

Nährwerttabelle Kreon

Fehlfunktionen der Bauchspeicheldrüse haben einen direkten Einfluss auf die Fettverdauung.

Bei keiner oder einer verminderten Produktion des fettaufspaltenden Enzyms Lipase muss diese über z.B. Kreon zugeführt werden.

- 2000 Lipase-Einheiten auf 1 g Nahrungsfett
- Enzypellets zu jeder Mahlzeit unzerkaut mit Wasser einnehmen
- Einnahme gleichmäßig über gesamte Zeit des Essens verteilen

Inhalt

Milch, Milchprodukte und pflanzliche Alternativen.....	2
Fette und Speiseöle	8
Eier und Eierspeisen	9
Fleisch und Fleischwaren	10
Wurstwaren und pflanzliche Alternativen	13
Geflügel.....	15
Wild.....	16
Fisch und Fischwaren.....	17
Krusten-, Schalen- und Weichwaren	19
Obst und Gemüse	20
Hülsenfrüchte	23
Kartoffeln und Kartoffelgerichte	23
Kräuter, Gewürze, Nüsse und Samen	24
Getreide und Getreideprodukte	25
Getreidezubereitungen	27
Brot, Brötchen und Brotaufstriche.....	28
Backwaren - Teige, Zutaten, Kuchen und Torten	29
Backwaren - Gebäck, Dauerbackwaren, Weihnachtsgebäcke	31
Süßspeisen und Desserts	34
Zucker, Süßungsmittel, Süßwaren.....	36
Knabberartikel.....	39
Feinkostsaucen	39
Getränke	40
Partyhappen.....	41
Fastfood, Street Food, To go Essen	43
Supplemente, Trinknahrung	45

+ gleich geringer Gehalt

Lebensmittel	Menge	Fettgehalt in g	Energie in kcal	Menge Kreon	BE (=12g KH)
Milch und pflanzliche Alternativen					
Buttermilch	250 ml	1	75	1 x 10000	0,5
Dickmilch 1,5 % Fett	250 g	4	135	1 x 10000	0,5
Dickmilch 3,5 % Fett	250 g	9	150	1 x 25000	0,5
Dickmilch mit Früchten 1,5 % Fett	100 g	1	85		1
Dickmilch mit Früchten 3,5 % Fett	100 g	3	96	1 x 10000	1
Molke, süß	200 ml	+	50		1
Molken-Fruchtgetränk	200 ml	0	105		2
Sahne-Dickmilch 10 % Fett	200 g	20	240	1 x 35000 + 1 x 10000	0,5
Trinkmilch 1,5 % Fett	200 ml	3	95	1 x 10000	1
Trinkmilch 3,5 % Fett	200 ml	7	130	1 x 25000	1
Haferdrink	100 ml	2	46	1 x 10000	0,5
Mandeldrink	100 ml	1	22		+
Sojadrink	100 ml	2	39	1 x 10000	+
Sahne und pflanzliche Alternativen					
Crème fraîche, 30 % Fett	15 g/ 1 EL	4	45	1 x 10000	+
Crème fraîche, 40 % Fett	15 g/ 1 EL	6	60	1 x 25000	+
Sahne, flüssig 30 % Fett	15 g/ 1 EL	5	45	1 x 25000	+
Saure Sahne 10 % Fett	15 g/ 1 TL	2	20	1 x 10000	+
Saure Sahne 18 % Fett	15 g/ 1 TL	3	130	1 x 10000	+
Schlagsahne, 32 % Fett, gezuckert	2 g / 1 TL	1	5		+
Schlagsahne, geschlagen 30 % Fett	6 g / 1 TL	2	20	1 x 10000	+
Kaffeesahne 10 % Fett	6 g / 1 TL	1	5		+

	Menge	Fettgehalt in g	Energie in kcal	Menge Kreon	BE (=12g KH)
Schmand 24 % Fett	15 g/ 1 EL	4	35	1 x 10000	+
Vegane Sahne auf Haferbasis	30 g	4	45	1 x 10000	+
Vegane Sahne auf Sojabasis	30 g	5	51	1 x 10000	+
Kondensmilch					
Kondensmilch 4 % Fett	5 g / 1 TL	+	5		+
Kondensmilch 7,5 % Fett	6 g / 1 TL	+	10		+
Kondensmilch 10 % Fett	6 g / 1 TL	1	5		+
Milchpulver					
Buttermilchpulver	10 g /1 EL	2	35	1 x 10000	0,5
Magermilchpulver	8 g / 1 EL	+	30		0,5
Molkenpulver	10 g /1 EL	+	35		0,5
Vollmilchpulver	12 g /1 EL	3	60	1 x 10000	0,5
Sahnepulver	10 g /1 EL	4	60	1 x 10000	+
Coffee-mate, Kaffeeweißer	5 g / 1 TL	1	25		0,5
Milch-Mixgetränke					
Banane-, Erdbeer-, Schoko-, Vanilletrunk, 3,5 % Fett	250 ml	4	210	1 x 10000	3
Joghurt, Kefir und pflanzliche Alternativen					
Magermilch-Joghurt 0,3 % Fett	150 g	+	65		0,5
Joghurt 1,5 % Fett	150 g	2	75	1 x 10000	0,5
Joghurt 3,5 % Fett	150 g	5	105	1 x 10000	0,5
Joghurt 3,8% Fett	150 g	5	108	1 x 10000	0,5
Sahne-Joghurt, griech. Joghurt 10 % Fett	150 g	15	185	1 x 35000	0,5

	Menge	Fettgehalt in g	Energie in kcal	Menge Kreon	BE (=12g KH)
Trinkjoghurt 3,5 % Fett	150 g	5	130	1 x 10000	1,5
Fruchtjoghurt 1,5 % Fett	150 g	3	152	1 x 10000	2
Fruchtjoghurt 3,5 % Fett	150 g	5	145	1 x 10000	2
Sahne-Joghurt mit Frucht 10 % Fett	150 g	13	215	1 x 35000	2
Kefir 1,5 % Fett	125 g	2	60	1 x 10000	0,5
Kefir 3,5 % Fett	125 g	4	80	1 x 10000	0,5
Kefir 10 % Fett	125 g	12	155	1 x 25000	0,5
Fruchtkefir 1,5 % Fett	200 g	3	165	1 x 10000	2,5
Fruchtkefir 3,5 % Fett	200 g	7	200	1 x 25000	2
Fruchtkefir 10 % Fett	200 g	16	290	1 x 35000	+
Joghurtersatz auf Kokosbasis	100 g	6	87	1 x 10000	0,5
Joghurtersatz auf Sojabasis	100 g	2	50	1 x 10000	2
Joghurtersatz auf Sojabasis mit Frucht	100 g	2	73	1 x 10000	1
Frischkäse, Quark, pflanzliche Alternativen					
Körniger Frischkäse 20 % F. i. Tr.	100 g	4	100	1 x 10000	+
Körniger Frischkäse 20 % F. i. Tr.	40 g/ 1 EL	2	40	1 x 10000	+
Frischkäse, Magerstufe 10 % T. i. Tr.	30 g	+	20		+
Frischkäse, Viertelfettst. 15 % F. i. Tr.	30 g	1	30		+
Frischkäse, Rahmstufe 50 % F. i. Tr.	30 g	4	50	1 x 10000	+
Frischkäse, Doppelrahm 60 % F. i. Tr.	30 g	7	75	1 x 25000	+
Veganer Frischkäse	30 g	7	68	1 x 25000	+
Kräuterquark, 10 % F. i. Tr.	100 g	2	90	1 x 10000	+

	Menge	Fettgehalt in g	Energie in kcal	Menge Kreon	BE (=12g KH)
Kräuterquark, 20 % F. i. Tr.	100 g	4	105	1 x 10000	+
Kräuterquark, 20 % F. i. Tr.	30 g/ 1 EL	1	30		+
Kräuterquark, 40 % F. i. Tr.	100 g	10	155	1 x 25000	+
Speisequark, Magerstufe	100 g	+	70		+
Speisequark, 10 % F. i. Tr.	100 g	2	80	1 x 10000	+
Speisequark, 20 % F. i. Tr.	100 g	5	110	1 x 10000	+
Speisequark, 40 % F. i. Tr.	100 g	11	160	1 x 25000	+
Mascarpone, 80 % F. i. Tr.	50 g	21	210	1 x 35000 + 1 x 10000	+
Mozzarella, 45 % F. i. Tr.	50 g	8	115	1 x 25000	+
Ricotta, 20 % F. i. Tr.	30 g	5	55	1 x 10000	+
Schichtkäse, 10 % F. i. Tr.	100 g	2	75	1 x 10000	+
Schichtkäse, 20 % F. i. Tr.	100 g	5	95	1 x 10000	+
Hartkäse					
50 % F. i. Tr. (Appenzeller, Bergkäse)	30 g	10	115	1 x 25000	+
Emmentaler 45 % F. i. Tr	30 g	9	115	1 x 25000	+
Greyerzer, 45 % F. i. Tr.	30 g	10	125	1 x 25000	+
Parmesan 35 % F. i. Tr	30 g	8	110	1 x 25000	+
Parmesan, gerieben	20 g/ 1 EL	5	70	1 x 10000	+
Parmesan, gerieben	8 g / 1 TL	2	30	1 x 10000	+
Schmelzkäse					
Schmelzkäse, 10 % F. i. Tr.	30 g	1	40		+
Schmelzkäse, 20 % F. i. Tr.	30 g	3	60	1 x 10000	+
Schmelzkäse, 30 % F. i. Tr.	30 g	4	70	1 x 10000	+
Schmelzkäse, 45 % F. i. Tr.	30 g	8	95	1 x 25000	+

