

Richtlinie praktische Berufsprüfung Diätköchin/Diätkoch mit eidg. Fachausweis

▪ Gültig für alle Abschlussprüfungen von Oktober 2023 - Juni 2024

Alle der folgenden Kostformen basieren auf den Grundsätzen der gesunden Ernährung und der guten Herstellungsparxis (GHP)

1. Suppe / Vorspeise / Salat	
Suppen	
Diabetes	<ul style="list-style-type: none"> • KH-Werte mit Austauschabelle (Schule), Nährwertabelle oder Prodi gemäss Auftrag berechnet • Gemüseanteil ist frei • Einlage/Beigabe sollte NF-reich sein (ohne berechneten Zielwert) • Evtl. Energiereduziert (gemäss Auftrag), dann muss Pinselstrich Fett zum Andünsten und 10 gr Halbrahm nicht berechnet werden • Protein-Beilage/-Einlage ist frei – bei energiereduziert muss Fettstufe berücksichtigt werden
Vegan	<ul style="list-style-type: none"> • Ohne tierische Produkte
Aufbaukost Stufe 1	<ul style="list-style-type: none"> • Konsistenzform je nach Verordnung (IDDSI) • Leicht verdauliche KH-Komponenten • Kleine Portionen • Fettarm, laktosefrei, proteinreduziert, NFarm, mild gewürzt • Ohne rohe Komponenten
Aufbaukost Stufe 2	<ul style="list-style-type: none"> • Konsistenzform je nach Verordnung (IDDSI) • Leicht verdauliche KH-Komponenten • Kleine Portionen • Fettarm, laktosefrei, magere Proteinkomponente einbauen, NF-arm, mild gewürzt • Ohne rohe Komponenten
Aufbaukost Stufe 3	<ul style="list-style-type: none"> • Konsistenzform je nach Verordnung (IDDSI) • Leicht verdauliche KH-Komponenten • Kleine Portionen • Fettarm, magere Proteinkomponente einbauen, NF-arm, mild gewürzt • Gekochte Gemüse und Früchte einbauen
Flüssige Ernährung IDDSI 1 -3	<ul style="list-style-type: none"> • Passiert, evtl. verdünnt, bzw. abgebunden • Angereichert mit allen Makronährstoffen, essentielle Fettsäuren einsetzen • Energiemenge gemäss Auftrag
Reiz- und Säurearme Ernährung	<ul style="list-style-type: none"> • Konsistenzform und Unverträglichkeiten je nach Verordnung • Ohne saure Gerichte • Ohne klebende Speisen • Schicktemperatur max. 45 °C • Mild würzen
Laktosefrei	<ul style="list-style-type: none"> • Ohne laktosehaltige LM (<0,1g / 100g)

