



 Assist a Mediq company

REZEPTE

Cenaman Trinknahrung



Inhaltsverzeichnis

EINLEITUNG		3
INFORMATION CENAMAN DRINK	4 -	5
TRINKNAHRUNG IST VERORDNUNGSFÄHIG		6
HINWEISE FÜR DIE REZEPTAUSSTELLUNG		7
REZEPTE		
PANCAKES MIT ORANGEN-BLAUBEER-SOÛE	8 -	9
KARAMELLPUDDING MIT SCHOKO-ESPRESSO-SOÛE	10 -	11
BLAUBEER-SMOOTHIE		12
ERDBEER-SHAKE		13
BIRNEN-SCHOKO-CAPPUCCINO-FLAMMERI	14 -	15
VANILLE-/HEIDELBEER-MUFFINS	16 -	17
EISSCHOKOLADE MIT SAHNE	18 -	19
BEERENMIX MIT VANILLE-MASCARPONE CRÈME	20 -	21
APFEL-ZIMT MUFFINS	22 -	23
SCHOKOLADENWAFFELN	24 -	25
BESTELLINFORMATIONEN CENAMAN DRINK		26
BERATUNG/LIEFERUNG		27

Liebe Leserin, lieber Leser,

REAGIEREN SIE RECHTZEITIG!

Mit vollbilanzierten Trinknahrungen, die speziell auf die Vorbeugung und Behandlung ernährungsbedingter Mangelerscheinungen ausgerichtet sind, kann frühzeitig gegengesteuert werden.

Gewichtsverlust im Alter oder aufgrund einer Erkrankung wird viel zu häufig als „normale“ Begleiterscheinung angesehen. Leider kann sich schon nach wenigen Tagen einer reduzierten Nahrungsaufnahme ein Nährstoffmangel einstellen, der sich sehr schnell zu einer gefährlichen Mangelernährung entwickeln kann. Wichtig ist, zu bedenken, dass mit Mangelernährung nicht nur die unzureichende Kalorienzufuhr gemeint ist, sondern auch das Fehlen lebensnotwendiger Nährstoffe, die dem Körper regelmäßig zugeführt werden müssen, wie z. B. essentielle Eiweiße oder Fettsäuren.

Besonders im Alter lassen sich Nährstoffspeicher im Körper nur schwer wieder auffüllen. Ernährungsbedingte Mangelerscheinungen wirken sich wiederum auf den Gesundheitszustand des Körpers aus und erschweren die Genesung – ein Teufelskreis!

Mit dieser Broschüre möchten wir Ihnen zeigen, dass man Cenaman Trinknahrungen vielseitig einsetzen und sehr gut in die normale Ernährung integrieren kann.

**GENERELL KÖNNEN DIE HANDELSÜBLICHEN
SÜSSSPEISEN AUCH MIT CENAMAN TRINKNAHRUNG
ANSTATT MILCH ZUBEREITET WERDEN.**

Lassen Sie sich inspirieren und probieren Sie es aus.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim
Nachkochen und einen guten Appetit!

Cenaman Trinknahrung

Cenaman Trinknahrung ist hochkalorisch und liefert Energie und Nährstoffe

Die Cenaman Trinknahrung ist ein wohlschmeckendes, vollbilanziertes, diätetisches Lebensmittel, das der ergänzenden und sogar ausschließlichen Ernährung dient und dabei hochkalorische Energie sowie hochwertige Nährstoffe liefert.

Die Cenaman Trinknahrung enthält ein ausgewogenes Fettsäuremuster zur Unterstützung von Herz-Kreislauf, Gefäßen und Immunsystem. Außerdem wird der Bedarf an Vitaminen und Spurenelementen schon ab drei Flaschen täglich ausreichend gedeckt.

Eingesetzt wird die Cenaman Trinknahrung bei Patienten mit erhöhtem Energie- und Nährstoffbedarf aus den verschiedensten Gründen.



