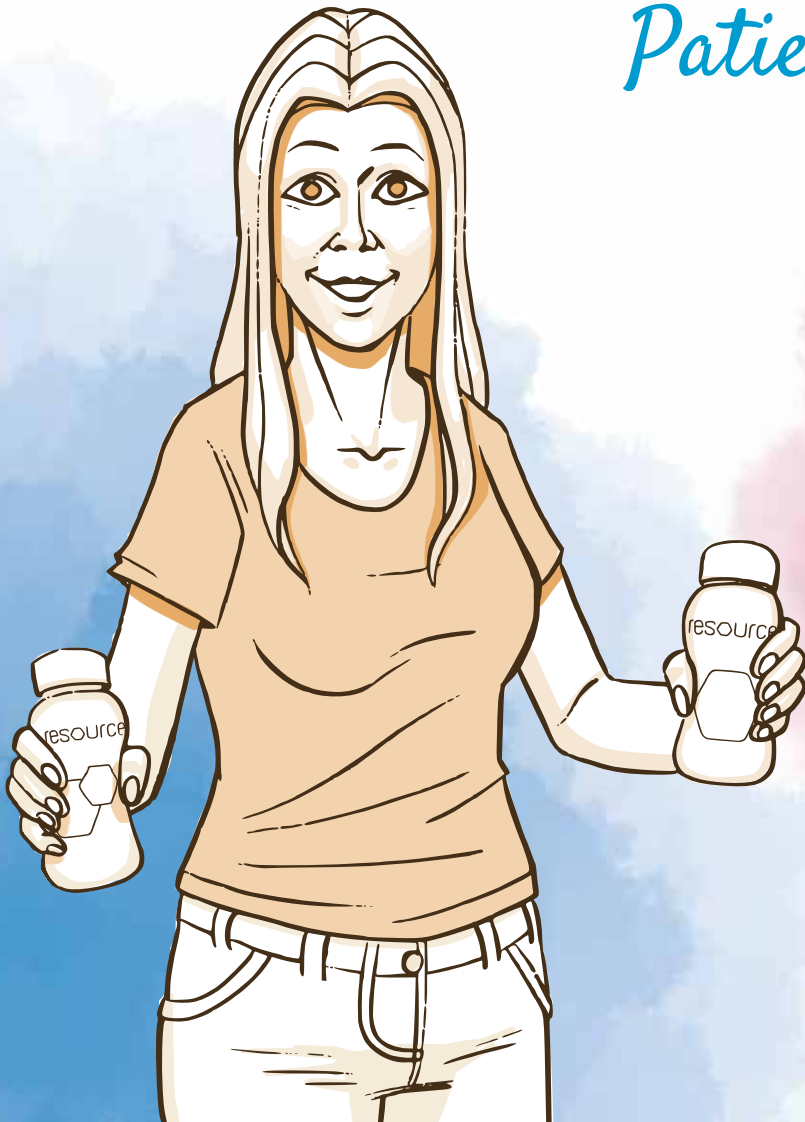


resource®

DIE Trinknahrungen mit **GESCHMACK**

Patienteninformation



Für Sie:

Rezepte und
viele **nützliche**
Tipps

 **Nestlé** Health
Science

resource® Gewinnspiel

*Jetzt bis zum 31.08.2022 teilnehmen
und gewinnen!*



Einfach den **QR-Code**
scannen und an unserem
Gewinnspiel teilnehmen.

Mit etwas Glück gewinnen
Sie einen von 10
**WMF Küchen MINI
Smoothie-to-go.**

Wenn das Essen schwerfällt

- 04 Ursachen und Folgen einer Mangelernährung
- 06 Was ist Trinknahrung?
- 07 So gelingt Ihre Ernährungstherapie mit resource®
- 07 Trinknahrung auf Rezept

resource® – genau nach meinem Geschmack!

- 09 Merkhilfe
- 11 Dafür stehen wir

Rund um den Geschmack

- 21 Geschmacksveränderung bei Krebs – wenn nichts mehr schmeckt wie früher
- 23 Tipps und Tricks für noch mehr Geschmack

Wissenswertes

- 26 Unser Einsatz für eine nachhaltige Zukunft

Rezeptideen von Koch Jörg Mempel

ab Seite 28

Viele leckere Rezepte zum Ausprobieren und Nachkochen

Ursachen und Folgen einer Mangelernährung

Eine Mangelernährung geht an die Substanz – sowohl physisch als auch psychisch. Diese Erfahrung haben Sie sicherlich schon selbst gemacht. Wird der Körper über einen längeren Zeitraum hinweg nicht ausreichend mit lebenswichtigen Nährstoffen versorgt, greift er auf seine Reserven zurück, um Energie zu gewinnen. Früher oder später sind Gewichtsverluste und Muskelabbau die Folge. Schnell fehlt die Energie zur Bewältigung sonst so alltäglicher und einfacher Aufgaben wie Einkaufen, Kochen oder Putzen. Zudem kann die Psyche leiden und auch das Immunsystem wird geschwächt.

Gründe, warum das Essen oder eine ausgewogene Ernährung schwerfallen kann, gibt es viele:

Bei Krebs	Im Alter	Bei anderen Krankheiten
Schluckstörungen		
Appetitosigkeit, Geschmacksstörungen		
Übelkeit, Erbrechen, Schleimhautentzündungen nach einer Chemotherapie	<p>Vermindertes Hungergefühl Kraftlosigkeit und Bewegungseinschränkungen</p> <p>Vergesslichkeit und affektive Störungen wie depressive Verstimmungen</p> <p>Psychosoziale Aspekte wie Alterseinsamkeit</p>	<p>Lähmungen, z. B. nach einem Schlaganfall</p> <p>Demenz</p>
Schmerzen und Kaubeschwerden, etwa durch schlechtsitzende Zahnprothesen		

Besonders bei Krebs, anderen Erkrankungen oder im höheren Alter kann eine Mangelernährung gefährlich werden. Der Gesundheitszustand kann sich verschlechtern und man gerät in einen Teufelskreis: Die Erkrankung oder das Alter begünstigen eine Mangelernährung, die wiederum einen ungünstigen Einfluss auf die Grunderkrankung hat.

Daher ist es besonders wichtig, dass Sie jetzt auf eine ausreichende Energie- und Nährstoffaufnahme achten.

Medizinische Trinknahrung kann helfen, Nährstoffdefizite auszugleichen und Ihren Bedarf an Energie, Eiweiß und wichtigen Nährstoffen zu decken. Wohlbefinden und Lebensqualität können sich durch diese Form der Ernährungstherapie deutlich verbessern lassen.



Was ist Trinknahrung?

