



GESCHMACKVOLLE  
REZEPTE MIT  
NUTRICOMP® DRINK

# NUTRICOMP® DRINK KOCHBUCH

# INDEX

<b>Einleitung</b>	<b>5</b>
<b>Süßspeisen und Desserts</b>	<b>6</b>
Mousse au Chocolat	8
Geeiste Erdbeeren	9
Müsli	10
Topfen mit Früchten	11
Pudding aus Instantpuddingpulver	12
Milchreis	13
Grießflammeri	14
Apfelnester	15
<b>Mixgetränke</b>	<b>16</b>
Erdbeermix	18
Mango-Cocktail	19
Nektarinen-Apfelsaft-Shake	20
Bananen-Cocktail	21
Pfirsich Karamell	22
Birne Helene	23
Pflaume-Marzipan-Shake	24
Café Noisette	25
Müslitrunk	26
Kakaotrunk	27
Walnusskrokant	28
<b>Suppen</b>	<b>30</b>
Zucchini-Mais-Suppe	32
Kalte Gemüsesuppe	33
Karottencremesuppe	34
Champignon-Spargelcremesuppe	35
Würzige Linsen	36

<b>Kartoffel-, Nudel- und Gemüsegerichte</b>	<b>38</b>
Frittata	40
Kürbis-Gemüse-Püree	41
Nudeln mit Tomatensoße	42
Champignon-Risotto	43
Kartoffelgratin	44
Tortellini mit Käsesoße	45
Gemüseauflauf mit Soße Royal	46
<b>Kuchen</b>	<b>48</b>
Karottenkuchen	50
Pfannkuchen	51
<b>Nierenerkrankung</b>	<b>52</b>
Ananascreme	54
Birnen-Apfel-Zopf	55
<b>Nutricomp® Drink Portfolio</b>	<b>56</b>
<b>Anmerkungen</b>	<b>59</b>

Erstellt von Gan



# EINLEITUNG

Lebensmittel spielen in unserem Leben eine wichtige Rolle und die Zusichnahme der richtigen Menge an nahrhaften Lebensmitteln wirkt sich positiv auf unsere Lebensqualität aus. Dies gilt umso mehr für Patient\*innen, die an Mangelernährung leiden.

Ein guter Ernährungszustand bedeutet eine bessere Behandlungsverträglichkeit und bessere Behandlungsergebnisse und damit eine schnellere Genesung. Er beugt auch manchen Begleiterkrankungen von Mangelernährung vor.

Wenn Patient\*innen ernährungsspezifisch und medizinisch beraten werden, sollte die Verbesserung des Ernährungszustands ohne eine einschneidende Umstellung der Ernährung im Mittelpunkt stehen. Das Personal sollte nicht nur bestimmte Lebensmittel und orale Nahrungsergänzungsmittel in Betracht ziehen, sondern auch solche Aspekte wie die Vorlieben und den Geschmack der Patient\*innen, ihre Bereitschaft, bestimmte Arten von Lebensmitteln zu sich zu nehmen, sowie individuelle Nahrungsmittelverträglichkeiten berücksichtigen.

Befolgen Sie diese einfachen Schritte, um mit **Nutricomp® Drink**, unserem oralen Nahrungsergänzungsmittel, das in verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich ist, geschmackvolle Rezepte zu kreieren, Ihren Ernährungszustand zu verbessern und Ihre Energie und Stärke zurückzugewinnen. Verbessern Sie Ihre Lebensqualität. Guten Appetit!

# SÜSSSPEISEN UND DESSERTS





# MOUSSE AU CHOCOLAT



## ZUTATEN

250 ml **Nutricomp® Drink Plus Schoko**

150 g Mousse au Chocolat

## ZUBEREITUNG

**Nutricomp® Drink Plus Schoko** und das Mousse au Chocolat zunächst langsam, dann auf höchster Stufe 3 Minuten schlagen, in Schalen füllen und 45 Minuten in den Kühlschrank stellen. Nach Belieben mit Schlagobers verzieren.

## NÄHRWERTANALYSE

**Brennwert:** 1032,91 kcal

**Eiweiß:** 28,64 g

**Kohlenhydrate:** 152,27 g

**Fett:** 32,96 g

# GEEISTE ERDBEEREN



## ZUTATEN

150 ml **Nutricomp® Drink Plus Erdbeere**

75 g Erdbeeren

2 EL Zitronensaft

30 g Zucker

## ZUBEREITUNG

Erdbeeren leicht antauen lassen, mit **Nutricomp® Drink Plus Erdbeere** pürieren und mit Zitronensaft abschmecken. Zucker unterheben. Nach Belieben mit Schlagobers verzieren.

## NÄHRWERTANALYSE

**Brennwert:** 372,88 kcal

**Eiweiß:** 9,62 g

**Kohlenhydrate:** 65,27 g

**Fett:** 7,79 g

# MÜSLI



## ZUTATEN

100 ml **Nutricomp® Drink Plus Fibre Vanille**

60 g Müsli

100 ml Milch

## ZUBEREITUNG

Müsli mit Milch und **Nutricomp® Drink Plus Fibre Vanille** in einer Schüssel vermischen. Nach Geschmack süßen.