Allergien	<ul style="list-style-type: none"> • Frei von Allergenen gemäss Verordnung
Individuelle Unverträglichkeit	<ul style="list-style-type: none"> • Weglassen von LM gemäss Auftrag
Glutenfrei	<ul style="list-style-type: none"> • Ohne glutenhaltige LM
NF-reich	<ul style="list-style-type: none"> • Berechnete Menge an NF (mind. 6 g) • Mindestens 3 Lebensmittel aus verschiedenen LM-Gruppen mit hohem NF Gehalt
NF-arm	<ul style="list-style-type: none"> • Berechnete Menge an NF (max. 2g) • Ohne Gemüse/Früchte ausser passierte Säfte • Ohne VK-Produkte, Nüsse, Kerne • Ohne Kräuter
Natriumdefiniert 4-6 g NACL	<ul style="list-style-type: none"> • Maximal 400 mg Natrium als Gewürz für die Zubereitung • Keine gesalzene, gepökelte LM (ausser Brot) oder entsprechend eingerechnet
Natriumdefiniert 2 -3 g NACL	<ul style="list-style-type: none"> • Kein zugeführtes Natrium als Gewürz für die Zubereitung • Keine gesalzene oder gepökelte LM (inkl. Brot)
Salate / Vorspeisen	
Vollwerternährung	<ul style="list-style-type: none"> • Ovo-Laktovegetabile und naturbelassene LM aus ökologischem Anbau bevorzugen • Regionalität und saisonalität beachten • 50% unerhitzte Kost
Mediterrane Ernährung	<ul style="list-style-type: none"> • Einfach ungesättigte Fettsäuren einsetzen • Geflügel, Fisch, Hülsenfrüchte bevorzugen • Nahrungsfasserreiche LM bevorzugen • Nüsse, Samen und Kerne einplanen • Reich an Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch
Vegan	<ul style="list-style-type: none"> • Ohne tierische Produkte
weiche & mundgerecht IDDSI 6	<ul style="list-style-type: none"> • Mundgerechte Grösse (ca. 1.5 x 1.5 cm) • Weiche, zarte, feuchte Gerichte, durch Gabeldruck vollständig zerdrückbar • Gemüse und Obst weich gekocht / wenn roh weich oder fein geraffelt • Energiemenge gemäss Auftrag • Angereichert mit allen Makronährstoffen, essentielle Fettsäuren einsetzen
zerkleinert & durchfeuchtet IDDSI 5	<ul style="list-style-type: none"> • Weichgekocht und klein geschnitten (ca. 4mm) oder püriert • Keine Mischkonsistenz • Energiemenge gemäss Auftrag • Angereichert mit allen Makronährstoffen, essentielle Fettsäuren einsetzen • Vollständig durchfeuchtete Gerichte
breiig / püriert IDDSI 4	<ul style="list-style-type: none"> • Gemixt/püriert und passiert oder pacosiert • Abgebunden, nicht klebrig • Homogene Konsistenz, puddingartig • Energiemenge gemäss Auftrag • Angereichert mit allen Makronährstoffen, essentielle Fettsäuren einsetzen • Keine Mischkonsistenz

Aufbaukosten Stufe 1	<ul style="list-style-type: none"> • Konsistenzform je nach Verordnung (IDDSI) • Leicht verdauliche KH-Komponenten • Kleine Portionen • Fettarm, laktosefrei, proteinreduziert, NF-arm, mild gewürzt • Ohne rohe Komponenten
Aufbaukosten Stufe 2	<ul style="list-style-type: none"> • Konsistenzform je nach Verordnung (IDDSI) • Leicht verdauliche KH-Komponenten • Kleine Portionen • Fettarm, laktosefrei, magere Proteinkomponente einbauen, NF-arm, mild gewürzt • Ohne rohe Komponenten
Aufbaukosten Stufe 3	<ul style="list-style-type: none"> • Konsistenzform je nach Verordnung (IDDSI) • Leicht verdauliche KH-Komponenten • Kleine Portionen • Fettarm, magere Proteinkomponente einbauen, NF-arm, mild gewürzt • Gekochte Gemüse und Früchte einbauen
Reiz- und Säurearme Ernährung	<ul style="list-style-type: none"> • Konsistenzform und Unverträglichkeiten je nach Verordnung • Ohne saure Gerichte • Ohne klebende Speisen • Schicktemperatur max. 45 °C • Mild würzen • Genügend Sauce/Flüssigkeiten
Laktosefrei	<ul style="list-style-type: none"> • Ohne laktosehaltige LM (<0,1g / 100g)
Glutenfrei	<ul style="list-style-type: none"> • Ohne glutenhaltige LM
Allergien	<ul style="list-style-type: none"> • Frei von Allergenen gemäss Verordnung
Individuelle Unverträglichkeit	<ul style="list-style-type: none"> • Weglassen von LM gemäss Auftrag
Kaliumarm	<ul style="list-style-type: none"> • Berechnet gemäss Auftrag • Kaliumreiche LM (<300 mg Kalium/100g) wenn möglich reduzieren, statt austauschen oder auslaugen • Genügend Energie
Phosphatarm	<ul style="list-style-type: none"> • Berechnet gemäss Auftrag
Natriumdefiniert 4-6 g NaCl	<ul style="list-style-type: none"> • Maximal 400 mg Natrium als Gewürz für die Zubereitung • Keine gesalzene, gepökelte LM (ausser Brot) oder entsprechend eingerechnet
Natriumdefiniert 2 -3 g NaCl	<ul style="list-style-type: none"> • Kein zugeführtes Natrium als Gewürz für die Zubereitung • Keine gesalzene oder gepökelte LM (inkl. Brot)
NF-reich	<ul style="list-style-type: none"> • Berechnete Menge an NF (mind. 6 g) • Mindestens 3 Lebensmittel aus verschiedenen LM-Gruppen mit hohem NF Gehalt
NF-arm	<ul style="list-style-type: none"> • Berechnete Menge an NF (max. 2g) • Ohne Gemüse/Früchte ausser passierte Säfte • Ohne VK-Produkte, Nüsse, Kerne • Ohne Kräuter
PKU	<ul style="list-style-type: none"> • Streng phenylalaninarme, bzw. proteinarme Ernährung gemäss Auftrag

