

- 12 – 13** **Was wir wollen**
- 14 – 15** **Der Expertenstandard**
14 Kategorien des Expertenstandards
15 Anforderungen des Expertenstandards
- 16 – 19** **Basiswissen – Körperliche Veränderungen**
16 – 17 Regulation der Nahrungsaufnahme
18 Tipps bei wenig Appetit
19 Wasserhaushalt
- 20 – 23** **Rezeptideen – Kuchen im Glas**
20 Apfelkuchen
21 Hirse-Gemüsekuchen
22 Karottenkuchen
23 Zucchinikuchen
- 24 – 26** **Basiswissen – Körperliche Veränderungen**
24 – 25 Verdauungstrakt, Haut & Nieren
26 Körperzusammensetzung
- 26 – 30** **Basiswissen – Bedarfsgerechte Ernährung**
26 – 27 Bedarfsgerechte Ernährung – Energie- und nährstoffreich
28 – 29 Tabelle zur bedarfsgerechten Ernährung
- 31 – 34** **Rezeptideen – Nährstoffreiche Smoothies**
32 Schokoladen-Smoothie, Spinat-Shake
33 Dinkel-Früchte-Smoothie
- 35 – 38** **Eiweiß – Ein wichtiger Nährstoff**
- 39 – 42** **Rezeptideen – Die eiweißhaltige Belohnung**
40 Hirse-Quarksoufflé
41 Quark-Grieß-Auflauf mit Früchten,
 Quarkdessert mit Honig und Kirschgrütze
42 Käsekuchen extra cremig

- 43 – 45 Fallbeispiel der Bewohnerin Luise**
- 46 – 61 Ernährungszustand ermitteln**
47 – 50 Anforderungen an die Einrichtung
51 Anforderungen an die Pflegekraft
52 Prozess: das Instrument der Pflege
52 – 53 Der Prozesswegweiser
54 – 61 Den Ernährungszustand ermitteln – Fallbeispiel Luise
- 62 – 69 Planen und koordinieren von Maßnahmen**
62 Fallbesprechungen im Team –
 Die Basis für berufsübergreifende Arbeit
63 Effiziente Pflege durch Planung und Koordination
64 – 66 Ethische Fallbetrachtung
66 – 67 Checkliste multiprofessionelles Arbeiten
68 – 69 Fallbesprechung in einem multiprofessionellen Team
- 70 – 73 Basiswissen – Demenz**
73 Eat while walking, Fingerfood
- 74 – 78 Rezeptideen – Miniknödel Fingerfood**
76 Bauernknödel mit Spinat und Käse
77 Quarkknödel, Tiroler Knödel
78 Spaghetti Carbonara als Fingerfood
- 79 – 82 Basiswissen – Diabetes mellitus, Medikamente**
79 – 80 Diabetes mellitus
81 – 82 Medikamenteneinnahme
- 83 – 95 Fallbesprechung der Bewohnerin Luise**
83 Vorbereitung auf die Fallbesprechung
88 Maßnahmenplan Ernährung (aus der Fallbesprechung Luise)
94 – 95 Erläuterungen zum Maßnahmenplan

96 – 103

Rezepte aus dem Maßnahmenplan für Luise

96 Frühstücksmuffins

97 Gelber Energie-Smoothie, Mandel-Kokos-Bällchen

98 Möhrenrohkost im Pfannkuchen

100 Hirsegrießschnitten für Fingerfood, weißer Smoothie

101 Haferkekse, Kakao / Trinkschokolade

102 Tomatencremesuppe

103 Kaspressknödel, Eiweißshake Heidelbeere

104 – 109

Konzept zur Ernährungsversorgung

104 – 105 Mehr als nur Essen und Trinken

106 Checkliste – Mahlzeiten- und Interaktionsgestaltung

107 – 109 Expertenzirkel Ernährungsversorgung

110 – 165

Basiswissen – Häufige Probleme während und nach der Nahrungsaufnahme, inkl. Rezeptideen

110 – 111 Geschmacksveränderungen

112 – 115 Würzöle

116 – 119 süße und herzhafte Würzpasten

120 – 148 Kau- & Schluckbeschwerden, inkl. Rezeptideen

122 – 125 Konsistenzstufen Speisen

126 – 147 Rezeptteil „Vier Kostformen“

126 – 129 Fisch in vier Kostformen

130 – 133 Geflügel in vier Kostformen

134 – 137 Schwein / Rind in vier Kostformen

138 – 141 Weißkraut oder Rosenkohl in vier Kostformen

142 – 143 Süße Hirsegrießschnitten in vier Kostformen

144 – 147 Pfannkuchen in vier Kostformen

148 Konsistenzstufen der Getränke

149 Blähungen & Völlegefühl

150 – 152 Angepasste Vollkost bei unspezifischen

Unverträglichkeiten und gastrointestinalen Erkrankungen

153 Sodbrennen

154 – 156 & 158 Obstipation (Verstopfung)

156 – 157 Rezeptteil Energiekugeln

160 – 161 Durchfall
162 – 163 Rezeptteil – Hilfe für Magen und Darm
162 Hirsebrei
163 Morosche Möhrensuppe, Brennesselsuppe
164 – 165 Stoma

166 – 175 Die Rolle der Küche im Konzept zur Ernährungsversorgung

167 Qualität der Ernährungsversorgung
167 – 168 Was macht ein gutes Konzept aus?
168 – 169 Koch und Köchin in der Pflegeeinrichtung
170 – 171 Die Ausbildung zum Heimkoch / zur Heimköchin
170 Die Ernährungsfachkraft
172 – 174 Fortbildung „Ölwechsel in der Küche“
175 Küchen-Check

176 – 183 Unterstützung bei der Nahrungsaufnahme

176 – 177 Appetitfördernde Maßnahmen
177 – 178 Bedeutung von Biographiearbeit
179 – 180 Umgebungsgestaltung – Die Rolle der Hauswirtschaft
180 – 181 Interaktionsgestaltung Essensbegleitung
181 – 183 Hilfsmittel – Kompetenter Einsatz

184 – 187 Informieren – Beraten – Anleiten – Schulen

184 – 186 Was ist was – Information, Beratung, Anleiten, Schulung
187 Warum ist das wichtig? – Die Aufgabe der Pflegekraft

188 – 191 Evaluieren

192 – 207 Weitere Rezeptideen

194 – 199 Aufstrich herzaft oder süß

195 Cashew-Schokoladen-Aufstrich
197 Power-Brot & Rote-Bete-Aufstrich
198 Müsli-Brotaufstrich
199 Rauchaufstrich „Leberwurst Style“