## NÄHRWERTANALYSE

**Brennwert:** 496,20 kcal

**Eiweiß:** 14,61 g

**Kohlenhydrate:** 58,80 g

**Fett:** 20,34 g

# TOPFEN MIT FRÜCHTEN



## ZUTATEN

100 ml **Nutricomp® Drink D Vanille**

100 g Vanilletopfen

15 g Süßungsmittel

70 g Äpfel

25 g Erdbeeren

## ZUBEREITUNG

Topfen mit **Nutricomp® Drink D Vanille** und Süßungsmittel verrühren. Früchte klein schneiden und unter die Topfenmasse heben.

## NÄHRWERTANALYSE

**Brennwert:** 304,94 kcal

**Eiweiß:** 11,85 g

**Kohlenhydrate:** 51,13 g

**Fett:** 4,65 g

# PUDDING AUS INSTANTPUDDINGPULVER



## ZUTATEN

250 ml **Nutricomp® Drink Plus Fibre Schoko**

1 Btl. Instantpuddingpulver

250 ml Vollmilch

## ZUBEREITUNG

**Nutricomp® Drink Plus Fibre Schoko** mit der Milch vermischen. Den Pudding wie auf der Packungsanleitung beschrieben zubereiten.

## NÄHRWERTANALYSE

**Brennwert:** 694,75 kcal

**Eiweiß:** 23,53 g

**Kohlenhydrate:** 89,55 g

**Fett:** 23,85 g

# MILCHREIS



Den gekochten Reis entnehmen und abtropfen lassen. Reis langsam in die kochende Milch einlaufen lassen. Deckel aufsetzen und 15–20 Minuten köcheln, bis die Milch aufgenommen wurde.

## ZUTATEN

250 ml **Nutricomp® Drink Plus Vanille**  
250 ml Milch  
125 g Reis  
20 g Zucker  
1 TL Butter  
Salz  
Zitronenschale

## ZUBEREITUNG

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Reis waschen und abtropfen lassen. Reis in das kochende Wasser geben und 10 Minuten kochen lassen.

In einem separaten Topf Milch, **Nutricomp® Drink Plus Vanille**, Zucker, Butter, Salz und Zitronenschale bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen.

## NÄHRWERTANALYSE

**Brennwert:** 1078,53 kcal  
**Eiweiß:** 31,36 g  
**Kohlenhydrate:** 177,11 g  
**Fett:** 26,60 g

# GRIESSFLAMMERI



## ZUTATEN

250 ml **Nutricomp® Drink Plus Vanille**  
250 ml Vollmilch  
50 g Weizengrieß  
30 g Zucker  
1 EL Butter  
1 Ei  
1 EL Wasser  
Salz  
Zitronenschale

## ZUBEREITUNG

Milch, Butter, Zucker, Zitronenschale und Salz zum Kochen bringen.

Grieß unter ständigem Rühren einstreuen. **Nutricomp® Drink Plus Vanille** zugeben und 5–10 Minuten in der Nachwärme quellen lassen.

Eiweiß steifschlagen und locker unterheben. In eine Schüssel füllen und erkalten lassen.

## KOCHTIPP

Kann mit Fruchtsaft, Kompott oder Schokoladensoße gereicht werden.

## NÄHRWERTANALYSE

**Brennwert:** 941,85 kcal

**Eiweiß:** 36,14 g

**Kohlenhydrate:** 126,58 g

**Fett:** 32,15 g

# APFELNESTER



Apfel schälen und mit einer Prise Zimt in eine Schüssel geben. 3–4 Minuten in die Mikrowelle geben und auf die Seite legen.

**Nutricomp® Drink D Vanille** mit Bratapfel und Maisstärke vermengen.

Die Masse bei geringer Hitze kochen, bis sie eine dickliche Konsistenz hat. In eine Schüssel füllen und erkalten lassen. Schließlich die Apfelmasse zu den Blätterteignestern geben.

## ZUTATEN

100 ml **Nutricomp® Drink D Vanille**

1 TL Zimt

1 Apfel

1 TL Butter

4 g Maisstärke

70 g Blätterteig

## ZUBEREITUNG

Ofen auf 175 °C vorheizen. Muffinformen mit Backspray einsprühen.

Eine Lage Blätterteig mit geschmolzener Butter bestreichen. Eine weitere Lage darüber legen und den obigen Schritt wiederholen, bis 3 Lagen aufgeschichtet sind. In kleine gleichmäßige Quadrate schneiden und in die Formen geben.

7 Minuten backen oder bis sie goldbraun sind. Teig im Auge behalten und nicht anbrennen lassen.

## NÄHRWERTANALYSE

**Brennwert:** 426,17 kcal

**Eiweiß:** 10,60 g

**Kohlenhydrate:** 73,31 g

**Fett:** 8,98 g

# MIXGETRÄNKE





# ERDBEERMIX



## ZUTATEN

150 ml **Nutricomp® Drink Plus Erdbeere**

150 g Erdbeeren

15 g Zucker

1 TL Zitronensaft

1 TL Crème fraîche

## ZUBEREITUNG

Erdbeeren waschen und vierteln.