2. Hauptgericht	
Vollwerternährung	<ul style="list-style-type: none"> Ovo-Laktovegetabile und naturbelassene LM aus ökologischem Anbau bevorzugen Regionalität und saisonalität beachten
Diabetes	<ul style="list-style-type: none"> KH-Werte mit Austauschabelle (Schule), Nährwertabelle oder Prodi gemäss Auftrag berechnet NF-reiche LM einsetzen (ohne berechneten Zielwert) Evtl. Energiereduziert (gemäss Auftrag), dann muss Pinselstrich Fett zum Andünsten und 10 gr Halbrahm nicht berechnet werden Proteinmenge gemäss gesunder Ernährung (praxisnah), auch bei energiereduziert nach Austauschabelle ist ein ½ EW (Fettstufe) frei Gemüsemenge mind. 120 g (KH-Wert ist frei)
Mediterrane Ernährung	<ul style="list-style-type: none"> Einfach ungesättigte Fettsäuren einsetzen Geflügel, Fisch, Hülsenfrüchte bevorzugen Nahrungsfasserreiche LM bevorzugen Nüsse, Samen und Kerne einplanen Reich an Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch
Vegan	<ul style="list-style-type: none"> Ohne tierische Produkte
weiche & mundgerecht IDDSI 6	<ul style="list-style-type: none"> Mundgerechte Grösse (ca. 1.5 x 1.5 cm) Weiche, zarte, feuchte Gerichte, durch Gabeldruck vollständig zerdrückbar Gemüse und Obst weich gekocht / wenn roh weich oder fein geraffelt Energiemenge gemäss Auftrag Angereichert mit allen Makronährstoffen, essentielle Fettsäuren einsetzen
zerkleinert & durchfeuchtet IDDSI 5	<ul style="list-style-type: none"> Weichgekocht und klein geschnitten (ca. 4mm) oder püriert Keine Mischkonsistenz Energiemenge gemäss Auftrag Angereichert mit allen Makronährstoffen, essentielle Fettsäuren einsetzen Vollständig durchfeuchtete Gerichte
breiig / püriert IDDSI 4	<ul style="list-style-type: none"> Gemixt/püriert und passiert oder pacosiert Abgebunden, nicht klebrig Homogene Konsistenz, puddingartig Energiemenge gemäss Auftrag Angereichert mit allen Makronährstoffen, essentielle Fettsäuren einsetzen Keine Mischkonsistenz
Aufbaukost Stufe 1	<ul style="list-style-type: none"> Konsistenzform je nach Verordnung (IDDSI) Leicht verdauliche KH-Komponenten Kleine Portionen Fettarm, laktosefrei, proteinreduziert, NF-arm, mild gewürzt Ohne rohe Komponenten

