

## Das Wichtigste in Kürze!

apetito hat ein eigenes Ernährungskonzept für die Verpflegung in Kliniken entwickelt. Es orientiert sich an den wissenschaftlichen Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Es wird auf eine gesunde Ernährung geachtet, gleichzeitig berücksichtigt apetito die speziellen Wünsche und Bedürfnisse der Patienten. Darüber hinaus bietet apetito ein breites Spektrum an Diäten und Kostformen, angefangen von Menüs mit BE - Informationen für Diabetiker und für die Leichte Vollkost bis hin zu Menüs unter 100mg Cholesterin Menüs für die lipidsenkende Kost. Die patienten- und diätgerechte Menüauswahl ist eine sichere Basis für die vollwertige Ernährung der Patienten in Kliniken.

Die Patienten erhalten eine vielfältige Auswahl der apetito Menükomponenten, die im Speiseplan zusammengestellt wird. Wir orientieren uns bei der Zusammenstellung der Menüs an den Referenzwerten der DGE für die Gemeinschaftsverpflegung.

Bei der Auswahl der Menükomponenten wird auf eine vielseitige und abwechslungsreiche Ernährung geachtet. Dabei können diätetische Anforderungen, wie z.B. an eine Ernährung bei Diabetes mellitus oder die Anforderungen an eine kalorienreduzierte Kost berücksichtigt werden.

Weitere wichtige Kriterien des apetito Ernährungskonzepts für Kliniken sind:

- Große Auswahl an Menüs, die bei bestimmten Kostformen und Diäten geeignet sind
- Verwendung von jodiertem Speisesalz
- Geschmackvolle Würzung durch den Einsatz von Kräutern
- Einsatz von hochwertigen pflanzlichen Ölen
- Verantwortungsvoller Umgang beim Einsatz von Zusatzstoffen
- Menüs sind ohne Alkohol und Alkoholaroma
- speziell entwickelte Menüs wie z.B. Pürierte Menüs für Patienten mit Kau- und Schluckbeschwerden und Natriumverminderte Menüs