Medizinische Trinknahrungen – auch als Astronautennahrung bekannt – sind gemäß der europäischen Verordnung über Lebensmittel für besondere Verbrauchergruppen verzehrfertige Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diäten), die wertvolle Nährstoffe des täglichen Bedarfs wie Eiweiße, Fette, Kohlenhydrate, Vitamine und Mineralstoffe in bedarfsgerechten Mengen liefern. Somit ist die Zusammensetzung jeder einzelnen Flasche streng geregelt und eine hohe Qualität unserer kleinen Helfer garantiert.

Trinknahrung kann eingesetzt werden, um dem Risiko einer Mangelernährung oder einer bereits bestehenden Mangelernährung entgegenzuwirken. Da jede Flasche hoch konzentrierte Energie liefert, helfen oft schon 1-2 Flaschen täglich, das bestehende Energie- und Nährstoffdefizit auszugleichen. So können Sie Ihrem Körper das geben, was er braucht, um bei Kräften zu bleiben. Auch und besonders dann, wenn das normale Essen schwerfällt. Trinken kann leichter fallen als Essen und gleichzeitig den Weg zurück zu einem normalen Essverhalten ebnen.

Da jeder von uns individuelle Bedürfnisse und geschmackliche Vorlieben hat, gibt es die Trinknahrungen von resource® in vielen verschiedenen Varianten und Konsistenzen. Schauen Sie in den Produktkatalog dieser Broschüre. Dort finden Sie die Trinknahrung, die zu Ihnen passt.

Trinknahrung in der Ernährungstherapie

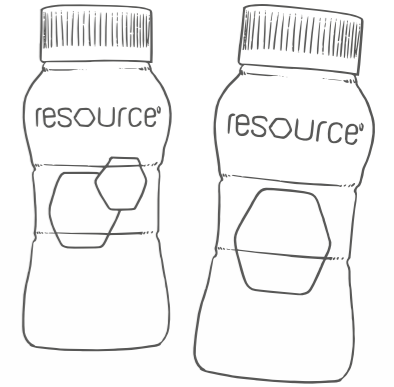
Während früher der Begriff Astronautennahrung verwendet wurde, spricht man heute von Trinknahrung. Ursprünglich wurde die Astronautennahrung in den 1960er-Jahren entwickelt, um den Bedürfnissen in der Raumfahrt gerecht zu werden. Ziel war es dabei, die Ernährung der Astronauten zu optimieren und diese mit allen nötigen Nährstoffen und Vitaminen zu versorgen. Für kranke und ältere Patienten benutzen wir heute das Synonym Trinknahrung. Diese hat in der Anwendung innerhalb einer Ernährungstherapie einen wichtigen Einsatzbereich gefunden.



So gelingt Ihre Ernährungstherapie mit resource®

Wir empfehlen resource® Trinknahrungen leicht gekühlt zu trinken. So schmecken die kleinen Flaschen am besten. Trinken Sie resource® langsam und zwischen den Mahlzeiten. Gerade wenn Sie nur wenig Appetit haben, wird dieser durch Trinknahrung oft angeregt.

Nach einer kurzen Eingewöhnungszeit wird es Ihnen sicherlich leichter fallen, Ihren normalen Ernährungsgewohnheiten zu folgen und resource® Trinknahrungen zu sich zu nehmen.



Wie lange muss ich resource® Trinknahrung verwenden?

Wann und wie schnell Sie mit Trinknahrung wieder Ihren normalen Ernährungszustand erlangen, hängt von Ihrer persönlichen Ausgangssituation ab. Besonders wichtig ist, dass Sie Ihr Energie- bzw. Nährstoffdefizit schließen, um ggf. wieder an Gewicht zu gewinnen.

Damit Sie Ihren individuellen Bedarf decken können, empfehlen wir täglich 1-3 Flaschen resource® zusätzlich zu Ihrer normalen Ernährung für ca. 10-12 Wochen. Nach und nach werden Sie merken, dass Ihnen wieder mehr Energie zur Verfügung steht. Nun ist Geduld gefragt: Denn so, wie sich Ihr Gewicht über einen gewissen Zeitraum abgebaut hat, braucht auch die Zunahme an Körpersubstanz und die Stabilisierung Ihres Gewichts – selbst bei regelmäßiger Einnahme – Zeit. Dies kann besonders in Krankheitsperioden der Fall sein. Die genaue Dauer und Menge der Verwendung von resource® Trinknahrung besprechen Sie bitte mit Ihrem Arzt.

Trinknahrung auf Rezept:

Alle resource® Trinknahrungen (auch Suppen und Desserts) sind Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diäten). Als bilanzierte Diäten kann der Arzt Trinknahrungen gemäß der Arzneimittel-Richtlinie vom 18.12.2008/22.01.2009 verordnen.

Voraussetzung: Eine normale Nahrungsaufnahme ist aus medizinischen Gründen nicht oder nur eingeschränkt möglich und es besteht oder droht eine Mangelernährung. In entsprechenden Fällen werden die Kosten für medizinische Trinknahrung durch die gesetzlichen Krankenkassen übernommen.

resource®

– genau nach meinem Geschmack!



Merkhilfe

Die Merkhilfe einfach entlang der Kennzeichnung abtrennen und für Ihre(n) Arzt / Ernährungsfachkraft oder Apotheker mitnehmen.



resource® energy

- Vanille
VE: 00010872 / Stück: 00183118
- Schokolade
VE: 00012374 / Stück: 00183101
- Erdbeere-Himbeere
VE: 00012397 / Stück: 00183093
- Aprikose
VE: 00011819 / Stück: 00183064
- Kaffee
VE: 00012196 / Stück: 00183087
- Banane
VE: 00012380 / Stück: 00183070
- Mischkarton VE: 00012925

resource® protein

- Vanille
VE: 00723856 / Stück: 04910383
- Schokolade
VE: 01744004 / Stück: 01743996
- Erdbeere
VE: 00723862 / Stück: 04917304
- Aprikose
VE: 00723939 / Stück: 04910420
- Kaffee
VE: 00723974 / Stück: 04917273
- Waldbeere
VE: 00723945 / Stück: 04910437
- Mischkarton VE: 00682324

PZN: VE (6 x 4 x 200 ml) / Stück (4 x 200 ml)

