

# Getränke

Bei flüssigen Konsistenzen besteht die Gefahr des Verschluckens.

In Einzelfällen ist ein Andickungsmittel zu empfehlen. Dabei sind die Angaben des Herstellers zur Dosierung zu beachten, sowie die Empfehlung der behandelnden Schlucktherapeuten.



Schnabelbecher sind bei Schluckstörungen ungeeignet, da der Kopf des Patienten in eine Überstreckung gerät, die Atemwege dadurch nicht geschützt sind und ein unkontrolliertes Abfließen der Flüssigkeit provoziert wird.

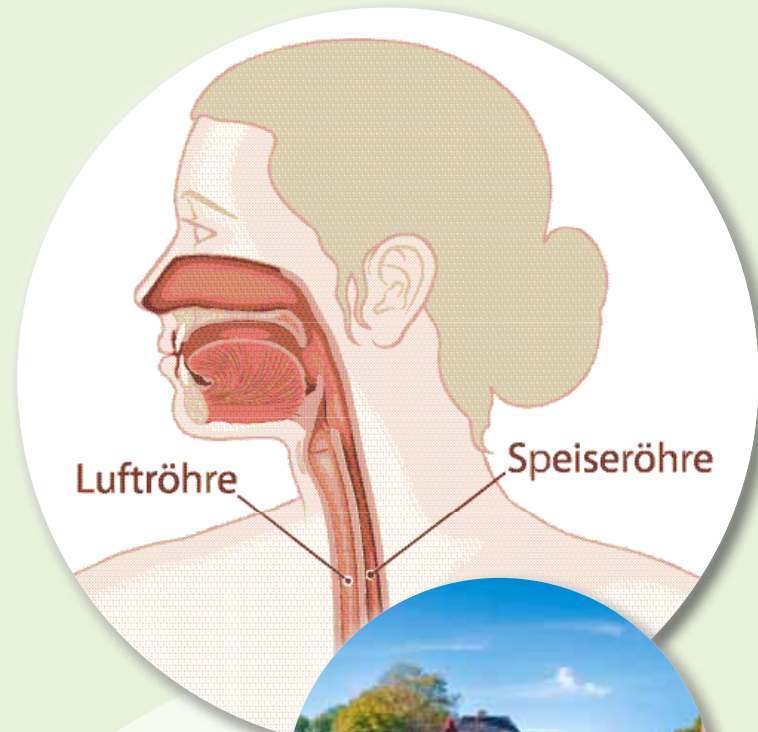
Dies erhöht das Risiko einer Aspiration!

Eine hilfreiche Alternative bietet der Becher mit Nasenausschnitt.



## Allgemeine Essensregeln

- Es darf zu **ALLEN** Mahlzeiten **NUR** die freigegebene Schluckdiät verabreicht werden!
- Der Patient darf nur wach und in 90 Grad - Aufrichtung essen und trinken
- Jede mögliche Ablenkung ( Radio, TV, Gespräche etc.) vermeiden
- Vor jedem Bissen oder Schlucken müssen Mund und Rachen leer sein
- Dem Patienten soll Zeit zum Essen gelassen werden
- **ACHTUNG:** Zu vermeiden sind gemischte Konsistenzen (z.B. Suppe mit Einlage) und das Nachspülen mit Flüssigkeiten
- Der Patient soll nach dem Essen ca. 20 Minuten aufrecht sitzen bleiben
- Nach jeder Mahlzeit = **MUNDPFLEGE** durchführen



# Die Schluckdiät

## Abteilung Logopädie

**Liebe/r Patient/in, liebe Angehörigen,**

Sie bzw. Ihr Angehöriger hat eine Schluckstörung (Dysphagie). In unserer Einrichtung erhält er eine speziell angepasste Kost, um Komplikationen durch den gestörten Schluckvorgang zu vermeiden.

Diese Broschüre gibt Ihnen einen Überblick und zeigt Möglichkeiten der Essenzubereitung auf.

# 1 Schlucktyp 1

## Püriert

### Schlucktyp 1a

- feinpassierte Kost **ohne Milchanteil**, homogene, glatte weiche Breie und „Förmchenkost“, säurefrei
- feinpürierte Fruchtsuppen, Milchbrei auf Sojabasis ohne Einlage
- Kartoffel- und Gemüsepüree feinpassiert (ohne Kräuter)
- Fleischpüree feinpassiert!
- Desserts auf Sojabasis



### Schlucktyp 1b

Alle Speisen aus 1a, feinpassierte Kost

- Cremesuppen ohne Einlage, Fruchtsuppen, Milchbrei ohne Einlage
- Joghurt ohne Einlage, Quarkdesserts ohne Einlage



# 2 Schlucktyp 2 (alles von 1)

**Grobpürierte Kost/breiig-weiche Kost: sehr leicht mit der Zunge zerdrückbare Speisen, Nahrung weichgekocht**

**Getreideprodukte:** weiches Brot **ohne Rinde**, Milchbrötchen

**Kartoffeln:** Kartoffelpüree, Kartoffelsuppe, weichgekochte Kartoffeln

**Gemüse:** sehr weichgekocht **ohne Fasern** (Möhren, Schwarzwurzeln, Brokkoli, Blumenkohl, Kohlrabi, Fenchel, Zucchini, Spinat)

**Fleisch:** **püriert**, Fleischmousse: Kalb-Schweine- Hühnerfleisch mit sämiger, glatter Soße

**Wurst:** Leberwurst, Teewurst

**Fisch:** Fischpüree **ohne Gräten**

**Obst:** gekocht oder roh **ohne Schale und Kerne**, sehr weiches Frischobst (weiche Banane, reife Birne), Obstpüree

**Milchprodukte:** Joghurt ohne Einlage, Grießbrei, Pudding, Mousse, Eis ohne Stückchen

**Suppen:** Suppen **ohne Einlage**

**Aufstriche:** glatte Streichwurst, glatter Streichkäse, Marmelade **ohne Kernbestandteile**, Gelee



# 3 Schlucktyp 3 (alles von 1 + 2)

## Übergangskost

**Getreideprodukte:** Grau- und Mischbrot **ohne Rinde**

**Kartoffeln:** Kartoffelklöße, Kartoffeln, Hefeklöße

**Gemüse:** **ohne Fasern**

**Fleisch:** **weich!**

Kalb-, Schweine-, Hühnerfleisch als Frikassee oder passiert, z.B. Weißwurst ohne Haut, Hackbraten mit sämiger glatter Soße, Leberkäse

**Fisch:** Kochfisch mit weichem Fleisch **ohne Gräten**

**Obst:** weiches Frischobst (weiche Banane, reife Birne, Aprikose und Pfirsich **ohne Schale**)

**Milchprodukte:**

Eis ohne Stückchen, Natur-, Fruchtjoghurt mit Fruchtstücken, Frischkäse, Schmelzkäse, Pflaumenmus, Nutella, Honig

**Eierspeisen:** Rührei, Omelett