TRINKNAHRUNG WIRD BEI FOLGENDEN INDIKATIONEN EMPFOHLEN:

- Herzinsuffizienz
- chronischen Darmerkrankungen
- erhöhtem Eiweiß- und/oder Energiebedarf
z. B. aufgrund von konsumierenden Erkrankungen
- vor und nach Operationen
- Wundheilungsstörungen
- unregelmäßigem Essverhalten
(z. B. bei Appetitlosigkeit)



Die verschiedenen Cenaman Trinknahrungen gibt es für unterschiedliche Indikationen und in einer Vielzahl von Geschmacksrichtungen.

Vollbilanzierte Trinknahrungen sind verordnungsfähig und werden bei entsprechender Diagnosestellung von der Krankenkasse erstattet. Sprechen Sie den behandelnden Arzt darauf an.

TRINKNAHRUNG IST VERORDNUNGSFÄHIG

INDIKATIONEN NACH AMR – NEUREGELUNG

Gemäß der AMR-Neuregelung werden alle Diagnosen als Indikation für eine Versorgung mit Trinknahrung anerkannt, sofern der Patient in seiner Fähigkeit zur ausreichenden normalen Ernährung eingeschränkt ist und die in dem § 21 Arzneimittelrichtlinie (AMR) genannten Maßnahmen (siehe rechte Spalte) zur Verbesserung der Ernährungssituation nicht ausreichen.

MASSNAHMEN KÖNNEN Z. B. SEIN:

- Anreicherung der Nahrung mit kalorienreichen natürlichen Lebensmitteln
- Durchführung von Schlucktraining
- Behebung von Kaustörungen durch Mundpflege, Zahnbehandlungen u.Ä.
- Prüfung, ob sich die Medikamenteneinnahme negativ auf Appetit und Ernährungszustand auswirken
- Hilfe beim Essen, geduldiges Anreichen der Nahrung etc.

AUSFÜHRLICHE INFORMATIONEN HIERZU STELLEN WIR IHNEN GERNE ZUR VERFÜGUNG.



Hinweise für die Rezeptausstellung

HINWEIS ZUR ZUZAHLUNGS-PFLICHT

Bei Verordnung von enteraler Ernährung ist eine Zuzahlung von 10 % je Zeilenwert zu zahlen, jedoch mindestens 5,- € und höchstens 10,- €, aber nicht mehr als das jeweilige Mittel kostet.

Um die Genehmigungsverfahren bei den Krankenkassen zu beschleunigen, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

1. DATUMSFELD:

Die Verordnung muss vor der Lieferung ausgestellt sein.

2. VERORDNUNGSFELD:

- Nahrung, Hilfsmittel und Arzneimittel müssen generell auf getrennten Rezepten verordnet werden
- genaue Produktbenennung
- die Stück- oder Kartonzahl angeben
- die „Diagnose“ sollte vorhanden sein, auch ICD ist möglich
- max. drei Artikel pro Verordnung

3. UNTERSCHRIFT:

Das Rezept muss ordnungsgemäß abgestempelt und unterschrieben sein. Nachträgliche Änderungen bitte nochmals abzeichnen lassen.

1
3
2

Pancakes mit Orangen-Blaubeer-Soße

PANCAKE ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 200 g Mehl
- 50 g Kartoffelstärke
- 1 Msp Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zucker
- 200 ml **Cenaman drink energy 2.0 Waldfrucht** (1 Flasche)
- 3 Eier
- 2 EL Butterschmalz

PANCAKE SOÙE ZUTATEN

- 2 Orangen
- 300 g Blaubeeren
- 4 EL Zucker
- 2 TL Kartoffelstärke



ZUBEREITUNG

Für die Pancakes

Mehl mit Kartoffelstärke, Backpulver, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. **Cenaman drink energy 2.0 Waldfrucht** und Eier unterrühren. Den Teig 30 Minuten quellen lassen.

Teig durchrühren. In wenig heißem Butterschmalz kleine Pancakes backen.

Für die SoÙe

In der Zwischenzeit Blaubeeren antauen lassen.