Aufbaukosten Stufe 2	<ul style="list-style-type: none"> • Konsistenzform je nach Verordnung (IDDSI) • Leicht verdauliche KH-Komponenten • Kleine Portionen • Fettarm, laktosefrei, magere Proteinkomponente einbauen, NF-arm, mild gewürzt • Ohne rohe Komponenten
Aufbaukosten Stufe 3	<ul style="list-style-type: none"> • Konsistenzform je nach Verordnung (IDDSI) • Leicht verdauliche KH-Komponenten • Kleine Portionen • Fettarm, magere Proteinkomponente einbauen, NF-arm, mild gewürzt • Gekochte Gemüse und Früchte einbauen
Reiz- und Säurearme Ernährung	<ul style="list-style-type: none"> • Konsistenzform und Unverträglichkeiten je nach Verordnung • Ohne saure Gerichte • Ohne klebende Speisen • Schicktemperatur max. 45 °C • Mild würzen • Genügend Sauce/Flüssigkeiten
Laktosefrei	<ul style="list-style-type: none"> • Ohne laktosehaltige LM (<0,1g / 100g)
Glutenfrei	<ul style="list-style-type: none"> • Ohne glutenhaltige LM
Allergien	<ul style="list-style-type: none"> • Frei von Allergenen gemäss Verordnung
Individuelle Unverträglichkeit	<ul style="list-style-type: none"> • Weglassen von LM gemäss Auftrag
Kaliumarm	<ul style="list-style-type: none"> • Berechnet gemäss Auftrag • Kaliumreiche LM (<300 mg Kalium/100g) wenn möglich reduzieren, statt austauschen oder auslaugen • Genügend Energie
Phosphatarm	<ul style="list-style-type: none"> • Berechnet gemäss Auftrag
Natriumdefiniert 4-6 g NaCl	<ul style="list-style-type: none"> • Maximal 400 mg Natrium als Gewürz für die Zubereitung • Keine gesalzene, gepökelte LM (ausser Brot) oder entsprechend eingerechnet
Natriumdefiniert 2-3 g NaCl	<ul style="list-style-type: none"> • Kein zugeführtes Natrium als Gewürz für die Zubereitung • Keine gesalzene oder gepökelte LM (inkl. Brot)
NF-reich	<ul style="list-style-type: none"> • Berechnete Menge an NF (mind. 12 g) • Mindestens 3 Lebensmittel aus verschiedenen LM-Gruppen mit hohem NF Gehalt
NF-arm	<ul style="list-style-type: none"> • Berechnete Menge an NF (max. 2g) • Ohne Gemüse/Früchte ausser passierte Säfte • Ohne VK-Produkte, Nüsse, Kerne • Ohne Kräuter
PKU	<ul style="list-style-type: none"> • Streng phenylalaninarme, bzw. proteinarme Ernährung gemäss Auftrag

