

Eten in het Amsterdam UMC 2023



**Goede zorg
proef je**

Onderdeel van het Nationaal Preventieakkoord

Inleiding

Amsterdam UMC is een toonaangevend academisch medisch centrum dat kwalitatieve complexe patiëntenzorg combineert met vernieuwend wetenschappelijk onderzoek en onderwijs voor de volgende generatie zorgmedewerkers. Wij geloven dat gezondheidszorg, onderzoek en onderwijs bij elkaar horen, elkaar vormen en elkaar voeden.

Amsterdam UMC is ontstaan uit de (bestuurlijke) fusie van de twee academische ziekenhuizen van Amsterdam, het Academisch Medisch Centrum (AMC) en het VU medisch centrum (VUmc) in 2018.

Zorg op het Bord is het voedingsprogramma van Amsterdam UMC. De missie is om door voeding het welzijn van patiënten te verbeteren - zowel binnen als buiten het ziekenhuis. Goede voeding maakt de behandeling beter. Goed eten is niet alleen een eerste levensbehoefte; het maakt ons leven ook speciaal. Naast belangrijke voedingsstoffen geeft het zin en energie. Het verbindt mensen. Zo zorgt goede voeding dat we ons lichamelijk én mentaal beter voelen. Voor wie ziek is, geldt dat des te meer. Voor patiënten is voeding extra belangrijk: voor hen is het geen bijzaak. Met het programma Zorg op het Bord geven we voeding een centrale rol in zorg, onderwijs en onderzoek. Het wordt onderdeel van elk behandelplan.



In december 2020 heeft Amsterdam UMC de intentieverklaring van het project Goede Zorg Proef Je! ondertekend. Hiermee is Amsterdam UMC een van de zogeheten voorhoedeziekenhuizen: ziekenhuizen die voorop lopen op het gebied van gezond eten en drinken en die de doelstellingen van het Nationaal Preventieakkoord versneld willen behalen. Een van die doelstellingen uit dat akkoord is dat 50 procent van de ziekenhuizen in 2025 een gezond voedingsaanbod heeft voor patiënten, personeel en bezoekers en dat uiterlijk in 2030 alle ziekenhuizen dat hebben.



Dit document geeft alle diëten weer waar het voedingsassortiment op locatie AMC moet voldoen. Met deze diëten kan er binnen kaders goede voedingszorg geboden worden aan patiënten die opgenomen zijn, passend bij het ziektebeeld. De beschreven diëten komen voort uit:

- wettelijke allergenen, allergieën en voedsel overgevoeligheden
- geloofsovertuigingen
- in de praktijk voorkomende benodigde diëten, noodzakelijk bij en/of in de behandeling van een ziektebeeld
- noodzakelijke diëten bij medicatie
- noodzakelijke diëten voor specifieke medische onderzoeken

Afdeling Patiëntenservices
Afdeling Diëtetiek en Voedingswetenschappen

Inhoudsopgave

Algemeen	3
Geen dieet, algemene uitgangspunten.....	3
Kindervoeding	5
Vegetarische voeding	6
Veganistische voeding.....	7
Rundvleesvrij	8
Varkensvleesvrij	9
Halal.....	10
Koosjer.....	11
Verrijkte diëten	12
Eiwit- en energie(ver)rijk(t)	12
Voedingsvezelverrijkte voeding.....	14
Beperkte diëten.....	15
Eiwitbeperkt.....	15
Sterk vetbeperkt.....	16
Energiebeperkt.....	17
Voedingsvezelbeperkt	18
Zoutbeperkt.....	19
Kaliumbeperkt	20
Phenylalaninebeperkt of andere beperking van een aminozuur	21
LCT beperkt/MCT verrijkt.....	22
Fosfaat beperkte dieet	23
Allergieën en voedselintoleranties	23
Glutenvrij	23
Koemelkeiwit-vrij.....	25
Kippenei-eiwitvrij	26
Soja-eiwitvrij	27
Lactose beperkt	28
Lactosevrij	29
Vis-, schaal-, en schelpdieren	30
Voeding bij overige allergieën en voedselintoleranties.....	31
Voeding met gewijzigde consistentie	32
Glad Vloeibaar	33
Vloeibaar met uitbreiding	35
Helder vloeibaar	36
Overige diëten	37
Voeding bij diabetes.....	37
Voeding bij verminderde weerstand	38
Kritisch metabole voeding	39
Dieet bij Graft versus Host Disease	40
Onderzoeksdiëten en diëten bij medicatie.....	42
Koolhydraat beperkt dieet	42
Jodium beperkt dieet	43
Tyraminebeperkt dieet	45
Dieet bij gebruik MTX	47

Algemeen

Geen dieet, algemene uitgangspunten

Opmerkingen

De algemene uitgangspunten zijn in principe bij elk dieet van toepassing. Wanneer er elementen uit het normale dieet niet van toepassing zijn en/of er zijn specifieke aanvullingen is dit per dieet per maaltijd en/of productgroep aangegeven.

Doelgroep

Patiënten bij wie geen dieet geïndiceerd is.

Producteisen/richtlijnen

De samenstelling van de aangeboden voeding heeft als uitgangspunt de Richtlijnen Goede Voeding van de Gezondheidsraad, rekening houdend met verhoogde (energie- en) eiwitbehoefte bij ziekte. In totaal wordt gestreefd naar 6-7 eetmomenten per dag, waaronder een tussendoortje in de avond ('Late Night Snack').

Eetmoment	Energie (kcal)	Eiwit (gram)
Ontbijt	400 - 500	20 - 25
Tussendoor ochtend	150 - 200	5 - 10
Lunch	400 - 500	20 - 25
Tussendoor middag	150 - 200	5 - 10
Warme maaltijd	500 - 600	20 - 25
Tussendoor avond	150 - 200	5 - 10
TOTAAL	1750 - 2200	75 - 105

Broodmaaltijden

Broodmaaltijden (ontbijt en lunch): Bij de broodmaaltijden is er voldoende keuze uit brood, broodvervanging/ontbijtgranen. Deze kunnen gecombineerd worden met (volle, halfvolle en magere) melk of (volle, halfvolle en magere) yoghurt, kwark. Bij de lunch zijn er lunchgerechten beschikbaar.

- Kaas:
 - Smeerbare en harde Hollandse kazen en magere en volle varianten
 - Minimaal 1 keuze per dieet
 - Geen rauwe en/of risicoproducten
- Vleeswaren: Voldoende keuze uit:
 - Eiwitrijk vleeswaar en niet- smeerbare vleeswaren
 - Vegetarische paté
 - Minimaal 1 keuze per dieet
 - Geen rauwe en/of risicoproducten
- Zoet broodbeleg:
 - Pindakaas en daarnaast voldoende keuze
 - Minimaal 1 per dieet
- Margarine:
 - Margarine (roombotermelange)
 - Halvarine
- Pap:
 - Als variatie, kan bij het ontbijt, de lunch en de avondmaaltijd
 - >8 gram eiwit per portie pap
- Lunchgerechten:
 - Minimaal 1-2 keuzes per dieet per dag
- Ei: Hard gekookt, dagelijks (of Salmonella vrij zacht gekookt)

Avondmaaltijd

Warme maaltijd/maaltijdsalade/maaltijdsoep:

Reguliere warme maaltijd met componenten:

- +/- 100 gram zetmeel

- +/- 150 gram groente

- >80 gram vlees/vis/vervanging

- Nagerechten:

- Minimaal 10 gram eiwit per maximaal 150 gram

- Geen gebruik van alcohol. Minimaal 2 keuzes per dieet

Tussendoortjes

Tussendoortjes: Uitgangspunt is dat tenminste 3 extra verstrekkingen totaal minimaal 15-30 gram eiwit leveren.