Die Schale einer unbehandelten Orange abreiben und beide Orangen auspressen.

3 EL Zucker in einem kleinen Topf hellbraun karamellisieren. Orangensaft (ca. 125 ml), Orangen-


schale und Blaubeeren zugeben und unter Rühren aufkochen, dabei den Karamell lösen. Mit dem übrigen Zucker abschmecken.

Die 2 Teelöffel Kartoffelstärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, unter die Blaubeeren geben, einmal aufkochen und auskühlen lassen.

Die Pancakes mit der Orangen-Blaubeer-Soße zusammen anrichten.

REZEPTIDEE

Probieren Sie das Rezept alternativ mit Cenaman drink energy 2.0 Aprikose.

	NÄHRWERTANGABEN	PRO PORTION	GESAMT
	kcal/kJ	525 kcal/ 2.198 kJ	2.100 kcal/ 8.792 kJ
	Eiweiß	15,5 g	62 g
	Kohlenhydrate	82 g	328 g
	Fett	13,5 g	54 g



Karamellpudding mit Schoko-Espresso-Soße

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

160 g	Zucker
1 Pck.	Puddingpulver
	Karamell (45 g)
50 ml	Milch (1,5 %)
600 ml	Cenaman drink protein energy 1.5 Schokolade (3 Flaschen)
150 g	Zartbitter- Schokolade (70 %)
1 EL	Espressopulver
	Kakao zum Verzieren



Zubereitung

Für den Pudding

Vier Dessertförmchen oder Tassen (à 150 ml) mit kaltem Wasser ausspülen.

100 g Zucker und 2 EL Wasser in einer Pfanne goldgelb karamellisieren lassen.

Karamell auf den Boden der Förmchen verteilen und erkalten lassen.

Puddingpulver mit 60 g Zucker mischen und mit 100 ml **Cenaman drink protein 1.5 Schokolade** glatt rühren. 400 ml **Cenaman drink protein 1.5 Schokolade** kurz aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Puddingpulver einrühren.

Unter ständigem Rühren mindestens 1 Minute köcheln lassen.
 Dann den Pudding in die Förmchen verteilen.
 Mindestens 4 Stunden kalt stellen.


Für die Soße

100 g Schokolade grob hacken und in 100 ml erhitzter **Cenamán drink protein energy 1.5 Schokolade** sowie 50 ml Milch mit darin aufgelöstem Espressopulver schmelzen lassen.

Für die Dekoration

Die restliche Schokolade über einem warmen Wasserbad schmelzen. Auf ein Stück Backpapier geben und dünn verstreichen. Mit Kakao bestreuen. Schokolade erstarren lassen.

Förmchen kurz in heißes Wasser halten und auf 4 Teller stürzen. Schokolade in Streifen schneiden und vom Backpapier lösen. Pudding mit Schokoladenstreifen verzieren. Schokosoße vor dem Anreichen leicht erwärmen.

NÄHRWERTANGABEN		PRO PORTION	GESAMT
	kcal/kJ	660 kcal/ 2.763 kJ	2.640 kcal/ 11.052 kJ
	Eiweiß	18,75 g	75 g
	Kohlenhydrate	81 g	324 g
	Fett	26 g	104 g



ZUBEREITUNG

Angetaute TK-Heidelbeeren mit Zitronensaft, Honig, Vollmilch-Joghurt und **Cenaman drink energy 2.0 Waldfrucht** im Mixer fein pürieren und sofort servieren. Die Konsistenz kann mit etwas zusätzlicher Milch, individuell angepasst werden.