Zucker mit Erdbeeren in einer Schüssel passieren und anschließend Zitronensaft, Crème fraîche und **Nutricomp® Drink Plus Erdbeere** zugeben.

Kräftig verrühren. Fertiges Mixgetränk in einem Glas servieren und mit einer Erdbeere garnieren.

## KOCHTIPP

Das Rezept kann mit folgenden Früchten variiert werden: Marillen, Blaubeeren, Himbeeren, Kiwis, Bananen, Birnen, Pfirsiche.

Früchte, die sich zur Herstellung eines Mixgetränks mit **Nutricomp®** nicht eignen: Sauerkirschen, Johannisbeeren, Weintrauben, Stachelbeeren.

## NÄHRWERTANALYSE

**Brennwert:** 371,54 kcal

**Eiweiß:** 10,40 g

**Kohlenhydrate:** 55,12 g

**Fett:** 11,48 g

# MANGO-COCKTAIL



## ZUTATEN

200 ml **Nutricomp® Drink Plus Vanille**

1 Mango

## ZUBEREITUNG

Mango waschen, schälen und klein schneiden. Alle Zutaten in einen Mixer geben, bis die Masse weich und cremig ist.

## NÄHRWERTANALYSE

**Brennwert:** 418,00 kcal

**Eiweiß:** 13,15 g

**Kohlenhydrate:** 65,73 g

**Fett:** 10,36 g

# NEKTARINEN-APFELSAFT-SHAKE



## ZUTATEN

150 ml **Nutricomp® Drink Plus Fibre peach-apricot**

150 g Nektarinen

15 g Zucker

50 ml Apfelsaft (naturtrüb)

## ZUBEREITUNG

Nektarinen waschen und in kleine Stücke schneiden. Nektarinen, Zucker und Apfelsaft in eine Schüssel geben und passieren. Anschließend mit **Nutricomp® Drink Plus Fibre Pfirsich-Aprikose** auffüllen und nochmals kräftig verrühren.

## NÄHRWERTANALYSE

**Brennwert:** 381,58 kcal

**Eiweiß:** 10,86 g

**Kohlenhydrate:** 63,41 g

**Fett:** 7,96 g

# BANANEN-COCKTAIL



## ZUTATEN

200 ml **Nutricomp® Drink Plus Vanille**

200 g Bananen

80 ml Obers (30 %)

150 g Joghurt

½ TL Zimt

70 ml Zitronensaft

## ZUBEREITUNG

Alle Zutaten im Mixer pürieren.

## NÄHRWERTANALYSE

**Brennwert:** 785,46 kcal

**Eiweiß:** 20,97 g

**Kohlenhydrate:** 79,76 g

**Fett:** 41,73 g

# PFIRSICH KAREMELL



## ZUTATEN

220 ml **Nutricomp® Drink Plus Fibre Pfirsich-Aprikose**

75 g Pfirsiche (Dose)

½ TL Zimt

## ZUBEREITUNG

Alle Zutaten im Mixer pürieren.

## NÄHRWERTANALYSE

**Brennwert:** 367,80 kcal

**Eiweiß:** 14,49 g

**Kohlenhydrate:** 48,79 g

**Fett:** 11,41 g

# BIRNE HELENE



## ZUTATEN

200 ml **Nutricomp® Drink Plus Fibre Schoko**  
125 g Birnen (Dose oder frische)  
100 ml Vollmilch  
75 ml Obers (35 %)

## ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einen Mixer geben und mixen, bis die Masse weich und cremig ist.

## NÄHRWERTANALYSE

**Brennwert:** 675,23 kcal  
**Eiweiß:** 17,94 g  
**Kohlenhydrate:** 58,41 g  
**Fett:** 39,59 g

# PFLAUME-MARZIPAN-SHAKE



## ZUTATEN

100 ml **Nutricomp® Drink D Vanille**

25 g Marzipan (zuckerfrei)

100 g Pflaumenmus (zuckerfrei)

## ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in den Mixer geben. Mixen, bis eine glatte Masse entsteht.

Sofort servieren.

## NÄHRWERTANALYSE

**Brennwert:** 394 kcal

**Eiweiß:** 8,40 g

**Kohlenhydrate:** 67,50 g

**Fett:** 8,8 g

# CAFÉ NOISETTE



## ZUTATEN

150 ml **Nutricomp® Drink Plus Fibre Café**

5 g Instantkaffee

7 g Zucker

15 g Nougat

100 ml Wasser

## ZUBEREITUNG

Instantkaffee, Zucker, 100 ml kochendes Wasser verrühren, Nougat und anschließend **Nutricomp® Drink Plus Fibre Café** hinzufügen. Erneut verrühren.

## KOCHTIPP

Kann kalt oder heiß,  
mit und ohne Eis gereicht werden.

## NÄHRWERTANALYSE

**Brennwert:** 302,46 kcal

**Eiweiß:** 10,41 g

**Kohlenhydrate:** 37,56 g

**Fett:** 11,46 g

# MÜSLITRUNK



## ZUTATEN

100 ml **Nutricomp® Drink Plus Fibre Schoko**

100 ml Multivitaminsaft

2 EL Haferflocken

## ZUBEREITUNG

Zutaten mischen und frisch servieren.