- Minimaal 2-3 variërende keuzes per dieet per dag

Diversen

Smaakmakers

Dranken

Water, thee, koffie, magere/(half)volle melk/yoghurt/kwark, karnemelk, limonade, sapjes

Kindervoeding

Doelgroep

Patiënten op de kinderafdelingen.

Producteisen/richtlijnen

De algemene uitgangspunten zijn bij dit dieet van toepassing in kleinere porties, aangepast naar leeftijd.

Kinderen onder 1 jaar geen honing

Avondmaaltijd

Nagerechten: variaties gericht op kinderen

Vegetarische voeding

Doelgroep

Patiënten die geen dieren eten.

Producteisen/richtlijnen

De algemene uitgangspunten zijn bij dit dieet van toepassing, zonder vlees, vis, gevogelte.

Broodmaaltijden

- Vleeswaren: Vegetarisch beleg waaronder >3 gram eiwit per portie
- Lunchgerechten: vegetarische vervanging

Avondmaaltijd

Zonder vlees, kip, vis

Veganistische voeding

Doelgroep

Patiënten die geen dierlijke producten of producten afkomstig van een dier eten en een strikt plantaardig dieet volgen.

Producteisen/richtlijnen

De algemene uitgangspunten zijn bij dit dieet van toepassing zonder vlees, vis, gevogelte, zuivel honing, en producten/grondstoffen van dierlijke afkomst (dierlijk gelatine). De voorkeur gaat uit naar het gebruik van sojaproducten om te voldoen aan eiwitbehoefte bij weglaten zuivel.

Broodmaaltijden

- Kaas: Veganistische/plantaardige kaas
- Vleeswaren: 100% plantaardig, waaronder 1 soort beleg met >3 gram eiwit per portie
- Zoet broodbeleg: 100% plantaardig, niet op basis van dierlijke gelatine
- Margarine: Op basis van plantaardige gelatine
- Pap: 100% plantaardig
- Lunchgerechten: veganistische vervanging
- Ei: Ongeschikt

Avondmaaltijd

- 100% plantaardig met plantaardige eiwitvervanging
- Nagerechten: 100% plantaardig

Tussendoortjes

- Soep: 100% plantaardig

Diversen

Honing ongeschikt

Dranken

100% plantaardig, zuivel ongeschikt

Rundvleesvrij

Doelgroep

Patiënten die geen rundvlees eten

Producteisen/richtlijnen

De algemene uitgangspunten zijn bij dit dieet van toepassing.
zonder rundvlees en/of producten afkomstig van runderen (gelatine).
Andere benamingen: biefstuk, bevatte, ossenhaas, rosbief, entrecote, gehakt, sucade, rib eye

Broodmaaltijden

- Brood en broodvervanging, zoet broodbeleg, margarine, pap: vrij van stremsel afkomstig van runderen
- Kaas: geen kaas met stremsel afkomstig van runderen
- Vleeswaren, lunchgerechten: rundvlees-vrij

Avondmaaltijd

- Reguliere warme maaltijd: rundvlees-vrij
- Nagerechten: vrij van stremsel afkomstig van runderen

Tussendoortjes

Rundvlees-vrij, vrij van stremsel afkomstig van runderen

Diversen

Rundvlees-vrij

Dranken

vrij van stremsel afkomstig van runderen

Varkensvleesvrij

Doelgroep

Patiënten die geen varkensvlees eten.

Producteisen/richtlijnen

De algemene uitgangspunten zijn bij dit dieet van toepassing.
zonder varkensvlees en/of producten afkomstig van varkens (gelatine).
Andere benamingen: gelatine, bacon, ham, boterhamworst, gebraden gehakt, leverkaas, smearworst

Broodmaaltijden

- Brood en broodvervanging, zoet broodbeleg, margarine, pap: vrij van stremsel afkomstig van varkens
- Kaas: geen kaas met stremsel afkomstig van varkens
- Vleeswaren, lunchgerechten: Varkensvleesvrij

Avondmaaltijd

- Reguliere warme maaltijd: varkensvleesvrij
- Nagerechten: vrij van stremsel afkomstig van varkens

Tussendoortjes

Varkensvleesvrij, vrij van stremsel afkomstig van varkens

Diversen

Varkensvleesvrij

Dranken

Vrij van stremsel afkomstig van varkens

Halal

Doelgroep

Patiënten die een voeding volgen op basis van Halal richtlijnen.

Producteisen/richtlijnen

De algemene uitgangspunten zijn bij dit dieet van toepassing.
Producten en productieprocessen moeten voldoen aan de Halal richtlijnen.
Zie varkensvlees-vrije voeding

Koosjer

Doelgroep

Patiënten die een voeding volgen op basis van Koosjer richtlijnen.

Producteisen/richtlijnen

De algemene uitgangspunten zijn bij dit dieet van toepassing.
Producten en productieprocessen moeten voldoen aan de Koosjer richtlijnen.

Verrijkte diëten

Eiwit(ver)rijk(t)

Doelgroep

Patiënten die een (extra) verhoogde behoefte hebben aan voedingsstoffen en/of patiënten met (een risico op) ondervoeding.

Producteisen/richtlijnen

De algemene uitgangspunten zijn bij dit dieet van toepassing, aangevuld met eiwit(ver)rijke producten.

Tussendoortjes

Soep: geen heldere soep, indien <10 gram eiwit; mogelijkheid tot extra sandwich met eiwitrijk beleg erbij

Dranken

Voorkeur voor eiwit(ver)rijk(te) dranken

Energie(ver)rijk(t)

Doelgroep

Patiënten die een (extra) verhoogde behoefte hebben aan voedingsstoffen met uitzondering van eiwitten.

Producteisen/richtlijnen

De algemene uitgangspunten zijn bij dit dieet van toepassing, aangevuld met energie(ver)rijke producten.

Broodmaaltijden

- Kaas: 40-50+ kazen en smeerkaas
- Vleeswaren: voorkeur voor volle varianten
- Margarine: margarine (roombotermelange)
- Pap, lunchgerechten: voorkeur voor volle producten

Avondmaaltijd

Voorkeur voor volle producten (room, saus, dressing etc.)

Tussendoortjes

Voorkeur voor volle producten

Diversen

Voorkeur voor volle producten

Dranken

Voorkeur voor volle producten

Voedingsvezelverrijkte voeding

Doelgroep

Patiënten met een darmaandoening die gepaard gaat met een gestoord ontlastingspatroon.

Producteisen/richtlijnen

De algemene uitgangspunten zijn bij dit dieet van toepassing met toevoeging van vezelrijke producten.
De aanbevolen hoeveelheid voedingsvezels is ongeveer 25-30 g per dag volgens de Richtlijnen Goede Voeding.