	Menge	Fettgehalt in g	Energie in kcal	Menge Kreon	BE (=12g KH)
Schmelzkäse, 60 % F. i. Tr.	30 g	10	105	1 x 25000	+
Schmelzkäse, 70 % F. i. Tr.	30 g	12	120	1 x 25000	+
Kochkäse, mager	30 g	+	25		+
Kochkäse, 10 % F. i. Tr.	30 g	1	30		+
Kochkäse, 20 % F. i. Tr.	30 g	2	40	1 x 10000	+
Kochkäse, 45 % F. i. Tr.	30 g	5	70	1 x 10000	+
Schmelzkäsezubereitung 20 % F. i. Tr.	30 g	3	60		0,5
Schmelzkäsezubereitung 60 % F. i. Tr.	30 g	9	100	1 x 25000	+
Schnittkäse/ Halbschnittkäse					
Butterkäse 50 % F. i. Tr.	30 g	9	105	1 x 25000	+
Butterkäse 60 % F. i. Tr.	30 g	10	115	1 x 25000	+
Danablu (dän. Edelpilzkäse) 60 % F. i. Tr.	30 g	12	30	1 x 25000	+
Danbo (dän. Steppenkäse) 50 % F. i. Tr.	30 g	8	100	1 x 25000	+
Edamer 10 % F. i. Tr.	30 g	2	40	1 x 10000	+
Edamer 30 % F. i. Tr.	30 g	5	80	1 x 10000	+
Edamer 40 % F. i. Tr.	30 g	7	95	1 x 25000	+
Edamer 45 % F. i. Tr.	30 g	9	105	1 x 25000	+
Esrom 45 % F. i. Tr.	30 g	10	90	1 x 25000	+
Gouda 30 % F. i. Tr.	30 g	5	75	1 x 10000	+
Gouda 45 % F. i. Tr.	30 g	9	110	1 x 25000	+
Gorgonzola 50 % F. i. Tr.	30 g	9	110	1 x 25000	+

	Menge	Fettgehalt in g	Energie in kcal	Menge Kreon	BE (=12g KH)
Havarti (dän. Tilsiter) 45 % F. i. Tr.	30 g	8	105	1 x 25000	+
Leerdammer 45 % F. i. Tr.	30 g	9	110	1 x 25000	+
Maasdammer 45 % F. i. Tr.	30 g	8	105	1 x 25000	+
Mini-Babybel 45 % F. i. Tr.	20 g	5	60	1 x 10000	+
Raclettekäse 60 % F. i. Tr.	30 g	8	130	1 x 25000	+
Räucherkäse 50 % F. i. Tr.	30 g	9	110	1 x 25000	+
Rauch-Schinken-Käse 45 % F. i. Tr.	30 g	7	95	1 x 25000	+
Rottaler 45 % F. i. Tr.	30 g	8	100	1 x 25000	+
Scheiblettenkäse 25 % F. i. Tr.	20 g	2	45	1 x 10000	+
Scheiblettenkäse 45 % F. i. Tr.	20 g	5	65	1 x 10000	+
Steppenkäse 45 % F. i. Tr.	30 g	8	100	1 x 25000	+
Tilsiter 45 % F. i. Tr.	30 g	8	105	1 x 25000	+
Tilsiter 60 % F. i. Tr.	30 g	11	125	1 x 25000	+
Trappistenkäse 50 % F. i. Tr.	30 g	9	110	1 x 25000	+
Weißlacker 50 % F. i. Tr.	30 g	8	100	1 x 25000	+
Veganer Scheibenkäse	25 g	5	70	1 x 10000	0,5
Weichkäse					
Bavaria Blu 70 % F. i. Tr.	30 g	12	125	1 x 25000	+
Bel Paese 50 % F. i. Tr.	30 g	9	110	1 x 25000	+
Briekäse 50 % F. i. Tr.	30 g	8	105	1 x 25000	+
Briekäse 70 % F. i. Tr.	30 g	12	130	1 x 25000	+
Camembert 30 % F. i. Tr.	30 g	4	65	1 x 10000	+
Camembert 40 % F. i. Tr.	30 g	6	85	1 x 25000	+

	Menge	Fettgehalt in g	Energie in kcal	Menge Kreon	BE (=12g KH)
Camembert 60 % F. i. Tr.	30 g	10	115	1 x 25000	+
Feta- Schafskäse 45 % F. i. Tr.	30 g	5	70	1 x 10000	+
Klosterkäse 60 % F. i. Tr.	30 g	10	115	1 x 25000	+
Mit Rotschimmel (Limburger, Romadur) 40 % F. i. Tr.	30 g	6	80	1 x 25000	+
Mit Rotschimmel (Limburger, Romadur) 50 % F. i. Tr.	30 g	6	95	1 x 25000	+
Mit Rotschimmel (Limburger, Romadur) 60 % F. i. Tr.	30 g	10	115	1 x 25000	+
Weichkäse 70 % F. i. Tr.	30 g	12	125	1 x 25000	+
Weinbergkäse 60 % F. i. Tr.	30 g	10	120	1 x 25000	+
Käsegerichte					
Gebackener Camembert	100 g	16	265	1 x 35000	+
Käsesalat	100 g	18	245	1 x 35000 + 1 x 10000	+
Kräuter- Quarkspeise 10 % F. i. Tr.	150 g	7	155	1 x 25000	0,5
Früchte- Quarkspeise	150 g	13	240	1 x 25000	0,5
Zaziki	150 g	3	95	1 x 10000	+
Käse-Fondue, (150 g Käsemischung + 200 g Brot)		51	1065	3 x 35000	7,5
Raclette (250 g Käse + 250 g Pellkartoffeln)		59	960	3 x 35000 + 1 x 10000	3

	Menge	Fettgehalt in g	Energie in kcal	Menge Kreon	BE (=12g KH)
Aufstrichfette					
Butter	100 g	83	750	5 x 35000	+
Butter	20 g	17	150	1 x 35000	+
Butter	15 g/ 1 EL	11	100	1 x 25000	+
Halbfett-Butter 40 %	15 g/ 1 EL	5	50	1 x 10000	+
Kräuterbutter 73% F. i. Tr.	10 g	7	65	1 x 25000	+
Margarine	100 g	80	720	5 x 35000	+
Margarine	20 g	16	145	1 x 35000	+
Margarine	15 g/ 1 EL	11	100	1 x 25000	+
Diät- Margarine	20 g	16	140	1 x 35000	+
Halbfett-Margarine 40 % F. i. Tr.	15 g/ 1 EL	6	50	1 x 25000	+
Speisefette					
Butterschmalz	100 g	99	835	5 x 35000 + 1 x 25000	+
Kokosfett	25 g	25	225	2 x 25000	+
Speiseöle					
Sonne und Olive	12 g/ 1 EL	12	110	1 x 25000	+
Sonne und Olive	4 g/ 1 EL	4	30	1 x 10000	+
Eier					
Ei Gewichtsklasse M	1 Stück	7	90	1 x 25000	+

	Menge	Fettgehalt in g	Energie in kcal	Menge Kreon	BE (=12g KH)
Eigelb	1 Stück	6	65	1 x 25000	+
Eiweiß	1 Stück	+	15		+
Eierspeisen					
Crêpes	200 g	18	440	1 x 35000 + 1 x 10000	+
Eierpfannkuchen ohne Zucker	200 g	21	440	1 x 35000 + 1 x 10000	4
Eiersalat, verzehrfertig	100 g	32	330	2 x 35000	0,5
Eierstich, Suppeneinlage	4 Port.	10	115	1 x 10000	+
Käse-Soufflé	200 g	44	570	2 x 35000 + 1 x 25000	1
Kaiserschmarrn	250 g	40	690	2 x 35000 + 1 x 10000	5
Omelette aus 2 Eiern	1 Stück	31	410	2 x 35000	+
Rührei in 5 g Fett gebraten	1 Stück	9	120	1 x 25000	+
Spiegelei in 5 g Fett gebraten	1 Stück	9	120	1 x 25000	+
Waffeln (Rührteig)	200 g	27	570	1 x 35000 + 1 x 25000	4,5
Fleisch und Fleischwaren					
Lammfleisch	Rohgewicht				
Brust	125 g	46	475	2 x 35000 + 1 x 25000	+
Bug, Schulter	125 g	31	3360	2 x 35000	+
Filet	125 g	4	140	1 x 10000	+
Keule	125 g	23	295	2 x 25000	+
Kotelett	125 g	40	435	2 x 35000 + 1 x 10000	+

	Menge	Fettgehalt in g	Energie in kcal	Menge Kreon	BE (=12g KH)
Kalbfleisch	Rohgewicht				
Brust	125 g	8	165	1 x 25000	+
Bug, Schulter	125 g	3	135	1 x 10000	+
Haxe	125 g	2	125	1 x 10000	+
Keule, Schlegel	125 g	4	145	1 x 10000	+
Kotelett	125 g	3	135	1 x 10000	+
Schnitzel	125 g	3	135	1 x 10000	+
Rindfleisch	Rohgewicht				
Brust	125 g	18	255	1 x 35000	+
Bug, Schulter	125 g	5	160	1 x 10000	+
Filet	125 g	5	150	1 x 10000	+
Hüfte, Blume	125 g	3	135	1 x 10000	+
Nuss	125 g	5	150	1 x 10000	+
Roastbeef	125 g	6	165	1 x 10000	+
Roulade	125 g	4	145	1 x 10000	+
Tafelspitz	125 g	15	230	1 x 35000	+
Schweinefleisch	Rohgewicht				
Bauch	125 g	26	325	1 x 35000 + 1 x 25000	+
Lende/ Hüfte	125 g	3	130	1 x 10000	+
Filet	125 g	3	130	1 x 10000	+
Haxe	125 g	15	230	1 x 35000	+
Kotelett	125 g	6	165	1 x 10000	+
Nacken	125 g	17	245	1 x 35000	+
Schnitzel	125 g	2	130	1 x 10000	+