NÄHRWERTANGABEN	PRO PORTION	GESAMT	
	kcal/kJ	365 kcal/ 1.528 kJ	1.460 kcal/ 6.112 kJ
	Eiweiß	17 g	68 g
	Kohlenhydrate	40 g	160 g
	Fett	15 g	60 g

BLAUBEER-SMOOTHIE

Zutaten für 4 Personen

- 400 g Tiefkühl-Heidelbeeren
- 4 EL Zitronensaft
- 4 EL Honig (30 g)
- 600 g Vollmilch-Joghurt natur (alternativ Vanille-Geschmack)
- 400 ml **Cenaman drink energy 2.0 Waldfrucht** (2 Flaschen)

REZEPTIDEE

Wahlweise können Sie das Rezept auch mit einer Tiefkühlmischung rote Beeren und **Cenaman drink energy 2.0 Waldfrucht** zubereiten.



ERDBEER-SHAKE

Zutaten für 4 Personen

- 400 g Erdbeeren
- 4 kleine Bananen
- 4 EL Zucker
- 1 große Prise Zimt
- 400 ml *Cenamán drink protein energy 1.5 Wald-erdbeere* (2 Flaschen)
- 100 ml Milch (1,5 %)
- 4 EL Sahne
- 30 g Schokoraspeln

ZUBEREITUNG

Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Mit dem Mixer pürieren. Bananen schälen und in Stücke schneiden. Die Hälfte des Erdbeerpürees, Zucker, Zimt, Bananenstückchen, *Cenamán drink protein energy 1.5 Wald-erdbeere* sowie die Milch pürieren und in ein Glas geben.

Restliches Erdbeerpüree unterrühren. Sahne als Häubchen obenauf setzen und mit Schokoraspel bestreuen. Die Konsistenz kann mit etwas zusätzlicher Milch individuell angepasst werden.

NÄHRWERTANGABEN	PRO PORTION	GESAMT	
	kcal/kJ	315 kcal/ 1.319 kJ	1.260 kcal/ 5.276 kJ
	Eiweiß	13 g	52 g
	Kohlenhydrate	40 g	160 g
	Fett	9 g	36 g

GUTEN APPETIT!

Birnen-Schoko-Cappuccino-Flammeri

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 500 g mittelreife Birnen
- 50 ml Zitronensaft
- 100 g Zartbitter-Schokolade 70 %
- 1 ½ Pck. Schokoladenpudding-Pulver
- 1 EL Cappuccino Pulver
- 75 g Zucker
- 600 ml **Cenaman drink energy 1.5 Cappuccino** (3 Flaschen)
- 50 ml Milch (1,5 %)
- 1 EL Mandelblättchen
- 75 g Sahne (40 %)
- ½ TL Puderzucker
- Minze zum Verziern



ZUBEREITUNG

Birnen schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. 200 ml Wasser und Zitronensaft aufkochen. Birnen darin ca. 2 Minuten dünsten. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.


Schokolade in Würfel hacken. Birnenspalten auf den Boden einer Schale (Inhalt 2,5 Liter) legen. Puddingpulver, Cappuccino Pulver und Zucker mit 200 ml **Cenaman drink energy 1.5 Cappuccino** glatt rühren. 400 ml **Cenaman drink energy 1.5 Cappuccino** und Milch unter ständigem Rühren kurz aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver einrühren. Pudding unter Rühren nochmals kurz aufkochen. Schokolade (bis auf 2 Esslöffel zum Verziern) unterheben. Pudding auf die Birnen gießen und ca. drei Stunden kühl stellen.

Für die Dekoration

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten. Sahne steif schlagen und auf den Pudding geben. Mandelblättchen und Schokostückchen auf der Sahne verteilen und zusätzlich leicht mit Puderzucker bestäuben.

REZEPTIDEE

Eine köstliche Variation dieses Rezeptes erzielen Sie mit Cenaman drink energy 1.5 Schokolade.

	NÄHRWERTANGABEN	PRO PORTION	GESAMT
	kcal/kJ	660 kcal/ 2.763 kJ	2.640 kcal/ 11.052 kJ
	Eiweiß	12,5 g	50 g
	Kohlenhydrate	86,25 g	345 g
	Fett	27,5 g	110 g

Guten Appetit!