Broodmaaltijden

Brood en broodvervanging, pap: vezelrijke variant (150 ml)

Avondmaaltijd

- Warme reguliere maaltijd: Zetmeelcomponent bij voorkeur vezelrijk, beschikbaarheid van 250 gram groente
- Maaltijdsoep: beschikbaarheid van groentesoep/ soep met peulvruchten

Tussendoortjes

Beschikbaarheid voor rauwkost/tussendoortje met verwerking van rauwkost

Beperkte diëten

Eiwitbeperkt

Doelgroep

Voor patiënten met nier- of leveraandoeningen.

Producteisen/richtlijnen

De algemene uitgangspunten zijn bij dit dieet van toepassing, in combinatie met specifieke aanpassingen.

De eiwitbeperking kan zeer verschillend zijn per patiënt.

Per patiënt wordt een maximale hoeveelheid eiwit geadviseerd, aan de hand waarvan een keuze gemaakt kan worden.

Broodmaaltijden

- Brood en broodvervanging: Mogelijkheid tot minimaal 1 soort eiwitarm brood en 1 eiwitarme broodvervanging (croissant, crackers)
- Pap: Mogelijkheid tot eiwitarme pap met maximaal 3,5 gram eiwit, bijvoorbeeld griesmeelpap of op basis van opgeklopte slagroom.
- Lunchgerechten: niet geschikt, tenzij <5 gram eiwit

Avondmaaltijd

- Reguliere warme maaltijd: mogelijkheid tot losse componenten
- Nagerechten: Mogelijkheid tot een ander nagerecht dan zuivel, bijvoorbeeld fruit of een flensje

Tussendoortjes

< 5 gram eiwit

Sterk vetbeperkt

Doelgroep

Patiënten met een vetstofwisselingsstoornis.

Producteisen/richtlijnen

De algemene uitgangspunten zijn bij dit dieet van toepassing, in combinatie met specifieke aanpassingen.

Het dieet mag maximaal 20-25 gram vet per dag bevatten.

Broodmaaltijden

- Brood en broodvervanging: Voldoende keuze in brood en vervanging met maximaal 1 gram vet per portie
- Kaas: Magere (smeer)kaas soorten (20+)
- Vleeswaren: Maximaal 1 gram vet per portie
- Zoet broodbeleg: zonder vet
- Margarine: niet geschikt
- Pap: bereid met magere melk
- Lunchgerechten: niet geschikt, tenzij <1 gram vet
- Ei: Enkel het ei-wit (geen dooier)
- Ongechikt: volle en halfvolle producten

Avondmaaltijd

- Reguliere warme maaltijd: maximaal 6,5 gram vet
- Maaltijdsalade/maaltijdsoep: Niet geschikt tenzij minder dan 6,5 gram vet per portie
- Nagerechten: Magere zuivelproducten, mogelijkheid tot fruit, appelmoes, waterijsje

Tussendoortjes

Maximaal 1 gram vet, mogelijkheid tot fruit, magere zuivelproducten, vetarme biscuit/koek

Diversen

Ongechikt: volvette en halfvolle producten

Dranken

Ongechikt: volvette en halfvolle zuivel dranken

Energiebeperkt

Doelgroep

Patiënten met (fors) overgewicht of obesitas zonder verhoogde energie- en eiwitbehoefte en (risico op) ondervoeding.

Producteisen/richtlijnen

De algemene uitgangspunten zijn bij dit dieet van toepassing, in combinatie met specifieke aanpassingen.
Geen volle producten, maar halfvol of mager

Broodmaaltijden

- Kaas: 20+ of 30+ (smeer) kaassoorten
- Vleeswaren: maximaal 2 gram vet per portie
- Margarine: enkel halvarine geschikt
- Pap: bereid met magere of halfvolle zuivel
- Lunchgerechten: niet geschikt, tenzij <75 kcal per portie

Avondmaaltijd

Reguliere warme maaltijd:

- Groenten en aardappelen maximaal 2 gram vet per portie
- Vlees/vis/vegetarische vervanging maximaal 12 gram vet/100 gram
- Maaltijdsalade: Maximaal 500 kcal per portie, voorkeur voor magere jus, saus of dressing
- Maaltijdsoep: niet geschikt, tenzij <500 kilocalorieën per portie
- Nagerechten: halfvol/magere zuivel, fruit, waterijsje

Tussendoortjes

- Maximaal 100 kilocalorieën per portie
- Soep: maximaal 2 gram/vet per portie

Diversen

Ongeschikt: volvette producten, suiker, limonadesiroop

Dranken

Maximaal 50 kilocalorieën per eenheid. Suikervrije limonade/frisdrank. Geen normale limonade, vruchtensappen, frisdrank

Voedingsvezelbeperkt

Doelgroep

Patiënten met maag/darmklachten en/of (net aangelegde) stomata.

Producteisen/richtlijnen

De algemene uitgangspunten zijn bij dit dieet van toepassing, in combinatie met specifieke aanpassingen.

De hoeveelheid grove voedingsvezels per dag moet zoveel mogelijk beperkt worden;

- Geen pure vezelrijke en gasvormende producten (poeders/extracten wel toegestaan) (Groente met harde nerven, rauwkost, vezelige/draderige groente: asperges, bleekselderij, bamboespruiten, doperwten, schorseneren, zuurkool, rabarber (moes mag wel), taugé, draderige sperzie/snijbonen, mais, champignons, peulvruchten. Fruit met pit en schil. Partjes citrusfruit, ananas, bessen, druiven, kiwi, kokosproducten, gedroogde vijgen, rozijnen, dadels, pruimen)

- Taai en draderig vlees met botten, zenen en pezen. Vis met graten.

- Grove volkoren producten zoals zilvervliesrijst, rogge brood, muesli, brood met rozijnen/noten/zaden/pitten. Koolsoorten, spruiten, prei, paprika, ui, knoflook, peulvruchten en koolzuurhoudende dranken)

Broodmaaltijden

- Brood en broodvervanging: vezelarm brood (wit brood)
- Pap: vezelarme variant (150 ml)

Avondmaaltijd

- Reguliere warme maaltijd: Zonder ongeschikte groenten en volkoren producten. Mogelijkheid tot losse componenten.
- Maaltijdsalade/maaltijdsoep: ongeschikt

Tussendoortjes

Zonder ongeschikte groenten

Zoutbeperkt

Doelgroep

Patiënten met een verhoogde bloeddruk, hartfalen, leverfalen, nierfalen of oedeem.

Producteisen/richtlijnen

De algemene uitgangspunten zijn bij dit dieet van toepassing, in combinatie met specifieke aanpassingen.

Een zoutbeperkt dieet bevat maximaal 2000-2400mg natrium per dag. Dit komt overeen met 5-6 gram zout.

Een product is zoutarm wanneer het maximaal 0,3 gram zout of 0,12 gram natrium per 100 gram of 100 milliliter bevat.