	Menge	Fettgehalt in g	Energie in kcal	Menge Kreon	BE (=12g KH)
Hackfleisch					
gemischt	100 g	20	260	1 x 35000 + 1 x 10000	+
Tatar (Rind, mager)	100 g	3	115	1 x 10000	+
Innereien	Rohgewicht				
Bries, Thymus (Kalb)	125 g	4	125	1 x 10000	+
Hirn, Kalb	125 g	6	135	1 x 25000	+
Kutteln, Kalb	125 g	10	165	1 x 25000	+
Lunge, Kalb	125 g	3	110	1 x 10000	+
Milz, Kalb	125 g	4	125	1 x 10000	+
Niere, Kalb	125 g	8	155	1 x 25000	+
Zunge, Kalb	125 g	15	215	1 x 35000	+
Herz, Rind	125 g	7	150	1 x 25000	+
Leber, Rind	125 g	4	160	1 x 10000	+
Rindermark	100 g	82	745	4 x 35000 + 1 x 25000	+
Zunge, Rind	125 g	20	260	1 x 35000 + 1 x 10000	+
Zunge, Schwein	125 g	20	265	1 x 35000 + 1 x 10000	+
Fleischerzeugnisse/- gerichte					
Bratenfond, mager	100 ml	2	25	1 x 10000	+
Bratenfond, fett	100 ml	21	220	1 x 35000 + 1 x 10000	+
Breakfast Bacon, Herta	30 g	10	105	1 x 25000	+
Cordon bleu (Schwein)	150 g	17	280	1 x 35000	+
Currybratwurst	150g/1 Stk.	38	410	2 x 35000 + 1 x 10000	+
Fleischsalat	100 g	37	360	2 x 35000 + 1 x 10000	+

	Menge	Fettgehalt in g	Energie in kcal	Menge Kreon	BE (=12g KH)
Frikadellen	150 g	15	280	1 x 35000	0,5
Kassler Rippchen ohne Knochen	125 g	17	265	1 x 35000	+
Kohlroulade	400g/1 Stk.	19	332	1 x 35000 + 1 x 10000	+
Königsberger Klopse	50 g/ 1 Stk.	5	70	1 x 10000	+
Leberknödel	200g/2 Stk.	5	110	1 x 10000	+
Markklößchen	25 g/ 1 Stk.	7	100	1 x 25000	+
Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleisch und Reis)	300 g	17	297	1 x 35000	1,5
Pfälzer Saumagen	30 g	5	65	1 x 10000	+
Rinderroulade	100 g	12	180	1 x 25000	+
Rindergulasch	250 g	13	298	1 x 25000	+
Schaschlikspieß	1 Stück	+	200		+
Schweinegulasch	250 g	19	257	1 x 35000 + 1 x 10000	0,5
Speck, fett	30 g	24	230	2 x 25000	+
Szegediner Gulasch	250 g	13	277	1 x 25000	0,5
Wiener Schnitzel, paniert, groß	200 g	18	442	1 x 35000 + 1 x 10000	3
Wurstwaren und pfl. Alternativen					
Bifi	25 g/ 1 Stk.	12	130	1 x 25000	+
Bockwurst	115 g	29	320	1 x 35000 + 1 x 25000	+
Bratwurst, Schwein	150 g	43	460	2 x 35000 + 1 x 10000	+
Fleischkäse/ Leberkäse	125 g	38	435	2 x 35000 + 1 x 10000	+
Fleischwurst am Stück	125 g	36	380	2 x 35000 + 1 x 10000	+

	Menge	Fettgehalt in g	Energie in kcal	Menge Kreon	BE (=12g KH)
Frankfurter Würstchen	100 g	24	270	2 x 25000	+
Knackwurst	100 g	28	300	2 x 25000 + 1 x 10000	+
Münchner Weißwurst	125 g	31	335	2 x 35000	+
Regensburger Wurst	125 g	19	210	1 x 35000 + 1 x 10000	+
Rostbratwurst	100 g	29	315	2 x 25000 + 1 x 10000	+
Wiener Würstchen	70g/ 1 Paar	20	215	2 x 25000	+
Falafel	100 g	13	324	1 x 25000 +	3
Tofu	100 g	6	127	1 x 25000	+
Vegetarische Bratwürstchen, Eden	50 g/ 1 Stk.	10	118	1 x 25000	+
Vegetarische Frikadelle, Garden Gourmet	90 g/ 1 Stk.	6,8	688	1 x 25000	0,5
Vegetarische Wiener, Glas, Meica	66 g/ 2 Stk.	17	196	1 x 35000	+
Vegetarisches Schnitzel, Garden Gourmet	90 g/ 1 Stk.	10	216	1 x 25000	1
Aufschnitt und pflanzliche Alternativen					
Bierwurst	30 g	6	75	1 x 10000	+
Blutwurst	30 g	9	95	1 x 25000	+
Blutwurst, Thüringer Art	30 g	3	55	1 x 10000	+
Bündner Fleisch, Rinderschinken	30 g	3	70	1 x 10000	+
Cervelatwurst	30 g	10	110	1 x 25000	+
Fleischwurst	30 g	8	90	1 x 25000	+
Frühstücksfleisch	30 g	8	85	1 x 25000	+
Gelbwurst, Hirnwurst	30 g	8	85	1 x 25000	+

	Menge	Fettgehalt in g	Energie in kcal	Menge Kreon	BE (=12g KH)
Göttinger Wurst	30 g	12	130	1 x 25000	+
Kalbskäse	30 g	9	95	1 x 25000	+
Kalbsleberwurst	30 g	11	115	1 x 25000	+
Krakauer Wurst	30 g	8	75	1 x 25000	+
Landjäger	30 g	13	140	1 x 25000	+
Leberkäse	30 g	8	90	1 x 25000	+
Leberpresssack	30 g	10	105	1 x 25000	+
Leberwurst, Hausmacher Art	30 g	8	85	1 x 25000	+
Lyoner	30 g	8	85	1 x 25000	+
Mettwurst, Braunschweiger	30 g	11	115	1 x 25000	+
Mortadella	30 g	10	105	1 x 25000	+
Pfälzer Leberwurst	30 g	11	120	1 x 25000	+
Plockwurst	30 g	13	145	1 x 25000	+
Salami	30 g	10	115	1 x 25000	+
Schinken, gekocht	30 g	1	40		+
Schinken, roh, geräuchert	30 g	10	110	1 x 25000	+
Schinkenpastete, fettreduziert	30 g	3	55	1 x 10000	+
Schinkenwurst	30 g	7	80	1 x 25000	+
Schlackwurst	30 g	12	130	1 x 25000	+
Schmalzfleisch in Dosen	30 g	10	110	1 x 25000	+
Schwartenmagen, Presswurst	30 g	8	90	1 x 25000	+
Sülzwurst	30 g	7	90	1 x 25000	+
Teewurst	30 g	11	125	1 x 25000	+
Trüffelleberwurst	30 g	11	115	1 x 25000	+

	Menge	Fettgehalt in g	Energie in kcal	Menge Kreon	BE (=12g KH)
Zungenwurst	30 g	7	85	1 x 25000	+
Zwiebelwurst	30 g	14	140	1 x 35000	+
Vegetarische Leberwurst, granoVita	25 g	5	60	1 x 10000	+
Vegetarische Teewurst, Eden	25 g	7	79	1 x 25000	+
Vegane Mortadella, Rügenwalder	20 g/ 2 Sch.	2	29	1 x 10000	+
Vegane Salami, Rügenwalder	20 g/ 2 Sch.	2	27	1 x 10000	+
Geflügel	Rohgewicht				
Ente	125 g	21	285	1 x 25000 + 1 x 10000	+
Gans	125 g	39	430	2 x 35000 + 1 x 10000	+
Huhn, Brathuhn, Hähnchen	125 g	12	205	1 x 25000	+
Huhn, Brust mit Haut	125 g	8	180	1 x 25000	+
Huhn, Keule mit Haut, ohne Knochen	125 g	14	215	1 x 25000 + 1 x 10000	+
Suppenhuhn	125 g	25	320	2 x 25000	+
Truthahn, Puter (Jungtier)	125 g	8	190	1 x 25000	+
Putenbrust, Putenschnitzel	125 g	1	130		+
Putenkeule	125 g	5	145	1 x 10000	+
Geflügelinnereien					
Herz, Huhn	125 g	7	150	1 x 25000	+
Leber, Huhn	125 g	6	170	1 x 25000	+
Magen, Huhn	125 g	1	95		+
Leber, Truthahn	125 g	6	170	1 x 25000	+
Leber, Gans	125 g	12	230	1 x 25000	+
Herz, Pute	100 g	+	60		0,5
Leber, Pute	100 g	5	135	1 x 10000	+