## NÄHRWERTANALYSE

**Brennwert:** 290,34 kcal

**Eiweiß:** 10,35 g

**Kohlenhydrate:** 42,56 g

**Fett:** 7,70 g

# KAKAOTRUNK



## ZUTATEN

200 ml **Nutricomp® Drink Plus Banane**

20 ml Obers (35 %)

1 EL Kakaopulver

1 EL Haferflocken

## ZUBEREITUNG

Alle Zutaten miteinander verrühren und nach Geschmack mit Zucker süßen.

## NÄHRWERTANALYSE

**Brennwert:** 487 kcal

**Eiweiß:** 17,32 g

**Kohlenhydrate:** 58,51 g

**Fett:** 20,10 g

# WALNUSSKROKANT



## ZUTATEN

200 ml **Nutricomp® Drink Plus Vanille**

40 g in Honig geröstete Walnüsse

50 g Kakaopulver

## ZUBEREITUNG

Alle Zutaten miteinander verrühren und kalt servieren.

## NÄHRWERTANALYSE

**Brennwert:** 672 kcal

**Eiweiß:** 27,80 g

**Kohlenhydrate:** 70,32 g

**Fett:** 42,52 g



# SUPPEN





# ZUCCHINI-MAIS-SUPPE



## ZUTATEN

200 ml **Nutricomp® Soup Gemüsesuppe**

100 g Zucchini

120 g Mais (Dose)

1 EL Olivenöl

Salz

Schwarzer Pfeffer

## ZUBEREITUNG

50 g Zucchini in kleine Quadrate schneiden und 3 Minuten in der Mikrowelle kochen.

50 g gekochte Zucchini, 60 g Mais und **Nutricomp® Soup Gemüsesuppe** mischen mit einer Prise Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken, anschließend verrühren.

Die übrige Zucchini zusammen mit dem übrigen Mais 2–3 Minuten in Olivenöl andünsten. Die Mischung hinzufügen und sofort servieren.

## NÄHRWERTANALYSE

**Brennwert:** 787,28 kcal

**Eiweiß:** 23,58 g

**Kohlenhydrate:** 117 g

**Fett:** 23,58 g

# KALTE GEMÜSESUPPE



## ZUTATEN

- 150 ml **Nutricomp® Soup Gemüsesuppe**
- 40 g Sellerie (Glas, gerieben)
- 20 g Rote Paprika
- 100 ml passierte Tomaten

## ZUBEREITUNG

In einem hohen Gefäß pürieren. Nach Belieben mit Pfeffer, Salz, Thymian und Oregano würzen und mit Basilikum garnieren.

## NÄHRWERTANALYSE

**Brennwert:** 252,16 kcal

**Eiweiß:** 10,43 g

**Kohlenhydrate:** 32,76 g

**Fett:** 7,77 g

# KAROTTENCREMESUPPE



## ZUTATEN

200 ml **Nutricomp® Soup Gemüsesuppe**  
 200 ml Wasser  
 200 g Karotten  
 10 g Olivenöl  
 1 TL gekörnte Gemüsebrühe  
 1 TL Crème fraîche  
 Salz  
 Schwarzer Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Karotten in dünne Scheiben schneiden und kurz in Öl andünsten.  
 Gemüsebrühe in 200 ml Wasser auflösen.  
 Damit die Karotten angießen und 12 Minuten garen.  
 Nach kurzem Abkühlen die gegarten Karotten pürieren.

Anschließend **Nutricomp® Soup Gemüsesuppe** und Crème fraîche zugeben und nochmals verrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

## NÄHRWERTANALYSE

**Brennwert:** 499,34 kcal

**Eiweiß:** 14,05 g

**Kohlenhydrate:** 50,24 g

**Fett:** 25,08 g

# CHAMPIGNON-SPARGELCREMESUPPE



## ZUTATEN

200 ml **Nutricomp® Soup Gemüsesuppe**  
125 ml Wasser  
1 EL Obers 35 %  
25 g Champignons  
3 Spargel  
1 EL Speckstückchen  
70 Champignonpulversuppe

## ZUBEREITUNG

Wasser aufkochen, Suppenpulver einrühren und mit Obers verfeinern. Anschließend **Nutricomp® Soup Gemüsesuppe** zugeben. Champignons und Spargel schneiden und in einer Pfanne goldbraun anbraten. Speck im Ofen oder in einer Pfanne knusprig backen.

## NÄHRWERTANALYSE

**Brennwert:** 377,70 kcal

**Eiweiß:** 15,58 g

**Kohlenhydrate:** 43,19 g

**Fett:** 15,54 g

# WÜRZIGE LINSEN



## ZUTATEN

- 150 ml **Nutricomp® Soup Hähnchen Curry mild**
- 200 g Linsen (gekocht, gewaschen und abgetrocknet)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 1 Karotte
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 Chilischote
- 4 EL Tomatensoße (gebraten)

## ZUBEREITUNG

Knoblauch und Zwiebel zerkleinern und in einer Pfanne anschwitzen. Karotte hinzufügen und andünsten. Tomatensoße mit **Nutricomp® Soup Hähnchen Curry mild** und 2–3 Esslöffel Linsen für die Soße mischen.