3. Süssspeise/Gebäck

Vollwerternährung	<ul style="list-style-type: none"> Ovo-Laktovegetabile und naturbelassene LM aus ökologischem Anbau bevorzugen Regionalität und saisonalität beachten
Vegan	<ul style="list-style-type: none"> Ohne tierische Produkte
Diabetes	<ul style="list-style-type: none"> KH-Werte mit Austausch-tabelle (Schule), Nährwert-tabelle oder Prodi gemäss Auftrag berechnet Evtl. Energiereduziert (gemäss Auftrag), dann Fettmenge vorgegeben und ein ½ EW (Fettstufe) frei NF-reiche LM einsetzen (ohne berechneten Zielwert)
weiche & mundgerecht IDDSI 6	<ul style="list-style-type: none"> Mundgerechte Grösse (ca. 1.5 x 1.5 cm) Weiche, zarte, feuchte Gerichte, durch Gabeldruck vollständig zerdrückbar Gemüse und Obst weich gekocht / wenn roh weich oder fein geraffelt Energiemenge gemäss Auftrag Angereichert mit allen Makronährstoffen, inkl. essentielle Fettsäuren einsetzen
zerkleinert & durchfeuchtet IDDSI 5	<ul style="list-style-type: none"> Weichgekocht und klein geschnitten (ca. 4mm) oder püriert Keine Mischkonsistenz Energiemenge gemäss Auftrag Angereichert mit allen Makronährstoffen, essentielle Fettsäuren einsetzen Vollständig durchfeuchtete Gerichte
breiig / püriert IDDSI 4	<ul style="list-style-type: none"> Gemixt/püriert und passiert oder pacosiert Abgebunden, nicht klebrig Homogene Konsistenz, puddingartig Energiemenge gemäss Auftrag Angereichert mit allen Makronährstoffen, essentielle Fettsäuren einsetzen Keine Mischkonsistenz
Reiz- und Säurearme Ernährung	<ul style="list-style-type: none"> Konsistenzform und Unverträglichkeiten je nach Verordnung Ohne saure Gerichte Ohne klebende Speisen Schicktemperatur max. 45 °C Mild würzen
Laktosefrei	<ul style="list-style-type: none"> Ohne laktosehaltige LM (<0,1g / 100g)
Glutenfrei	<ul style="list-style-type: none"> Ohne glutenhaltige LM
Allergien	<ul style="list-style-type: none"> Frei von Allergenen gemäss Verordnung
Individuelle Unverträglichkeit	<ul style="list-style-type: none"> Weglassen von LM gemäss Auftrag
Kaliumarm	<ul style="list-style-type: none"> Berechnet gemäss Auftrag Kaliumreiche LM (<300 mg Kalium/100g) wenn möglich reduzieren, statt austauschen oder auslaugen Genügend Energie
Phosphatarm	<ul style="list-style-type: none"> Berechnet gemäss Auftrag
NF-reich	<ul style="list-style-type: none"> Berechnete Menge an NF (mind. 6 g) Mindestens 3 Lebensmittel aus verschiedenen LM-Gruppen mit hohem NF-Gehalt

NF-arm	<ul style="list-style-type: none">• Berechnete Menge an NF (max. 2g)• Ohne Gemüse/Früchte ausser passierte Säfte• Ohne VK-Produkte, Nüsse, Kerne• Ohne Kräuter
PKU	<ul style="list-style-type: none">• Streng phenylalaninarme, bzw. proteinarme Ernährung gemäss Auftrag

4. Zwischenmahlzeit	
Vollwerternährung	<ul style="list-style-type: none"> Ovo-Laktovegetabile und naturbelassene LM aus ökologischem Anbau bevorzugen Regionalität und saisonalität beachten
Diabetes	<ul style="list-style-type: none"> KH-Werte mit Austauschabelle (Schule), Nährwertabelle oder Prodi gemäss Auftrag berechnet Evtl. Energiereduziert (gemäss Auftrag) NF-reiche LM einsetzen
Mediterrane Ernährung	<ul style="list-style-type: none"> Einfach ungesättigte Fettsäuren einsetzen Geflügel, Fisch, Hülsenfrüchte bevorzugen Nahrungsfasserreiche LM bevorzugen Nüsse, Samen und Kerne einplanen Reich an Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch
Vegan	<ul style="list-style-type: none"> Ohne tierische Produkte
weiche & mundgerecht IDDSI 6	<ul style="list-style-type: none"> Mundgerechte Grösse (ca. 1.5 x 1.5 cm) Weiche, zarte, feuchte Gerichte, durch Gabeldruck vollständig zerdrückbar Gemüse und Obst weich gekocht / wenn roh weich oder fein geraffelt Energiemenge gemäss Auftrag Angereichert mit allen Makronährstoffen, essentielle Fettsäuren einsetzen
zerkleinert & durchfeuchtet IDDSI 5	<ul style="list-style-type: none"> Weichgekocht und klein geschnitten (ca. 4mm) oder püriert Keine Mischkonsistenz Energiemenge gemäss Auftrag Angereichert mit allen Makronährstoffen, essentielle Fettsäuren einsetzen Vollständig durchfeuchtete Gerichte
breiig / püriert IDDSI 4	<ul style="list-style-type: none"> Gemixt/püriert und passiert oder pacosiert Abgebunden, nicht klebrig Homogene Konsistenz, puddingartig Energiemenge gemäss Auftrag Angereichert mit allen Makronährstoffen, essentielle Fettsäuren einsetzen Keine Mischkonsistenz
Flüssige Ernährung IDDSI 1 -3	<ul style="list-style-type: none"> Passiert, evtl. verdünnt, bzw. abgebunden Angereichert mit allen Makronährstoffen, inkl. essentielle Fettsäuren einsetzen Energiemenge gemäss Auftrag
Aufbaukost Stufe 1	<ul style="list-style-type: none"> Konsistenzform je nach Verordnung (IDDSI) Leicht verdauliche KH-Komponenten Kleine Portionen Fettarm, laktosefrei, proteinreduziert, NF-arm, mild gewürzt Ohne rohe Komponenten
Aufbaukost Stufe 2	<ul style="list-style-type: none"> Konsistenzform je nach Verordnung (IDDSI) Leicht verdauliche KH-Komponenten Kleine Portionen Fettarm, laktosefrei, magere Proteinkomponente einbauen, NF-arm, mild gewürzt Ohne rohe Komponenten