Broodmaaltijden

- Mogelijkheid tot natriumarme kaas (per specialisme)
- Vleeswaren: enkel vleeswaren met minder zout (bijvoorbeeld rosbief, fricandeau, kalkoenfilet, kipfilet)
- Ei: zonder toegevoegd zout
- Lunchgerechten: zoutarm

Avondmaaltijd

Zoutarm. Bij de bereiding mag geen zout toegevoegd worden en mag geen gebruik worden gemaakt van smaakmakers, specerijen en paneermeel dat veel zout bevat.

Tussendoortjes

Zoutarm (inclusief soep)

Diversen

Zoutarm

Kaliumbeperkt

Doelgroep

Patiënten met nierinsufficiëntie of om een andere reden verhoogd kalium in het bloed.

Producteisen/richtlijnen

De algemene uitgangspunten zijn bij dit dieet van toepassing, in combinatie met specifieke aanpassingen.

Het dieet dient een beperkte hoeveelheid kalium te bevatten (totaal 2000 - 3000 mg per dag). Kalium komt in bijna alle voedingsmiddelen die we gebruiken voor. De grootste hoeveelheid zit in aardappelen, groente, fruit, melk en melkproducten, vruchten- en groentesappen, peulvruchten, gedroogde zuidvruchten, koffie en chocolade. De beperking wordt door de diëtist met de patiënt besproken, waarna specifieke adviezen volgen.

Broodmaaltijden

Avondmaaltijd

- Reguliere warme maaltijd: Mogelijkheid tot losse componenten
- Maaltijdsoep/maaltijdsalade: Niet geschikt

Tussendoortjes

Diversen

Dranken

Phenylalaninebeperkt of andere beperking van een aminozuur

Doelgroep

Patiënten met aangeboren eiwitstofwisselingsziekte (zoals PKU).

Producteisen/richtlijnen

De algemene uitgangspunten zijn bij dit dieet van toepassing, in combinatie met specifieke aanpassingen.

Een sterke beperking van een essentieel aminozuur, deze is afhankelijk van de eiwitstofwisselingsziekte. De hoeveelheid is afhankelijk van de tolerantie van de patiënt. In de praktijk betekent dit een zeer streng eiwitbeperkt dieet.

Broodmaaltijden

- Brood en broodvervanging: mogelijkheid tot eiwitarm brood
- Kaas: Ongechikt, tenzij eiwitarme kaas
- Vleeswaren: Ongechikt
- Zoet broodbeleg: Pindakaas, sandwichspread. Soms chocoladehagel en chocoladepasta ongechikt
- Pap: Eiwitbeperkt op basis van (ongeklopte) slagroom
- Lunchgerechten: ongechikt
- Ei: ongechikt

Avondmaaltijd

- Reguliere warme maaltijd:
 - Mogelijkheid tot losse componenten
 - Alle vlees, vis en vleesvervangingen zijn ongechikt
 - Jus: (gezeefde) jus, gesmolten boter, mayonaise
 - Zetmeelcomponent: alle soorten aardappelen geschikt bij voorkeur een eiwitarme variant zoals rijst (geen peulvruchten)
- Maaltijdsoep/ maaltijdsalade: ongechikt
- Nagerechten: Appelmoes, vruchten op sap, waterijs

Tussendoortjes

- Eiwitarm tussendoortje OF Mogelijkheid tot fruit, vruchten op sap, waterijs, evt. eiwitarme koek
- Soep: alleen bouillon geschikt
- Rauwkost geschikt

Dranken

Alleen koffie, thee, water, limonade, frisdrank (niet gezoet met aspartaam bij PKU), vruchtensap en bouillon

LCT beperkt/MCT verrijkt

Doelgroep

Patiënten met een stoornis in de vertering van vet of bij lymfe/chyluslekkage.

Producteisen/richtlijnen

De algemene uitgangspunten zijn bij dit dieet van toepassing, in combinatie met specifieke aanpassingen.

Bij de meeste voedingsmiddelen bestaan vet uit L(ong) C(hain) T(riglyceride)-vet en M(edium) C(hain) T(riglyceride)-vet.

Bij dit dieet moet worden beperkt in LCT vet. Dit wordt aangevuld met extra MCT vet uit specifieke producten. Er is moeilijk onderscheid te maken in LCT en MCT vet in producten. Daarom is het gebruik van vet in het algemeen uit de voeding toegestaan tot 20-25 gram vet per dag. Bij voorkeur worden producten verrijkt met extra MCT vetten om te voorzien in energiebehoefte.

Zie Sterk vetbeperkt dieet.

Broodmaaltijden

Margarine met maximaal 25% LCT vet, verrijkt met MCT vet

Avondmaaltijd

Bij de bereiding gebruik maken van (extra) olie of margarine met maximaal 25% LCT vet, verrijkt met MCT vet.

Allergieën en voedselintoleranties

Glutenvrij

Doelgroep

Patiënten met coeliakie of een glutenovergevoeligheid

Producteisen/richtlijnen

De algemene uitgangspunten zijn bij dit dieet van toepassing, zonder gluten.

De voeding dient absoluut vrij van gluten te zijn.

Tarwe, spelt, khorosantarwe (wat ook bekend is als kamut), rogge, gerst, gort, haver (NB: haver is van nature glutenvrij, maar vrijwel altijd besmet met gluten. Indien niet besmet wordt het officiële 'Crossed Grain' keurmerk gebruikt) en (zet)meel en producten waarin deze granen verwerkt zijn bevatten gluten.

Gierst, teff, quinoa, boekweit, sorghum, amaranth, rijst, mais, soja, aardappelen, en peulvruchten zijn van nature glutenvrij.

Wanneer glutenvrije granen verwerkt worden tot meel, vlokken of andere producten is het risico op besmetting met gluten groot. Daardoor kan er in bewerkte granen die van nature glutenvrij zijn toch gluten zitten. Vanwege deze 'verontreiniging' is het advies om bewerkte granen (boekweitmeel, teffmeel, havervlokken, tapiocameel, mais(zet)meel) alleen te gebruiken als de term 'glutenvrij' of het 'Crossed Grain' keurmerk op het etiket staat.

Bij productieproces moet gebruik gemaakt worden van schone materialen (snijplank; werkblad; bestek; weegschaal ect.)

Broodmaaltijden

- Brood en broodvervanging: Variatie in glutenvrije brood en broodvervanging
- Kaas: Onbewerkte Nederlandse kaas, glutenvrij
- Vleeswaren: Onbewerkte vleeswaren, glutenvrij
- Zoet broodbeleg: Glutenvrij
- Margarine: Onbewerkt, glutenvrij
- Pap: met glutenvrij bindmiddel
- Lunchgerechten: glutenvrij
- Ei: van nature glutenvrij

Warme maaltijd

- Reguliere warme maaltijd, maaltijdsalade, maaltijdsoep:
 - Alle vleesgerechten, jus, sauzen, groenten en aardappelgerechten zijn geschikt mits geen gebruik gemaakt wordt van bijvoorbeeld gluten bevattende (bind)middelen en paneermeel
 - Seitan (vleesvervanger) is niet geschikt omdat dit gemaakt is van tarwe-eiwit en bevat bijna altijd gluten
 - Glutenvrije deegwaren zijn geschikt
- Nagerechten: zonder glutenbevattende bindmiddelen en toegevoegde ingrediënten (bijv. koekjes, chocolade) glutenvrij

Tussendoortjes

Glutenvrij en zonder van gluten bevattende (bind)middelen.