Kreuzkümmel und Chilischote hinzufügen und mit Pfeffer abschmecken. Linsen zu Zwiebel und Knoblauch in die Pfanne geben. Soße mit den Linsen mischen und in einer Schüssel servieren.

## NÄHRWERTANALYSE

**Brennwert:** 635,25 kcal  
**Eiweiß:** 25,55 g  
**Kohlenhydrate:** 75,91 g  
**Fett:** 21,30 g



# KARTOFFEL-, NUDEL- UND GEMÜSEGERICHTE





# FRITTATA



## ZUTATEN

150 ml **Nutricomp® Soup Gemüsesuppe**  
2 Eier  
150 g Zwiebeln  
75 g Tomaten  
70 g Champignons  
50 g Spargel  
3 EL Parmesan (gerieben)  
1 EL Olivenöl  
Oregano  
Basilikum  
Schwarzer Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Ofen auf 165 °C vorheizen.  
Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die gehackte Zwiebel darin anschwitzen. Anschließend den geschnittenen Spargel und die Champignons hinzugeben und 5 Minuten garen.  
In einer mittelgroßen Schüssel

**Nutricomp® Soup Gemüsesuppe** mit Eier, Oregano, Basilikum, Schwarzem Pfeffer und geriebenem Käse mischen und verrühren. Anschließend das Gemüse hinzufügen. Die Pfanne erhitzen und 1 EL Olivenöl zugeben. Die Gemüse Mischung hinzufügen und 2–3 Minuten kochen. Zuletzt mit Tomatenscheiben bedecken und mit geriebenem Käse bestreuen. 3 Minuten im Ofen backen.

## NÄHRWERTANALYSE

**Brennwert:** 700,34 kcal  
**Eiweiß:** 36,50 g  
**Kohlenhydrate:** 41,36 g  
**Fett:** 41,50 g

# KÜRBIS-GEMÜSE-PÜREE



## ZUTATEN

200 ml **Nutricomp® Soup  
Gemüsesuppe**

250 g Kartoffeln

250 g Kürbis

4 TL Butter

Salz

## ZUBEREITUNG

Kürbis kochen und anschließend sofort durch eine Kürbispresse geben. Butter und 100 ml **Nutricomp® Soup Gemüsesuppe** hinzufügen. Kräftig verrühren.

Kartoffeln kochen und anschließend sofort durch eine Kartoffelpresse geben. Butter und **Nutricomp® Soup Gemüsesuppe** zu dem gekochten Kartoffelpüree geben. Kräftig verrühren.

## NÄHRWERTANALYSE

**Brennwert:** 663,83 kcal

**Eiweiß:** 18,67 g

**Kohlenhydrate:** 78,62 g

**Fett:** 27,93 g

# NUDELN MIT TOMATENSOSSE



## ZUTATEN

100 ml **Nutricomp® Soup  
Gemüsesuppe**  
250 g Spaghetti  
50 ml Obers (35 %)  
4 EL Tomatensoße  
Würzmischung

## ZUBEREITUNG

Spaghetti nach Packungsanlei-  
tung zubereiten.  
Tomatenmark erwärmen  
und mit **Nutricomp® Soup  
Gemüsesuppe** und Obers  
mischen. Anschließend die  
Würzmischung hinzufügen und  
verrühren.

## NÄHRWERTANALYSE

**Brennwert:** 1251,01 kcal  
**Eiweiß:** 39,25 g  
**Kohlenhydrate:** 203,78 g  
**Fett:** 27,61 g

# CHAMPIGNON-RISOTTO



## ZUTATEN

150 ml **Nutricomp® Soup  
Gemüsesuppe**  
75 g Reis  
75 g Zwiebeln  
70 g Champignons  
2 EL Olivenöl  
30 g Parmesan (gerieben)  
1 Knoblauchzehe  
Salz  
Schwarzer Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Champignons waschen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel schneiden und pochieren.

Reis in einem Topf kochen. Knoblauch fein hacken und in einer Pfanne mit Olivenöl bei mittlerer oder geringer Hitze garen. Champignons hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.

10 g Champignons und 150 ml **Nutricomp® Soup  
Gemüsesuppe** in einem Mixer mixen. Wenn der Reis gekocht ist, diesen mit der Nutricomp®-Mischung vermengen.

Zwiebel und die restlichen Champignons hinzufügen. Noch in warmem Zustand den geriebenen Parmesan hinzugeben. Mit kleinen rohen Tomatenstückchen oder angedünstetem Spargel garnieren.

## NÄHRWERTANALYSE

**Brennwert:** 870,14 kcal

**Eiweiß:** 29,77 g

**Kohlenhydrate:** 101,11 g

**Fett:** 36,78 g

# KARTOFFELGRATIN



## ZUTATEN

120 ml **Nutricomp® Soup  
Gemüsesuppe**

250 g Kartoffeln

1 Ei

100 ml Obers

Salz

Schwarzer Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.

**Nutricomp® Soup Gemüse-**  
**suppe** mit Obers und einem Ei  
verquirlen. Mit Salz und Pfeffer  
abschmecken.

Die rohen Kartoffeln in eine  
Auflaufform schichten und mit  
der **Obers-Ei-Nutricomp®-**  
**Mischung** übergießen, bis sie  
leicht bedeckt sind. Bei 220 °C  
40 Minuten goldbraun backen.