PZN: Pharmazeutische Zentralnummer
VE: Verkaufseinheiten

Ananas-Mango
VE: 17160624 / **Stück:** 17160618

Aprikose
VE: 17160601 / **Stück:** 17160593

Schokolade-Minze
VE: 17160647 / **Stück:** 17160630

Vanille
VE: 17160587 / **Stück:** 17160570

Mischkarton **VE:** 17396953

Vanille
VE: 01743855 / **Stück:** 01743849

Erdbeere
VE: 01743878 / **Stück:** 01743861

Aprikose
VE: 01743890 / **Stück:** 01743884

Multifrukt
VE: 09882071 / **Stück:** 09882065

Kaffee
VE: 01743938 / **Stück:** 01743921

Neutral
VE: 01743950 / **Stück:** 01743944

Mischkarton **VE:** 02820658

Ananas
VE: 17160713 / **Stück:** 17160707

Apfel
VE: 17160676 / **Stück:** 17160653

Orange
VE: 17160699 / **Stück:** 17160682

Waldbeere
VE: 17160765 / **Stück:** 17160736

Mischkarton **VE:** 17396976

Sommertomate
VE: 05747583 / **Stück:** 05747577

Gemüsecreme
VE: 05747548 / **Stück:** 05747531

Geflügelcreme
VE: 05747560 / **Stück:** 05747554

Mischkarton
VE: 06108595

Vanille*
VE: 15863557 / **Stück:** 15863563

Pfirsich*
VE: 15863534 / **Stück:** 15863540

Schokolade*
VE: 15863511 / **Stück:** 15863528

Mischkarton*
VE: 15864551

Apfel**
VE: 07554003 / **Stück:** 07553995

Apfel-Pfirsich**
VE: 07554032 / **Stück:** 07554026

PZN: **VE** (6x4x200 ml) / **Stück** (4x200 ml)
 * PZN: **VE** (6x4x125 g) / **Stück** (4x125 g)
 ** PZN: **VE** (12x3x125 g) / **Stück** (3x125 g)

PZN: Pharmazeutische Zentralnummer
VE: Verkaufseinheiten



Dafür stehen wir

Unser Ziel ist es, Patienten mit bestehender oder drohender Mangelernährung zu unterstützen.

Dafür forschen wir intensiv an neuen und innovativen Ernährungstherapien und entwickeln uns ständig weiter.

Wir wissen auch: Appetitlosigkeit, Schluckbeschwerden, Verdauungsstörungen oder abnehmender Geruchs- und Geschmackssinn können schnell die Lust am Essen rauben. Mit dem Geschmack und der Vielfalt von unseren resource® Trinknahrungen helfen wir Ihnen, Ihre Ernährungstherapie durchzuhalten und können so im besten Fall ein Stück Lebensqualität zurückzugeben - für uns die größte Belohnung.

Trinknahrung: Geschmack und Vielfalt pur

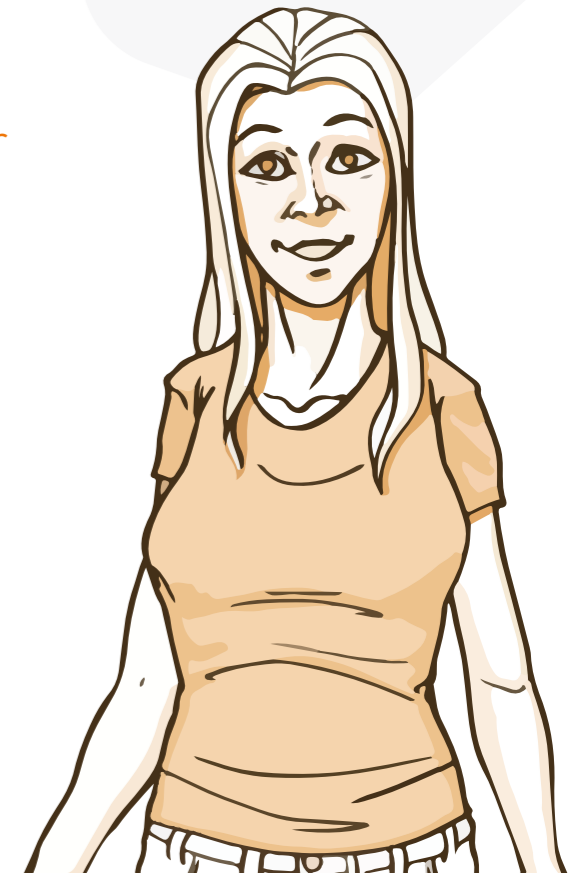
Unsere hochkalorischen und zumeist eiweißreichen Trinknahrungen für die bilanzierte Diät sind in süßen, fruchtig-frischen und weiteren leckeren Geschmacksrichtungen erhältlich. resource® überzeugt gleichermaßen als gekühlte "ready to drink" Fläschchen, aber auch als herzhaft pikante Suppe oder Dessert zum Löffeln.

Alle resource® Produkte sind glutenfrei und lactosearm. Ebenso sind Produkte mit und ohne Ballaststoffe erhältlich. resource® steht nicht nur für Trinknahrungen mit Geschmack, sondern auch für Vielfalt pur – damit Sie die Trinknahrung finden, die Ihnen schmeckt und die Sie durch Ihre Ernährungstherapie begleitet. Denn guter Geschmack ist entscheidend für den Therapieerfolg. **Je besser es schmeckt, desto leichter fällt das Durchhalten!**



Wir haben gelernt:

Eine erfolgreiche Ernährungstherapie ist nur möglich, wenn die unterschiedlichen Bedürfnisse an Nährstoffen gedeckt werden und vor allem dann, wenn es schmeckt!



resource® 2.0

ohne Ballaststoffe*



Das Kraftpaket

Wenn Sie besonders viel Energie und Eiweiß benötigen.

- ✓ 400 kcal und 18g Eiweiß/Flasche
- ✓ Alle Vitamine und Mineralstoffe des täglichen Bedarfs in 2 Flaschen
- ✓ Viele leckere Geschmacksrichtungen
- ✓ Geeignet z. B. bei erhöhtem Nährstoffbedarf, bei konsumierenden Erkrankungen oder schweren Infektionen, bei Flüssigkeitsrestriktion



Vanille



Aprikose



Schokolade-Minze



Ananas-Mango

* außer Schokoladen-Minzgeschmack (<1,0g/100ml)

Lösliche Ballaststoffe, wie sie in resource® 2.0+fibres enthalten sind,

- ✓ ... dienen den nützlichen Darmbakterien als Nahrungs- und Energiequelle
- ✓ ... unterstützen den Aufbau der Darmmukosa

Ballaststoffe sind bspw. bei einer entzündlichen Divertikulitis kontraindiziert und sollten gemieden werden. In diesem Fall ist **resource® 2.0 ohne Ballaststoffe** besonders zu empfehlen.



Vanille



Erdbeere



Aprikose



Kaffee



Multifrukt



Neutral

resource® 2.0+fibres

mit Ballaststoffen



resource® – genau nach meinem Geschmack! 13

Der Allrounder

Für Patienten, die an erster Stelle Energie benötigen.

- ✓ 302 kcal und 11,2g Eiweiß / Flasche
- ✓ Alle Vitamine und Mineralstoffe des täglichen Bedarfs in 2 Flaschen
- ✓ 6 leckere Geschmacksrichtungen
- ✓ Geeignet bei konsumierenden Erkrankungen und bei Flüssigkeitsrestriktion



- Vanille
- Erdbeere-Himbeere
- Schokolade
- Aprikose
- Banane
- Kaffee

Der Eiweißheld

Wenn Sie an erster Stelle Eiweiß benötigen.

