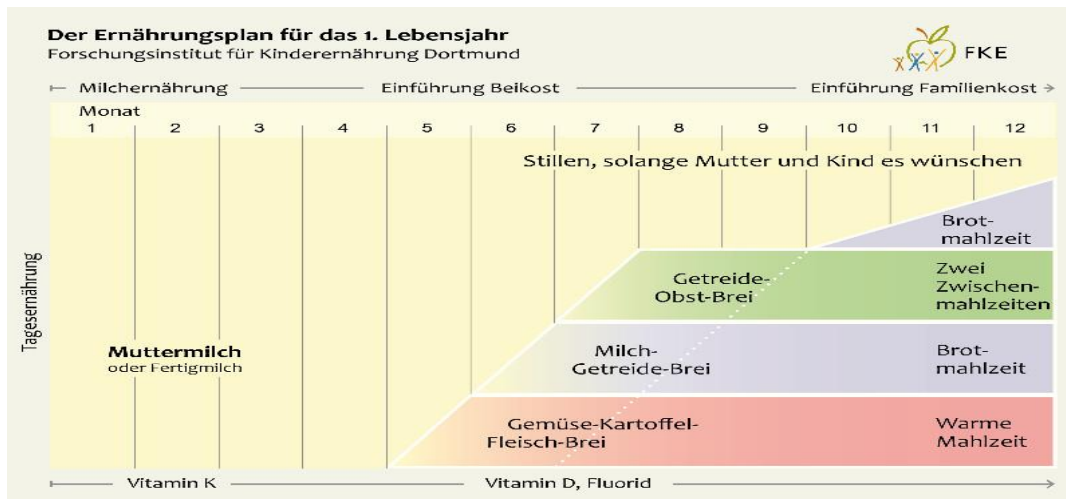


Dr. med. Stefanie Naegele
 Kinder-/ Jugendärztin – Homöopathie - Psychotherapie
 Melissa Ardan-Bajbouj
 Kinder- und Jugendärztin - Homöopathie
 Kuglerstr. 17, 81675 München
 Tel.: 089 / 45 21 62 60 Fax.: 089 / 45 21 62 629



Die Säuglingsernährung



Rezepte für Säuglingsbreie

Säuglingsbreie lassen sich gut selber zubereiten. Mit den richtigen Zutaten versorgen Sie das Baby mit allem, was es zum Gedeihen braucht, und sparen zudem Geld.

Auf den Bedarf des Säuglings abgestimmt

Die Rezepte sind auf den altersentsprechenden Bedarf Ihres Kindes genau abgestimmt und gewährleisten. Es erhält die Energie und Nährstoffe, die es zum guten Gedeihen braucht. Alle Breie sind einfach zuzubereiten. Sie können auch in größeren Mengen hergestellt und sofort nach dem Pürieren Portionsweise eingefroren werden. Auf diese Weise haben Sie immer einen Vorrat und können Zeit und ebenfalls Geld sparen.

Ab 5.-7. Monat: Gemüse-Kartoffel-Fleisch-Brei

Zutaten:

- 90-100 g Gemüse (Karotten, Kürbis, Blumenkohl, Brokkoli, Kohlrabi, Fenchel, Pastinake oder Zucchini)
- 40-60 g Kartoffeln
- 30-45 g (3-4 Esslöffel) Vitamin-C reicher Obstsaft oder Obstpüree (zum Beispiel Orangensaft oder ein Vitamin-C angereicherter Saft)
- 8-10 g (1 Esslöffel) Rapsöl
- 20-30 g Fleisch (Lamm, Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügel)

Dr. med. Stefanie Naegele
Kinder-/ Jugendärztin – Homöopathie - Psychotherapie
Melissa Ardan-Bajbouj
Kinder- und Jugendärztin - Homöopathie
Kuglerstr. 17, 81675 München
Tel.: 089 / 45 21 62 60 Fax.: 089 / 45 21 62 629



Zubereitung:

Das magere Fleisch wird in wenig Wasser gekocht und püriert. Wenn möglich können Sie sich das Fleisch vom Metzger durch den Fleischwolf drehen lassen. Das Gemüse und die Kartoffeln würfeln und ebenfalls mit wenig Wasser garen. Fleisch, Obstsaft und Öl zufügen und alles noch einmal pürieren.

Ab 6.-8. Monat: Vollmilch-Getreide-Brei

Zutaten:

- 200 ml handelsübliche Vollmilch oder H-Milch (3,5% Fett)
- 20 g Vollkorngetreideflocken einer Sorte (z.B. Grieß, feine Haferflocken oder andere Vollkornflocken für Säuglinge)
- 20 g (2-3 Esslöffel) Obstsaft oder Obstpüree (eine Sorte)

Zubereitung:

Die Getreideflocken mit Milch kurz aufkochen (Instandflocken nur mit heißer Milch verrühren). Obstsaft oder -püree unterrühren. Geeignetes Obst: Äpfel, Birnen, Banane, Pfirsich, Nektarine und Aprikose. Da Bananen sehr süß sind, sollten diese in kleineren Mengen mit anderem Obst gemischt werden.