## NÄHRWERTANALYSE

**Brennwert:** 742,05 kcal

**Eiweiß:** 20,81 g

**Kohlenhydrate:** 57,75 g

**Fett:** 46,35 g

# TORTELLINI MIT KÄSESOSSE



## ZUTATEN

200 ml **Nutricomp® Soup Gemüsesuppe**  
250 g Tortellini mit Spinat/  
Ricotta  
50 ml Obers (35 %)  
30 g Gouda (gerieben)  
40 g Vier-Käse-Soße

## ZUBEREITUNG

Tortellini nach Packungsanleitung zubereiten.  
Soßenpulver mit 200 ml **Nutricomp® Soup Gemüsesuppe** und 50 ml Obers vermischen und erhitzen.  
Mit gekörnter Brühe, etwas Salz und Pfeffer die Soße würzen und anschließend 30 g geriebenen Käse (Gouda) zugeben.

## NÄHRWERTANALYSE

**Brennwert:** 1627,75 kcal  
**Eiweiß:** 55,48 g  
**Kohlenhydrate:** 197,43 g  
**Fett:** 65,79 g

# GEMÜSEAUFLAUF MIT SOSSE ROYAL



## ZUTATEN

100 ml **Nutricomp® Soup  
Gemüsesuppe**  
150 g Kartoffeln  
50 g Karotten  
50 g Zucchini  
50 g Zwiebeln  
50 ml Obers  
2 Eier  
30 g Cheddar (gerieben)  
Salz  
Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Gemüse waschen und zerkleinern, Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Gemüse und Kartoffeln 3–5 Minuten vorgaren. **Nutricomp® Soup Gemüse-**suppe mit Obers und zwei

Eiern verquirlen. Die Mischung mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken. Den geriebenen Käse zufügen.

Die Kartoffeln und das Gemüse in eine Auflaufform geben und mit der Soße übergießen. Bei 220 °C ca. 25 Minuten garen.

## NÄHRWERTANALYSE

**Brennwert:** 727,54 kcal  
**Eiweiß:** 32,85 g  
**Kohlenhydrate:** 46,69 g  
**Fett:** 44,06 g



# KUCHEN





# KARROTTENKUCHEN



## ZUTATEN

200 ml **Nutricomp® Drink Plus Vanille**

100 g Weizenmehl

75 g Butter

8 Nüsse

3 EL Hefe

Prise Zimt

1 Ei

1 Tasse geriebene Karotten

100 g Zucker

## ZUBEREITUNG

Ofen auf 180 °C vorheizen.

Butter, Zucker, Ei und

**Nutricomp® Drink Plus Vanille** mischen. Mehl, Zimt und Hefe zugeben.

Geriebene Karotte und gehackte Walnüsse zugeben.

Den Teig in eine Ofenform geben und 40 Minuten bei 180 °C backen.

## NÄHRWERTANALYSE

**Brennwert:** 1698,61 kcal

**Eiweiß:** 34,07 g

**Kohlenhydrate:** 220,05 g

**Fett:** 74,14 g

# PFANNKUCHEN



## ZUTATEN

100 ml **Nutricomp® Drink Plus Schoko**

1 Ei

60 g Weizenvollkornmehl

1 EL Zucker

1 EL Butter

Muskatnuss

## ZUBEREITUNG

Mit den angegebenen Zutaten einen Pfannkuchenteig herstellen. Für pikante Pfannkuchen den Teig nicht mit Zucker, sondern mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Butter in der Pfanne erhitzen und aus dem Teig zwei Pfannkuchen ausbacken.

## NÄHRWERTANALYSE

**Brennwert:** 756,33 kcal

**Eiweiß:** 12,36 g

**Kohlenhydrate:** 72,25 g

**Fett:** 45,92 g

# NIERENERKRANKUNG





# ANANASCREME



## ZUTATEN

120 ml **Nutricomp® Drink Renal Vanille**

2 TL Maisstärke

20 ml Wasser

80 g Ananas (Dose)

120 ml Ananassirup

## ZUBEREITUNG

Ananas zerkleinern.

Kaltes Wasser in eine kleine Schüssel geben und langsam die Maisstärke hinzugeben.

**Nutricomp® Drink Renal Vanille**, Ananassaft und Maisstärke mischen, auf kleiner Flamme kochen, bis die Masse eine dickliche Konsistenz erreicht hat. Die zerkleinerte Ananas hinzufügen und die Mischung in eine Schüssel geben. Anschließend im Kühlschrank abkühlen lassen.

## NÄHRWERTANALYSE

**Brennwert:** 362,3 kcal

**Eiweiß:** 4,89 g

**Kohlenhydrate:** 42,64 g

**Fett:** 5,88 g

# BIRNEN-APFEL-ZOPF



diagonale Streifen schneiden und diese über der Füllung kreuzen. Den Zopf mit Ei bestreichen.

Den Zopf im Ofen 15–20 Minuten backen.

