

LECKERE REZEPTIDEEN

mit den Trinknahrungen
Infatrini und NutriniDrink



NUTRICIA
Nutrini

REZEPTIDEEN, DIE ES IN SICH HABEN!

Essen und Trinken sind von entscheidender Bedeutung für das Wachstum und die Entwicklung eines Kindes. Wenn der Appetit jedoch fehlt, fällt es Kindern oft schwer, normale Portionen zu schaffen und ausreichend Energie und Nährstoffe aufzunehmen.

Medizinische Trinknahrungen sind hier wertvolle Helfer: Sie liefern geballte Kalorien sowie alle lebenswichtigen Vitamine und Mineralstoffe, damit Kinder optimal versorgt sind.

Für Säuglinge im ersten Lebensjahr empfehlen wir unsere Trinknahrung **Infatrini** und für Kinder nach dem 1. Lebensjahr unsere Trinknahrungen **NutriniDrink**.

NutriniDrink Multi Fibre Neutral und **NutriniDrink Compact Multi Fibre Neutral** sind die einzigen Trinknahrungen mit Milchgeschmack speziell für Kinder. Sie sind die ideale Grundlage für die Zubereitung leckerer Gerichte, die es in sich haben.

Oder wie wäre es mit einer fruchtigen Abkühlung an heißen Tagen? Mit unserem **NutriniDrink Smoothie** mit echten Früchten lässt sich ganz leicht ein leckeres Eis zaubern.

Auf den nächsten Seiten finden Sie tolle Rezeptideen mit unseren Trinknahrungen. Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!

Ihr Nutricia Milupa Team

REZEPTE

mit Infatrini

- Reisflocken-Brei 08
- Vollkornflocken-Brei 10

mit NutriDrink Multi Fibre Neutral und NutriDrink Compact Multi Fibre Neutral

- Tomatensuppe 12
- Schinken-Tomaten-Omelette 14
- Frischer Kartoffelbrei 16
- Schneller Kartoffelbrei 18
- Spaghetti Bolognese 20
- Käse-Makkaroni 22
- Spätzle 24
- Cremige Champignons 26
- Hühnchen-Curry..... 28
- Grießbrei 30
- Getreidebrei 32
- Stracciatella-Eis 34
- Leckere heiße Schokolade 36

mit NutriDrink Smoothie

- Früchte am Stiel 38



Infatrini, NutriDrink Multi Fibre Neutral, NutriDrink Compact Multi Fibre Neutral und NutriDrink Smoothie sind Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät). Zum Diätmanagement bei krankheitsbedingter Mangelernährung. Nur unter ärztlicher Aufsicht verwenden.

Trinknahrungen Infatrini & NutriniDrink

Für die kindgerechte Ernährung

Infatrini und **NutriniDrink** sind Trinknahrungen, die alles liefern, was Säuglinge und Kinder mit einem erhöhten Energie- und Nährstoffbedarf brauchen.

Infatrini in der 125-ml-Flasche

| Zusammensetzung | 125 ml |
|-----------------------|-------------------|
| Energie | (525 kJ) 126 kcal |
| Fett | 6,6 g |
| davon: | |
| gesättigte Fettsäuren | 3,1 g |
| Kohlenhydrate | 12,8 g |
| davon: | |
| Zucker | 7,4 g |
| Ballaststoffe | 0,8 g |
| Eiweiß | 3,3 g |

Wichtiger Hinweis:

Stillen ist die beste Ernährung für Ihr Baby. Sprechen Sie bitte mit Ihrem Kinderarzt oder Ihrer Klinik, wenn Sie Infatrini verwenden möchten.



Infatrini für Säuglinge im ersten Lebensjahr.
Zur Förderung des Aufholwachstums.

Infatrini
und **NutriniDrink**
können alleine oder
ergänzend zur
Beikost/Normalkost
getrunken
werden.



NutriniDrink Multi Fibre in der 200-ml-Flasche

| Zusammensetzung | 200 ml |
|-----------------------|---------------------|
| Energie | (1.280 kJ) 306 kcal |
| Fett | 13,6 g |
| davon: | |
| gesättigte Fettsäuren | 1,4 g |
| Kohlenhydrate | 37,6 g |
| davon: | |
| Zucker (bei Neutral) | 9,2 g |
| Ballaststoffe | 3,0 g |
| Eiweiß | 6,8 g |



NutriniDrink Multi Fibre gibt es in vier leckeren Geschmacksrichtungen (Banane, Erdbeere, Schokolade, Vanille) und einer neutralen Variante. Für Kinder nach dem ersten Lebensjahr.