	Menge	Fettgehalt in g	Energie in kcal	Menge Kreon	BE (=12g KH)
Geflügelwaren					
Geflügelfrikadelle	100 g	14	215	1 x 35000	+
Geflügelleberwurst	30 g	11	115	1 x 25000	+
Geflügel-Mortadella	30 g	5	60	1 x 10000	+
Geflügelwürstchen	50 g	10	125	1 x 25000	+
Gänseleberpastete	25 g/ 1 EL	3	80	1 x 10000	+
Puten-/ Truthahnbrust, geräuchert	30 g	1	35		+
Putenfleischwurst, -lyoner	30 g	4	70	1 x 10000	+
Truthahn Fleischpastete	30 g	3	45	1 x 10000	+
Truthahn- Bierschinken	30 g	5	50	1 x 10000	+
Truthahnfleisch in Aspik	30 g	1	30		+
Wild	Rohgewicht				
Fasan	125 g	8	190	1 x 25000	+
Hase	125 g	4	140	1 x 10000	+
Kaninchen	125 g	10	190	1 x 25000	+
Reh, Keule	125 g	2	120	1 x 10000	+
Reh, Rücken	125 g	4	150	1 x 10000	+
Taube	125 g	12	210	1 x 25000	+
Wildschwein, Keule	125 g	4	135	1 x 10000	+
Fisch	Essb. Anteil				
Aal (Flussaal)	150 g	37	420	2 x 35000 + 1x 10000	+

	Menge	Fettgehalt in g	Energie in kcal	Menge Kreon	BE (=12g KH)
Barsch	150 g	1	120		+
Brasse	150 g	8	175	1x 25000	+
Felchen (Renke)	150 g	5	150	1x 10000	+
Flunder	150 g	1	110		+
Forelle	150 g	4	155	1x 10000	+
Goldbarsch, Rotbarsch	150 g	5	160	1x 10000	+
Haifisch, Dornhai	150 g	22	270	2 x 25000	+
Hecht	150 g	1	120		+
Heilbutt, weiß	150 g	3	145	1 x 10000	+
Hering	100 g	18	235	1 x 35000 + 1 x 10000	+
Heringsrogen	100 g	3	130	1 x 10000	+
Kabeljau, Dorsch	150 g	1	115		+
Karpfen	150 g	7	175	1 x 25000	+
Katfisch (Steinbeißer)	150 g	3	120	1 x 10000	+
Lachs	150 g	20	305	2 x 25000	+
Makrele	150 g	18	275	2 x 25000	+
Meerbarbe	150 g	3	150	1 x 10000	+
Sardine	150 g	8	180	1 x 25000	+
Schellfisch	150 g	1	115		+
Schleie	150 g	1	115		+
Scholle	150 g	3	115	1 x 10000	+
Schwertfisch	150 g	7	175	1 x 25000	+
Seehecht	150 g	4	140	1 x 10000	+
Seelachs (Köhler)	150 g	1	120		+

	Menge	Fettgehalt in g	Energie in kcal	Menge Kreon	BE (=12g KH)
Seeteufel (Anglerfisch)	150 g	1	110		+
Seezunge	150 g	2	125	1 x 10000	+
Sprotte	100 g	17	215	1 x 25000	+
Steinbutt	150 g	3	125	1 x 10000	+
Stör	150 g	3	135	1 x 10000	+
Thunfisch	150 g	23	340	2 x 25000	+
Waller (Wels)	150 g	17	245	1 x 35000	+
Zander	150 g	1	125		+
Fischwaren					
Aal, geräuchert	50 g	14	165	1 x 35000	+
Bismarckhering	125 g	20	260	1 x 35000 + 1 x 10000	+
Brathering	125 g	19	255	1 x 35000 + 1 x 10000	+
Flunder, geräuchert	50 g	1	55		+
Forellenfilet, geräuchert	40 g	2		1 x 10000	+
Heilbutt, geräuchert	50 g	8	110	1 x 25000	+
Heringsfilet in Tomatensoße	100 g	15	205	1 x 35000	0,5
Heringsfilet in Sahne-Soße	100 g	21	230	1 x 35000 + 1 x 10000	+
Heringsstipp	100 g	27	285	2 x 25000	+
Katfisch (Steinbeißer), geräuchert	50 g	2	60	1 x 10000	+
Klippfisch	50 g	+	90		+
Lachs in Dosen	50 g	4	80	1 x 10000	+
Lachs in Öl	50 g	3	75	1 x 10000	+
Makrele, geräuchert	50 g	8	110	1 x 25000	+
Matjesfilet	80 g	18	230	1 x 35000	+

	Menge	Fettgehalt in g	Energie in kcal	Menge Kreon	BE (=12g KH)
Ölsardinen	25 g/ 1 Stk.	3	55	1 x 10000	+
Rollmops	125 g	3	75	1 x 10000	+
Rotbarsch, geräuchert	50 g	3	75	1 x 10000	+
Sardellen (Anchovis)	5 g/ 1 Stück	+	5		+
Schellfisch, geräuchert	50 g	+	45		+
Schillerlocke	100 g	24	300	2 x 25000	+
Spotte, geräuchert/ Kieler Sprotte	50 g	9	120	1 x 25000	+
Thunfisch in Öl, abgetropft	50 g	4	95	1 x 10000	+
Fischgerichte					
Fischfrikadelle, paniert, gebraten	80 g	14	170	1 x 35000	+
Fischstäbchen, paniert, gebraten	30 g/ 1 Stk.	6	93	1 x 10000	0,5
Matjesbrötchen	1 Stück	13	323	1 x 25000	3
Matjes, Hausfrauenart	65 g	13	157	1 x 25000	+
Kabeljaufilet, paniert, gebraten	200 g	14	330	1 x 35000	1,5
Krabbenbaguette	120g/1 Stk.	16	323	1 x 35000	2
Scholle, paniert, gebraten	200 g	21	352	1 x 35000 + 1 x 10000	1
Lachs, gebraten	125 g	12	213	1 x 25000	+
Krusten-, Schalen- und Weichtiere					
Hummer, ausgelöstes Fleisch	100 g	2	80	1 x 10000	+
Krabben (Garnelen), ausgelöst	100 g	1	85		+
Krebs, ausgelöst	25 g	+	15		+
Krebsfleisch in Dosen	100 g	1	65		+

	Menge	Fettgehalt in g	Energie in kcal	Menge Kreon	BE (=12g KH)
Muscheln (Miesmuscheln), ausgelöst	100 g	1	50		+
Scampi (Langusten), ausgelöst	100 g	1	85		+
Shrimps, ausgelöst	100 g	1	75		+
Obst					
-> hat in der Regel gar kein bzw. wenig Fett Ausnahmen: Avocado, Nüsse					
Ananas	125 g	+	70		1
Apfel	130 g	1	75		1,5
Aprikose	50 g	+	20		0,5
Avocado	200 g	47	440	2 x 35000 + 1 x 25000	+
Banane	125 g	+	110		2
Birne	130 g	+	75		1,5
Brombeeren	125 g	1	55		0,5
Datteln	12 g	+	15		0,5
Erdbeeren	125 g	1	40		0,5
Feige	60 g	+	35		0,5
Granatapfel	125 g	1	95		1,5
Grapefruit	125 g	+	45		1
Guave	125 g	1	40		0,5
Himbeeren	125 g	+	40		0,5
Heidelbeeren	125 g	+	105		2

	Menge	Fettgehalt in g	Energie in kcal	Menge Kreon	BE (=12g KH)
Johannisbeeren, rot	125 g	+	40		0,5
Kaki	250 g	1	175		3
Kirschen, süß	125 g	+	80		1,5
Kirschen, sauer	125 g	1	65		1
Kiwi	80 g	+	40		0,5
Kürbis	125 g	+	30		+
Kumquat	100 g	+	65		1,5
Litschi	25 g	+	20		0,5
Mandarine	40 g	+	20		0,5
Mango	125 g	1	70		1
Mirabellen	125 g	+	80		1,5
Mispel	25 g	+	10		+
Orange	135 g	+	60		1
Pflaumen	125 g	+	60		1,5
Quitte	150 g	1	55		1
Reineclauden	125 g	0	70		1,5
Stachelbeeren	125 g	+	45		1
Sanddornbeeren	100 g	7	90	1 x 25000	0,5
Tamarillo (Baumtomate)	80 g	1	45		0,5
Wassermelone	150 g	+	55		1
Weintrauben	125 g	+	85		1,5
Zitrone	80 g	+	45		0,5

	Menge	Fettgehalt in g	Energie in kcal	Menge Kreon	BE (=12g KH)
Trockenobst					
Apfelringe	25 g	+	65		1
Aprikosen	25 g	0	60		1
Banane	25 g	+	80		2
Dattel	7 g/ 1 Stück	+	20		0,5
Feige	30 g/ 1 Stk.	+	75		1
Pflaumen	25 g	+	55		1
Rosinen	25 g	+	70		1,5
Gemüse					
-> hat in der Regel gar kein bzw. wenig Fett Ausnahmen:					
Oliven, grün, eingelegt	20 g	3	30	1 x 10000	+
Oliven, schwarz, eingelegt	20 g	7	70	1 x 25000	+
-> in der Regel können keine BE berechnet werden Ausnahmen:					
Erbsen, grün	200 g	1	140		2
Esskastanien (Maronen)	100 g	2	190	1 x 10000	3,5
Maiskörner	200 g	2	175	1 x 10000	3
Meerrettich	200 g	1	125		2
Süßkartoffel	200 g	1	215		4
TK-Gemüse					
Apfel-Rotkohl	150 g	+	90		1,5
Buttergemüse	150 g	11	120	1 x 25000	0,5