## ZUTATEN

250 ml **Nutricomp® Drink Renal Vanille**

200 g Blätterteig

1 Birne

2 Äpfel

## ZUBEREITUNG

Ofen auf 175 °C vorheizen.

Die Birne und einen Apfel zweimal kochen und das Wasser jeweils entsorgen. Die Birne mit **Nutricomp® Drink Renal Vanille** mischen.

Den Blätterteig ausrollen und die **Birnen-Nutricomp®-Mischung** in der Mitte platzieren.

Den anderen Apfel in dünne Scheiben schneiden und zum Blätterteig geben. Für das Flechten den Blätterteig in

## NÄHRWERTANALYSE

**Brennwert:** 1338,44 kcal

**Eiweiß:** 20 g

**Kohlenhydrate:** 144,61 g

**Fett:** 72,13 g

# NUTRICOMP® DRINK PORTFOLIO

Portfolio mit oralen Nahrungsergänzungsmitteln

KATEGORIE	Standarddiäten		
Geschmacksrichtungen	 <p>Vanille Banane Erdbeere Schoko</p>	 <p>Vanille Pflirsich-Aprikose Schoko Café</p>	 <p>Gemüsesuppe Hähnchen Curry mild</p>
Name	<b>Nutricomp® Drink Plus</b>	<b>Nutricomp® Drink Plus Fibre</b>	<b>Nutricomp® Soup</b>
Energie kcal / ml kcal / Portion (200 ml)	1,5 kcal / ml 300 kcal	1,56 kcal / ml 312 kcal	1,5 kcal / ml 300 kcal
Eiweiß g / 100 ml % Energie	6 g 16 %	6,4 g 16%	6 g 16%
Fett g / 100 ml % Energie	5 g 30 %	5 g, Schoko: 5,1 g 29%	5 g 30%
Kohlenhydrate g / 100 ml % Energie	20 g 54 %, Schoko: 53 %	20 g 52%	19 g 51%
Ballaststoffe g / 100 ml % Energie	< 0,1 g, Schoko: 0,6 g 0 %, Schoko 1 %	2 g, Schoko: 2,3 g 3%	2 g 3%
Hauptmerkmale	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eiweiß mit hoher biologischer Wertigkeit</li> <li>Fettprofil:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Fischöl (50 mg / 100 ml EPA und DHA)</li> <li>MCT Vanille, Erdbeere, Banane (0,75 g /100 ml)</li> <li>MCT Schoko (0,66 g/100 ml)</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enthält Ballaststoffe (2 g /100 ml)</li> <li>Eiweiß mit hoher biologischer Wertigkeit</li> <li>Fettprofil:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Fischöl (210 mg / 100 ml EPA und DHA)</li> <li>MCT (2,5 g /100 ml)</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Herzhafte Geschmacksrichtungen, die in einer Schüssel oder Tasse kurz in der Mikrowelle erhitzt werden können (max. 60 °C)</li> <li>Enthält Ballaststoffe (2 g /100 ml)</li> <li>Eiweiß mit hoher biologischer Wertigkeit</li> <li>Fettprofil:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Fischöl (210 mg / 100ml EPA und DHA)</li> <li>MCT Gemüsesuppe (2,5g /100ml)</li> <li>MCT Hähnchen Curry mild (2,3 g/100 ml)</li> </ul> </li> </ul>
Anwendungsbeispiele	<ul style="list-style-type: none"> <li>Patienten mit Risiko für Mangelernährung</li> <li>Krankheitsbedingte Mangelernährung</li> <li>Kurzdarmsyndrom</li> <li>Schwere Malabsorption</li> <li>Operationsvorbereitung von unterernährten Patienten</li> <li>Entzündliche Darmerkrankung nach vollständiger Gastrektomie</li> <li>Schluckstörung</li> <li>Darmfisteln</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Patienten mit Risiko für Mangelernährung</li> <li>Krankheitsbedingte Mangelernährung</li> <li>Unterstützt normale Darmfunktion</li> <li>Kurzdarmsyndrom</li> <li>Schwere Malabsorption von unterernährten Patienten</li> <li>Operationsvorbereitung von unterernährten Patienten</li> <li>Entzündliche Darmerkrankung nach vollständiger Gastrektomie</li> <li>Darmfisteln</li> <li>Schluckstörung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Patienten mit Risiko für Mangelernährung</li> <li>Patienten mit Geschmacks-müdigkeit bei süßen Nahrungsergänzungsmitteln</li> <li>Unterstützt die normale Darmfunktion</li> <li>Krankheitsbedingte Mangelernährung</li> <li>Kurzdarmsyndrom</li> <li>Schwere Malabsorption</li> <li>Operationsvorbereitung von unterernährten Patienten</li> <li>Entzündliche Darmerkrankung nach vollständiger Gastrektomie</li> <li>Schluckstörung</li> <li>Darmfisteln</li> </ul>