- ✓ 250 kcal und 18,8 g Eiweiß / Flasche
- ✓ Alle Vitamine und Mineralstoffe des täglichen Bedarfs in 2 Flaschen
- ✓ 6 leckere Geschmacksrichtungen
- ✓ Geeignet bei erhöhtem Eiweißbedarf, z. B. bei Dekubitus oder gestörter Wundheilung



- Vanille
- Erdbeere
- Aprikose
- Kaffee
- Schokolade
- Waldbeere





Die ultra Fruchtige

Wenn Sie eine fruchtig-klare Alternative bevorzugen.

- ✓ 300 kcal und 14g hochwertiges Molkenprotein
- ✓ 4 fruchtig-frische Geschmacksrichtungen
- ✓ Geeignet z. B. bei konsumierenden Erkrankungen oder Infektionen, Fettverwertungsstörungen und Malassimilationssyndrom, bei Milchaversion für Dialysepatienten, als präoperatives Carbo-Protein-Loading



Ananas



Waldbeere



Apfel



Orange

Die Pikante

Wenn Sie gerne warm und herzhaft essen.

- ✓ 302 kcal und 14g Eiweiß pro Becher
- ✓ Alle Vitamine und Mineralstoffe des täglichen Bedarfs in 2 Bechern
- ✓ Kann bis 45 °C schonend erwärmt werden
- ✓ 3 pikante Varianten
- ✓ Geeignet z. B. bei konsumierenden Erkrankungen oder Infektionen und bei Flüssigkeitsrestriktion



Sommertomate



Gemüsecreme



Geflügelcreme



Der fruchtige Genuss

Für Patienten, die gerne löffeln, mit echten Früchten. Konsistenzadaptiert.

- ✓ 207 kcal und 6,25 g Eiweiß pro Becher
- ✓ Alle Vitamine und Mineralstoffe des täglichen Bedarfs in 2 Bechern
- ✓ 2 fruchtige Varianten
- ✓ Bei erhöhtem Energiebedarf, z. B. bei konsumierenden Erkrankungen oder Infektionen, Kau- und Schluckbeschwerden / Dysphagie



Apfel



Apfel-Pfirsich

Der cremige Genuss

Für Patienten, die gerne löffeln. Konsistenzadaptiert.

- ✓ 250 kcal und 12,5 g Eiweiß pro Becher
- ✓ Alle Vitamine und Mineralstoffe des täglichen Bedarfs in 2 Bechern
- ✓ 3 cremige Varianten
- ✓ Bei erhöhtem Energie- und Eiweißbedarf, z. B. bei konsumierenden Erkrankungen oder Infektionen, Kau- und Schluckbeschwerden / Dysphagie



Vanille



Schokolade



Pfirsich



Rund um den Geschmack

Geschmacksveränderung bei Krebs – wenn nichts mehr schmeckt wie früher

Vielleicht haben Sie bemerkt, dass Ihnen viele Lebensmittel nicht mehr schmecken, die Ihnen früher geschmeckt haben. Damit sind Sie nicht allein. Geschmacks- und Geruchsveränderungen sowie Veränderungen in den Lebensmittelpräferenzen sind bei Krebspatienten keine Seltenheit. Bei etwa 50 % aller onkologischen Patienten treten Geschmacksveränderungen auf, häufig verursacht durch die Krebserkrankung selbst, aber auch durch therapeutische Maßnahmen wie Chemotherapie oder Bestrahlung insbesondere im Kopf- und Halsbereich. Durch die Geschmacksveränderung kann Ihr Ernährungszustand maßgeblich beeinflusst werden.

Sollten auch Sie von Geschmacksveränderungen betroffen sein, so ist es besonders wichtig, dass Sie alternative Lebensmittel und Mahlzeiten finden, mit denen Sie Ihren Energie- und Nährstoffbedarf decken können – und zwar mit Genuss! Dafür brauchen Sie vielleicht etwas Mut und Kreativität: Wandeln Sie Ihr Lieblingsessen ab, sodass es Ihnen weiterhin schmeckt. Peppen Sie Ihre Gerichte mit fruchtiger Zitrone (wenn möglich) oder mit würzigen Kräutern auf.



Tipp:

*Spülen Sie vor dem Essen Ihren Mund
mit klarem Wasser oder Kräutertee aus.*



Hervorragender Geschmack

der resource® Trinknahrungen im Sensorik-Test bestätigt!*

- Im Durchschnitt beurteilen 77 % der Tester den Geschmack und 66 % den Geruch von resource® Trinknahrung als gut bis ausgezeichnet.
- Durchschnittlich 82 % der Tester sind von der leichten Trinkbarkeit und 70 % von dem guten Mundgefühl überzeugt.
- **Tester bestätigen:** „Die Trinknahrung, die am besten schmeckt!“ (bezogen auf resource® 2.0+fibre Neutral und resource® ULTRA fruit Orange – im Vergleich zu den getesteten Wettbewerbsprodukten).

*Semimonadischer Produkttest, n=73, Alter 65+, getestet wurden resource® 2.0+fibre Neutral, resource® 2.0+fibre Kaffee, resource® energy Schokolade und resource® ULTRA fruit Orange gegen äquivalente Wettbewerbsprodukte, getestet in Deutschland 2021.
www.resource-trinknahrung.de



Tipps und Tricks für noch mehr Geschmack

- Achten Sie auf Abwechslung: Wer die passende resource® Trinknahrung gefunden hat, kann sich den Mischkarton verordnen lassen und hat somit immer verschiedene Geschmacksrichtungen zu Hause.
- Süße und fruchtige Trinknahrungen schmecken gekühlt am besten.
- Die pikanten Suppen überzeugen vor allem erwärmt.
- Trinknahrung einfrieren und als Eiswürfel oder Popsicle lutschen – eine leckere Erfrischung für zwischendurch.
- Mit der neutralen Variante von resource® 2.0+fibre können Mahlzeiten schnell und geschmacksneutral angereichert werden.



Grundlegende Hinweise

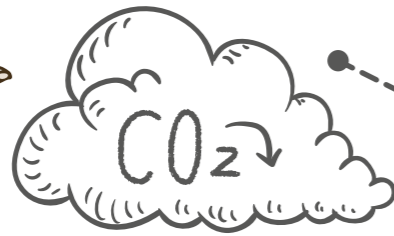
- Wie viel Trinknahrung pro Tag? Damit Sie Ihren individuellen Bedarf decken können, empfehlen wir täglich 1-3 Flaschen resource® zusätzlich zu Ihrer normalen Ernährung für ca. 10-12 Wochen. Die genaue Dauer und Menge der Verwendung von resource® Trinknahrung besprechen Sie bitte mit Ihrem Arzt oder Ihrer Ernährungsberaterin.
- Zeit ist bei der Ernährungstherapie ausgesprochen wichtig: So wie sich Gewicht über einen gewissen Zeitraum abgebaut hat, braucht auch die Zunahme an Körpersubstanz Zeit. Dies kann vor allem in Krankheitsperioden der Fall sein.
- Trinknahrung ist besonders verträglich, wenn sie langsam und schluckweise getrunken wird.
- Große Portionen vermeiden: gerade bei Mangelernährung durch Appetitlosigkeit ist es wichtig, sich nicht mit zu großen Portionen zu überfordern.
- Trinknahrung ersetzt das Trinken nicht: Immer zusätzlich auf eine ausreichende Flüssigkeitszufuhr achten!