	Menge	Fettgehalt in g	Energie in kcal	Menge Kreon	BE (=12g KH)
Leipziger Allerlei	150 g	+	30		0,5
Pariser Karotten	150 g	+	40		1
Rahmspinat	150 g	6	95	1 x 10000	0,5
Hülsenfrüchte	Rohgewicht				
Bohnen, weiß, trocken	60 g	1	155		2
Erbsen, gelb, trocken	60 g	+	210		3
Kichererbsen, trocken	60 g	2	165	1 x 10000	2
Kidneybohnen, reif	60 g	2	185	1 x 10000	2,5
Linsen, trocken	60 g	1	190		2,5
Rote Linsen	60 g	1	208		2,5
Sojabohne, trocken	60 g	11	195	1 x 25000	+
Kartoffeln					
Pellkartoffeln	200 g	+	140		2,5
Salzkartoffeln	200 g	+	140		2,5
Ofenkartoffel	200 g	+	170		3
Kartoffelgerichte					
Bratkartoffeln (Kartoffeln + Fett)	200g + 15g	16	320	1 x 35000	3
Gekochte Klöße	100g/1 Stk.	+	95		2
Kartoffelbrei	200 g	4	150	1 x 10000	2
Kartoffelchips, ölgeröstet	50 g	20	270	1 x 35000 + 1 x 10000	1,5
Kartoffelpuffer	150g/3 Stk.	18	310	1 x 35000	3
Kartoffelsalat	250 g	6	210	1 x 10000	2

	Menge	Fettgehalt in g	Energie in kcal	Menge Kreon	BE (=12g KH)
Kroketten, frittiert	150 g	11	270	1 x 25000	3
Pomme Dauphine	150 g	22	365	2 x 25000	3
Pommes frites, frittiert	150 g	13	320	1 x 25000	4
Schweizer Rösti	200 g	7	245	1 x 25000	3
Kräuter und Gewürze					
-> haben in der Regel gar kein bzw. wenig Fett/ Kohlenhydrate Ausnahmen:					
Meerrettich aus dem Glas, Thomy	8 g/ 1 TL	1	15		+
Meerrettich aus der Tube, Thomy	8 g/ 1 TL	2	20	1 x 10000	+
Sahne-Meerrettich, Thomy a. d. Glas	25 g/ 1 EL	8	90	1 x 25000	+
Sahne-Meerrettich, Thomy a. d. Tube	25 g/ 1 EL	8	90	1 x 25000	+
Nüsse und Samen					
Cashewnüsse	50 g	21	285	2 x 25000	1
Erdnüsse, geröstet	50 g	25	290	2 x 25000	+
Erdnüsse, geröstet	5 g/ 1 TL	2	30	1 x 10000	+
Haselnusskerne	125 g	77	805	4 x 35000 + 1 x 10000	1
Haselnusskerne	15g/10 Stk.	9	95	1 x 25000	+
Kokosnuss	50 g	18	180	1 x 35000	+
Kokosraspeln	100 g	62	605	4 x 35000	0,5
Kürbiskerne	20 g/ 1 EL	10	120	1 x 25000	+
Leinsamen, ungeschält	20 g/ 1 EL	4	75	1 x 10000	0,5

	Menge	Fettgehalt in g	Energie in kcal	Menge Kreon	BE (=12g KH)
Macadamianüsse	10 g	7	70	1 x 25000	+
Mandeln, süß	15g/10 Stk.	8	90	1 x 25000	+
Mohnsamensamen	10 g	4	50	1 x 10000	+
Paranuskerne	18 g/ 3 Stk.	12	120	1 x 25000	+
Pekannüsse	50 g	36	350	2 x 35000	+
Pinienkerne	50 g	35	345	2 x 35000	+
Sesamsamen	10 g	5	55	1 x 10000	+
Sonnenblumenkerne, ungeschält	25 g / 1 EL	12	145	1 x 25000	+
Studentenfutter	25 g	7	125	1 x 25000	1
Walnuskerne	20 g/ 5 Stk.	12	130	1 x 25000	+
Getreide und Getreideprodukte	Rohgewicht				
Amaranth	15 g	1	55		0,5
Buchweizen	20 g	+	65		1
Buchweizenvollkornmehl	20 g	1	70		1
Dinkelmehl	20 g	1	65		1
Gerstenvollkornmehl	20 g	+	70		1
Gerstengraupen	20 g	+	65		1
Grünkern, geschrotet	20 g	1	65		1
Grünkernmehl	20 g	+	70		1,5
Haferflocken	10 g	1	35		0,5
Haferkleieflocken	10 g	1	30		+
Hafermehl	20 g	1	30		+
Hirse	20 g	1	70		1

	Menge	Fettgehalt in g	Energie in kcal	Menge Kreon	BE (=12g KH)
Hirsevollkornflocken	12 g	+	40		1
Kartoffel/ -Weizenstärke	20 g	+	65		1,5
Maisgrieß (Polenta)	20 g	+	70		1
Maismehl	20 g	1	65		1
Maisstärke	20 g	+	70		1,5
Paniermehl	20 g	+	70		1
Reis, poliert	50 g	+	170		3,5
Reis (Natur-/ Vollkorn-)	50 g	1	175		3
Reis (Wild-)	30 g	1	100		2
Reisflocken	3 g	+	10		+
Reismehl	20 g	+	70		1,5
Reisstärke	20 g	0	70		1,5
Roggenflocken	10 g	+	30		0,5
Roggenmehl Typ 1150	20 g	+	65		1
Sojamehl, halbfett	15 g	1	50		0,5
Sojaschrot	10 g	2	40	1 x 10000	+
Sonnenblumenkernmehl	20 g	2	80	1 x 10000	0,5
Weizenkeime	10 g	1	30		0,5
Weizenkleie	6 g	+	30		0
Weizengrieß	20 g	+	65		1
Weizenmehl Typ 405	20 g	+	65		1
Weizenmehl Typ 812	250 g	3	815	1 x 10000	14
Weizenmehl Typ 1700	20 g	+	60		1
Weizenvollkornflocken	10 g	+	30		0,5

Getreidezubereitungen, Beilagen, Müsli, Cornflakes	Menge	Fettgehalt in g	Energie in kcal	Menge Kreon	BE (=12g KH)
Dampfnudeln (Rohrnudeln)	100g/2 Stk.	10	335	1 x 25000	4
Grießklöße	225g/2 Stk.	12	390	1 x 25000	4,5
Grießschnitten	150g/3 Stk.	14	250	1 x 35000	2
Hefeklöße	180g/2 Stk.	15	530	1 x 35000	7
Käsespätzle	250 g	36	650	2 x 35000	4,5
Leberknödel	180g/2 Stk.	13	340	1 x 25000	2,5
Maultaschen, schwäbisch, gekocht	250 g	13	410	1 x 25000	5
Maultasche, schwäbisch, gekocht	50 g/ 1 Stk.	3	85	1 x 10000	1
Nudeln, roh	50 g	1	175		3
Nudeln, gekocht	150 g	2	215	1 x 10000	3,5
Nudeln, glutenfrei, roh	50 g	1	180		3,5
Nudeln, Vollkorn, roh	50 g	2	170	1 x 10000	2,5
Mehlkloße	200g/2 Stk.	6	390	1 x 25000	6
Porridge	250 g	2	160	1 x 10000	2,5
Quinoa, gegart	50 g	3	180	1 x 10000	2,5
Reis, poliert, gekocht	150 g	+	155		3
Reis, parboiled, gekocht	150 g	+	185		3,5
Semmelknödel	150g/2 Stk.	3	185	1 x 10000	2,5
Cornflakes (Maisflocken)	30 g	+	110		2
Knusprige Haferflakes, Kölln	30 g	2	115	1 x 10000	2
Knusperflakes Müsli Schoko, Kölln	30 g	4	125	1 x 10000	1,5
Müsli mit Nüssen	50 g	3	190	1 x 10000	2,5
Müsli mit Trockenfrüchten	50 g	3	165	1 x 10000	2,5
Müsli Bircher Art	50 g	2	160	1 x 10000	2,5

Brot und Brötchen	Menge	Fettgehalt in g	Energie in kcal	Menge Kreon	BE (=12g KH)
Bauernbrot/ Landbrot, dunkel	50 g	1	95		1,5
Brötchen	45 g	1	125		2
Butterhörnchen/ Croissant	45 g	12	185	1 x 25000	1,5
Fladenbrot (Vollkorn-)	50 g	2	185	1 x 10000	3
Grahambrot	40 g	+	80		1,5
Knäckebrot	10 g	+	30		0,5
Laugenbrezel	50 g	1	125		2
Leinsamenbrot	40 g	1	80		2
Pumpernickel	40 g	+	75		1,5
Roggenbrötchen	45 g	+	100		2
Roggenmischbrot	45 g	+	100		2
Roggenvollkornbrot	45 g	1	85		1,5
Toastbrot (Weizen-)	30 g	1	75		1
Toastbrot (Vollkorn-)	30 g	1	70		1
Vollkornbrot	45 g	+	95		1,5
Weißbrot	40 g	+	95		2
Weizenmischbrot	45 g	+	100		2
Weizenvollkornbrot	45 g	+	90		1,5
Brotaufstrich – süß und herzhaft					
Apfelkraut	20 g/ 2 TL	+	50		1
Erdnusscreme	20 g/ 2 TL	10	120	1 x 25000	+
Fruchtgelee	20 g/ 2 TL	+	50		1
Honig	20 g/ 2 TL	0	60		1
Konfitüre/ Marmelade	20 g/ 2 TL	0	50		1