NutriniDrink Compact Multi Fibre in der 125-ml-Flasche

| Zusammensetzung | 125 ml |
|-----------------------|---------------------|
| Energie | (1.250 kJ) 300 kcal |
| Fett | 13,6 g |
| davon: | |
| gesättigte Fettsäuren | 1,4 g |
| Kohlenhydrate | 35,6 g |
| davon: | |
| Zucker | 20,3/18,6* g |
| Ballaststoffe | 3,0 g |
| Eiweiß | 7,1 g |



* bei Neutral

Super Mini – super Nährwert (300 kcal/125 ml).

Extra kleines Volumen in den NutriniDrink Compact Multi Fibre Neutral und Erdbeer Fläschchen für Kinder nach dem ersten Lebensjahr.

Warum **NutriniDrink Multi Fibre Neutral** und **NutriniDrink Compact Multi Fibre Neutral**?

- Sie sind angenehmer für Kinder, die nicht so süße Speisen bevorzugen
- Erleichtern die Umstellung von Beikost
- Sind ideal zum Kochen und Anreichern von Speisen und Getränken – zur Verbesserung von Akzeptanz und Nahrungsaufnahme
- Ermöglichen weitere Variationen – für noch mehr Geschmacksvielfalt

NutriniDrink Smoothie in der 200-ml-Flasche

| Zusammensetzung | Rote Früchte 200 ml | Sommerfrüchte 200 ml |
|-----------------------|------------------------|-------------------------|
| Energie | (1250 kJ) 300 kcal | (1250 kJ) 300 kcal |
| Fett | 12,8 g | 12,8 g |
| davon: | | |
| gesättigte Fettsäuren | 1,6 g | 1,6 g |
| Kohlenhydrate | 38,0 g | 38,0 g |
| davon: | | |
| Zucker | 23,2 g | 23,0 g |
| Ballaststoffe | 2,8 g | 2,8 g |
| Eiweiß | 6,8 g | 6,8 g |



NutriniDrink Smoothie für Kinder nach dem ersten Lebensjahr. Die Trinknahrung mit echten Früchten in zwei leckeren Geschmacksrichtungen.

Tipps zum Kochen mit Trinknahrung



Für kleine und große Hobbyköche!

- In den meisten Speisen können Sahne und Milch durch die gleiche Menge NutriniDrink Multi Fibre Neutral oder NutriniDrink Compact Multi Fibre Neutral ersetzt werden.
- Eine cremige Tütensuppe wird durch NutriniDrink Multi Fibre Neutral oder NutriniDrink Compact Multi Fibre Neutral schnell zur energiereichen Mahlzeit.
- Geben Sie Nutrini® möglichst zum Ende der Zubereitung zu den warmen Speisen und kochen Sie es nicht zu lange mit. So bleiben die meisten Nährstoffe erhalten.
- Halten Sie sich bei der Zubereitung bitte auch an die Anweisungen auf dem jeweiligen Produkt.

Viel
Spaß beim
Kochen mit
Nutrini®



REISFLOCKENBREI



ZUBEREITUNG

- **Infatrini** im Wasserbad erwärmen.
- Schmelzflocken in die kalte Milch geben, verrühren und unter Rühren kurz aufkochen.
- Topf von der Kochstelle nehmen, Infatrini mit dem Schneebesen langsam in den Brei einrühren.
- Den Brei etwas nachdicken lassen und das Obst unterrühren.

ZUTATEN

100 ml Kuhmilch
(3,5 %) oder
Säuglingsmilch

125 ml **Infatrini**

30 g Milupa Getreide-
brei Reisflocken

2 EL Obst
(püriert oder zerdrückt)

NÄHRWERTE PRO PORTION

| Zubereitungsart | Energie | Kohlenhydrate | Eiweiß | Fett |
|--------------------|---------------------|---------------|--------|--------|
| mit Kuhmilch | 333 kcal (1.395 kJ) | 39,6 g | 10,5 g | 14,0 g |
| mit Säuglingsmilch | 335 kcal (1.403 kJ) | 42,2 g | 8,5 g | 13,9 g |



ca. 1 Portion



VOLLKORNFLOCKENBREI

ZUBEREITUNG

- **Infatrini** im Wasserbad erwärmen.
- Milch kurz aufkochen. Topf von der Kochstelle nehmen, Getreidegrieß mit dem Schneebesen in die Milch einrühren.
- Infatrini mit dem Schneebesen langsam in den Brei einrühren.
- Den Brei etwas nachdicken lassen und das Obst unterrühren.