Wissenswertes



Unser Einsatz für eine nachhaltige Zukunft

Klar, eine ausreichende Nährstoffversorgung und der gute Geschmack stehen bei uns im Fokus. Doch damit allein geben wir uns noch nicht zufrieden – wir wollen mehr! Wir wollen Ernährung so nachhaltig wie möglich machen. Nachhaltigkeit soll schmecken, Spaß machen, ein gutes Gefühl geben. So kann jeder etwas für unsere Umwelt tun – denn nur gemeinsam wird es eine Null!



Unsere Produktionsstandorte

Mit **Biessenhofen in Deutschland** und **Creully in Frankreich** produzieren wir unsere resource® Trinknahrungen **im Herzen Europas**.



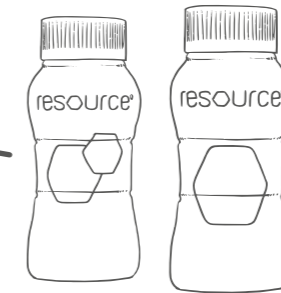
Verringerte Treibhausgasemissionen

In **Creully** konnten wir zwischen 2010 und 2020 unsere Treibhausgasemissionen **um 54 %** und in **Biessenhofen sogar um 65 %** reduzieren!



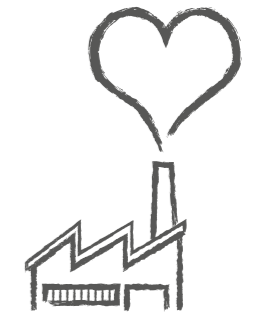
Reduzierter Wasserverbrauch

Im selben Zeitraum konnten wir in **Frankreich den Wasserverbrauch um 48 %** reduzieren und in **Deutschland um 57 %**.



Weniger Plastik

Wir haben das Gewicht jeder einzelnen resource® Flasche reduziert. Alleine in Biessenhofen sparen wir so **ca. 36 Tonnen Plastik in nur einem Jahr**.



Kein Deponiemüll

Wir produzieren seit 2020 **keinen Deponiemüll** mehr. Dies gilt für alle **Nestlé Health Science Produktionsstandorte**.

Das bedeutet, dass der gesamte Abfall, der von einer Fabrik erzeugt wird, entweder recycelt, wiederverwendet oder zur Energiegewinnung genutzt wird.



Rezeptideen von Koch Jörg Mempel

Jörg Mempel blickt auf 40 Jahre...

Berufserfahrung zurück. Fast die Hälfte davon als Küchenchef des Deutschordens-Seniorenhauses in Erfurt. Dort kocht er täglich für mehr als 350 Senioren.

Besonders am Herzen liegt ihm, in seiner Küche Lösungen zu finden, um drohender Mangelernährung entgegenzuwirken. Neben hochwertigen Zutaten greift er regelmäßig auf Trinknahrungen zurück, um den Nährwert von Speisen anzureichern.

Sein Wissen und seine Erfahrung gibt Jörg Mempel nun an Sie weiter. Die einfach nachzukochenden Rezepte auf den folgenden Seiten wurden von ihm selbst entwickelt. Erfahren Sie, wie einfach und vielfältig einsetzbar Trinknahrung ist.

Ein Tipp vom Küchenchef für Sie, um Speisen mit Trinknahrung schnell und einfach anzureichern:

„Ersetzen Sie einfach die Menge an Flüssigkeit im Rezept (z. B. Milch, Sahne, Wasser) durch die gleiche Menge an Trinknahrung“.

Seien Sie mutig und kreativ. Probieren Sie sich aus! Kochen Sie die Rezepte dieser Broschüre nach oder nutzen Sie sie als Anregung, um mehr Abwechslung in Ihre Ernährungstherapie zu bringen.

Wir wünschen guten Appetit.

Wichtiger Hinweis:

Unsere resource® Trinknahrungen sollten **bis maximal 40°C erhitzt werden**. Achten Sie daher darauf, **die Trinknahrung nicht zu kochen**, sondern auf geringer Stufe und unter ständigem Umrühren leicht zu erhitzen. Bei einem Koch- oder Backvorgang von über 40°C kann die Menge und Qualität der Nährstoffe beeinträchtigt werden. Der Kaloriengehalt ist davon nicht betroffen.



🕒 45 Min. 🍴 Einfach

Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen

Zutaten (für 2 Portionen)

- 300g Kartoffeln
- 100g Möhren
- 10g Fleischbrühe, instant
- 100g Sellerie
- 300ml Wasser
- 100g Lauch
- 1 Esslöffel Sonnenblumenöl
- 1 Flasche resource® 2.0+fibre Neutral
- 20g Zwiebeln
- 100g Wiener Würstchen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran, Liebstöckel

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebelwürfel in heißem Öl leicht andünsten. Mit Wasser ablöschen, das Brühpulver und die Kartoffelstücke hinzufügen. Die Kartoffeln weichkochen. Währenddessen die Möhren, den Sellerie und den Lauch waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Wiener Würstchen in Scheiben schneiden. Wenn die Kartoffeln weich sind, die Gemüsewürfel und die Wurstscheiben zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran und Liebstöckel abschmecken und die Suppe ca. 15 Minuten köcheln. Anschließend alles bis auf ca. 40°C abkühlen lassen und resource® 2.0+fibre mit Neutral-Geschmack in die Suppe einrühren.

Nährwertinformationen:

Brennwert (pro Portion)	730,9	kcal
	3.058,0	kJ
Fett, davon	35,3	g
- gesättigte Fettsäuren	7,0	g
Kohlenhydrate, davon	68,6	g
- Zucker	11,8	g
Ballaststoffe	10,4	g
Eiweiß	30,5	g
Salz	1,82	g



🕒 30 Min. 🍴 Einfach

Zwiebelsuppe mit Apfelstiften und Buttercroutons

Zutaten (für 2 Portionen)

- 350g Zwiebeln
- 10g Petersilie
- 20g Knoblauch
- 50g Toastbrot
- 300ml Wasser
- 2 Esslöffel Sonnenblumenöl
- 100g Apfel
- 10g Fleischbrühe, instant
- 20g Butter
- 1 Flasche resource® 2.0+fibre Neutral

Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Äpfel waschen, das Kerngehäuse ausstechen und mit der Schale in feine Streifen hobeln. Den Knoblauch schälen und klein schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch in heißem Öl glasig schwitzen. Anschließend mit Wasser auffüllen und das Brühpulver zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und ca. 15 Minuten leicht kochen. Anschließend alles bis auf ca. 40°C abkühlen lassen und resource® 2.0+fibre mit Neutral-Geschmack in die Suppe einrühren. Das Toastbrot in Würfel schneiden und in der Butter goldbraun braten, leicht salzen. Kurz vor dem Servieren die Apfelstreifen in die heiße Suppe geben. Die fertige Suppe in Teller füllen, die gebratenen Brotwürfel und gehackte Petersilie obenauf geben.