	Menge	Fettgehalt in g	Energie in kcal	Menge Kreon	BE (=12g KH)
Nuss-Nougat-Creme	20 g/ 2 TL	6	105	1 x 25000	1
Pflaumenmus	20 g/ 2 TL	+	40		1
Rübenkraut (Melasse)	20 g/ 2 TL	0	60		1
Gänseleberpastete	25 g	3	70	1 x 10000	+
Sardellenpaste	10 g/ 1 TL	2	30	1 x 10000	+
Pflanzlicher Brotaufstrich	25 g	3	39	1 x 10000	+
Backwaren – Teige, Zutaten, Kuchen und Torten					
Blätterteig	230 g	62	950	3 x 35000 + 1 x 25000	7
Mürbeteig	230 g	48	950	2 x 35000 + 1 x 25000	6,5
Pizzateig	230 g	48	925	2 x 35000 + 1 x 25000	8,5
Blockschokolade	100 g	32	550	2 x 35000	5
Hagelzucker	25 g/ 1 EL	0	100		2
Hefewürfel	42 g/ 1 Stk.	1	35		0,5
Kuvertüre, halbbitter	100 g	55	560	3 x 35000 + 1 x 10000	2,5
Marzipan-Rohmasse	125 g	31	565	2 x 35000	5
Mohn	125 g	51	595	3 x 35000	0,5
Tortenguss, klar und rot	13g/1 Pack.	0	40		1
Vanillezucker	8 g/ 1 Pack.	0	30		0,5
Zitronat	100 g	1	285		6
Apfelkuchen (Hefeteig)	100 g	3	140	1 x 10000	2
Apfelkuchen (Rührteig)	100 g	12	270	1 x 25000	3
Apfelstrudel	150 g	7	235	1 x 25000	3
Baumkuchen	70 g	17	300	1 x 35000	2,5

	Menge	Fettgehalt in g	Energie in kcal	Menge Kreon	BE (=12g KH)
Bienenstich	75 g	11	220	1 x 25000	2
Biskuitrolle mit Erdbeersahne	60 g	7	130	1 x 25000	1
Biskuitschnitte	45 g	5	120	1 x 10000	1
Buttercremetorte	120 g	25	410	2 x 25000	3
Butterkuchen (Hefeteig)	60 g	10	230	1 x 25000	2,5
Donauwelle	100 g	16	310	1 x 35000	3
Frankfurter Kranz	55 g	12	200	1 x 25000	1,5
Früchtebrot (Rührteig)	50 g	3	165	1 x 10000	2
Gewürzkuchen	60 g	10	240	1 x 25000	2,5
Hefezopf mit Rosinen	70g	6	220	1 x 25000	3
Käsekuchen (Hefeteig vom Blech)	100 g	17	320	1 x 35000	2,5
Käsekuchen, im Durchschnitt	100 g	10	250	1 x 25000	2
Käsesahnetorte	120 g	14	315	1 x 35000	3
Kekskuchen (Kalter Hund)	40 g	16	215	1 x 35000	1
Königskuchen	70 g	9	250	1 x 25000	3
Linzer Torte	70 g	19	315	1 x 35000 + 1 x 10000	2,5
Mandelkuchen	60 g	21	310	2 x 25000	1,5
Mokka-Sahnetorte	120 g	24	375	2 x 25000	2,5
Mohnkuchen, Mohnstriezel	100 g	15	330	1 x 35000	3
Mohnstreuselkuchen (Hefeteig)	100 g	13	320	1 x 25000	3,5
Nusskuchen mit Schokolade	50 g	12	225	1 x 25000	1,5
Nusstorte	100 g	24	420	2 x 25000	3,5
Obstkuchen (Hefeteig vom Blech)	100 g	4	170	1 x 10000	2
Obstkuchen (Quark-Öl-Teig)	100 g	14	290	1 x 35000	2,5

	Menge	Fettgehalt in g	Energie in kcal	Menge Kreon	BE (=12g KH)
Obsttorte (belegter Biskuitboden)	130 g	14	290	1 x 35000	4
Obsttörtchen (Tortelett mit Belag)	100 g	6	225	1 x 25000	3
Prinzregententorte	100 g	31	430	1 x 35000 + 1 x 25000	2,5
Quarkstollen (Rührteig)	70 g	10	260	1 x 25000	3
Quarkstrudel	150 g	19	390	1 x 35000	3
Quiche Lorraine	200 g	28	385	1 x 35000 + 1 x 25000	1
Rehrücken	70 g	12	275	1 x 25000	3
Rhabarberkuchen mit Baiser	100 g	10	200	1 x 25000	2
Rüblitorte (Karotten-Nuss-Torte)	120 g	11	255	1 x 25000	2,5
Rühr-, Napf-, Marmorkuchen	75 g	9	260	1 x 25000	3
Sachertorte	100 g	12	345	1 x 25000	4
Sahnetorte	120 g	25	365	2 x 25000	2,5
Sandkuchen	70 g	11	270	1 x 25000	3
Schokoladen-Sahnetorte	120 g	36	470	2 x 35000	2,5
Schwarzwälder Kirschtorte	140 g	20	440	2 x 25000	4,5
Streuselkuchen (Hefeteig)	70 g	10	275	1 x 25000	3
Zitronenkuchen	70 g	14	300	1 x 25000	3
Zuckerkuchen	70 g	10	255	1 x 25000	3
Zwetschgenkuchen (Hefeteig)	100 g	4	180	1 x 10000	2,5
Zwiebelkuchen (Hefeteig)	100 g	10	210	1 x 25000	2
Backwaren – Gebäck, Dauerback-waren, Weihnachtsgebäcke					
Amerikaner	100 g	8	220	1 x 25000	3
Apfeltasche (Blätterteig)	50 g	6	215	1 x 25000	3

	Menge	Fettgehalt in g	Energie in kcal	Menge Kreon	BE (=12g KH)
Berliner Pfannkuchen	60 g	8	190	1 x 25000	2
Blätterteigstücke	70 g	13	230	1 x 25000	2
Buchteln (Hefeteig)	90 g	12	325	1 x 25000	3,5
Dampfnudeln (Rohrnudeln)	100 g	10	335	1 x 25000	4
Donuts (Schmalzkrapfen)	50 g	3	160	1 x 10000	2,5
Nussecke	50 g	14	245	1 x 35000	2
Plunderstückchen mit Marzipan	90 g	20	365	2 x 25000	3
Rosinenschnecke	65 g	4	180	1 x 10000	2,5
Schuhsohle, gefüllt (Blätterteig)	100 g	30	390	2 x 35000	2
Schweineöhrchen (Blätterteig)	50 g	15	235	1 x 35000	2
Spritzkuchen	70 g	6	165	1 x 25000	2
Waffeln	100 g	13	290	1 x 25000	3
Wiener Hörnchen (Hefeteig)	50 g	10	205	1 x 25000	2
Windbeutel mit Schlagsahne	100 g	19	255	1 x 35000 + 1 x 10000	1
Baiser, groß	25 g	0	110		1,5
Löffelbiskuit,/ -plätzchen, Eiswaffel	5 g	+	20		+
Butterkeks, (Mürbekeks)	5 g	1	20		+
Doppelkeks mit Kakaocremefüllung	25 g	5	120	1 x 10000	1,5
Keksriegel	22 g	6	110	1 x 25000	1
Kleingebäck, gemischt	50 g	13	260	1 x 25000	2,5
Müslikeks	5 g	1	20		+
Russisch Brot	5 g	+	20		0,5
Zwieback, ohne Ei	10 g	+	35		0,5
Aachener Printen	20 g	4	90	1 x 10000	1

	Menge	Fettgehalt in g	Energie in kcal	Menge Kreon	BE (=12g KH)
Anisplätzchen	10 g	+	45		0,5
Baseler Leckerli	25 g	2	95	1 x 10000	1,5
Buttergebäck	10 g	2	45	1 x 10000	0,5
Dominostein	13 g	2	55	1 x 10000	0,5
Dresdner Stollen	100 g	20	410	1 x 35000 + 1 x 10000	4
Elisen-Lebkuchen	40 g	5	165	1 x 10000	2
Früchtebrot (Rührteig)	50 g	3	165	1 x 10000	2,5
Heidesand	6 g	1	30		+
Honigkuchen	70 g	3	235	1 x 10000	4
Liegnitzer Bombe	60 g	8	230	1 x 25000	3
Mandelmakrone	10 g	2	40	1 x 10000	+
Marzipanstollen (Hefeteig)	100 g	17	400	1 x 35000	4
Mohnstollen	100 g	15	330	1 x 35000	3
Nürnberger Lebkuchen	40 g	5	165	1 x 10000	2
Nussplätzchen	10 g	3	50	1 x 10000	0,5
Pfefferkuchen	10 g	0	35		0,5
Pfeffernüsse	6 g	+	25		0,5
Pflastersteine	12 g	1	50		1
Plumpudding	100 g	14	350	1 x 35000	4,5
Quarkstollen	100 g	13	360	1 x 25000	4
Schwarz-Weiß-Gebäck	10 g	2	45	1 x 10000	0,5
Spekulatius	10 g	2	45	1 x 10000	0,5
Springerle	10 g	+	35		0,5
Spritzgebäck	10 g	3	50	1 x 10000	0,5

	Menge	Fettgehalt in g	Energie in kcal	Menge Kreon	BE (=12g KH)
Vanillekipferl	8 g	2	40	1 x 10000	+
Wespennester (Baisermasse)	25 g	4	110	1 x 10000	1
Zimtstern	15 g	2	60	1 x 10000	0,5
Süßspeisen und Desserts					
Grießbrei	300 g	11	310	1 x 25000	3,5
Kirschenmichel	300 g	11	200	1 x 25000	2
Milchreis	300 g	17	555	1 x 35000	7
Quarkauflauf mit Äpfeln	300 g	17	540	1 x 35000	6
Biersuppe	250 ml	0	135		2
Brotsuppe	250 ml	4	250	1 x 10000	4
Milchsuppe	250 ml	8	210	1 x 25000	2
Obstsuppe	250 ml	0	140		3
Buttermilchkaltschale	250 ml	3	240	1 x 10000	4
Fruchtkaltschale	250 ml	0	140		3
Buttermilchgelee mit Vanillesoße	125g + 4 EL	3	185	1 x 10000	2,5
Gezuckerte Beeren	100 g	0	80		1,5
Gezuckerte Beeren mit Vollmilch	100 g + 125 ml	4	160	1 x 10000	2
Götterspeise mit Vanillesoße	125g + 4 EL	3	140	1 x 10000	2
Grießflammeri mit Saft	125 g	3	125	1 x 10000	1,5
Kompott aus frischem Obst	125 g	0	100		2
Krokant-Karamell-Creme	125 g	5	125	1 x 10000	1,5
Mokkacreme (mit Sahne)	125 g	18	265	1 x 35000	1,5

