6 Histaminarme Kost

Definition:

Vermeiden von Nahrungsmittel, die nach bisheriger Erfahrung am ehesten überhöhte Mengen an Histamin enthalten können.

Indikation:

- Reaktionen auf histaminreiche Lebensmittel / Histaminintoleranz

Prinzip:

- kein Einsatz von histaminreichen Nahrungsmittel
- kein Einsatz von Nahrungsmitteln mit hohem Anteil an biogenen Aminen

Hinweis: Der Histamingehalt von Lebensmittel unterliegt je nach Reifegrad und Lagerdauer oder bestimmten Verarbeitungsprozessen starken Schwankungen.

Kostformnummer: **0801**

5.1.7 Tyraminarme Kost

Definition:

Verringerung der Aufnahme von Tyramin/Dopamin auf < 5mg/Tag durch Ausschluss aller Produkte, die die Amine möglicherweise in größerer Menge enthalten

Indikation:

- Bei Einnahme von bestimmten Antidepressiva (MAO-Inhibitoren)
- Reaktionen auf tyraminreiche Lebensmittel

Prinzip:

Ausschluss tyraminreicher Nahrungsmittel; deckt den Energiebedarf und den Bedarf an essentiellen Nährstoffen (abhängig von der individuellen Zusammenstellung der Kost).

Keine Kombinationsmöglichkeiten mit anderen Kostformen

Kostformnummer: **0802**

5.1.8 Kost bei Nahrungsmittelallergien

Indikation:

- allergische Reaktion auf Nahrungsmittel

Prinzip:

Übliche Nahrungsmittelallergene können im Menü-Bestellsystem angegeben werden. Soll eine spezielle Abfrage bei komplexen Nahrungsmittelallergien erfolgen, ist ein Konsil „Diätberatung“ anzumelden

Folgende Kostformnummern stehen ausschließlich den Diätassistent*innen zur Verfügung:

Kost bei Nahrungsmittelallergie, Kostformnummer: **0998**

Kost nach Absprache, Kostformnummer: **0999**

5.1.9 Haferdiät

Definition:

Definierte Kohlenhydratmenge; meist 120-200g KH, entspricht 10-16 BE

Indikation:

- zur Verbesserung einer ausgeprägten Insulinresistenz

Prinzip:

- überwiegend in Form von Haferflocken; ungezuckert als Suppe oder Brei
- Verlauf über 3 Tage
- zu beachten: Haferdiät im Energie- und Nährstoffgehalt nicht bedarfsdeckend

Keine Kombinationsmöglichkeiten mit anderen Kostformen

Kostformnummer: **0807**

5.1.10 Toxoplasmoseprophylaxe

Empfehlung zur Vermeidung des Toxoplasmoserisikos:

Keine rohe Vorzugsmilch/Rohmilch und daraus hergestellte Käsesorten sowie kein rohes Fleisch in jeder Form (z.B. Sushi, Tartar, Mett, Salami, Teewurst, roher Schinken, Roastbeef etc.)

Einzutragen ist „**schwanger**“ im **Freitext**

5.1.11 Chylus-Diät (fettfreie Kost) (nur KN)

Definition: Fettfreie Kost

Diese Kostform ist bei weitem nicht bedarfsdeckend an Kalorien und Makro- und Mikronährstoffen.

Indikation:

- bei postoperativem Chylus
- Lymphfistel

Prinzip:

nur Saft, Kompott, Götterspeise

Kostformnummer: **0011**

5.1.12 Chylothorax (Streng fettarme Kost)

Definition: streng fettarme Kost

Diese Kostform ist bei weitem nicht bedarfsdeckend an Kalorien und Makro- und Mikronährstoffen.

Indikation:

- Chylothorax

Prinzip: streng fettarm, zucker – und fruchtzuckerreduzierte Kost

Kostformnummer: **0814**

5.1.13 PET-CT (Streng kohlenhydratarme Kost)

Definition: kurzfristige Kost unter Ausschluss von Kohlenhydratreichen Lebensmitteln

Indikation:

- vor PET-CT

Kostformnummer: **0813**

5.1.14 Ketogene Diät (nur KS, KB)

Definition:

Kohlenhydratarme Ernährung mit einem Fett-Kohlenhydrat Verhältnis 3:1 - 4:1

Indikation:

- pharmakoresistente zerebrale Anfallsleiden im Kindesalter (Epilepsie) nur in Absprache mit Diätassistent
- Glukosetransporter-1-Defekt
- Pyruvatdehydrogenasemangel

Prinzip:

Die Diät wird nach Einleitung (Tag 1) stufenweise über 3-5 Tage eingeführt.