ZUTATEN

75 ml Kuhmilch
(3,5%) oder
Säuglingsmilch

125 ml **Infatrini**

20 g Milupa Getreide-
brei Vollkornflocken

2 EL Obst
(püriert oder zerdrückt)



NÄHRWERTE PRO PORTION

| Zubereitungsart | Energie | Kohlenhydrate | Eiweiß | Fett |
|--------------------|---------------------|---------------|--------|--------|
| mit Kuhmilch | 266 kcal (1.114 kJ) | 33,7 g | 8,7 g | 10,1 g |
| mit Säuglingsmilch | 268 kcal (1.122 kJ) | 36,3 g | 6,7 g | 10,0 g |





Servivorschlag

TOMATENSUPPE



ZUBEREITUNG

- Tomatensuppe in einen Suppentopf geben und heißes Wasser hinzufügen.
- Suppe unter Rühren erwärmen.
- Nach Erwärmung Topf von der Kochstelle nehmen und **NutriDrink Multi Fibre** unter Rühren hinzufügen.
- Suppe auf der Kochstelle auf Serviertemperatur erwärmen (nicht kochen).

ZUTATEN

100 ml **NutriDrink Multi Fibre Neutral**

1/2 Dose Tomatensuppe (Konzentrat; 140 g)

20 – 30 ml heißes Wasser

NÄHRWERTE PRO PORTION

| Energie | Kohlenhydrate | Eiweiß | Fett |
|-------------------|---------------|--------|-------|
| 228 kcal (955 kJ) | 27,8 g | 7,6 g | 9,6 g |

TIPP: Für einen cremigen Geschmack einen Klacks Sahne hinzufügen. Auch jedes andere Suppenkonzentrat kann für diese Rezeptidee verwendet werden.



 ca. 1 Portion



SCHINKEN-TOMATEN- OMELETTE



ZUBEREITUNG

- **NutriniDrink Multi Fibre** mit den Eiern verquirlen.
- Schinken- und Tomatenwürfel zugeben.
- Die Masse in einer gefetteten Pfanne zu einem Omelette ausbacken.

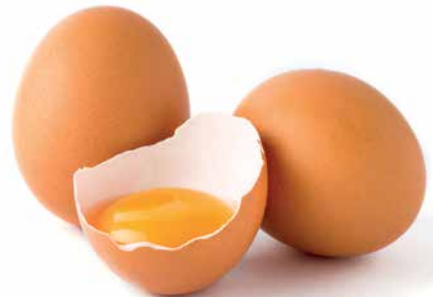
ZUTATEN

- 100 ml **NutriniDrink Multi Fibre Neutral**
- 2 Eier
- 20 g Schinkenwürfel
- 20 g gewürfelte Tomaten
- 5 ml Öl

NÄHRWERTE PRO PORTION

| Energie | Kohlenhydrate | Eiweiß | Fett |
|---------------------|---------------|--------|--------|
| 394 kcal (1.650 kJ) | 20 g | 23,2 g | 24,6 g |

TIPP: Weitere Variationen mit 30 g geriebenem Käse, 50 g gekochten Pilzen oder 30 g geräuchertem Schinken.





FRISCHER KARTOFFELBREI



ZUBEREITUNG

- Kartoffeln mit etwas Salz zugedeckt in Wasser ca. 20 bis 25 Minuten gar kochen.
- Kartoffeln abgießen und mit dem Kartoffelstampfer fein zerkleinern, Butter und **NutriniDrink Multi Fibre** unterrühren.
- Wenn nötig, alles durch ein Sieb streichen.
- Mit Muskatnuss verfeinern.

ZUTATEN

50 ml **NutriniDrink Multi Fibre Neutral**

200 g Kartoffeln, halbiert

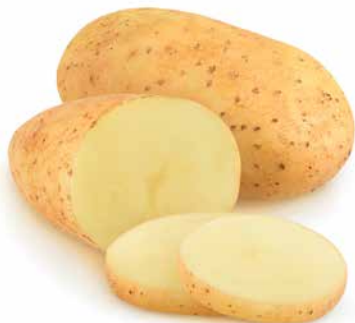
1 EL Butter (Margarine)

Muskatnuss

NÄHRWERTE PRO PORTION

| Energie | Kohlenhydrate | Eiweiß | Fett |
|---------------------|---------------|--------|--------|
| 288 kcal (1.208 kJ) | 39,5 g | 5,8 g | 11,9 g |

TIPP: Auch jedes andere Gemüsepüree kann für diese Rezeptidee verwendet werden.