Vanille-Muffins oder Heidelbeer-Muffins

ZUTATEN FÜR 12 MUFFINS

- 100 g Pflanzenmargarine
- 1 Ei
- 100 g brauner Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 140 g Vollkornmehl
- 2 TL Backpulver
- 200 ml **Cenaman drink
protein energy
1.5 Vanille**
(1 Flasche)
- 12 Papierförmchen
(wahlweise)

BEI HEIDELBEER- MUFFINS:

- 200 ml **Cenaman drink
energy 2.0
Waldfrucht**
(1 Flasche)

ZUSÄTZLICH BEI HEIDELBEER-MUFFINS:

- 150 g Heidelbeeren
frisch oder tief-
gekühlt



ZUBEREITUNG

Backofen auf 180° C vorheizen und Muffinblech einfetten oder mit Papierförmchen auslegen.


Alle Zutaten miteinander vermengen, in die Muffinformen füllen und bei 150° C ca. 25 - 30 Minuten backen lassen.

Bei den Heidelbeer-Muffins darauf achten, zuerst etwas Teig in die Formen zu füllen. Dann die Heidelbeeren unter den Teig rühren und mit diesem die Muffinformen weiter auffüllen. So wird vermieden, dass die Heidelbeeren während des Backens auf den Boden absinken.


Tipp

Besonders lecker dazu - ein heißer Chai Latte! Einfach köstlich!

VANILLE-MUFFINS

NÄHRWERTANGABEN	PRO MUFFIN	FÜR 12 MUFFINS
 kcal/kJ	167 kcal/ 715 kJ	2.004 kcal/ 8.580 kJ
Eiweiß	4,2 g	50,4 g
Kohlenhydrate	18 g	216 g
Fett	9 g	108 g

HEIDELBEER-MUFFINS

NÄHRWERTANGABEN	PRO MUFFIN	FÜR 12 MUFFINS
 kcal/kJ	180 kcal/ 770 kJ	2.160 kcal/ 9.240 kJ
Eiweiß	4,3 g	51,6 g
Kohlenhydrate	20 g	240 g
Fett	9 g	108 g



Eisschokolade mit Sahne

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 ml Milch

400 ml *Cenaman drink protein energy 1.5 Schokolade*
(2 Flaschen)

4 TL Kakaopulver

8 Kugeln Vanilleeis

1 Flasche Sprühsahne

1 Pck. Schokoraseln



ZUBEREITUNG

Milch, Kakaopulver und *Cenaman drink protein energy 1.5 Schokolade* miteinander verrühren. Kurz aufkochen und anschließend gut abkühlen lassen.


Jeweils zwei Kugeln Vanilleeis in ein Glas geben und Kakao darüber gießen.


Für die Dekoration

Je nach Geschmack mit Sahne und Schokoras-
peln verzieren. Dazu ein Schälchen Mini-Marsh-
mallows.

REZEPTIDEE

Probieren Sie das Rezept alternativ
mit Cenaman drink energy 1.5
Cappuccino aus.

NÄHRWERTANGABEN OHNE DEKORATION		PRO GLAS	FÜR 4 GLÄSER
	kcal/kJ	538 kcal/ 2.252 kJ	2.152 kcal/ 9.008 kJ
	Eiweiß	18,3 g	73,2 g
	Kohlen- hydrate	60,7 g	242,8 g
	Fett	24,9 g	99,6 g

NÄHRWERTANGABEN OHNE DEKORATION		PRO GLAS	FÜR 4 GLÄSER
	kcal/kJ	538 kcal/ 2.252 kJ	2.152 kcal/ 9.008 kJ
	Eiweiß	13,9 g	55,6 g
	Kohlen- hydrate	67,4 g	269,6 g
	Fett	24 g	96 g

Beerenmix mit Vanille-Mascarpone-Crème

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 500 g gemischte Beeren
(z. B. rote
Johannisbeeren,
Erdbeeren,
Heidelbeeren und
Himbeeren)
 - 2 Pfirsiche
 - 1 Limette
 - 1 Pck. Bourbon-
Vanillezucker
 - 50 ml kalte Milch (1,5 %)
 - 200 ml **Cenaman drink
energy fiber 1.5
Vanille** (1 Flasche)
 - 1 Pck. Vanillesoßen-
pulver (für 1/4 l
Milch; ohne
Kochen!)
 - 200 g Mascarpone
-



ZUBEREITUNG

Beeren verlesen, vorsichtig waschen und abtropfen lassen.