Kostformnummer: **0812**

5.2 Sonderdiäten:KS / KT

5.2.1 Allergie 3

Definition:

Kostform wird den Anforderungen einer Nahrungsmittelunverträglichkeit zugeordnet

Indikation:

- Nahrungsmittelunverträglichkeit

Prinzip:

Bestimmte Nahrungsmittel sind verboten, daher ist die Auswahl sehr eingeschränkt:

Folgende Lebensmittel sind erlaubt:

- gekochter Reis, Kartoffeln und Nudeln ohne Ei
- Fleisch von Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Hähnchen und Pute
- Gemüse: Zucchini, Broccoli, Gurke, Karotten, Blumenkohl, Rosenkohl und Mais.
- Gewürze: Salz und Zucker
- Fette: Raps- oder Distelöl, Butter
- Getränke: Mineralwasser, Schwarztee,
- Milchprodukte: Milch, Naturjoghurt, Gouda jung, Quark, Frischkäse, Hüttenkäse, Buttermilch und Dickmilch

Keine Kombinationsmöglichkeiten mit anderen Kostformen

Kostformnummer: **0803**

5.2.2 Paratstoffarme Kost

Definition:

Empfehlungen bei Unverträglichkeit auf biogene Amine und Nahrungsmittelzusatzstoffe

Indikation:

- Salicylatintoleranz
- Benzoessäureintoleranz

Prinzip:

Bestimmte Nahrungsmittel sind verboten (z.B. alle fertig-gewürzten, gepökelten oder geräucherten Fleisch- und Fischarten). Eine Liste der verbotenen Lebensmittel ist bei der Diätassistent anzufragen.

Keine Kombinationsmöglichkeiten mit anderen Kostformen

Kostformnummer: **0804**

5.2.3 Nickelarme Kost

Definition:

Weitestmöglich Herabsetzung des Nickelgehalts (<2mg Ni/Tag) durch geeignete Nahrungsmittelauswahl (Liste über Diätassistenz) und ausschließliche Benutzung chromnickelstahlfreier Küchengeräte

Indikation:

- Nickeldermatitis
- Dyshidrotisches Hand- und/oder Fußekzem
- chronisch-rezidivierendes Ekzem

Prinzip:

Diätkost unter Vermeidung nickelhaltiger Nahrungsmittel

Keine Kombinationsmöglichkeiten mit anderen Kostformen

Kostformnummer: **0805**

5.2.4 Kartoffel-Reis-Diät

Definition: Eliminationsdiät (Auslasskost)

Indikation:

- Verdacht auf Nahrungsmittelallergie (initiale Phase)

Prinzip:

- polierter Reis, Salzkartoffeln, grüner Salat ohne Dressing, keine Milchprodukte
- Mineralwasser, schwarzer Tee oder Kaffee
- ohne Zulage von Vitaminpräparaten oder Trink-/ Sondennahrung
- für längere Anwendung nicht geeignet, da nicht den Mikro- und Makronährstoffbedarf deckend

Keine Kombinationsmöglichkeiten mit anderen Kostformen

Kostformnummer: **0808**

5.2.5 TE Kost (Tonsillektomie)

Definition:

Kurzzeitige Ernährungsform nach Tonsillektomie mit breiiger Konsistenz und reizarmer Lebensmittelauswahl.

In KS : Leichtes Gemüse und Kartoffelbrei

Indikation:

- nach Tonsillektomie

Prinzip:

- Verzicht auf säurehaltige, reizende und scharfe Lebensmittel
- Einsatz von Vanilleeis ohne Zusätze möglich und kalter Tee

Kostformnummer: **0810**

5.2.6 Kost bei Phenylketonurie

Keine eigene Kostform, nur nach Absprache mit Diätassistent

6 Spezielle Serviceleistungen/ Anmerkungen

6.1 Angebot für Wahlleistungspatient*innen

Wahlleistungsassistent*innen fragen bei Patient*innen mit Wahlleistung das Essensangebot gesondert ab. Dies gilt für alle Wahlleistungspatient*innen, bei denen die Kostform „Leichte Vollkost“ oder „Vollkost“ angeordnet ist.

Ausnahme: auf viszeralchirurgischen Stationen ist die Wahlleistung nur bei „Vollkost“ möglich.

Kostformnummer: **0994**

6.2 Wiedererwärmen von Suppen und Breien

Beim Wiedererwärmen der von der Küche gelieferten gekühlten Suppen und Breie zum Abendessen, muss eine Kerntemperatur von mind. 80° C erreicht werden.