SCHNELLER KARTOFFELBREI



ZUBEREITUNG

- Milch und Butter aufkochen.
- **NutriniDrink Multi Fibre** dazugießen und erwärmen.
- Kartoffelbreipulver unter Rühren bei schwacher Hitze einstreuen.
- Mit Muskatnuss verfeinern.

ZUTATEN

50 ml Milch

50 ml **NutriniDrink Multi Fibre Neutral**

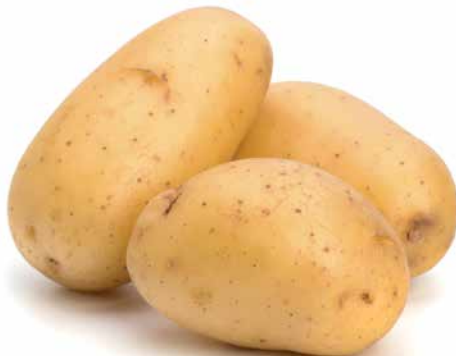
1 EL Butter (Margarine)

20 g Instant-Kartoffelbreipulver (nicht kochen, Grammangabe nach Produktanleitung pro 100 ml)

Muskatnuss

NÄHRWERTE PRO PORTION

| Energie | Kohlenhydrate | Eiweiß | Fett |
|---------------------|---------------|--------|------|
| 259 kcal (1.085 kJ) | 27,2 g | 4,7 g | 14 g |





SPAGHETTI BOLOGNESE

ZUBEREITUNG

- Öl in Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch dünsten. Hackfleisch zugeben und anbraten. Tomatenmark, Gewürze und Tomaten hinzufügen.
- Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 30 Min. kochen.
- Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen.
- Sauce von der Kochstelle nehmen und **NutriniDrink Multi Fibre** unter Rühren hinzufügen. Bolognese anschließend wieder auf Serviertemperatur erwärmen.
- Spaghetti abgießen und mit Sauce servieren. Das Gericht nach Belieben mit Parmesan bestreuen.

ZUTATEN



- 80 ml **NutriniDrink Multi Fibre Neutral**
- 20 ml Oliven- oder Pflanzenöl
- 75 g gem. Hackfleisch
- 1/2 Zwiebel
- 1/2 Knoblauchzehe oder etwas Knoblauchmus
- 1 TL Tomatenmark
- 1 TL Gewürzmischung
- 80 g pürierte Tomaten
- 100 g Spaghetti
- 10 g Parmesankäse

NÄHRWERTE PRO PORTION

| Energie | Kohlenhydrate | Eiweiß | Fett |
|---------------------|---------------|--------|--------|
| 435 kcal (1.820 kJ) | 43,6 g | 16,7 g | 21,5 g |



ca. 2 Portionen





KÄSE- MAKKARONI



ZUBEREITUNG

- Butter in der Pfanne schmelzen. Mehl einrühren, bis eine feine Paste entsteht.
- Milch und dann **NutriDrink Multi Fibre** einrühren und 20 g Käse zugeben.
- Bei schwacher Hitze und unter Rühren dicklich einkochen.
- Makkaroni in Salzwasser bissfest kochen.
- Die Makkaroni in eine Auflaufform geben und die Sauce darauf verteilen, den restlichen Käse darüber streuen.
- Im Backofen (mittlere Schiene, Umluft 180°C) 20 bis 25 Minuten überbacken.

ZUTATEN

- 80 ml **NutriDrink Multi Fibre Neutral**
- 10 g (1 EL) Butter (Margarine)
- 20 ml Vollmilch
- 10 g (1 EL) Mehl
- 100 g Makkaroni
- 40 g geriebener Käse

NÄHRWERTE PRO PORTION

| Energie | Kohlenhydrate | Eiweiß | Fett |
|---------------------|---------------|--------|--------|
| 372 kcal (1.557 kJ) | 46,1 g | 13,7 g | 14,7 g |



ca. 2 Portionen



SPÄTZLE



ZUBEREITUNG

- Ei aufschlagen, Butter und Ei mit Mehl und **NutriDrink Multi Fibre** sowie einer Prise Salz und Muskatnuss gut vermischen.
- Salzwasser zum Kochen bringen und die Spätzlemasse durch ein Spätzlesieb oder einen Spätzlehobel drücken.
- Die Spätzle so lange kochen lassen, bis sie an die Oberfläche aufsteigen.
- Mit kaltem Wasser kurz abschrecken, so dass sie nicht zusammenkleben.