Aufbaukost Stufe 3	<ul style="list-style-type: none"> • Konsistenzform je nach Verordnung (IDDSI) • Leicht verdauliche KH-Komponenten • Kleine Portionen • Fettarm, magere Proteinkomponente einbauen, NF-arm, mild gewürzt • Gekochte Gemüse und Früchte einbauen
Reiz- und Säurearme Ernährung	<ul style="list-style-type: none"> • Konsistenzform und Unverträglichkeiten je nach Verordnung • Ohne saure Gerichte • Ohne klebende Speisen • Schicktemperatur max. 45 °C • Mild würzen
Laktosefrei	<ul style="list-style-type: none"> • Ohne laktosehaltige LM (<0,1g / 100g)
Glutenfrei	<ul style="list-style-type: none"> • Ohne glutenhaltige LM
Allergien	<ul style="list-style-type: none"> • Frei von Allergenen gemäss Verordnung
Individuelle Unverträglichkeit	<ul style="list-style-type: none"> • Weglassen von LM gemäss Auftrag
Kaliumarm	<ul style="list-style-type: none"> • Berechnet gemäss Auftrag • Kaliumreiche LM (<300 mg Kalium/100g) wenn möglich reduzieren, statt austauschen oder auslaugen • Genügend Energie
Phosphatarm	<ul style="list-style-type: none"> • Berechnet gemäss Auftrag
Natriumdefiniert 2 -3 g NaCl	<ul style="list-style-type: none"> • Kein zugeführtes Natrium als Gewürz für die Zubereitung • Keine gesalzene oder gepökelte LM (inkl. Brot)
NF-reich	<ul style="list-style-type: none"> • Berechnete Menge an NF (mind. 6 g) • Mindestens 3 Lebensmittel aus verschiedenen LM-Gruppen mit hohem NF Gehalt
NF-arm	<ul style="list-style-type: none"> • Berechnete Menge an NF (2g)
PKU	<ul style="list-style-type: none"> • Streng phenylalaninarme, bzw. proteinarme Ernährung gemäss Auftrag

