Leitfaden zum Einsatz von Trinknahrung

November 2012, überarbeitet Mai 2015

I. **Zweck**
II. **Geltungsbereich, Anwendung**
III. **Indikation**
IV. **Kontraindikationen**

1. **Angebot im Klinikum**
2. **Auswahlkriterien**
3. **Anwendung, Dosierung**
4. **Hygiene, Lagerung**
5. **Komplikationen**
6. **Rezeptieren von Trinknahrung**
7. **Mitgeltende Unterlagen**
8. **Literatur**
9. **Vermerke**
10. **Anhang**

I. **Zweck:** Dieser Leitfaden ist eine Orientierungshilfe für den Einsatz von Trinknahrungen im stationären und ambulanten Bereich. Trinknahrungen für angeborene Stoffwechselerkrankungen sind nicht erwähnt.

II. **Geltungsbereich, Anwendung**: Dieser Leitfaden ist für alle Mitarbeiter in der direkten Patientenversorgung Universitätsklinikums Freiburg gültig.

III. **Indikation**: Eingeschränkte und fehlende Fähigkeit des Patienten ausreichend zu essen.
Der Patient ist mangel- und/oder fehlernährt. Der Patient hat eine Kachexie.
Erhöhter Energie- oder/und Proteinbedarf, der nicht über „normales Essen“ auszugleichen ist.
Er lehnt das „normale Essen“ ab.
Stenosen im Magen-Darm-Trakt.
Bei Kaustörungen.
Angedickt für Dysphagie-Patienten mit Schluckstörungen.
Bei der prä- und post-operativen Ernährung. Nach Ileumresektion und bei MCT-Kost fettfreie Trinknahrung.

IV. **Kontraindikationen:** Darmatonie, Ileus, Peritonitis, akutes Abdomen, evtl. bei akuter Pankreatitis und Leberkoma. Unverträglichkeit und/oder Allergie gegen einen Inhaltsstoff **(siehe Übersicht 1)**. Kinder < 1-3 Jahren.

1. **Angebot im Klinikum:** Die Trinknahrungen unterscheiden sich im Nährstoffgehalt, sowie im Geschmack.Verschieden ist der Energiegehalt pro ml, der Proteingehalt und der Ballaststoffgehalt (Bst.). Die meisten sind vollbilanziert, das bedeutet eine ausgewogene Mischung aus allen Nährstoffen (Protein, Fett, Kohlenhydrate, Vitamine, Mineralstoffe).
Die Trinknahrungen sind lactosefrei,
glutenfrei, purinfrei und cholesterinarm.
Es gibt Getränke für den speziellen Einsatz, wie z.B. bei einer Glucosetoleranzstörung, Niereninsuffizienz, bei Malabsorption und zur OP-Vorbereitung.
Die **Konsistenz** ist flüssig wie ein Milchshake oder wie Saft oder cremig. Die Geschmacksvarianten sind süß und neutral bei den milchähnlichen Produkten.

Saftähnliche Produkte schmecken ähnlich wie Fruchtsaft/Limonade und sind fettfrei **(siehe Übersicht 2)**. Eine genaue **Auflistung der Geschmacksvarianten** befindet sich im Ernährungs- und Kostformkatalog des Klinikums, sowie in der Bestellliste von Bessy.

2. **Auswahlkriterien:** Zuerst sollte der Patient gefragt werden, welchen Geschmack er bevorzugt. Es sollten verschiedene Geschmacksrichtungen , auch nicht süße, angeboten werden. Besteht ein Proteinmangel oder ein erhöhter Proteinbedarf sind die Produkte mit einem erhöhten Proteingehalt zu bevorzugen. Ein hoher Energiegehalt bedeutet eine höhere Osmolariät und kann bei ungenügender Verdauungsleistung Beschwerden machen. Bei Malabsorption können fetthaltige Trinknahrungen zu Durchfall führen; dann fettfreie einsetzen **(siehe Übersicht 1**).Für dialysepflichtige Patienten gibt es spezielle Produkte mit reduziertem Kalium- und Phosphorgehalt, sowie einer hohen Energiedichte. Diese sind nicht in der Klinik gelistet und müssen gesondert über die Küche bestellt werden. Ballaststoffe können vor allem anfangs zu Blähungen führen, sind in der Regel jedoch stuhlregulierend wirksam, v. a. bei Obstipation.