Diversen

Glutenvrij

Dranken

Glutenvrij; geen dranken met gerstmoutextract als Rivella

Koemelkeiwit-vrij

Doelgroep

Patiënten met een koemelkeiwit allergie en/of overgevoeligheid.

Producteisen/richtlijnen

De algemene uitgangspunten zijn bij dit dieet van toepassing, zonder koemelkeiwit. De voeding dient vrij te zijn van koemelkeiwit en toevoegingen op basis van koemelk. Bij voorkeur gebruik van sojamelk maken in verband met het weglaten van zuivel om te voldoen aan eiwitbehoefte.

Broodmaaltijden

Koemelkeiwit-vrij

- Pap op basis van plantaardige zuivel (sojamelk)

Warme maaltijd

- Reguliere warme maaltijd, maaltijdsalade, maaltijdsoep: Koemelkeiwit-vrij
- Nagerechten: op basis van soja, fruit, vruchten op sap, waterijsje

Tussendoortjes

Koemelkeiwit-vrij

Diversen

Koemelkeiwit-vrij

Dranken

Koemelkeiwit-vrij, zuiveldranken op plantaardige basis (sojamelk)

Kippenei-eiwitvrij

Doelgroep

Patiënten met een kippenei-eiwit allergie en/of overgevoeligheid.
Dit komt vaak voor in combinatie met een koemelkeiwit overgevoeligheid.

Producteisen/richtlijnen

De algemene uitgangspunten zijn bij dit dieet van toepassing, zonder kippenei-eiwit.
Het dieet dient vrij te zijn van kippenei-eiwit.
De volgende aanduidingen op het etiket kunnen wijzen op de aanwezigheid van ei: albumine, avidine, conalbumine, eigeel, eipoeder, ei-wit, fosfatidylserine, fosfolipiden, globuline, lecithine (E322), lipovitellin, livetine, lysozyme (E1105), ovalbumine, ovoglobuline, ovomucine, ovomucoïd, ovosucrol, ovotransfarine, phosvitine

Broodmaaltijden

Kippeneiwit-vrij

- Ei ongeschikt

Warme maaltijd

Kippeneiwit-vrij. Aandacht voor mayonaise, vleesproducten, vleesvervangers, sauzen, paneermeel

Tussendoortjes

Kippeneiwit-vrij, extra aandacht voor ijs, schuimpjes, zoutjes

Diversen

Kippeneiwit-vrij

Dranken

Kippeneiwit-vrij

Soja-eiwitvrij

Doelgroep

Patiënten met een soja-eiwitallergie en/of overgevoeligheid. De overgevoeligheid voor soja-eiwit komt vaak voor in combinatie met een koemelk- en/of kippen-ei-eiwitallergie.

Producteisen/richtlijnen

De algemene uitgangspunten zijn bij dit dieet van toepassing, zonder soja-eiwit.

De voeding dient vrij te zijn van soja-eiwitten.

Alle producten die van soja gemaakt zijn bijvoorbeeld: tahoe, tempeh, sojamelk, sojasaus (ketjap, hoisinsaus, tamari), okara, shoyu etc. zijn niet toegestaan.

Broodmaaltijden

Soja-eiwitvrij

Warme maaltijd

Soja-eiwitvrij, extra aandacht voor sauzen

Tussendoortjes

Soja-eiwitvrij

Diversen

Soja-eiwitvrij

Dranken

Soja-eiwitvrij

Lactose beperkt

Doelgroep

Patiënten met een lactose-intolerantie die een geringe hoeveelheid lactose kunnen verdragen.

Producteisen/richtlijnen

De algemene uitgangspunten zijn bij dit dieet van toepassing, met beperking van lactose. Bij dit dieet moeten producten met een hoog gehalte aan lactose verminderd worden (precieze hoeveelheid per patiënt verschillend). Bij voorkeur gebruik van sojamelk/lactosevrije melk maken in verband met het weglaten/beperken van zuivel om te voldoen aan eiwitbehoefte.

Broodmaaltijden

- Pap: Maximale toevoeging van 25 ml melk of melkproducten. Bij voorkeur op basis van sojamelk/lactose vrije melk.

Warme maaltijd

- Reguliere warme maaltijd/ maaltijdsalade/ maaltijdsoep: maximaal 25 ml toevoeging van melk of melkproducten
- Nagerechten: maximale toevoeging van 25 ml melk of melkproducten. Voorkeur voor lactosevrij of op basis van sojamelk

Tussendoortjes

- Soep: maximale toevoeging van melk of melkproducten van 25 ml

Diversen

Maximale toevoeging van melk of melkproducten van 25 ml

Dranken

keuze uit sojamelk en lactose vrije melk

Lactosevrij

Doelgroep

Patiënten met een galactosemie of met een ernstige lactose intolerantie.

Producteisen/richtlijnen

De algemene uitgangspunten zijn bij dit dieet van toepassing, zonder lactose.

De maaltijden dienen vrij te zijn van lactose (melksuiker).

Dit dieet is vergelijkbaar met koemelk eiwitvrije dieet; echter gaat het hierbij om de melksuikers ipv de melkeiwitten.

Bij voorkeur gebruik van sojamelk/lactosevrije melk maken in verband met het weglaten/beperken van zuivel om te voldoen aan eiwitbehoefte.

Broodmaaltijden

Lactosevrij

- Margarine: geen roomboter
- Pap: op basis van sojamelk of lactosevrije melk
- Ei: van nature lactosevrij

Warme maaltijd

Lactosevrij

- Nagerechten: op basis van lactosevrije melk of sojamelk

Tussendoortjes

Lactosevrij

Diversen

Lactosevrij

Dranken

Lactosevrij, keuze uit sojamelk/lactosevrije melk

Vis-, schaal-, schelp- en weekdieren

Doelgroep

Patiënten met een allergie/voedselovergevoeligheid voor vis-, schaal-, week- en schelpdieren.

Producteisen/richtlijnen

De algemene uitgangspunten zijn bij dit dieet van toepassing, zonder vis-, schaal-, week- en schelpdieren en sporen hiervan.

De voeding dient vrij te zijn vis-, schaal-, week- en schelpdieren.

Broodmaaltijden

Vrij van vis-, schaal-, week- en schelpdieren en sporen hiervan

Warme maaltijd

Vrij van vis-, schaal-, week- en schelpdieren en sporen hiervan

Warme maaltijd, maaltijdsalade, maaltijdsoep: Vervangende eiwitcomponent in plaats van vis-, schaal-, week- of schelpdieren

Tussendoortjes

Vrij van vis-, schaal-, week- en schelpdieren en sporen hiervan

Diversen

Vrij van vis-, schaal-, week- en schelpdieren en sporen hiervan

Dranken

Vrij van vis-, schaal-, week- en schelpdieren en sporen hiervan

Voeding bij overige allergieën en voedselintoleranties

Doelgroep

Patiënten die gevoelig zijn voor bepaalde voedingsstoffen.
Er valt onderscheid te maken in twee vormen van voedselovergevoeligheid:

- Voedselallergie
- Voedselintolerantie

Producteisen/richtlijnen

De algemene uitgangspunten zijn bij deze diëten van toepassing, zonder de voedingsstof waar de intolerantie/allergie voor bestaat.

