



AFTENSMAD LAKS MED KARTOFLER OG BROCCOLI (2 DL)

INGREDIENSER

80 ML NUTRINI SONDEERNÆRING (5,3 SPSK.)
40 G KOGTE, MELEDE KARTOFLER (CA. 4 SPSK. SMÅ TERNINGER)
40 G VELKOGT BROCCOLI (CA. 4 SPSK. FINT HAKKET)
30 G KOGT ELLER OVNBAKT LAKS (LIDT OVER 3 SPSK. HAKKET)

SÅDAN GØR DU

Blend laks, kartofler og broccoli med den halve mængde sondeernæring til maden er jævnt blendet. Tilsæt og blend herefter den resterende mængde sondeernæring. Varmes kortvarigt i en mikroovn til maden er lun/stuetemperatur. Rør godt rundt og servér.

Denne ret har, efter den er blevet blendet, en yoghurtkonsistens. Konsistensen bør ikke være så tyk, at den, der giver maden, får ondt i håndled af at håndtere ernæringsprøjten. Er konsistensen for tyk for dit barn, kan du spæde lidt mere sondeernæring i.

Vær opmærksom på, at energi- og næringsindholdet ændres ved tilsætning af mere sondeernæring. Rådfør dig altid med din diætist.

OBS:

- Ingredienserne er gluten- og laktosefrie. Sondeernæringen er glutenfri og laktosefattig.

Næringsindhold pr. 100 ml (1 dl) med Nutrini

| | | | | | |
|-----------------|---------------|------------|-----------------|-----------|-----------|
| Energi 100 kcal | Protein 5,4 g | Fedt 4,7 g | Kulhydrat 8,9 g | Fibre 1 g | Vand 76 g |
|-----------------|---------------|------------|-----------------|-----------|-----------|

NUTRINI – ERNÆRINGSMÆSSIG KOMPLET SONDEERNÆRING

| Produkt | Salgsenhed | Varenr. |
|---------|---------------------|---------|
| Nutrini | 24 flasker à 200 ml | 583939 |

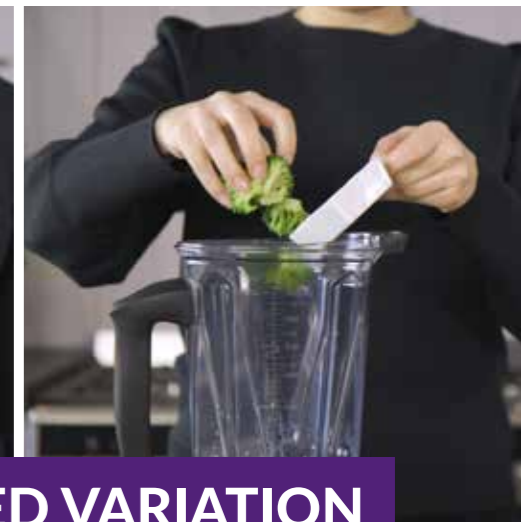
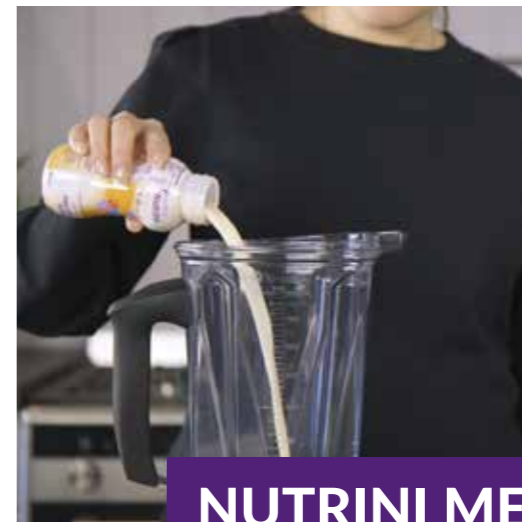


Opskrifter og instruktioner er udarbejdet af autoriseret diætist Nicole Runge og egner sig til børn fra 1 år og opefter. Nutrini med almindelig mad er kun beregnet til bolusindgivelse med sprøjte i knappen – ikke via pumpe. Opskrifterne er heller ikke egnet til nasogastrisk sondeernæring. Har du spørgsmål, kontakt din autoriserede diætist.

Nutrini er fødevarer til særlige medicinske formål til børn med behov for enteral ernæring, og anvendes under lægeligt tilsyn. Hvis du får Nutrini sondeernæring ordineret til dit barn og overvejer at blande sondeernæringen med almindelig mad, så konsulter altid dit barns læge og autoriserede diætist, da det kan indebære en øget risiko for dit barn. Nutrini med mad i er ikke en egnet løsning for alle børn. Individuel vurdering er nødvendig.