3. **Anwendung:** Die Trinknahrungen sind in einer **Kunststoffflasche** mit Trinkzapfen abgefüllt. Umfüllen und trinken aus einem Glas kann ansprechender sein. Die Farbe des Getränkes ist oft abweichend von der Vorstellung. Die Flaschen sind wiederverschließbar, aber leider nicht immer dicht.
   Das Trinken welcher Nahrung und die Menge sollten dokumentiert werden.
   Angeboten werden sollte die Trinknahrung zwischen den Mahlzeiten, da sie sättigt. Sie sollte in kleinen Schlucken und nicht eiskalt getrunken werden.Rasches trinken kann Völlegefühl, Bauchbeschwerden und Abneigung auslösen. Gekühlte Getränke können Magen-Darm-Beschwerden machen, sie schmecken jedoch besser. Verträglichkeit beachten.
   Wird die süße Variante nicht akzeptiert, kann die Trinknahrung mit Milch gemischt werden oder mit neutralem Geschmack probiert werden. Bei der saftähnlichen Konsistenz empfiehlt sich ein Mischen mit Mineralwasser (wie Saftschorle).
   Als Spätmahlzeit ist die Trinknahrung besonders zu empfehlen. Über die Nacht ist eine gute Kohlenhydratversorgung gewährleistet und vor allem bei Mangelernährung kann hierdurch der Proteinabbau vermindert werden .
   Arzneimittel sollten nicht mit Trinknahrung gemischt werden!
   Dosierung: 1 – 3 Flaschen pro Tag, ggf. mehr bei Akzeptanz. An 1. Stelle steht das „normale Essen“, dann erst die Trinknahrung. Eine Überdrüssigkeit wird immer wieder beobachtet bei zu grossen Mengen und zu langem Einsatz.

4. **Hygiene, Lagerung:** Trinknahrung nicht in der Sonne stehen lassen. Angebrochene Flaschen innerhalb von 8-12 Stunden verbrauchen, ansonsten entsorgen. Trinknahrung ist auch ein Nährboden für Mikroorganismen, vor allem wenn direkt aus der Flasche getrunken wird. Im Kühlschrank ist eine angebrochene Flasche 24 Stunden haltbar.

5. **Komplikationen:** Die Trinknahrungen sind lactosefrei, glutenfrei, purinfrei und cholesterinarm. *Blähungen und Durchfall* kann es geben durch zu schnelles trinken, zu großer Energiemenge nach Nahrungskarenz bzw. sehr geringer Nahrungsaufnahme oder bei unzureichender Verdauungs- und Resorptionsleistung. Bei Fettmalabsorption (Pankreasinsuffizienz, ausgedehnte Ileumresektion) führen fetthaltige Trinknahrungen zu schwerem durchfall. Dann ist fettfreie, bilanzierte Trinknahrung indiziert.
   Trinknahrungen machen *satt* und bei zu schnellem trinken eine *Völlegefühl*.

Nahrung, die speziell für eine gestörte Glucosetoleranz angeboten wird, enthält Fruchtzucker und Zuckeraustauschstoffe, die häufig *gastro-intestinale Symptome* (Blähungen, Durchfall) auslösen.
Bei Dialysepflicht Elektrolyte beobachten, bei Diabetes mellitus den Blutzucker.
Bei Verschlucken können alle Getränke mit einem Andickungsmittel (Nutilis, Thickenup clear) in ihrer Konsistenz verändert werden.