ZUTATEN

- 100 ml **NutriDrink Multi Fibre Neutral**
- 100 g Mehl
- 1 Ei
- 15 g Butter, zerlassen
- Salz, Muskatnuss

NÄHRWERTE PRO PORTION

| Energie | Kohlenhydrate | Eiweiß | Fett |
|---------------------|---------------|--------|------|
| 641 kcal (2.692 kJ) | 87 g | 19,6 g | 24 g |



ca. 1 Portion



CREMIGE CHAMPIGNONS



ZUBEREITUNG

- Fein gehackte Zwiebel in Öl anschwitzen.
- Die gereinigten und blättrig geschnittenen Pilze begeben.
- Kurz anrösten und mit **NutriDrink Multi Fibre** aufgießen, evtl. mit etwas Mehl binden.
- Mit den Gewürzen, evtl. etwas Zitronensaft oder Essig und Crème Fraîche abschmecken.

ZUTATEN

- 100 ml **NutriDrink Multi Fibre Neutral**
- 10 g Rapsöl
- 15 g Zwiebel
- 100 g Champignons oder Pfifferlinge
- 15 g Crème Fraîche
- Salz, Pfeffer, Petersilie, Zitronensaft oder Essig, Gemüsesuppenpulver, etwas Mehl

NÄHRWERTE PRO PORTION

| Energie | Kohlenhydrate | Eiweiß | Fett |
|---------------------|---------------|--------|------|
| 309 kcal (1.294 kJ) | 21 g | 8,3 g | 22 g |





Serviervorschlag

HÜHNCHEN- CURRY

ZUBEREITUNG

- Die gehackte Zwiebel mit dem klein geschnittenen Hühnerfleisch in Öl rundherum goldbraun anbraten.
- Gewaschene und zerkleinerte Zucchini zugeben und kurz mitbraten.
- **Mit NutriDrink Multi Fibre** aufgießen.
- Mit Suppenpulver sowie Curry und Salz/Pfeffer abschmecken, evtl. etwas Zitronensaft oder Essig zugeben, Crème Fraîche unterrühren, kurz ziehen lassen.
- Bei Bedarf mit etwas Mehl (mit wenig Wasser glatt rühren und in die Sauce einrühren, kurz aufkochen lassen) binden.

ZUTATEN



- 100 ml **NutriDrink Multi Fibre Neutral**
- 20 g Zwiebel
- 10 g Rapsöl
- 100 g Hühnerbrustfilet
- 50 g Zucchini
- 20 g Crème Fraîche
- 5 g Weizenmehl
- Hühnersuppenpulver, Zitronensaft oder Essig, Salz, Pfeffer, Currypulver

NÄHRWERTE PRO PORTION

| Energie | Kohlenhydrate | Eiweiß | Fett |
|---------------------|---------------|--------|------|
| 433 kcal (1.813 kJ) | 3,2 g | 24 g | 25 g |





HAFERBREI



ZUBEREITUNG

- Schmelzflocken in die kalte Milch geben, verrühren und kurz aufkochen.
- **NutriniDrink Multi Fibre** im Wasserbad erwärmen. Mit dem Schneebesen in den Brei einrühren.
- Zirka 1 Minute bei mittlerer Wärmezufuhr unter Rühren köcheln lassen, bis gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Etwas abkühlen lassen und das Obst unterrühren.

ZUTATEN

100 ml Kuhmilch (3,5 % Fett) oder Säuglingsmilch

100 ml **NutriniDrink Multi Fibre Neutral**

20 g Hafer-schmelzflocken

2 EL Obst (püriert oder zerdrückt)

NÄHRWERTE PRO PORTION

| Energie | Kohlenhydrate | Eiweiß | Fett |
|---------------------|---------------|--------|--------|
| 323 kcal (1.352 kJ) | 39,2 g | 9,2 g | 13,4 g |

TIPP: Auch in den Geschmackssorten NutriniDrink Multi Fibre Schoko, Vanille, Erdbeere oder Banane ein Genuss.



ca. 1 Portion



GRIESSBREI



ZUBEREITUNG

- Kuhmilch oder Säuglingsmilch kurz aufkochen.
- Getreidegrieß mit dem Schneebesen einrühren.
- **NutriniDrink Multi Fibre** im Wasserbad erwärmen. Mit dem Schneebesen in den Brei einrühren.
- Unter Rühren den Brei bei mittlerer Hitzezufuhr köcheln lassen, bis gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Etwas abkühlen lassen und das Obst unterrühren.