Altomsondeernæring.dk

Nutricia A/S | Rørmosevej 2 A | 3450 Allerød | Telefon 70 21 07 07
Nutricia Direkte 70 21 07 09 (Rådgivning og bestilling) | Fax 70 21 07 08
E-mail ordre@nutricia.dk | www.nutricia.dk



NUTRINI MED VARIATION SONDEERNÆRING OG ALMINDELIG MAD



TIPS OG TRICKS TIL MADLAVNING

FØR:

- Hav altid en god køkkenhygiejne – vask hænder, inden du begynder at lave mad, men også efter – især hvis du har rørt ved kød/kylling.
- Brug rene køkkenredskaber, hold kød/kylling/grøntsager adskilt og vask omhyggeligt af imellem og efter brug.
- Gennemsteg fugle- og dyrekød. Skyl frugt og grøntsager.
- God køleskabstemperatur er +4° C /max. +5° C.
- Forbered kun et måltid ad gangen og opbevar åbnet pose/flaske forseglet i køleskab max. 24 timer.
- Du kan fryse små stykker af kogt kød, kylling eller kogte gulerødder samt små portioner af ris, couscous eller pasta for at forenkle hverdagen. Frys ikke sondemad.
- Det er lettere at få en flydende konsistens ved brug af en foodprocessor/blender end med en stavblender. Der må ikke være klumper eller stykker tilbage i blandingen. Kogt og ovnstegt mad er lettere at blende end hård mad med skorpe.
- Vær opmærksom på at mad, der tilberedes i mikroovn, risikerer at blive opvarmet ujævnt – omrør derfor maden godt inden servering.
- Følg altid nøje de instruktioner, der gives i opskrifterne, og de ingredienser, som anbefales.

UNDER:

- Opvarm aldrig maden til mere end stuetemperatur – det kan påvirke næringsindholdet. Server helst måltidet ved stuetemperatur. Kold mad kan skabe ubehag i maven.
- Hvis måltidet varer lang tid, kan det til visse opskrifter være nødvendigt at iblande lidt ekstra Nutriini for at modvirke fortykning. Vær opmærksom på at energi- og næringsindholdet kan ændres, når mere sondeernæring tilsættes. Mad, som har været i stuetemperatur i længere tid end 1 time, bør kasseres.

EFTER:

- Efter måltid – skyl efter med vand via knap. Ekstra vand gives i forbindelse med eller mellem måltiderne.

MORGENMAD

GRÆSK YOGHURT MED FRUGTPURÉ OG HAVRE (2 DL)

INGREDIENSER

90 ML NUTRINI SONDEERNÆRING (6 SPSK.)
60 G GRÆSK YOGHURT (4 SPSK.)
12 G FINMALET HAVREMEL (2 SPSK.)
10 G BLØD FRUGT – ELLER BÆRPURÉ (2 TSK.)

Tips:

- Ved *glutenintolerance* – anvend glutenfri havremel. Sondeernæringen er glutenfri.
- Ved *laktoseintolerance* – anvend laktosefri/fattig græsk yoghurt. Sondeernæringen er laktosefattig.



SÅDAN GØR DU

Læg alle ingredienserne i en blender eller en foodprocessor. Bland ingredienserne sammen til en helt blød blanding. Serveres ved stuetemperatur. Husk at røre rundt i maden efter opvarmning, så maden får en ensartet temperatur ved servering.

Denne ret har en konsistens som kærnemælk.

Næringsindhold pr. 100 ml (1 dl) med Nutriini

| | | | | | |
|-----------------|---------------|------------|------------------|-------------|-----------|
| Energi 110 kcal | Protein 3,3 g | Fedt 5,4 g | Kulhydrat 10,8 g | Fibre 0,6 g | Vand 68 g |
|-----------------|---------------|------------|------------------|-------------|-----------|



FROKOST

KYLLING MED PASTA OG GULERØDDER (2 DL)

INGREDIENSER

80 ML NUTRINI SONDEERNÆRING (5,3 SPSK.)
40 G (CA.4,5 SPSK.) VELKOGTE MAKARONI
Fordoblet kogetid til ca. 18-20 min.
40 G VELKOGTE GULERØDDER I TERN (CA. 4,5 SPSK.)
20 G KOGT KYLLING I TERN (LIDT OVER 2 SPSK. HAKKET)
5 ML RAPSOLIE (1 TSK.)

Tips:

- Ved *glutenintolerance* – vælg glutenfrie makaroni. Ingredienserne er laktosefrie. Sondeernæringen er glutenfri og laktosefattig.

SÅDAN GØR DU

Blend kylling, makaroni, gulerødder og rapsolie med den halve mængde sondeernæring for at mindske risikoen for klumper. Tilsæt og blend herefter den resterende mængde sondeernæring. Varmes kortvarigt i en mikroovn til maden er lun. Omrøres og serveres.

Denne ret har, efter den er blevet blendet, en yoghurtkonsistens. Konsistensen bør ikke være så tyk, at den, der giver maden, får ondt i hånden af at håndtere ernæringsprøjten. Er konsistensen for tyk for dit barn, kan du spæde lidt mere sondeernæring i.

Vær opmærksom på, at energi- og næringsindholdet ændres ved tilsætning af mere sondeernæring. Rådfør dig altid med din diætist.

Næringsindhold pr. 100 ml (1 dl) med Nutriini

| | | | | | |
|-----------------|---------------|------------|------------------|-------------|-----------|
| Energi 110 kcal | Protein 5,3 g | Fedt 4,6 g | Kulhydrat 11,4 g | Fibre 0,9 g | Vand 71 g |
|-----------------|---------------|------------|------------------|-------------|-----------|