6. **Rezeptieren von Trinknahrung**
   Verordnung zu Lasten der gesetzlichen Krankenversicherung (GKV). Die Trinknahrung muss der Verordnung von enteraler Ernährung gem. AMR 22.01.2009 entsprechen.
   Auf dem Rezept sollte folgendes vermerkt sein: Produktname und benötigte Menge (i.d.R. Pro Monat); bei KV mit Pauschalen muss ein genauer Zeitraum mit Datum angegeben werden. Einige GKV verlangen eine Diagnoseangabe (evtl. ICD-10 verschlüsselt). Die Nahrung wird erstattet werden bei fehlender /eingeschränkter Fähigkeit zur ausreichenden normalen Ernährung, wenn sonstige ärztliche, pflegerische oder ernährungstherpeutische Massnahmen zur Verbesserung der Ernährungssituation nicht ausreichen **(siehe Abbildung 1).**

7. **Mitgeltende Unterlagen:** Ernährungs- und Kostformkatalog des Universitätsklinikums Freiburg 2011,
8. **Literatur**:
   DGEM – Leitlinie Enterale Ernährung: Ernährungsstatus; Pirlich, M. et al.; Aktuelle Ernährungsmedizin 2003; 28: Supplement 1; S10 – S25
   ESPEN-Leitlinien: Enterale Ernährung; Schütz, T. et al.; Aktuelle Ernährungsmedizin 2006; 31:
   196-197
   Verordnung über diätetische Lebensmitel (Diätverordnung – DiätV), neugefasst durch B.v. 28. 04. 2005 BGBI I S.1161; zuletzt geändert durch Artikel 1 V. v. 01.10.2010 BGBI I S.1306
   A sytematic review comliance to oral nutritional supplements; Hubbard, Gary P.; Clinical Nutrtion 2012 Jan. 16.
   The Health Economic Impact of Oral Nutritioneal Supplements in Germany; Aktuelle Ernährungsmedizin 2012; 37: 126–133
   Nutritional Risk Screening (NRS 2002); Kontrup, J. et al., Clinical Nutrition 2003; 22: 415-421
   Algorithmus „Supportiver Einsatz von Trinknahrung in der ambulanten Versorgung von erwachsenen Patienten“, Weimann A et al., Aktuelle Ernährungsmedizin 2012; 37: 282 –286
   Herstellerinformationen

9. **Vermerke:** Erstellt von S.Schmitting-Ulrich, Dr. A. Engelhardt (Sektion für Ernährungsmedizin und Diätetik)

10. **Anhang**: Übersicht1: Zutatenliste der gelisteten Trinknahrungen der im Klinikum gelisteten Trinknahrungen,
    Übersicht 2: Nährwerttabelle und Geschmacksrichtungen der gelisteten Trinknahrungen.
    Übersicht 3: Differenzierung der im Klinikum gelisteten Trinknahrungen.
    Abb. 1: Algorithmus „Supportiver Einsatz von Trinknahrung in der ambulanten Versorgung von erwachsenen Patienten“