5. Kurzfristige Nachbestellung

Vollwerternährung	<ul style="list-style-type: none"> Ovo-Laktovegetabile und naturbelassene LM aus ökologischem Anbau bevorzugen Regionalität und saisonalität beachten
Diabetes	<ul style="list-style-type: none"> KH-Werte mit Austauschabelle (Schule), Nährwertabelle oder Prodi gemäss Auftrag berechnet NF-reiche LM einsetzen (ohne berechneten Zielwert) Evtl. Energiereduziert (gemäss Auftrag), dann muss Pinselstrich Fett zum Andünsten und 10 gr Halbrahm nicht berechnet werden Proteinmenge gemäss gesunder Ernährung (praxisnah), auch bei energiereduziert nach Austauschabelle ist ein ½ EW (Fettstufe) frei Gemüsemenge mind. 120 g (KH-Wert ist frei)
Mediterrane Ernährung	<ul style="list-style-type: none"> Einfach ungesättigte Fettsäuren beachten Geflügel, Fisch, Hülsenfrüchte bevorzugen Nahrungsfasserreiche LM bevorzugen Nüsse, Samen und Kerne einplanen Reich an Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch
Vegan	<ul style="list-style-type: none"> Ohne tierische Produkte
weiche & mundgerecht IDDSI 6	<ul style="list-style-type: none"> Mundgerechte Grösse (ca. 1.5 x 1.5 cm) Weiche, zarte, feuchte Gerichte, durch Gabeldruck vollständig zerdrückbar Gemüse und Obst weich gekocht / wenn roh weich oder fein geraffelt Energiemenge gemäss Auftrag Angereichert mit allen Makronährstoffen, essentielle Fettsäuren einsetzen
zerkleinert & durchfeuchtet IDDSI 5	<ul style="list-style-type: none"> Weichgekocht und klein geschnitten (ca. 4mm) oder püriert Keine Mischkonsistenz Energiemenge gemäss Auftrag Angereichert mit allen Makronährstoffen, essentielle Fettsäuren einsetzen Vollständig durchfeuchtete Gerichte
breiig / püriert IDDSI 4	<ul style="list-style-type: none"> Gemixt/püriert und passiert oder pacosiert Abgebunden, nicht klebrig Homogene Konsistenz, puddingartig Energiemenge gemäss Auftrag Angereichert mit allen Makronährstoffen, essentielle Fettsäuren einsetzen Keine Mischkonsistenz
Flüssige Ernährung IDDSI 1 -3	<ul style="list-style-type: none"> Passiert, evtl. verdünnt, bzw. abgebunden Angereichert mit allen Makronährstoffen, essentielle Fettsäuren einsetzen Energiemenge gemäss Auftrag
Aufbaukost Stufe 1	<ul style="list-style-type: none"> Konsistenzform je nach Verordnung (IDDSI) Leicht verdauliche KH-Komponenten Kleine Portionen Fettarm, laktosefrei, proteinreduziert, NF-arm, mild gewürzt Ohne rohe Komponenten

Aufbaukost Stufe 2	<ul style="list-style-type: none"> • Konsistenzform je nach Verordnung (IDDSI) • Leicht verdauliche KH-Komponenten • Kleine Portionen • Fettarm, laktosefrei, magere Proteinkomponente einbauen, NF-arm, mild gewürzt • Ohne rohe Komponenten
Aufbaukost Stufe 3	<ul style="list-style-type: none"> • Konsistenzform je nach Verordnung (IDDSI) • Leicht verdauliche KH-Komponenten • Kleine Portionen • Fettarm, magere Proteinkomponente einbauen, NF-arm, mild gewürzt • Gekochte Gemüse und Früchte einbauen
Reiz- und Säurearme Ernährung	<ul style="list-style-type: none"> • Konsistenzform und Unverträglichkeiten je nach Verordnung • Ohne saure Gerichte • Ohne klebende Speisen • Schicktemperatur max. 45 °C • Mild würzen
Laktosefrei	• Ohne laktosehaltige LM (<0,1g / 100g)
Glutenfrei	• Ohne glutenhaltige LM
Allergien	• Frei von Allergenen gemäss Verordnung
Individuelle Unverträglichkeit	• Weglassen von LM gemäss Auftrag
Kaliumarm	<ul style="list-style-type: none"> • Berechnet gemäss Auftrag • Kaliumreiche LM (<300 mg Kalium/100g) wenn möglich reduzieren, statt austauschen oder auslaugen • Genügend Energie
Phosphatarm	• Berechnet gemäss Auftrag
Natriumdefiniert 4-6 g NaCl	<ul style="list-style-type: none"> • Maximal 400 mg Natrium als Gewürz für die Zubereitung • Keine gesalzene, gepökelte LM (ausser Brot) oder entsprechend eingerechnet
Natriumdefiniert 2-3 g NaCl	<ul style="list-style-type: none"> • Kein zugeführtes Natrium als Gewürz für die Zubereitung • Keine gesalzene oder gepökelte LM (inkl. Brot)
PKU	• Streng phenylalaninarme, bzw. proteinarme Ernährung gemäss Auftrag