Nährwertinformationen:

Brennwert (pro Portion)	731,5	kcal
	3.060,0	kJ
Fett, davon	37,3	g
- gesättigte Fettsäuren	8,7	g
Kohlenhydrate, davon	71,6	g
- Zucker	21,1	g
Ballaststoffe	9,6	g
Eiweiß	24,0	g
Salz	1,41	g



🕒 20 Min. 🍴 Einfach

Kräuterquark-Dip

Zutaten (für 2 Portionen)

- 20g Zwiebeln
- 10g Knoblauch
- 20g Schnittlauch
- 200g Dill
- 100g Petersilie
- 150g Karotten
- 100g Lauchzwiebeln
- 1 Flasche resource® 2.0+fibre Neutral
- 250g Magerquark, Magerstufe
- 150g Salatgurke

Gewürze: Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und klein schneiden. Petersilie und Dill waschen trocken tupfen und klein hacken. Den Schnittlauch waschen und in keine Röllchen schneiden. Den Quark mit dem resource® 2.0+fibre Neutral-Geschmack glattrühren und die Zwiebelwürfel, den Knoblauch und die Kräuter hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Karotten und die Gurke waschen und schälen, die Lauchzwiebeln putzen. Alles in greifbare Sticks schneiden. Die Gemüsesticks in den Quark-Dip tauchen und genießen.



Nährwertinformationen:

Brennwert (pro Portion)	574,6	kcal
	2.404,0	kJ
Fett, davon	19,5	g
- gesättigte Fettsäuren	1,9	g
Kohlenhydrate, davon	56,6	g
- Zucker	19,0	g
Ballaststoffe	10,5	g
Eiweiß	37,8	g
Salz	0,10	g

🕒 20 Min. 🍴 Einfach

Spaghetti Carbonara

Zutaten (für 2 Portionen)

- 1 Flasche resource® 2.0+fibre Neutral
- 50g Roher Schinken, gewürfelt
- 50g Parmesan, gerieben
- 5 Eigelb
- 100g Spaghetti
- 10g Butter

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Zubereitung

Die Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen. Das Kochwasser abgießen und die Nudeln nicht abschrecken! Die Schinkenwürfel in der Butter andünsten. Die heißen Spaghetti in eine Stielpfanne geben. Anschließend das Eigelb, den Parmesan und die Schinkenwürfel gut miteinander verrühren und nach Geschmack würzen. resource® 2.0+fibre Neutral-Geschmack hinzufügen. Alles zu den Spaghetti geben und nochmals gut durchrühren. Sofort servieren. Mit grobem Pfeffer bestreuen.



Nährwertinformationen:

Brennwert (pro Portion)	829,2	kcal
	3.469,0	kJ
Fett, davon	47,6	g
- gesättigte Fettsäuren	14,6	g
Kohlenhydrate, davon	59,1	g
- Zucker	6,4	g
Ballaststoffe	6,1	g
Eiweiß	38,7	g
Salz	0,34	g



40 Min.



Normal

Frikadellen mit Rahmgemüse und Petersilienkartoffeln

Zutaten (für 2 Portionen)

- 150 g Kalbshackfleisch, natur
- 50 g Schweinehackfleisch, natur
- 5 g Weizenmehl, Typ 405
- 1 Flasche resource® 2.0+fibre Neutral
- 1 Esslöffel Sonnenblumenöl
- 10 g Semmelbrösel
- 20 g Zwiebeln
- 5 g Knoblauch
- ½ Ei verrührt
- 120 g Kohlrabi
- 20 g Butter
- 250 g Kartoffeln
- 30 g Petersilie

Gewürze: Salz, Pfeffer, Majoran, Muskat

Zubereitung

Die Zwiebeln, die Karotten, den Knoblauch und den Kohlrabi waschen und schälen. Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden und mit dem Hackfleisch, dem Semmelmehl und der Eimasse vermischen. Mit Pfeffer, Salz, Majoran und zerdrücktem Knoblauch würzen. Die Masse einige Minuten ruhen lassen und anschließend mit feuchten Händen Frikadellen formen. Die Karotten und den Kohlrabi schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Die Gemüsewürfel in Butter kurz anschwitzen und leicht mit Mehl bestäuben. Anschließend mit resource® 2.0+fibre Neutral-Geschmack auffüllen, mit Salz und Muskat abschmecken, ca. 10 Minuten auf niedriger Stufe erwärmen, aber nicht köcheln lassen. Die Frikadellen in heißem Öl goldbraun braten. Die Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser kochen. Nach dem Abgießen mit gehackter Petersilie bestreuen.

Nährwertinformationen:

Brennwert	864,8	kcal
(pro Portion)	3.618,0	kJ
Fett, davon	41,9	g
- gesättigte Fettsäuren	11,4	g
Kohlenhydrate, davon	73,9	g
- Zucker	13,8	g
Ballaststoffe	10,4	g
Eiweiß	44,5	g
Salz	0,16	g



🕒 45 Min. 🍴🍴 Normal

Rotbarschfilet mit Ratatouille-Gemüse, Weißweinsoße und Kartoffelpüree

Zutaten (für 2 Portionen)

- 250g Rotbarschfilet, natur
- 2 Esslöffel Sonnenblumenöl
- 30ml Zitronensaft
- 60g Zwiebeln
- 10g Knoblauch
- 60g Paprika, rot
- 60g Zucchini
- 60g Aubergine
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 10g Butter
- 5g Weizenmehl, Typ 405
- 100ml Weißwein
- 1 Flasche resource® 2.0+fibre Neutral
- 50ml Milch, 1,5% Fett
- 200g Kartoffeln

Gewürze: Salz, Thymian, Oregano, Muskat

Zubereitung

Die Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Zucchini und Auberginen waschen. Zwiebel und Knoblauch schälen und im Anschluss das gesamte Gemüse in gleichgroße Würfel (ca. 0,5 cm) schneiden, den Knoblauch pressen. Die Gemüsewürfel und den Knoblauch mit dem Olivenöl mischen, mit Salz, Thymian und Oregano würzen. Alles in eine feuerfeste Form geben und bei 180°C Umluft ca. 30 Minuten backen. Die Rotbarschfilets mit Salz würzen und mit Zitronensaft beträufeln, anschließend trocken tupfen. Das Mehl in der Butter farblos anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Alles glattrühren, mit Salz und Zitronensaft würzen. resource® 2.0+fibre Neutral-Geschmack hinzufügen und die Soße ca. 5 Minuten auf niedriger Stufe erwärmen, aber nicht köcheln lassen. Die Kartoffeln schälen und weichkochen, anschließend passieren und mit heißer Milch glattrühren, mit Salz und Muskat abschmecken. Die Rotbarschfilets in Öl langsam braten, bis sie goldbraun sind. Den Fisch auf dem Ratatouille-Gemüse anrichten und mit der Weißweinsoße umgießen. Mit Kartoffelpüree servieren.