ZUTATEN

100 ml Kuhmilch (3,5 % Fett) oder Säuglingsmilch

100 ml **NutriniDrink Multi Fibre Neutral**

20 g Getreide (z.B. Dinkel- oder Weizengrieß)

2 EL Obst (püriert oder zerdrückt)

NÄHRWERTE PRO PORTION

| Energie | Kohlenhydrate | Eiweiß | Fett |
|---------------------|---------------|--------|------|
| 308 kcal (1.290 kJ) | 40,8 g | 9,4 g | 11 g |

TIPP: Auch in den Geschmackssorten **NutriniDrink Multi Fibre Schoko, Vanille, Erdbeere** oder **Banane** ein Genuss.

 ca. 1 Portion





STRACCIATELLA-EIS



ZUBEREITUNG

- **NutriniDrink Multi Fibre** und Vanillezucker in eine Eismaschine geben.
- Eis zubereiten und nach 10 Minuten Schokosplitter zugeben.
- Mit Schlagsahne garnieren.

ZUTATEN

- 200 ml **NutriniDrink Multi Fibre Neutral**
- 10 g Vanillezucker
- 30 g Schokosplitter
- Schlagsahne

NÄHRWERTE PRO PORTION

| Energie | Kohlenhydrate | Eiweiß | Fett |
|---------------------|---------------|--------|------|
| 499 kcal (2.096 kJ) | 63 g | 9,6 g | 23 g |





LECKERE HEISSE SCHOKOLADE

ZUBEREITUNG

- Pulver für heiße Schokolade und Milch zu einer Paste vermischen.
- **NutriniDrink Compact Multi Fibre** langsam hinzugeben.
- Im Kochtopf bei schwacher Hitze sanft erwärmen (nicht zum Kochen bringen).
- In eine große Tasse gießen und mit Sahne und Marshmallows garnieren.

ZUTATEN

125 ml **NutriniDrink Compact Multi Fibre Neutral**

1 Beutel Pulver für heiße Schokolade

30 ml Vollmilch

Sprühsahne

Mini-Marshmallows



NÄHRWERTE PRO PORTION

| Energie | Kohlenhydrate | Eiweiß | Fett |
|---------------------|---------------|--------|------|
| 385 kcal (1.611 kJ) | 45 g | 9,4 g | 18 g |





FRÜCHTE AM STIEL

ZUBEREITUNG

- **200 ml NutriDrink Smoothie** mit den frischen Früchten mixen.
- Masse in kleine Behälter oder Eisformen mit Stiel füllen und mehrere Stunden im Tiefkühler einfrieren. Es kann auch eine Eismaschine dafür verwendet werden.

ZUTATEN

200 ml **NutriDrink Smoothie**

frische Früchte nach Belieben



NÄHRWERTE PRO PORTION

| Energie | Kohlenhydrate | Eiweiß | Fett |
|-------------------|---------------|--------|-------|
| 150 kcal (625 kJ) | 19,0 g | 3,4 g | 6,4 g |



TIPP: Rote Früchte oder Sommerfrüchte – einfach ein erfrischend fruchtiger Eisgenuss!



ca. 4 Portionen





www.nutricia.de/gedeihstoerung
www.nutricia.at/gedeihstoerung

KundenService:
00800 700 500 00



Deutschland: Nutricia GmbH / Postfach 2769 / 91015 Erlangen
Tel. 09131 7782 0 / Fax 09131 7782 10 / information@nutricia.com / www.nutricia.de

Österreich: Nutricia GmbH / Technologiestraße 10 / 1120 Wien
Tel. 01 6882626 0 / Fax 01 6882626 666 / office@nutricia.com / www.nutricia.at

Schweiz: Nutricia S.A. / Hardturmstrasse 135 / 8005 Zürich
Tel. 044 543 70 96 / Fax 044 543 70 97 / info@nutricia.ch / www.nutricia.ch