Johannisbeeren mit einer Gabel von den Rispen Streifen. Erdbeeren vierteln.

Pfirsiche kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und häuten. Pfirsiche halbieren, entsteinen und dann in Stücke schneiden.

Limette auspressen. Früchte mit Limettensaft und Vanillezucker mischen.

Cenaman drink energy fiber 1.5 Vanille zusammen mit der Milch in einen hohen Rührbecher gießen.

Vanillesoßenpulver zugeben und mit einem Schneebesen ca. 1 Minute kräftig rühren.


10 Minuten kalt stellen. Mascarpone unter die Vanillesoße rühren.

Obstsalat mit der Vanille-Mascarpone-Crème anrichten.

Mindestens 4 Stunden kalt stellen.

REZEPTIDEE

Wahlweise können Sie das Rezept auch gerne mit Cenaman drink protein 1.5 Vanille zubereiten.

NÄHRWERTANGABEN	PRO PORTION	GESAMT
 kcal/kJ	350 kcal/ 1.465 kJ	1.400 kcal/ 5.860 kJ
Eiweiß	7,5g	30 g
Kohlenhydrate	430 g	1.720 g
Fett	5 g	20 g



Apfel-Zimt Muffins

ZUTATEN FÜR 12 MUFFINS

- 220 g Mehl
 - 2 kleine Äpfel
 - 1/2 TL Zimt
 - 1 1/4 TL Natron
 - 80 g Butter
 - 200 ml **Cenaman drink energy 2.0 Vanille** (1 Flasche)
 - 1 Ei
 - 1 Pck. Vanillinzucker
 - 12 Papierförmchen
-



ZUBEREITUNG


Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und kleine Würfel schneiden. Mit 1 EL Zucker und 1/4 TL Zimt bestreuen. Mehl, den restlichen Zucker, Natron, weiche Butter, Ei, **Cenaman drink energy 2.0 Vanille** und Vanillinzucker miteinander verrühren. Mit der Apfelmischung zu einem glatten Teig verarbeiten.

Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Papierförmchen auf dem Muffinblech verteilen. Teig in die Förmchen füllen. Restlichen Zucker mit Zimt mischen und über den Muffins verteilen. Danach im Ofen etwa 18 Minuten backen.

Muffins aus dem Ofen nehmen und noch etwa fünf Minuten in der Form ruhen lassen. Herausnehmen und servieren.

Für die Dekoration

Muffins leicht mit Puderzucker bestäuben. Für den perfekten Genuss empfehlen wir eine Kugel Vanilleeis und Sahne dazu. Einen Apfel in Scheiben schneiden und aufgefächert auf dem Teller als Dekoration platzieren.

NÄHRWERTANGABEN	PRO MUFFIN	GESAMT
 kcal/kJ	214 kcal/ 895 kJ	2.568 kcal/ 10.740 kJ
Eiweiß	3,7 g	44,4 g
Kohlenhydrate	33,5 g	402 g
Fett	7,1 g	85,2 g

Perfekt kombinierbar mit einer Tasse Tee oder Glühwein.



Schokoladenwaffeln

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN/ 8 WAFFELN

250 g	Weizenmehl
80 g	Puderzucker
125 g	Butter
3 EL	Kakaopulver
200 ml	Cenaman drink energy 2.0 Vanille (1 Flasche)
3	Eier
1 Msp.	Natron oder
1 Prise	Salz
20 g	Backpulver
1 Pck.	Vanillezucker
50 ml	Mineralwasser



ZUBEREITUNG

Waffeleisen mit einem Pinsel mit Öl oder Butter einfetten und geschlossen vorheizen.