	Menge	Fettgehalt in g	Energie in kcal	Menge Kreon	BE (=12g KH)
Obstsalat	125 g	0	115		2
Pudding, sturzfähig	125 g	3	120	1 x 10000	1,5
Pudding, sturzfähig, mit Schokosoße	125g + 4 EL	6	200	1 x 25000	2,5
Quarkcreme mit Früchten	125 g	2	155	1 x 10000	2
Rote Grütze mit Vollmilch	125g + 4 EL	3	190	2 x 35000	3
Schokoladencreme (mit Sahne)	125 g	15	330	1 x 35000	2
Schokoladenflammeri	125 g	5	150	1 x 10000	1,5
Vanillecreme	125 g	4	190	1 x 10000	1,5
Vanilleflammeri	125 g	6	165	1 x 25000	2
Weincreme	125 g	18	285	1 x 35000	2
Apfelscheiben im Rumteig	150 g	2	175	1 x 10000	2,5
Bananen im Teigmantel	150 g	4	225	1 x 10000	3
Birne Helene	135 g	14	330	1 x 25000	3,5
Crêpe Suzette	135 g	14	300	1 x 35000	1,5
Omelette soufflé	135 g	14	315	1 x 35000	3
Omelette surprise	135 g	6	257	1 x 25000	3
Pfirsich Melba	135 g	14	330	1 x 35000	3,5
Salzburger Nockerln	135 g	17	250	1 x 35000	1
Tiramisu	150 g	17	365	1 x 35000	4
Eiscreme	75 g	9	155	1 x 25000	1,5
Fruchteis	75 g	1	105		2
Milcheis	75 g	2	95	1 x 10000	1,5
Fruchtsofteis	50 g	3	50	1 x 10000	0,5
Milchsofteis	50 g	4	70	1 x 10000	0,5

	Menge	Fettgehalt in g	Energie in kcal	Menge Kreon	BE (=12g KH)
Eiskaffee	200 ml	32	375	2 x 35000	1
Fruchtsoße	60 ml	0	20		0,5
Karamellsoße	60 ml	3	95	1 x 10000	1
Schokoladensoße	60 ml	3	80	1 x 10000	1
Vanillesoße	60 ml	3	70	1 x 10000	1
Weinschaumsoße	60 ml	2	120	1 x 10000	1,5
Zucker, Süßungsmittel					
Ahornsirup	20 g / 1 EL	0	55		1
Fruchtzucker	20 g / 1 EL	0	80		1,5
Gelierzucker	10 g	0	40		1
Rübensirup	25 g / 1 EL	0	75		1,5
Traubenzucker	20 g	0	80		1,5
Vanillezucker	8 g/ 1 Pack.	0	30		0,5
Würfelzucker	2,5g/ 1 Stk.	0	10		+
Zucker, braun	20 g/ 1 EL	0	75		1,5
Zucker, weiß	20 g/ 1 EL	0	80		1,5
Acesulfam		0	0		0
Aspartam, Thaumatin	1 g	0	4		+
Cyclamat		0	0		0
Saccharin		0	0		0
Isomalt	20 g	0	50		1
Lactit, Maltit, Sorbit, Xylit	12 g	0	30		1
Süßwaren					
Bitterschokolade	100 g	30	480	2 x 35000	4

	Menge	Fettgehalt in g	Energie in kcal	Menge Kreon	BE (=12g KH)
Joghurtschokolade	100 g	34	555	2 x 35000	4,5
Halb-Bitter	100 g	33	525	2 x 35000	4
Marzipanschokolade	100 g	30	505	2 x 35000	4,5
Nuss-Nougat-Schokolade	100 g	31	535	2 x 35000	4,5
Trauben-Nuss-Schokolade	100 g	32	520	2 x 35000	4
Vollmilchschokolade	100 g	30	535	2 x 35000	5
Zartbitter Sahne Schokolade	100 g	34	520	2 x 35000	4
Ferrero Giotto	4,5g/ 1 Stk.	2	30	1 x 10000	+
Ferrero Küsschen	9 g/ 1 Stk.	4	55	1 x 10000	+
Mon cheri	11 g/ 1 Stk.	2	55	1 x 10000	0,5
Raffaello	10 g/ 1 Stk.	5	60	1 x 10000	+
Ferrero Rocher Praline	13 g/ 1 Stk.	5	70	1 x 10000	0,5
Rumkugeln	20 g/ 1 Stk.	2	80	1 x 10000	1
Toffifee	8 g/ 1 Stk.	3	45	1 x 10000	0,5
After Eight	8 g/ 1 Stk.	1	35		0,5
Choco Crossies	4,5g/ 1 Stk.	1	25		+
Amicelli	13 g/ 1 Stk.	3	65	1 x 10000	0,5
Balisto	20 g/ 1 Stk.	6	100	1 x 25000	1
Bounty	57 g/ 1 Stk.	15	270	1 x 35000	2,5
Haribo Color-Rado	50 g	1	170		3
Ferrero Duplo	18 g/ 1 Stk.	6	100	1 x 25000	1
Fruchtgummi	10 g	0	35		0,5
Haribo Goldbären	2 g/ 1 Stk.	0	170		3
Hanuta	23 g/ 1 Stk.	8	120	1 x 25000	1

	Menge	Fettgehalt in g	Energie in kcal	Menge Kreon	BE (=12g KH)
Haribo Konfekt	50 g	2	180	1 x 10000	3
Katzenzungen	5 g/ 1 Stk.	2	25	1 x 10000	+
Kinder Country	24 g/ 1 Stk.	8	130	1 x 25000	1
Kinder Happy Hippo	21 g/ 1 Stk.	8	120	1 x 25000	1
Kinder Pingu	30 g / 1 Stk.	9	135	1 x 25000	1
Kinder Schoko-Bons	6 g/ 1 Stk.	2	35	1 x 10000	+
Kinder Überraschung	21 g/ 1 Stk.	7	115	1 x 25000	1
KitKat	45 g/ 1 Stk.	12	230	1 x 25000	2
KitKat Chunky	55 g/ 1 Stk.	15	285	1 x 35000	3
Knoppers	25 g/ 1 Stk.	8	130	1 x 25000	1
Lakritze	50 g	+	185		3,5
Mars	50 g/ 1 Stk.	12	245	1 x 25000	2,5
Marzipankartoffel	5 g/ 1 Stk.	1	25		+
Milchschnitte	28 g/ 1 Stk.	7	115	1 x 25000	1
Milky-Way	26 g/ 1 Stk.	4	115	1 x 10000	1,5
Müsliriegel, klein	25 g/ 1 Stk.	4	115	1 x 10000	1
Nesquik-Snack	26 g/ 1 Stk.	5	105	1 x 10000	1
Osterei Nougat	20 g/ 1 Stk.	7	115	1 x 25000	1
Popcorn, süß	40 g	2	150	1 x 10000	2
Haribo Pommes, sauer	50 g	0	170		3,5
Schokokuss	20 g/ 1 Stk.	3	90	1 x 10000	1
Fruchtbonbon	5 g/ 1 Stk.	0	18		0,5
Tic Tac	0,5 g/1 Stk.	0	2		+
Werther's Original	1 Stück	+	20		0,5

Knabberartikel	Menge	Fettgehalt in g	Energie in kcal	Menge Kreon	BE (=12g KH)
Erdnussflips	25 g	9	140	1 x 25000	1
Käse-Snack	50 g	19	285	2 x 35000	2
Kracker	5 g	+	20		0,5
Kartoffelchips, Pringles	19g/10 Stk.	7	105	1 x 25000	1
Reis-Gebäck, japanisch	50 g	4	215	1 x 10000	3,5
Salzstangen/ Salzbrezel	1,5 g	+	5		+
Tortilla Chips	50 g	12	250	1 x 25000	2
Feinkostsaucen					
Cocktail-Sauce	20 g/ 1 EL	3	40	1 x 10000	0,5
Cumberland-Sauce	20 g/ 1 EL	+	40		1
Curry-Sauce	20 g/ 1 EL	3	40	1 x 10000	+
Ketchup	20 g/ 1 EL	+	20		0,5
Knoblauch-Sauce	20 g/ 1 EL	+	20		+
Mayonnaise	25 g/ 1 Stk.	20	180	2 x 25000	+
Meerrettich-Sauce	20 g/ 1 EL	4	45	1 x 25000	+
Mexikanische Grill-Sauce	20 g/ 1 EL	0	20		0,5
Mustard-Sauce	20 g/ 1 EL	5	60	1 x 10000	+
Pesto	25 g/ 1 EL	14	130	1 x 35000	+
Remoulade	25 g/ 1 Stk.	19	175	1 x 35000 + 1 x 10000	+
Schaschlik-Sauce	20 g/ 1 EL	0	20		0,5
Sojasauce	20 g/ 1 EL	+	15		+
Tabasco-Sauce	1 g	0	1		+
Worcester-Sauce	10 Tropfen	+	+		+