Bij intolerantie worden de voedingsstoffen waarvoor patiënt intolerant is beperkt. In geval van voedselallergie moet de voeding vrij zijn van de allergenen. Voor deze allergieën en intoleranties moet hypoallergene voeding beschikbaar zijn.

(overige) wettelijke allergenen

De (overige) wettelijke allergenen die vermeld moeten worden op alle producten:

- Tarwe (zie ook glutenvrij dieet)
- Noten en pinda's
- Selderij
- Mosterd
- Sulfiet
- Lupine

Voedingsmiddelen waarvoor vaak intolerantie bestaat

Tomaat en tomaat extract, paprika en paprika extract, cafeïne, peulvruchten, glutamine, gist, fruit/fructose, mais, cacao en paddenstoelen

Additieven die toleranties kunnen veroorzaken

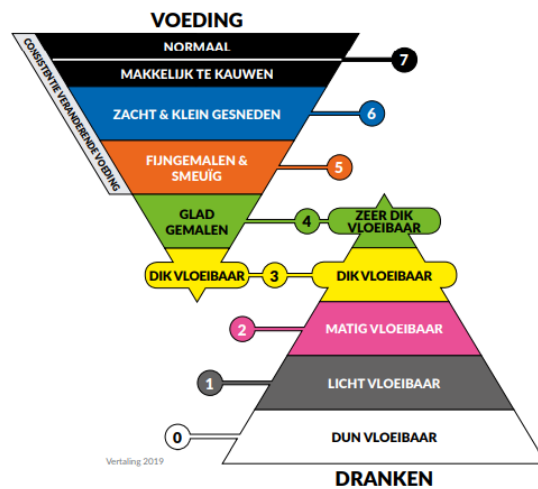
Azo-kleurstoffen en een aantal niet azo-kleurstoffen,
Conserveermiddelen, geur -en smaakstoffen en smaakversterkers als mononatriumglutamaat (E621)

Salicylaten die intolerantie kunnen veroorzaken

Salicylaten komen van nature veel voor in plantaardige voedingsmiddelen als diverse fruitsoorten, groenten, kruiden, thee, noten en pinda's

Voeding met gewijzigde consistentie

Voeding met een gewijzigde consistentie wordt gebruikt door 2 soorten patiëntgroepen; 1) patiënten met kauw en slikstoornissen en 2) patiënten met passagestoornissen in het maag-darmkanaal en/of die na of voor een operatie een andere consistentie voeding moeten gebruiken. Voor patiënten met kauw- en slikstoornissen wordt IDDSI gebruikt. IDDSI (International Dysphagia Diet Standardization Initiative) is een internationaal raamwerk dat gebruikt wordt om verschillende consistenties van eten en drinken in te delen.



De voeding met gewijzigde consistentie voor patiënten met passagestoornissen en/of rondom een operatie wordt ingedeeld in het helder vloeibare dieet, vloeibare dieet, gepureerde voeding en vloeibaar met uitbreiding.

Bij beide patiëntgroepen zijn de algemene uitgangspunten bij dit dieet van toepassing, in aangepaste vorm.

Vloeibaar dieet (IDDSI 0-4)

Producteisen/richtlijnen

De algemene uitgangspunten zijn bij dit dieet van toepassing, in combinatie met specifieke aanpassingen.

De voeding moet glad zijn, en er mogen geen harde stukjes in voorkomen. Omdat voeding in deze consistentie minder calorische en eiwitwaarde heeft, is tevens het eiwit- en energieverrijkte dieet van toepassing.

Broodmaaltijden

Ongeschikt m.u.v.:

- Pap: gladde pap bereid met volle producten met minimaal 8 gram eiwit per portie (150 ml)

Avondmaaltijd

- Reguliere warme maaltijd: Vloeibare losse componenten
- Maaltijdsalade: ongeschikt
- Nagerechten: voorkeur voor volle producten, glad zonder losse stukjes

Tussendoortjes

Alleen vloeibare producten zonder stukjes, voorkeur voor volle producten

Diversen

Alleen vloeibare producten zonder losse stukjes

Dranken

Alleen vloeibare producten zonder losse stukjes

Gemalen voeding (IDDSI 0-5)

Producteisen/richtlijnen

De algemene uitgangspunten zijn bij dit dieet van toepassing, in combinatie met specifieke aanpassingen.

De voeding moet gepureerd zijn, en er mogen geen harde stukjes in voorkomen. Omdat voeding in deze consistentie minder calorische en eiwitwaarde heeft, is tevens het eiwit- en energieverrijkte dieet van toepassing.

Broodmaaltijden

- Brood zonder korst, crackers, beschuit, ontbijtkoek
- Pap: pap bereid met volle producten met minimaal 8 gram eiwit per portie (150 ml)

Avondmaaltijd

- Reguliere warme maaltijd: gemalen (losse) componenten
- Maaltijdsalade: ongeschikt
- Nagerechten: voorkeur voor volle producten, gemalen zonder harde stukjes

Tussendoortjes

Alleen gemalen producten zonder harde stukjes, voorkeur voor volle producten

Diversen

Alleen gemalen producten zonder harde stukjes

Vloeibaar met uitbreiding

Producteisen/richtlijnen

Zie vloeibare voeding met als extra: beschuit, crackers en enkele smeerbare belegsoorten. Omdat voeding in deze consistentie minder calorische en eiwitwaarde heeft, is tevens het eiwit- en energieverrijkte dieet van toepassing.

Broodmaaltijden

- Brood en vervanging: beschuit en crackers
- Kaas, vleeswaren, zoet broodbeleg: smeerbaar

Helder vloeibaar

Producteisen/richtlijnen

De algemene uitgangspunten zijn bij dit dieet van toepassing, in combinatie met specifieke aanpassingen.
Heldere en doorzichtige dranken, geen koolzuurhoudende dranken.

Broodmaaltijden

Ongeschikt

Avondmaaltijd

Ongeschikt

Tussendoortjes

Ongeschikt, m.u.v. bouillon zonder losse stukjes

Diversen

Ongeschikt

Dranken

Heldere, doorzichtige dranken, zonder koolzuur

Overige diëten

Voeding bij diabetes

Doelgroep

Patiënten met diabetes mellitus.

Producteisen/richtlijnen

De algemene uitgangspunten zijn bij dit dieet van toepassing, met specifieke aanpassingen.

Tussendoortjes

Geen producten rijk aan mono- en dissachariden/veel suiker

Diversen

Geen producten rijk aan mono- en dissachariden/veel suiker

Dranken

Geen dranken rijk aan mono- dissachariden als gewone limonade, sappen, frisdranken

Voeding bij verminderde weerstand

Met opmerkingen [RS(1)]: Toevoegen?

Doelgroep

Producteisen/richtlijnen

Broodmaaltijden

Warme maaltijd

Tussendoortjes

Diversen

Dranken

Kritisch metabole voeding

Doelgroep

Patiënten met een metabole ziekte en een specifiek dieet.