Mehl mit dem Backpulver und dem Kakaopulver in eine Schüssel sieben.

Butter in einem Topf zerlassen und mit Puderzucker, Vanillezucker, Natron (Salz), Eiern, Mineralwasser und dem **Cenaman drink energy 2.0 Vanille** zum Mehl geben. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren.

Jeweils eine Schöpfkelle vom Teig in das Waffeleisen hinein geben. Nach und nach in jeweils drei bis vier Minuten die Waffeln backen. Beim Herstellen des Teiges immer auf eine cremige bis flüssige Konsistenz achten.

Für die Dekoration

Servieren Sie die Waffeln mit Puderzucker, Sahne und frischen Früchten.

NÄHRWERTANGABEN	PRO PORTION	GESAMT
 kcal/kJ	392 kcal/ 1.639 kJ	3.136 kcal/ 13.112 kJ
Eiweiß	8,9 g	71,2 g
Kohlenhydrate	50,1 g	400,8 g
Fett	17,6 g	140,8 g



Bestellinformationen zu Cenaman drink



Ist im 24-er Mischkarton erhältlich. Je 4 Flaschen in den Sorten Vanille, Schokolade, Cappuccino, Erdbeere, Multifrukt und Waldfrucht. Oder im 24-er Karton sortenrein in den Sorten Vanille, Schokolade, Cappuccino oder Erdbeere.

CENAMAN DRINK ENERGY 1.5

AUSFÜHRUNG	ART.-NR.	PZN
Mischkarton	EC20410	09672907
Vanille	EC20411	09704748
Schokolade	EC20412	09704754
Cappuccino	EC20413	09704760
Erdbeere	EC20414	09704777



Ist im 24-er Karton in den Sorten Vanille, Schokolade und Erdbeere erhältlich.

CENAMAN DRINK ENERGY FIBER 1.5

AUSFÜHRUNG	ART.-NR.	PZN
Vanille	EC20601	09706954
Schokolade	EC20602	09706960
Erdbeere	EC20603	09706977



Ist im 24-er Karton in den Sorten Vanille, Schokolade und Walderdbeere erhältlich.

CENAMAN DRINK PROTEIN ENERGY 1.5

AUSFÜHRUNG	ART.-NR.	PZN
Vanille	EC20621E	09707043
Schokolade	EC20622E	09707066
Walderdbeere	EC20623E	09707072



Ist im 24-er Mischkarton erhältlich. Je 8 Flaschen in den Sorten Vanille, Aprikose-Pfirsich und Waldfrucht. Oder im 24-er Karton, sortenrein in den Sorten Vanille, Aprikose-Pfirsich oder Waldfrucht.

CENAMAN DRINK ENERGY 2.0

AUSFÜHRUNG	ART.-NR.	PZN
Mischkarton	EC20610	09706983
Vanille	EC20611	09707020
Aprikose-Pfirsich	EC20612	09707008
Waldfrucht	EC20613	09707014

Erfahrene Pflegekräfte stehen Ihnen vor Ort mit Rat und Tat zur Seite



SIE BERATEN UND UNTERSTÜTZEN SIE...

- bei der patientenindividuellen Bestimmung des Energie- und Nährstoffbedarfs;
- bei der Auswahl der geeigneten Produkte für die optimale Versorgung Ihrer Patienten;
- bei der Dokumentation und der Kontrolle des Ernährungsstatus Ihrer Patienten.

Heute bestellt, morgen geliefert



- einfach das Rezept in einem unserer **portofreien Rückumschläge**, die wir Ihnen gerne zur Verfügung stellen, einschicken
- telefonisch - gebührenfrei unter **0 800-33 44 800**
- per Fax - gebührenfrei unter **0 800-33 44 801**
- per E-Mail an **kundenservice@assist.de**

Gemeinsam besser versorgen

Adresse

assist GmbH
In der Bruchwies 10
66663 Merzig-Besseringen

Tel. 0 800-33 44 800

Fax 0 800-33 44 801

kundenservice@assist.de

www.assist.de