Um diese ausreichende Erhitzung in der Mikrowelle zu gewährleisten, sind folgende Punkte zu beachten:

- die zu erhitzenden Lebensmittel sind mit Deckel abzudecken
- Breie und Suppen sind ausschließlich einzeln zu erhitzen
- die Mikrowelle ist, sofern einstellbar, mit der höchsten Leistungsstufe zu betreiben

6.3 Lunchtablett (s. auch [Verfahrensweisung Lunchtablett: Patient*innen, MÜK](#))

Zweck / Ziel

Die Verfahrensweisung beschreibt, wie mit der Essensversorgung der Patient*innen umgegangen wird, die beispielsweise aufgrund von Untersuchungen nicht zur vorgesehenen Zeit essen können. Es vermehren sich Keime in Lebensmitteln bei Zimmertemperatur besonders gut, deshalb dürfen Speisen über länger Zeit nicht ungekühlt in der Stationsküche oder im Speisentransportwagen gelagert werden. Auch das erneute Erhitzen der Speisen in der Mikrowelle reicht in der Regel nicht aus, um eine Gefährdung der Patient*innen auszuschließen.

Darüber hinaus leiden Aussehen und Qualität der Speisen durch das wiederholte Aufwärmen. Auf Grundlage der EU Verordnung 852/2004 ist daher folgendes zu beachten:

Mittagessen von Patient*innen dürfen generell nicht zurückgestellt und zu einem späteren Zeitpunkt serviert werden.

Alternativ zum Mittagessen können über die Küche Lunchtablets mit dem Speisenerfassungssystem angefordert werden. Diese werden mit „unkritischen“ Lebensmitteln bestückt und können bei zeitnahe Verzeehr auch ungekühlt auf Station gelagert werden.

Anforderung Lunchtablett

Die Anforderung erfolgt über die Speisenerfassung via SAP. Geliefert wird das Essen im Speisentransportwagen.

Bestückung des Lunchtablets

2 Semmeln, 1 Dosenwurst, 1 pflanzlicher Aufstrich, 2 Margarine, 1 Honig, Obst.
Eine Tütensuppe kann auf Anfrage dazugegeben werden
siehe mia-> Dokument: VA Lunchtablett_01.02.23.pdf mit Link

Die Kostformnummer lautet: **1999**

6.4 Kost nach Absprache

Diese Kostformnummer steht ausschließlich den Diätassistent*innen zur Verfügung:

Kost nach Absprache, Kostformnummer: **0999**

6.5 Sonstige Wahlmöglichkeiten (Zusätze)

Für die Kinderabteilung der Standorte KS und KH stehen zum Mittagessen noch folgende Komponenten zur Wahl:

0600 Nudelsuppe
0602 Nudel ohne Fett
0603 Milde Soße

Für alle Standorte (KS, KB, KN, KH, KT) gibt es die Möglichkeit zu jeder Mahlzeit noch Zusatz-Komponenten zu wählen:

0510 Zusatz-Brei
0511 Zusatz-Suppe
0513 Zusatz-Brühe
0514 Zusatz-Weißbrot (nur 5a, KH)
0518 Zusatz-Hochkalorische Suppe
0601 Püree

7 Anhang

7.1 Kostformnummernkatalog

Nummer	Kostform
0001	Vollkost
0002	Vollkost ohne Schweinefleisch
0005	Vegetarische Vollkost (ovo-lakto-vegetabil)
0006	Vegane Kost
0010	Leichte Vollkost
0075	Breikost
0020	Flüssige Kost
0021	Coloskopie Vorbereitung
0029	GIT Kost (Gastrointestinale Kost) (KB, KH, KN)
0030	Ileostomakost
0034	Kostaufbau St. 1B
0035	Kostaufbau1B Ösophagus
0032	Kostaufbau St. 1
0031	Kostaufbau St. 2
0453	Faserarme Kost
0449	Ballaststoffreiche Kost
0450	Glutenfreie Kost
0460	Weizenfreie kost
0098	Zuckerreduzierte Kost
0099	Diabetesgerechte Kost (ohne BE-Berechnung)
0101	BE-basierte Diabetes Kost 10 BE
0102	BE-basierte Diabetes Kost 12 BE
0103	BE-basierte Diabetes Kost 14 BE
0104	BE-basierte Diabetes Kost 16 BE
0105	BE-basierte Diabetes Kost 18 BE (nur KS)
0401	Reduktion 1200 kcal
0402	Reduktion 1500 kcal
0410	Fettmodifizierte Kost
0220	Purinarme Kost
0200	Dialysekost (Kalium- / Phosphatarm)
0213	Phosphatarme Kost
0215	Kaliumarme Kost
0216	Kaliumreiche Kost
0217	Kalziumreiche Kost
0218	Kalziumarme Kost
0219	Natriumreduzierte Kost
0399	Eiweißreiche Kost
0321	Eiweißarme Kost 50g
0250	Geleespeise
0251	Dys1 fein passierte Kost
Nummer	Kostform
0252	Dys2 grob passierte Kost
0253	Dys3 weiche Kost
0452	Laktosefreie Kost
0455	Fruktosearme Kost
0499	Keimarme Kost (Umkehr)
0800	Hochkalorische Kost