Producteisen/richtlijnen

De algemene uitgangspunten zijn bij dit dieet van toepassing, met specifieke aanpassingen.
Producteisen verschillen per patiënt.

Avondmaaltijd

Reguliere warme maaltijd: Mogelijkheid tot losse componenten

Dieet bij Graft versus Host Disease

Doelgroep

Patiënten met Graft versus Host Disease (hematologische patiënten na stamceltransplantatie).

Producteisen/richtlijnen

De algemene uitgangspunten zijn bij dit dieet van toepassing, met specifieke aanpassingen. Er zijn drie soorten Graft versus Host Disease diëten, A, B en C. De soorten diëten worden gebruikt afhankelijk van de ernst van de Graft versus Host reactie en/of fase in de opbouw van orale voeding. Voor dieet A en B zijn specifieke aanpassingen vereist.

Broodmaaltijden

Geschikt voor dieet A	Geschikt voor dieet B
Brood en broodvervanging: • Wit brood • Bruinbrood/Tarwe brood • Beschuit • Ontbijtkoek • Cracottes • Cornflakes (zonder melk, sojamelk, amandelmelk, kokosmelkdrank rijstmelk of lactose vrije melk wel geschikt) • Rijstwafel Halvarine Broodbeleg: • Jam, appelstroop • 20+ of 30+ kaas, 20+ smeerkaas • Ham, kipfilet, kalkoenham Pap: Bambix (pappoeier) pap bereiden op de afdeling met sojamelk, amandelmelk, kokosmelkdrank, rijstmelk of lactose vrije melk Lunchgerechten: ongeschikt Ei: niet geschikt	• Wit brood • Bruinbrood/Tarwe brood • Beschuit • Ontbijtkoek • Cracottes • Cornflakes (zonder melk, sojamelk, amandelmelk, kokosmelkdrank rijstmelk of lactose vrije melk wel geschikt) • Rijstwafel • Croissant • Poffertjes • Pannenkoek Halvarine, margarine Broodbeleg: • Zie dieet A met daarnaast: hagelslag, pindakaas, chocolade pasta, honing, smeerkaas 48+, alle soorten kazen Pap: zie dieet A Lunchgerechten: ongeschikt Ei: gekookt

Avondmaaltijd

Geschikt voor dieet A	Geschikt voor dieet B
Warme reguliere maaltijd/maaltijdsoep/maaltijdsalade: ongeschikt Nagerechten: appelmoes, vruchtenmoes, fruit uit blik, fruit zonder schil, banaan, perenijssje, gelatine pudding, sojavla	Maaltijdsalade / maaltijdsoep: ongeschikt Kleine porties: • Aardappel gekookt • Aardappelpuree • Witte rijst • Pasta • Omelet • Vlees, vis, kip of vegetarische vleesvervangers • Zacht gekookte groente zoals wortel, sperziebonen, broccoli Nagerechten: Zie dieet A met daarnaast, banaan, yoghurt, kwark, roomijs eiwitverrijkt

Tussendoortjes

Geschikt voor dieet A	Geschikt voor dieet B
Soep: heldere bouillon Appelmoes, vruchtenmoes, fruit uit blik, fruit zonder schil, banaan, perenijstje, biscuitjes	Zie dieet A met daarnaast Nutridrink Juice Style

Diversen

Geschikt voor dieet A	Geschikt voor dieet B
Zout	Zout, suiker, mayonaise

Dranken

Geschikt voor dieet A	Geschikt voor dieet B
• Thee (verschillende smaken) • Appelsap en vruchtensap verdund met water • Mineraalwater • Sinas zonder koolzuur aanlengen met water • Sterk verdunde limonade • Lactose vrije melk • Amandelmelk/kokosmelkdrank/rijstmelk • Sojamelk • Isotone dranken, voorbeeld AA isotone drank • Verdunde Diksap • Groentesap m.u.v. tomatenstap	Zie Dieet A met daarnaast: • Dranken met suiker en honing • Limonade zonder verdunning • Nutridrink Juice Style • Alle soorten groentesappen • Diksap zonder verdunning • Carrezo dranken?? • Smoothie

Onderzoeksdiëten en diëten bij medicatie

Koolhydraat beperkt dieet

Doelgroep

Patiënten die een PET-CT scan met radioactief glucose ondergaan.

Producteisen/richtlijnen

De algemene uitgangspunten zijn bij dit dieet van toepassing, met specifieke aanpassingen. De koolhydraten in dit dieet worden strikt beperkt.

Broodmaaltijden

- Brood en broodvervanging: brood, beschuit, crackers, haverhout, granen, brinta, muesli zijn ongeschikt
- Zoet broodbeleg: ongeschikt
- Pap: ongeschikt
- Lunchgerecht: ongeschikt

Avondmaaltijd

- Reguliere warme maaltijd: zonder zetmeelcomponent (aardappelen, rijst, pasta), peulvruchten en bindmiddelen, (toegevoegd) suiker
- Maaltijdsalade: zonder zetmeelcomponent (aardappelen, rijst, pasta), croutons, peulvruchten en bindmiddelen, (toegevoegd) suiker
- Maaltijdsoep: ongeschikt
- Nagerechten: fruit of gedroogd fruit, (toegevoegd) suiker, melk, ijs, yoghurt

Tussendoortjes

Ongeschikt: fruit of gedroogd fruit, (toegevoegd) suiker, snoep, cake, koekjes, taart, chocolade

- Soep: Geschikt; Bouillon, heldere soep zonder bindmiddelen, vermicelli of peulvruchten, evt met vlees/vis/ei

Diversen

Ongeschikt: suiker, limonadesiroop

Dranken

Ongeschikt: vruchtendrank/sappen, groentesappen, limonade, toegevoegd suiker, zuiveldranken, suikerhoudende frisdranken

Jodium beperkt dieet

Doelgroep

Patiënten die met radioactief jodium worden behandeld.

Producteisen/richtlijnen

Een strikt jodium beperkt dieet bevat maximaal 50 mcg jodium per dag. Jodium komt zeer verspreid in de normale voeding voor. Relatief rijk aan jodium zijn vis, schaal- en schelpdieren, jodiumhoudend zout, brood, zuivel en eieren.