Nährwertinformationen:

Brennwert (pro Portion)	865,1	kcal
	3.619,0	kJ
Fett, davon	41,9	g
- gesättigte Fettsäuren	7,0	g
Kohlenhydrate, davon	66,1	g
- Zucker	14,2	g
Ballaststoffe	8,8	g
Eiweiß	44,4	g
Salz	7,65	g



🕒 30 Min. 🍴🍴 Normal

Geschnetzeltes Schweinefilet mit Champignons und Duftreis

Zutaten (für 2 Portionen)

- 220 g Geschnetzeltes Schweinefilet
- 2 Esslöffel Sonnenblumenöl
- 1 Flasche resource® 2.0+fibre Neutral
- 40 g Zwiebeln
- 100 g Champignons
- 30 ml Schlagsahne
- 70 g Duftreis
- 100 ml Wasser

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Zubereitung

Das Geschnetzelte mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Champignons mit einem trockenen Tuch sauber abreiben und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Geschnetzelte unter ständigem Rühren im heißen Öl anbraten, bis alle Fleischstreifen hellbraun sind. Fleisch sofort mit einem Schaumlöffel aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Im restlichen Fett die Zwiebeln und die Champignons gut anbraten, bis alles hellbraun ist. Den Bratenansatz mit Sahne ablöschen und mit resource® 2.0+fibre Neutral-Geschmack auffüllen. Die Soße ggf. nochmals nachwürzen und reduzieren bis sie leicht gebunden ist, nicht mehr aufkochen. Am Schluss das Fleisch wieder dazu geben und alles durchschwenken. Den Duftreis waschen und mit dem Wasser ca. 10 Minuten leicht köcheln. Anschließend abgedeckt ca. 20 Minuten ausquellen lassen.

Nährwertinformationen:

Brennwert (pro Portion)	808,1	kcal
	3.381,0	kJ
Fett, davon	34,6	g
- gesättigte Fettsäuren	6,2	g
Kohlenhydrate, davon	69,6	g
- Zucker	7,7	g
Ballaststoffe	7,1	g
Eiweiß	51,3	g
Salz	0,28	g



 45 Min.  Normal

Chicorée gratin mit Kochschinken

Zutaten (für 2 Portionen)

- 300 g Chicorée
- 1 Teelöffel Olivenöl
- 150 g Kochschinken
- 3 Eier, Größe S
- 50 ml Saure Sahne
- 1 Flasche resource® 2.0+fibre Neutral
- 100 g Gouda, gerieben

Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Den Chicorée waschen, halbieren und den Strunk rausschneiden. Mit der Schnittfläche nach oben in eine Auflaufform legen, mit Olivenöl bestreichen. Anschließend mit Kochschinken belegen. Das Ei, die saure Sahne und das resource® 2.0+fibre Neutral-Geschmack verquirlen. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen. Die Eimasse über den Chicorée gießen und anschließend alles mit dem Gouda bestreuen. Bei 200°C Umluft ca. 15 Minuten backen.

Nährwertinformationen:

Brennwert	828,4	kcal
(pro Portion)	3.466,0	kJ
Fett, davon	45,3	g
- gesättigte Fettsäuren	15,4	g
Kohlenhydrate, davon	45,6	g
- Zucker	11,1	g
Ballaststoffe	7,0	g
Eiweiß	56,5	g
Salz	1,38	g



 60 Min.  Einfach

Gemüsequiche

Zutaten (für 12 Stück)

- 300 g Mürbteig
- 200 g Gouda, gerieben
- 150 g Lauchzwiebeln
- 150 g Zucchini
- 1 Flasche resource® 2.0+fibre Neutral
- 150 g Paprika, rot
- 3 Eier, Größe S
- 2 Esslöffel Sonnenblumenöl

Gewürze: Pfeffer, Salz, Thymian, Oregano

Zubereitung

Eine Springform (Ø 26 cm) leicht einölen und anschließend mit dem Mürbteig auslegen. Den Teig mit einer Gabel einstechen, damit er beim Backen keine Blasen bildet. Das Gemüse waschen und putzen, danach in Würfel (0,5 cm) bzw. den Lauch in Ringe schneiden. Das Gemüse in einer Stilpfanne in heißem Öl ca. 3 Minuten anschwitzen, mit Thymian und Oregano würzen. Anschließend auf dem Mürbteig verteilen. Das resource® 2.0+fibre Neutral-Geschmack mit den Eiern verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Eimasse auf dem Gemüse und den geriebenen Gouda auf der Tarte verteilen. Bei 160°C Umluft ca. 40 Minuten backen. Ergibt 12 Stück.



Nährwertinformationen:

Brennwert	279,7	kcal
(pro Stück)	1.170,0	kJ
Fett, davon	16,7	g
- gesättigte Fettsäuren	7,8	g
Kohlenhydrate, davon	21,6	g
- Zucker	6,5	g
Ballaststoffe	2,1	g
Eiweiß	10,3	g
Salz	0,21	g

🕒 20 Min. 🍴 Einfach

Gebackene Waffeln mit Apfelmus

Zutaten (für 2 Portionen)

- 30g Zucker
- 1 Ei, Größe S
- 125g Mehl
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Flasche resource® 2.0+fibre Neutral
- 10g Backpulver
- 1 Esslöffel Öl
- 200g Apfelmus

Zubereitung

Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Nun die Milch, das Mehl, das Backpulver und das resource® 2.0+fibre Neutral-Geschmack dazugeben. Alles gut verrühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Den Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen. Im Anschluss Waffeln daraus backen und mit Apfelmus servieren.



Nährwertinformationen:

Brennwert (pro Portion)	829,5	kcal
	3.470,0	kJ
Fett, davon	25,4	g
- gesättigte Fettsäuren	2,7	g
Kohlenhydrate, davon	118,6	g
- Zucker	36,8	g
Ballaststoffe	8,0	g
Eiweiß	27,8	g
Salz	0,63	g

🕒 30 Min. 🍴 Einfach

Vanilleeiscreme mit Erdbeeren und Schokoladen-Minze-Soße

Zutaten (für 2 Portionen)

- 200g Vanilleeiscreme
- 100g Erdbeeren
- 100g Schlagsahne
- 5g Vanillezucker
- 1 Flasche resource® 2.0 Schokolade-Minze
- ½ Teelöffel Pudding-Pulver Schokolade

Zubereitung

Die Erdbeeren waschen und die Blütenstiele entfernen, zur Seite stellen. Das resource® 2.0 Schokoladen-Minze-Geschmack mit dem Pudding-Pulver verrühren, sodass keine Klümpchen enthalten sind. Auf dem Herd auf niedriger Stufe erwärmen, aber nicht köcheln lassen, bis die Soße leicht sämig ist. Zur Seite stellen und abkühlen lassen. Die Schlagsahne steif schlagen, dabei den Vanillezucker einrieseln lassen. Die Erdbeeren evtl. halbieren und mit der Eiscreme dekorativ auf einem tiefen Teller anrichten. Mit Schlagsahne garnieren und mit der abgekühlten Schokoladen-Minze-Soße umgießen.