Ab 6.-8. Monat: Getreide-Obst-Brei

Zutaten:

- 20 g Vollkorngetreideflocken einer Sorte (z.B. Grieß oder feine Haferflocken)
- 90 g Wasser
- 100 g Obstpüree oder Obstsaft (Vitamin-C reicher Orangensaft, oder Apfelsaft mit Vitamin-C Zusatz)
- 5 g (1 Teelöffel) Butter (oder Rapsöl)

Zubereitung:

Die Getreideflocken mit Wasser kurz aufkochen (Instandflocken nur mit heißem Wasser verrühren). Obstsaft oder -püree und Fett unterrühren. Das frische Obst (zum Beispiel Äpfel, Birnen, Pfirsiche) kann roh zerknetet oder gerieben werden. Geeignet ist auch Tiefkühlobst oder industriell hergestellte Obstgläschen ohne Zuckerzusätze. Bananen sollten Sie mit weniger süßem Obst vermischt anbieten.

Dr. med. Stefanie Naegele
Kinder-/ Jugendärztin – Homöopathie - Psychotherapie
Melissa Ardan-Bajbouj
Kinder- und Jugendärztin - Homöopathie
Kuglerstr. 17, 81675 München
Tel.: 089 / 45 21 62 60 Fax.: 089 / 45 21 62 629



-- Viel Spaß beim Kochen! --

Buchempfehlung:

Die neue Babyernährung: Breie und Fingerfood für die Kleinsten

(GU Einzeltitel Partnerschaft & Familie) von Susanne Klug

Säuglingsernährung

-Vegetarischer Gemüse-Getreide-Kartoffelbrei

Zutaten (Beispiel für den 5.-7. Monat):

- 100 g Gemüse (Karotten, Kürbis, Blumenkohl, Brokkoli, Kohlrabi, Fenchel, Pastinake oder Zucchini)
- 50 g Kartoffeln
- 20 g Wasser
- 10 g Haferflocken
- 30 g (3 Esslöffel) Vitamin-C reicher Saft (zum Beispiel Orangensaft oder Apfelsaft mit Vitamin-C-Zusatz)
- 8 g (1 Esslöffel) Rapsöl

Zubereitung:

Das Gemüse und die Kartoffeln waschen, würfeln und in wenig Wasser dünsten. Wasser und Haferflocken zugeben, alles pürieren und schließlich das Öl untermengen. Hinweis: Dieser Brei ersetzt den Gemüse-Kartoffel-Fleisch-Brei, wenn in der Ernährung des Säuglings auf Fleisch verzichtet werden soll. Da Fleisch die beste Nahrungsquelle für Eisen ist, muss bei vegetarischer Ernährung besonders auf eine ausreichende Eisenversorgung geachtet werden.

Dr. med. Stefanie Naegele
Kinder-/ Jugendärztin – Homöopathie - Psychotherapie
Melissa Ardan-Bajbouj
Kinder- und Jugendärztin - Homöopathie
Kuglerstr. 17, 81675 München
Tel.: 089 / 45 21 62 60 Fax.: 089 / 45 21 62 629



Eisenhaltige Lebensmittel:

Am meisten Eisen enthält Schweineleber (22 mg/100g) dann Rindsleber und Kalbsleber (aber schon deutlich weniger ca. 8mg/100mg)

Bei Fisch haben Austern am meisten Eisen (6mg/100g) aber kein typisches Babyessen
Eigelb (7mg/100g)

Gemüse: allen voran Linsen und weiße Bohnen (7 mg/100g)

Obst: getrocknete Aprikosen (4 mg/100g)

Getreide: Weizenkleie (16mg/100g) und natürlich Hirse (6mg/100g)

Sonstiges: Petersilie (fast 100mg/100g), ebenso Sauerampfer

Nicht schlecht sind auch Kürbiskerne, Pinienkerne, Sonnenblumenkerne (so zwischen 12 bis 6 mg/100g)

Der Eisenbedarf für einen Säugling ab dem 4 Monat bis ca. 4 Jahren liegt zwischen 8-10 mg/Tag

Dem eisenhaltigen Essen immer Vitamin C zufügen (Obstsafte oder Petersilie) da dadurch die Resorption um das 3-4fache erhöht wird. Kombination mit Milch erschwert die Aufnahme.

Calciumbedarf eines Säuglings ist ca. 500mg/Tag

Viel Calcium enthält grünes Gemüse wie Brokkoli, Grünkohl, Mangold, Fenchel, Süßkartoffel, weiße Bohnen und Linsen sowie Mandeln und Sesam

Haferflocken, Milch und Milchprodukte und Ei

Brombeeren, Johannisbeeren und Himbeeren