Broodmaaltijden

Geschikt	Ongeschikt
• Brood bereid van broodmix zonder gejodeerd zout of bakkerszout, crackers, knäckebröd, ontbijtgranen, haverhout, Brinta • Zoet broodbeleg: Pindakaas, humus, sandwichspread naturel, jam, stroop, suiker, hagelslag puur, vruchtenhagel • Alle soorten Nederlandse harde kazen, witte kaas, brie, camembert, Harde geitenkaas, huttenkase, zuivelspread, smeerkaas, mon chou, alle soorten smeerbare roomkaas en kruidenkaas • Casselerrib, achterham, rauwe ham, schouderham, leverkaas, berlinerworst, paardenrookvlees, roompate, boterhamworst, cervelaatworst, chorizo, gekookte worst, grillworst, leverworst, ossenworst, theeworst, tongenworst, zure zult, lucheon meat (blik), palingworst, filet american, metworst • Pap: Enkel pap bereid met toegestane zuivelproducten	• Reguliere brood en broodproducten, Vitalu producten • Zoet broodbeleg: Alle overige soorten niet genoemd bij geschikt • Buitenlandse kazen, mascarpone, verse schapenkaas, halfzachte kazen • Overige vleeswaren niet genoemd bij geschikt

Warme maaltijd

Geschikt	Ongeschikt
• Alle soorten naturel rundvlees, varkensvlees, kip zonder vel, schapenvlees, paardenvlees, naturel wild en gevogelte. Ambachtelijk slagersrookworst, magere rookworst of runderrookworst. Vegetarische variatie: schnitzel, fijn gehakt, hamburger of nuggets of balletjes • Nagerechten: Naturel yoghurt, naturel kwark. Alle overige soorten vla, pap, pudding niet genoemd bij ongeschikt	• Alle soorten olie, Andijvie, komkommer, tuinbonen, lamsvlees, fazant, bewerkt vlees, rosbief, schenkel, orgaanvlees, schaal en schelpdieren, ei, vis, overige vegetarische vervangingen • Nagerechten: Alle overige melkproducten en soja-producten niet genoemd bij geschikt. Rode puddingsaus met E127

Tussendoortjes

Geschikt	Ongeschikt
- Gebonden soep met vlees en groente. Heldere soep met vermicelli, vlees en groente. Peulvruchtenmaaltijdsoep met/zonder vlees - Alle overige (niet genoemd bij ongeschikt) soorten fruit, alle overige soorten naturel noten en pinda's, suikerpinda's, dry roasted pinda's, biscuit, fruitbiscuit, bokkenpootje, speculaasje, sprits, stroopwafel, appeltaart, fruitvlaai, pepermint, harde roomsnoepjes, stophoest, schuimpjes, winegum, kauwgum, pure chocolade, chips, tortillachips, sauzijzenbroodje, gekookte worst, salami, grillworst	- Soep: overige soorten, niet genoemd bij geschikt - Rode vruchten uit diepvries, in blik of pot met kleurstof E 127, amandelen met vlies, hazelnoten, chocoladenoten- en pinda's, alle soorten drop. Snoepgoed met E 127

Diversen

Geschikt	Ongeschikt
Witte wijn, limonadesiroop uit blik, sinaasappelsap, koffie/thee (met suiker, koffieroom, koffiemelk, koffiecreamer). Verse peterselie en basilicum, tomatenpuree, sambal oelek, mayonaisse, knoflook	Overige kruiden, specerijen, smaakmakers

Dranken

Geschikt	Ongeschikt
Melk, karnemelk, chocolademelk, alle soorten vruchten-, vanille- en drinkyoghurt	Rode wijn, rode limonadesiroop met E127

Tyraminebeperkt dieet

Doelgroep

Patiënten die met medicijn niet-selectieve MAO-Remmer gebruiken. Bij gebruik van deze medicatie kan tyramine in het bloed verhogen, waardoor de bloeddruk kan stijgen.

Producteisen/richtlijnen

De algemene uitgangspunten zijn bij dit dieet van toepassing, in combinatie met specifieke aanpassingen.

Gebruik van verse eiwitrijke producten: Tyramine komt van nature voor in uw voeding en wordt onder invloed van bacteriën gevormd uit eiwitten in de voeding. Verse eiwitrijke producten bevatten weinig tyramine. Naarmate eiwitrijke producten langer bewaard worden, neemt de bacteriële omzetting toe en dus ook de hoeveelheid tyramine. De toename van tyramine geldt ook voor het bewerken (bijvoorbeeld drogen, roken) van voedingsmiddelen.

Broodmaaltijden

Ongeschikt	Geschikt in beperkte mate	Geschikt
- Zuurdesembrood, Marmite, vetamite gistextract, reformartikelen die gist bevatten - smelt- en smeerkaas, rookkaas, boerenkaas, ongepasteuriseerde of rauwmelkse kaas, buitenlandse kazen, oude overjarige kaas, geitenkaas - Rauw vlees - Zachtgekookt ei - Pap op basis van ongepasteuriseerde melk - Lunchgerechten	- maximaal 2 plakken jong beleggen kaas/extra beleggen Hollandse kaas, 10 gram parmezaanse kaas/Zwitserse strooikaas - Salami, cervelaatworst, rookvlees, rauwe ham, bacon, rookspek, paté en belegsoorten die hier op lijken	- Brood anders dan genoemd bij ongeschikt - jonge/verse kaas, zachte verpakte kazen (zoals mozzarella, feta van koemelk, huttenkase, ricotta) cream cheese of roomkaas - Uitsluitend in fabrieksverpakking: Filet americain, ossenworst, rookworst, bloedworst

Warme maaltijd

Ongeschikt	Geschikt in beperkte mate	Geschikt
Rauw vlees/vis/ei of ongere kip, gerookte/gedroogde vis/vlees, zuurkool, rookworst (fabrieksmatig bereid wel toegestaan) vlees met kaas, gefermenteerde oosterse (vis)saus, tamari, worcenershiresaus, marmite, vetamite gistextract pasta, tartex, maaltijden met meer dan 20 gram	15 gram sojasaus/ketjap, 50 gram kippenlever, maximaal 15 gram salami, cervelaatworst, rookvlees, rauwe ham, bacon, rookspek, paté, 15 gram ansjovis, 100 gram tempeh vers verpakt	Alle soorten kip en gerookte kip, biefstuk, tartaar en niet genoemde vleessoorten, kroepoek, zure haring uit pot, vis uit blik, heldere gele en rode woksous. Uit fabrieksverpakking filet american, ossenworst, rookworst, bloedworst. Vleesvervangers tahoe, tofu op basis

kaas • kaassaus uit een pakje • Nagerechten: op basis van on gepasteuriseerde melk, kefir van schapen of geitenmelk		van noten, granen, soja, ei en Quom en Valess zonder kaas, maaltijden met minder dan 20 gram kaas • Nagerechten anders dan genoemd bij ongeschikt
--	--	---

Tussendoortjes

Ongeschikt	Geschikt in beperkte mate	Geschikt
Maggi soeparoma Kaaskoekjes		

Diversen

Ongeschikt	Geschikt in beperkte mate	Geschikt
	Maximaal 50 gram drop	

Dranken

Ongeschikt	Geschikt in beperkte mate	Geschikt
On gepasteuriseerde melk, thee met St Janskruid/specifieke thee met gezondheidsclaim, tokkelroom, dranken met alcohol	500 ml zoethoutthee	

Dieet bij gebruik MTX

Doelgroep

Patiënten die het medicijn methotrexaat (MTX) gebruiken.

Producteisen/richtlijnen

De algemene uitgangspunten zijn bij dit dieet van toepassing, in combinatie met specifieke aanpassingen.

De effectiviteit van MTX kan afnemen bij gebruik van cafeïne. Daarbij kunnen er bijwerkingen ontstaan waardoor nog meer aanpassingen in de voeding nodig zijn. Enkel de interactie met de werking van MTX is in dit dieet opgenomen.

Dranken

Cafeïne bevattende dranken ongeschikt (koffie, frisdrank, zwarte thee)