Nährwertinformationen:

Brennwert (pro Portion)	557,4	kcal
	2.335,0	kJ
Fett, davon	34,2	g
- gesättigte Fettsäuren	15,45	g
Kohlenhydrate, davon	47,3	g
- Zucker	31,35	g
Ballaststoffe	2,25	g
Eiweiß	14,85	g
Salz	0,31	g

🕒 20 Min. 🍴 Einfach

Ananas-Frischkäse-Dessert

Zutaten (für 2 Portionen)

- 20g Butterkekse
- 20ml Eierlikör
- 100g Schlagsahne
- 250g Ananaswürfel, Konserve
- 200g Frischkäse, 20% Fett
- ½ Packung Vanillezucker
- 1 Flasche resource® 2.0 Ananas-Mango

Zubereitung

Den Frischkäse mit resource® 2.0 Ananas-Mango-Geschmack glatt verrühren. Die Hälfte der Ananaswürfel pürieren und unter die Frischkäsemasse heben. Die Frischkäse-Ananas-Masse in Gläser füllen und die übrigen Ananaswürfel dazu geben. Die Butterkekse darüber bröseln. Mit dem Eierlikör beträufeln. Die Schlagsahne mit dem restlichen Vanillezucker steif schlagen und das Dessert damit garnieren.



Nährwertinformationen:

Brennwert (pro Portion)	825,3	kcal
	3.453,0	kJ
Fett, davon	40,3	g
- gesättigte Fettsäuren	14,8	g
Kohlenhydrate, davon	79,3	g
- Zucker	45,0	g
Ballaststoffe	-	g
Eiweiß	32,8	g
Salz	0,10	g

🕒 90 Min. 🍴 Normal

Bauern-Blaubeerkuchen mit Schmanddecke



Zutaten (für 12 Stücke)

- 150g Quark, Magerstufe
- 50ml Milch, 1,5% Fett
- 60ml Sonnenblumenöl
- 1 Packung Backpulver
- 1 Packung Vanillezucker
- 75g Zucker
- 300g Mehl
- 700g Blaubeeren

Für die Schmanddecke:

- 4 Eier, Größe S
- 150g Zucker
- 200g Schmand, 24% Fett
- 1 Flasche resource® 2.0 Vanille
- ½ Packung Backpulver
- 1 Packung Vanillepudding-Pulver

Gewürze: Salz

Zubereitung

Für den Teig den Quark mit der Milch glattrühren, das Öl, den Zucker und den Vanillezucker hinzufügen. Das Mehl und das Backpulver dazusieben und alles zu einem Teig verarbeiten. Den Teig gut durchkneten. Anschließend eine gefettete Springform (Ø 26 cm) mit dem Teig auslegen. Die Blaubeeren waschen und abtropfen lassen. Anschließend den Teig damit gleichmäßig belegen. Für die Decke den Zucker mit den Eiern schaumig schlagen. Im Anschluss den Schmand und das resource® 2.0 Vanille-Geschmack dazugeben und alles glattrühren. Zuletzt das Backpulver und das Pudding-Pulver dazusieben. Alles nochmals gut verrühren. Die Schmandfüllung über den mit Beeren belegten Teig geben und den Kuchen bei 170°C Umluft ca. 35 Minuten backen.

Nährwertinformationen:

Brennwert (pro Stück)	395,0	kcal
	1.652,0	kJ
Fett, davon	15,2	g
- gesättigte Fettsäuren	4,4	g
Kohlenhydrate, davon	52,7	g
- Zucker	26,3	g
Ballaststoffe	4,4	g
Eiweiß	10,2	g
Salz	0,28	g

🕒 10 Min. 🍴 Einfach

Apfel-Bananen-Smoothie

Zutaten (für 2 Portionen)

- 100g Banane
- 20g Biozitrone mit Schale
- 1 Flasche resource® ULTRA fruit Apfel

Gewürze: Zimt, Minze

Zubereitung

Die geschälte Banane in Stücke schneiden. Von der gut gewaschenen Zitrone die entsprechende Menge mit Schale in Stücke schneiden. Die Zutaten in einen Mixer geben, resource® ULTRA fruit Apfel-Geschmack hinzufügen und alles auf höchster Stufe ca. 1-2 Minuten pürieren. In Gläser füllen und mit Zimt und frischer Minze garnieren.



Nährwertinformationen:

Brennwert (pro Portion)	203,9	kcal
	862,5	kJ
Fett, davon	0,10	g
- gesättigte Fettsäuren	0,05	g
Kohlenhydrate, davon	42,1	g
- Zucker	19,0	g
Ballaststoffe	1,0	g
Eiweiß	7,75	g
Salz	0,039	g

🕒 10 Min. 🍴 Einfach

Kaffee Holländisch

Zutaten (für 2 Portionen)

- 2 Löffel Nescafé Gold
- 150ml Wasser
- 40ml Eierlikör
- 100ml Schlagsahne
- 25g Vanillezucker
- 1 Flasche resource® 2.0+fibre Kaffee

Gewürze: Kakaopulver

Zubereitung

Den Instant-Kaffee mit heißem Wasser aufgießen (auf ca. 40°C abkühlen lassen) und das resource® 2.0+fibre Kaffee-Geschmack hinzufügen und alles nochmals erwärmen, nicht kochen. Den Eierlikör in zwei Tassen verteilen und den heißen Kaffee darüber gießen. Sahne aufschlagen und währenddessen Vanillezucker hinzufügen. Anschließend mit geschlagener Sahne und Kakaopulver garnieren.



Nährwertinformationen:

Brennwert (pro Portion)	621,5	kcal
	2.600,0	kJ
Fett, davon	34,7	g
- gesättigte Fettsäuren	11,3	g
Kohlenhydrate, davon	49,8	g
- Zucker	21,8	g
Ballaststoffe	5,8	g
Eiweiß	20,2	g
Salz	-	g

Weitere Informationen zu resource®
Trinknahrungen finden Sie auf
www.resource-trinknahrung.de



Nestlé Health Science (Deutschland) GmbH
Lyoner Straße 23 | 60528 Frankfurt
Tel. Produktanfragen: 0800/100 16 35
www.nestlehealthscience.de