

Rezepte und Tipps

proWund schmeckt nach Orange Joghurt



Zubereitung:

25g (2 Messlöffel bzw. 2 gehäufte Esslöffel oder 1 Beutel) **proWund** mit 250 ml Milch (Vollmilch, Magermilch, Sojamilch...), Wasser oder diverse Frucht- oder Gemüsesäfte im Shaker, Mixer oder mit Schneebesen verrühren.

Diabetiker: 0,6 BE pro Portion

25g (2 Messlöffel bzw. 2 gehäufte Esslöffel oder 1 Beutel) **proWund** in 250 ml Wasser

Kalorienbewusste Patienten: 96 kcal pro Portion

25g (2 Messlöffel bzw. 2 gehäufte Esslöffel oder 1 Beutel) **proWund** in 250 ml Wasser

Mangel- oder unterernährte Patienten:

Hochkalorisch in Vollmilch, Grießbrei, Haferbrei, Mixen mit Vollmilch und Bananen, Topfen, Pudding...

(Bitte nicht kochend erhitzen, keine frisch gepressten Orangen- oder Zitronensäfte verwenden)



- Arginin
- Glutamin
- Zink
- Selen
- Vitamin C

Vertreten durch:

●●● **publicare**

publicare gmbh, neuhauserweg 16, 4061 pasching
gratis telefonnummer 0800/080 100
telefax 07229/70560 66
info@publicare.at
bestellung@publicare.at
www.publicare.at



Bananenshake im Mixer:

250 ml Buttermilch
1 Banane
2 EL **proWund**

Fruchtshake im Mixer:

250 ml Buttermilch
1 Handvoll Früchte (Erdbeeren,
Himbeeren, Heidelbeeren...)
2 EL **proWund**

Cremiger Kaffee:

250 ml Milch nach Wahl
1 kleiner Löffel Lösskaffee
2 EL **proWund**

Aromatisierter Kakao:

250 ml Milch nach Wahl
1 kleiner Löffel Kakao
2 EL **proWund**

Topfenjoghurtcreme:

100g Topfen
1 kleiner Becher (ca 150g) Joghurt
oder Kefir nach Wahl
2 EL **proWund**

Gemüsedrink:

150 ml Gemüsesaft (Karotte, Rote Rübe,
Gemüsecocktail...)
100 ml Wasser
2 EL **proWund**

Fruchtdrink:

150 ml Fruchtsaft (Orange, Mango,
Johannisbeere, Multivitaminsaft...)
100 ml Wasser
2 EL **proWund**



Tipp! Gönnen Sie sich die Shakes auch einmal mit der Zugabe von 1 EL Likör nach Wahl (Eierlikör, Kaffeelikör, Orangenlikör...)

Erhältlich in folgenden Packungsgrößen:

PZN: 3744391 Dose – **1 Dose proWund = 700g = 28 Portionen**

PZN: 3895523 Beutel – **14 Beutel in der Faltschachtel = 350g = 14 Portionen**