Getränke	Menge	Fettgehalt in g	Energie in kcal	Menge Kreon	BE (=12g KH)
Filterkaffee	200 ml	0	0		0
Kaffee mit Milch	200 ml	+	10		+
Kaffee mit Milch und Zucker	200 ml	1	45		0,5
Milchkaffee (halb/halb)	200 ml	2	40	1 x 10000	+
Cappuccino	120 ml	2	55	1 x 10000	0,5
Eiskaffee	200 ml	32	375	2 x 35000	1
Irish Coffee	200 ml	13	430	1 x 35000	2
Kaiser Melange	125 ml	15	185	1 x 35000	0,5
Pharisäer	125 ml	6	265	1 x 25000	0,5
Eisschokolade	200 ml	32	585	2 x 35000	5
Heiße Schokolade	150 ml	11	215	1 x 25000	1,5
Milchkakao	150 ml	5	140	1 x 10000	2
Tee	150 ml	0	0		0
Eistee	330 ml	0	105		2
Tee mit Milch und Zucker	150 ml	1	45		1
Tee mit Zucker und Zitronensaft	150 ml	0	35		1
Apfelsaft	200 ml	0	95		2
Brombeersaft, ungezuckert	200 ml	1	75		1,5
Multivitaminsaft	250 ml	+	140		2,5
Orangensaft, ungezuckert	200 ml	+	90		1,5
Sanddornbeerensaft	200 ml	5	80	1 x 10000	1
Traubensaft	200 ml	0	140		2,5
Zitronensaft	15 ml/ 1 EL	+	4		+
Zitronensaft	5 ml/ 1 TL	+	1		+

	Menge	Fettgehalt in g	Energie in kcal	Menge Kreon	BE (=12g KH)
Apfeldicksaft, Birnendicksaft	20 g/ 1 EL	0	55		1
Himbeersirup	20 g/ 1 EL	0	55		1
Sanddorndicksaft	20 g/ 1 EL	+	10		+
Alkoholfreies Bier	250 ml	1	65		1
Bitter Lemon	200 ml	0	70		1,5
Coca-Cola®	330 ml	0	135		3
Fanta/ Sprite	200 ml	0	80		1,5
Ginger Ale	200 ml	0	70		1,5
Limonade im Durchschnitt	330 ml	0	160		3,5
Tonic Water	200 ml	0	60		1
Gemüsesaft	200 ml	+	35		1
Karottensaft	200 ml	0	45		1
Rote-Beete-Saft	200 ml	0	75		1,5
Sauerkrautsaft	200 ml	0	25		0,5
Tomatensaft	200 ml	+	35		0,5
Mineral- und Tafelwasser enthalten keine Fette und Kohlenhydrate					
Alkoholische Getränke enthalten kein Fett aber Kohlenhydrate					
Partyhappen					
Cocktailkirsche	3 g	+	8		+
Cocktailwürstchen	10 g	2	30	1 x 10000	+
Cornichon	5 g	0	1		+
Eiscreme, 1 Kugel	50 g	6	100	1 x 25000	1

	Menge	Fettgehalt in g	Energie in kcal	Menge Kreon	BE (=12g KH)
Erdnüsse	5 g/ 1 TL	2	30	1 x 10000	+
Feige, kandiert	50 g	+	155		3
Geflügelsalat	1 geh. EL	7	105	1 x 25000	0,5
Gewürzgurke	50 g	+	10		+
Gurke, frisch	5 g/ 1 Sch.	+	1		+
Haselnusskerne	1,5g/ 1 Stk.	1	10		+
Heringssalat	1 geh. EL	8	115	1 x 25000	0,5
Kartoffelsalat mit Mayonnaise	1 geh. EL	8	120	1 x 25000	0,5
Käsewürfel	10 g	3	40	1 x 10000	+
Kräcker	5 g	+	10		+
Kürbisstücke süß-sauer eingelegt	5 g	+	3		+
Mandarinstücke (Dose)	2 g	+	2		+
Mandelkerne	1,5g/ 1 Stk.	1	10		+
Mayonnaise	10 g/ 1 EL	8	75	1 x 25000	0
Olive, grün, mariniert	3 g/ 1 Stk.	+	4		+
Olive mit einem Mandelkern	1 Stück	1	7		+
Pommes frites	8 g/ 1 Stk.	1	25		+
Rollmops	50 g	7	110	1 x 25000	+
Salzmandel	1,5 g	1	10		+
Sardellenfilet	5 g	1	15		+
Senfgurke	50 g	+	10		+
Studentenfutter	20 g/ 1 EL	5	95	1 x 10000	1
Waldorfsalat	20 g/ 1 EL	18	185	1 x 35000 + 1 x 10000	0,5
Walnusskern	4 g	3	25	1 x 10000	+

Street food, fast food, Essen to go	Menge	Fettgehalt in g	Energie in kcal	Menge Kreon	BE (=12g KH)
Backfischbaguette	200 g	15	391	1 x 35000	3,5
Baguette Schinken	125 g	7	275	1 x 25000	3,5
Baguette Salami	125 g	11	305	1 x 25000	3,5
Big King®, Burger King	1 Stück	35	613	2 x 35000	3,5
Big Mac®, Mc Donalds	1 Stück	26	505	1 x 35000 + 1 x 25000	3,5
Bockwurst	115 g	29	320	1 x 35000+ 1 x 25000	0
Brathähnchen	½ Stück	31	531	2 x 35000	+
Bratwurst	150 g	43	460	2 x 35000 + 1 x 25000	0
Burrito, klassisch	300g/1 Stk.	18	540	1 x 35000	6
Cheeseburger, einfach	1 Stück	13	305	1 x 25000	2,5
Chicken-Nuggets	6 Stück	12	205	1 x 25000	0,5
Chop Suey mit Reis	100 g	4	402	1 x 10000	5
Döner Kebab im Fladenbrot	1 Stück	35	635	2 x 35000	4,5
Falafel im Fladenbrot mit Soße, Salat	200 g	11	367	1 x 25000	5
Fish & Chips	250 g	20	542	1 x 35000+ 1 x 10000	6
Fleischpirogge mit Sauerkraut	1 Stück	8	293	1 x 25000	3,5
Frühlingsrollen	100 g	4	146	1 x 10000	1,5
Gebratene Nudeln mit Gemüse	100 g	3	347	1 x 10000	5,5
Gebratener Reis mit Hähnchen, Ei, Gemüse	100 g	7	171	1 x 25000	1,5
Gyros mit Tsatsiki	100 g	17	288	1 x 35000	+
Hamburger	100 g	8	241	1 x 25000	2,5
Hot Dog	100 g	14	247	1 x 35000	1,5
Käsespätzle	250 g	36	650	2 x 35000	4,5

	Menge	Fettgehalt in g	Energie in kcal	Menge Kreon	BE (=12g KH)
Käsetoast mit Schinken	95 g	18	270	1 x 35000	1,5
Käsetoast mit Schinken und Früchten	140 g	18	310	1 x 35000	2
Kötbullar mit Rahmsoße und Preiselbeeren	100 g	9	153	1 x 25000	1
Lahmacun	100 g	11	180	1 x 25000	3
Minestrone	250 g	10	189	1 x 25000	1
Paella	100 g	5	187	1 x 10000	2
Pekingsuppe	100 g	1	46		0,5
Pizza Margherita, selbst zubereitet	250 g	21	590	1 x 35000 + 1 x 10000	6
Pizza Salami, selbst zubereitet	250 g	31	585	2 x 35000	4,5
Pommes frites	150 g	8	234	1 x 25000	3
Quiche Lorraine 1 Port.	200 g	28	385	1 x 35000 + 1 x 25000	1
Sushi mit Gemüse	1 Stück	+	31		0,5
Sushi mit Lachs	1 Stück	+	28		0,5
Thai-Curry mit Hähnchen und Reis	100 g	6	147	1 x 25000	1,5
Wrap mit Hühnchenfleisch	1 Stück	7	184	1 x 25000	1,5
Zwiebelkuchen	100 g	10	210	1 x 25000	2

Supplemente, Trinknahrung	Menge	Fettgehalt in g	Energie in kcal	Menge Kreon	BE (=12g KH)
Menü im Glas	100 g	1,5 - 5		1 x 25000	0 - 1
Duocal®, Nutricia	15 g/ 2 TL	3	74	1 x 10000	1
Duocal®, Nutricia	30 g/ 2 EL	7	148	1 x 25000	2
Maltodextrin 6®, Nutricia	15 g/ 2 TL	0	57		1
BiCal 5, MetaX	15 g/ 2 TL	4	75	1 x 10000	10
BiCal 5, MetaX	30 g/ 2 EL	8	149	1 x 25000	20
Scandi Shake Mix®, Nutricia ½ Beutel mit Vollmilch	43 g + 240 ml	15	294	1 x 35000	3
Scandi Shake Mix®, Nutricia 1 Beutel mit Vollmilch	85 g + 240 ml	30	588	2 x 35000	6
NutriniDrink Multi Fibre, Nutricia	100 ml	7	153	1 x 25000	1,5
Frebini® Energy Fibre DRINK, Fresenius Kabi	100 ml	7	150	1 x 25000	1,5
Resource® 2,0 + fibre, Nestle Nutrition	100 ml	9	200	1 x 25000	1,5
Fortimel® Energy Multi Fibre, Nutricia	100 ml	6	154	1 x 25000	1,5
Fortimel® Compact, Nutricia	100 ml	9	240	1 x 25000	2,5
Fresubin® Energy Fibre DRINK, Fresenius Kabi	100 ml	6	150	1 x 25000	1,5
Resource®, Diabet Plus, Nestle Nutrition	100 ml	6	160	1 x 25000	1
Diben® DRINK, Fresenius Kabi	100 ml	7	150	1 x 25000	1