0801	Histaminarme Kost
0802	Tyraminarme Kost
0803	Allergie 3 (KS)
0804	Paratstoffarme Kost (KS)
0805	Nickelarme Kost (KS)
0806	Hafer-Diät
0808	Kartoffel-Reis-Diät (KS)
0810	TE Kost (Tonsillektomie) (KS)
0812	Ketogene Diät (KS, KB)
0813	PET CT (streng kohlenhydratarme Kost)
0814	Chylotorax (streng fettarme Kost)
0011	Chylus-Diät fettfreie Kost (KN)
0994	Kost für Wahlleistungspatienten*innen
0998	Kost bei Nahrungsmittelallergien (<i>nur für Diätass.</i>)
0999	Kost n. Absprache (<i>nur für Diätass.</i>)
0510	Zusatz-Brei
0511	Zusatz-Suppe
0513	Zusatz-Brühe
0514	Zusatz-Weißbrot (nur 5a, KH)
0518	Zusatz-Hochkalorische Suppe
0600	Nudelsuppe (KS, KH)
0601	Püree
0602	Nudel ohne Fett (KS, KH)
0603	Milde Soße (KS, KH)
1999	Lunchtablett
2000	Kindermenü (KS,KH)
<BEK_SPERR	Beköstigungssperre

7.2 BE-Tabelle

	10 BE	12 BE	14 BE
Frühstück	3 BE 1 Vitalsemmel 2 BE 1 Konfitüre ½ BE 1 Joghurt ½ BE	4 BE 1 Vitalsemmel 2 BE 1 Brot 1,5 BE 1 Konfitüre ½ BE	5 BE 2 Vitalsemmeln 4 BE 1 Konfitüre ½ BE 1 Joghurt ½ BE
Mittagessen	4 BE Beilagen mit Soße 3 BE 1 Obst 1 BE	4 BE Beilagen mit Soße 3 BE 1 Obst 1 BE	5 BE Beilagen mit Soße 4 BE 1 Obst 1 BE
Abendessen	3 BE Brot 3 BE	4 BE Brot 3 BE Pudding / Buttermilch 1 BE	4 BE Brot 3 BE Pudding / Buttermilch 1 BE
	16 BE		
Frühstück	6 BE 2 Vitalsemmeln 4 BE 1 Konfitüre ½ BE 1 Joghurt ½ BE 1 Obst 1 BE		
Mittagessen	5 BE Beilagen mit Soße 4 BE Nachtisch 1 BE		
Abendessen	5 BE Brot 4,5 BE 1 Joghurt ½ BE		

*BE = Berechnungswert für Kohlenhydrate (1BE = 12g KH)

7.3 Literaturverzeichnis

Biesalski H.K. et al., Ernährungsmedizin, Thieme-Verlag, 4. Auflage

Wüthrich B. et al., Nahrungsmittel und Allergie 3, 1. Auflage, 2010

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., DGE-Beratungsstandards, 2. aktualisierte Ausgabe 2023

Hauner H. et al., Leitfaden Ernährungstherapie in Klinik und Praxis, Aktuel Ernährungsmed 2019; 44: 384–419

Bundesärztekammer (BÄK), Kassenärztliche Bundesvereinigung (KBV), Arbeitsgemeinschaft der Wissenschaftlichen Medizinischen Fachgesellschaften (AWMF). Nationale Versorgungs-Leitlinie Typ-2-Diabetes – Langfassung. Version 3.0. 2023

Deutsche Gesellschaft zur Bekämpfung von Fettstoffwechselstörungen und ihren Folgeerkrankungen DGFF (Lipid-Liga) e.V. 2022

ESC/EAS Pocket Guidelines. Diagnostik und Therapie der Dyslipidämien, Version 2019, S.32-37

Weimann A. et al., S3-Leitlinie: Klinische Ernährung in der Chirurgie, Aktuel Ernährungsmed 2023; 48: 237–290

Arends J. et al. S3-Leitlinie Klinische Ernährung in der Onkologie, Aktuel Ernährungsmed 2015; 40: e1–e74

www.iddsi.org; vollständige IDDSI Grundstruktur und Beschreibung 2.0 | 2019

S2k-Leitlinie zur Diagnostik, Therapie und Metaphylaxe der Urolithiasis (AWMF Registernummer 043 - 025) Aktualisierung 2018

Miedlich, S. et al., Primäre Hyperparathyreoidismus, Deutsches Ärzteblatt 2002; 99(49): A-3340 / B-2812 / C-2620

Amrein, K. et al., Primärer Hyperparathyreoidismus, J. Klin. Endokrinol. Stoffw. 2019, 12: 50–54