KATEGORIE	Standarddiäten
Geschmacksrichtungen	<p>Kirsche Schoko-Praline Karamell-Toffee</p>
Name	Nutricomp® Drink 2.0 kcal Fibre
Energie kcal / ml kcal / Portion (200 ml)	2 kcal / ml 400 kcal
Eiweiß g / 100 ml % Energie	9 g 18%
Fett g / 100 ml % Energie	8,0 g 36%
Kohlenhydrate g / 100 ml % Energie	21 g 43%
Ballaststoffe g / 100 ml	2,5 g
% Energie	3%
Hauptmerkmale	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sehr hohe Energiedichte (2 kcal /ml)</li> <li>▪ Eiweißreich (9 g /100 ml)</li> <li>▪ Enthält Ballaststoffe (2,5 g /100 ml) <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fettprofil: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fischöl (80 mg / 100 ml EPA und DHA)</li> <li>▪ MCT (1,2 g /100 ml)</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>
Anwendungsbeispiele	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Patienten mit Risiko für Mangelernährung</li> <li>▪ Krankheitsbedingte Mangelernährung</li> <li>▪ Unterstützt normale Darmfunktion</li> <li>▪ Erhöhter Energiebedarf (z. B. Katabolismus)</li> <li>▪ Diäten mit geringer Energiedichte / flüssigkeitsbeschränkte Patienten</li> <li>▪ Kurzdarmsyndrom</li> <li>▪ Schwere Malabsorption von unterernährten Patienten</li> <li>▪ Operationsvorbereitung von unterernährten Patienten</li> <li>▪ Nachgewiesene entzündliche Darmerkrankung nach vollständiger Gastrektomie</li> <li>▪ Darmfisteln</li> <li>▪ Schluckstörung</li> </ul>

KATEGORIE	Standarddiäten		
Geschmacksrichtungen	 Vanille	 Vanille	 Schoko
Name	<b>Nutricomp® Drink D</b>	<b>Nutricomp® Drink Renal</b>	<b>Nutricomp® Hepa</b>
Energie kcal / ml kcal / Portion (200 ml)	1,03 kcal / ml 206 kcal	2 kcal / ml 400 kcal	1,32 kcal / ml 264 kcal
Eiweiß g / 100 ml % Energie	4,1 g 16%	7 g 14%	4 g 12%
Fett g / 100 ml % Energie	3,5 g 32%	9,6 g 43%	5,8 g 40%
Kohlenhydrate g / 100 ml % Energie	12 g 48%	21 g 41%	16 g 47%
Ballaststoffe g / 100 ml % Energie	2,1 g 4%	1,7 g 2%	0,56 g 1%
Hauptmerkmale	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Enthält Ballaststoffe (2,1 g /100 ml)</li> <li>▪ Niedriger glykämischer Index (99 % von Kohlenhydraten aus Stärke und resistenter Stärke)</li> <li>▪ Eiweiß mit hoher biologischer Wertigkeit <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fettprofil: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fischöl (180 mg /100 ml EPA und DHA)</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>▪ Hoher Gehalt an MUFA (2.2 g /100 ml)</li> <li>▪ Geringe physiologische Osmolarität (220 mosm / l)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Enthält Ballaststoffe (1,7 g /100 ml)</li> <li>▪ Eiweiß mit hoher biologischer Wertigkeit <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Arm an Phosphor, Kalium und Natrium</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Eiweiß mit hoher biologischer Wertigkeit</li> <li>▪ Hoher Gehalt an verzweigt-kettigen Aminosäuren (40 % BCAAs) <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fettprofil: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ MCT 2,9 g /100 ml)</li> </ul> </li> <li>▪ 500-ml-Behälter</li> </ul> </li></ul>
Anwendungsbeispiele	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Patienten mit Glukosestoffwechselfstörung</li> <li>▪ Krankheitsbedingte Mangelernährung</li> <li>▪ Unterstützt die normale Darmfunktion</li> <li>▪ Diabetes mellitus</li> <li>▪ Hyperglykämie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Patienten mit Risiko für Mangelernährung</li> <li>▪ Patienten mit chronischer dialysepflichtigen Niereninsuffizienz (Hämodialyse oder CAPD)</li> <li>▪ Unterstützt die normale Darmfunktion</li> <li>▪ Arm an Phosphor, Kalium und Natrium</li> <li>▪ Zirrhose</li> <li>▪ Gesundheitszustände, die eine energiereiche, flüssigkeits- und elektrolytarne Diät erfordern</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Patienten mit Risiko für Mangelernährung, die mit BCAA angereicherte Nahrungsergänzungsmittel benötigen</li> <li>▪ Patienten mit chronischer Lebererkrankung mit Risiko für hepatische Enzephalopathie (z. B. Zirrhose, Hepatitis)</li> <li>▪ Klinische Symptome eingeschränkter Leberfunktion</li> <li>▪ Lebererkrankung mit und ohne neurologische Symptome, Cholestase und zirrhotische portale Hypertension mit konsekutiver Fettmalabsorption</li> <li>▪ Patienten, die auf eine Lebertransplantation/-operation warten</li> </ul>



B. Braun Austria GmbH | Otto Braun-Straße 3-5 | 2344 Maria Enzersdorf

Tel. +43 2236 46541-0 | Fax +43 2236 46541-177 | [bbraun.austria@bbraun.com](mailto:bbraun.austria@bbraun.com) | [www.bbraun.at](http://www.bbraun.at)

 [bbraunat](#) |  [bbraun\\_at](#) |  B. Braun Group