

FACHVORTRÄGE ZU ERNÄHRUNGSTHEMEN

- Gesunde Ernährung 60+
- Adipositas (= starkes Übergewicht)
- Bewusst genießen



KOMBIPAKET ERNÄHRUNG

Unser Kombipaket beinhaltet:

- 1x individuelle Ernährungsberatung durch Ökotrophologin
- 1x Körperanalyse inkl. Auswertung durch Ökotrophologin
- 1x Lehrküche



Bei Rückfragen zu den Ernährungsangeboten wenden Sie sich an unsere Ökotrophologin/ Ernährungsberaterin Madeleine Schmidt

m.schmidt@salztalklinik.de

KOOPERATIONSPARTNER:

Olympiastützpunkt Hessen



im Landessportbund Hessen e.V.

ANFAHRT



Parkstraße 18 | 63628 Bad Soden-Salmünster

Alle Termine finden nach Vereinbarung statt.

ÖFFNUNGSZEITEN TERMINPLANUNG:

Mo.–Fr. 7:30–11:30 Uhr und 13:30–15:30 Uhr

Telefonisch durchgehend von 7:00–16:30 Uhr
06056 745-4430

E-Mail: therapieplanung@salztalklinik.de

E-Mail: info@salztalklinik.de
www.salztalklinik.de



Stand: Februar 2025



ERNÄHRUNG

ERNÄHRUNGSBERATUNG IN DER SALZTAL KLINIK




SALZTAL KLINIK
Fachklinik für Ganzheitliche Orthopädie und Rheumatologie
www.salztalklinik.de

FOCUS
GESUNDHEIT

TOP
REHA KLINIK
2025

ORTHOPÄDIE

FOCUS-GESUNDHEIT.DE

ERNÄHRUNGSBERATUNG

unsere Leistungen für stationäre und ambulante Gäste

EINZELBERATUNG ERNÄHRUNG

Präventive Beratung:

Gesunde Ernährung allgemein und in speziellen Lebenssituationen (z. B. für Senioren, Sportler, etc.)

Therapeutische Beratung:

Ernährung bei ernährungsabhängigen Erkrankungen, z. B.

- Adipositas bzw. Übergewicht
- Fettstoffwechselstörungen
- Diabetes mellitus
- Osteoporose
- Hypertonie
- Arthrose
- Rheuma
- etc.



Ernährung bei Lebensmittel-unverträglichkeiten, z. B.

- Lactoseintoleranz
- Fructoseintoleranz
- Glutenunverträglichkeit
- etc.

Viele gesetzliche Krankenkassen unterstützen die Ernährungsberatungen mit einem Kostenzuschuss. Dafür ist in der Regel eine ärztliche Notwendigkeitsbescheinigung nötig.

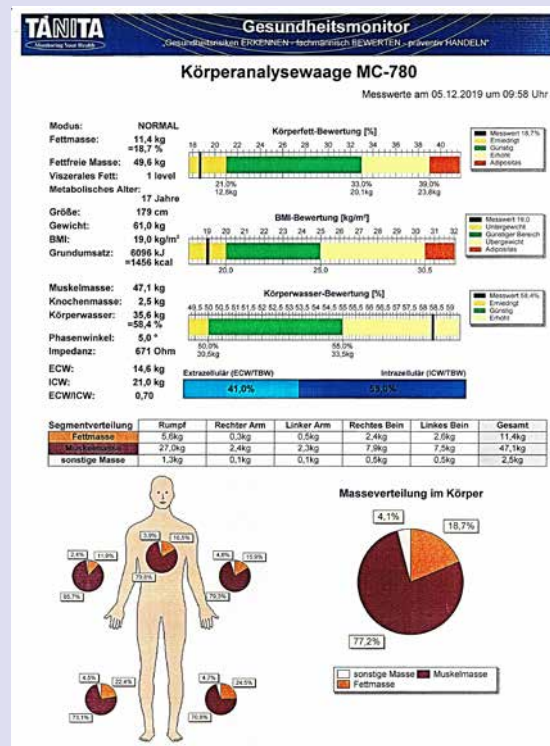
Im Zweifel erkundigen Sie sich bitte direkt bei Ihrer Krankenkasse, ob und in welcher Höhe eine Bezuschussung möglich ist.

KÖRPERANALYSE

Die Körperanalyse ermittelt folgende Daten Ihrer Körperzusammensetzung:

- Körperfett
- Muskelmasse
- Biologisches Alter
- Körperwasser
- Grundumsatz
- Viszerales Fett (= Bauchfett)
- u.v.m.

Unsere Ernährungsberaterin wertet die Daten mit Ihnen gemeinsam aus und gibt Ihnen wertvolle Tipps um Ihren Gesundheits- bzw. Fitnesszustand zu verbessern.



KOCHEN IN DER LEHRKÜCHE

- Kleingruppe von 2 bis 4 Personen
- Rezepte mit saisonalen Lebensmitteln
- Zubereitung von alltagstauglichen, kreativen und ausgewogenen Speisen
- Wertvolle Tipps zu angemessener Zubereitung und gesundheitsfördernden Eigenschaften der verwendeten Zutaten
- Verköstigung der zubereiteten Speisen
- Rezeptausgabe