Übersicht 1: Zutatenliste der gelisteten Trinknahrungen

Produkt	Zutaten
Diben Drink	Wasser, Milcheiweiß, modifizierte Stärke, Maltodextrin, pflanzliche Öle, Fructose, mittelkettige Triglyceride,, Aromen, Kaliumcitrat, Fischöl, Emulgatoren (Sojalecithin-E471), Natriumchlorid, Cholinhydrogentartrat, Vitamin C, Säureregulator (E524), Süßstoffe (E 954, E 952), Magnesiumoxid, Eisenpyrophosphat, Zinksulfat, Niacin, Vitamin E, Pantothensäure, Manganchlorid, Kupfersulfat, Vitamin B_2, Vitamin B_6, Natriumfluorid, Vitamin B_1, Beta-Carotin, Vitamin A, Folsäure, Chromchlorid, Kaliumjodid, Natriummolybdat, Vitamin K, Biotin, Vitmain D_3, Vitamin B_{12}
Frebini energy fibre Drink	Wasser, Maltodextrin, pflanzliche Öle, Milcheiweiß, Zucker, Weizendextrin, Inulin, Aromen, Cellulose. Kaliumcitrat, Natriumcitrat, Emulgatoren (Sojalecithin-E471), Natriumchlorid, Kaliumchlorid, Vitamin C, Cholinchlorid, Magnesiumoxid, Säureregulator (E330), Eisenpyrophosphat, Zinksulfat, Niacin, Vitamin E, Pantothensäure, Manganchlorid, Kupfersulfat, Vitamin B_6, Vitamin B_2, Natriumfluorid, Vitamin B_1, Beta-Carotin, Vitamin A, Folsäure, Chromchlorid, Kaliumjodid, Natriummolybdat, Natriumselenit, Vitamin K, Biotin, Vitamin D_3, Vitamin B_{12}
Fresubin 2 kcal Creme - Vanillegeschmack	Wasser, Milcheiweiß, Zucker, Glucosesirup, pflanzliche Öle, Aromen, Maltodextrin, Verdickungsmittel (E1442, E407), Kaliumcitrat, Emulgatoren (E471, Sojalecithin), Vitamin C, Natriumcitrat, Natriumchlorid, Säureregulator (E525), Magnesiumoxid, Eisenpyrophophat, Zinksulfat, Niacin, Manganchlorid, Pantothensäure, Vitamin E, Kupfersulfat, Vitamin B_2,Vitamin B_6, Natriumfluorid, Vitamin B_1, Beta-Carotin, Vitamin A, Folsäure, Chromchlorid, Natriummolybdat, Natriumselenit, Kaliumjodid, Vitamin K_1, Biotin, Vitamin D_3, Vitamin B_{12}
Fresubin energy fibre Drink	Wasser, Maltodextrin, Milcheiweiß, pflanzliche Öle, Zucker, Weizendextrin, Inulin, Aromen, Cellulose. Kaliumcitrat, Natriumcitrat, Emulgatoren (Sojalecithin-E471), Natriumchlorid, Kaliumchlorid, Vitamin C, Cholinchlorid, Magnesiumoxid, Säureregulator (E330), Eisenpyrophosphat, Zinksulfat, Niacin, Vitamin E, Pantothensäure, Manganchlorid, Kupfersulfat, Vitamin B_6, Vitamin B_2, Natriumfluorid, Vitamin B_1, Beta-Carotin, Vitamin A, Folsäure, Chromchlorid, Kaliumjodid, Natriummolybdat, Natriumselenit, Vitamin K, Biotin, Vitamin D_3, Vitamin B_{12}
Fresubin original Drink	Wasser, Maltodextrin, Milcheiweiß, pflanzliche Öle, Zucker, Sojaeiweiß, Aromen, Natriumcitrat, Kaliumchlorid, Emulgatoren (Sojalecithin-E 471), Kaliumphosphat, Magnesiumcitrat, Vitamin C, Säureregulator (E 332, E 330, E 530), Cholintartrat, Stabilisator (E 415), Eisensufat, Zinksulfat, Caliciumphosphat, Niacin, Vitamin E, Pantothensäure, Manganchlorid, Kupfersulfat, Vitamin B_2, Vitamin B_6, Natriumfluorid, Beta-Carotin, Vitamin B_1, Vitamin A, Folsäure, Chromchlorid, Kaliumiodid, Natriummolybdat, Natriumselenit, Vitamin K_1, Biotin, Vitamin D_3, Vitamin B_{12}

Produkt	Zutaten
Modulen IBD	Maltodextrin, Casein, Zucker, Butteröl, Mittelkettige Triglyceride, Sojalecithin, Kaliumcitrat, Calciumphosphat, Natriumcitrat, Calciumcarbonat, Magnesiumchlorid, Kaliumhydroxid, Kaliumchlorid, Vitamin C, Vitamin E, Nicotinsureamid, Pantothensäure, Vitamin B_6, Vitamin B_1, Vitmain A, Vitamin B_2, Vitmain D, Folsäure, vitamin K, Biotin, Vitamin B_{12}, Cholintartrat, Eisensulfat, Zinksulfat, Magnesiumoxid, Mangansulfat, Kupfersulfat, Natriummolydat
PreOP Nutricia	Wasser, Maltodextrin, Fructose, Trikaliumcitrat, Trinatriumcitrat, Zitronensäure, Aroma (Zitrone), Süßstoffe (Acesulfam-K, Saccharin-Natrium)
ProvideXtra Drink	Wasser, Maltodextrin, Zucker, Erbseneiweißhydrolysat, Saftkonzentrat, Säureregulator (E 330), Calciumcitrat, Aromen, Magnesiumcitrat, Kaliumchlorid, Stabilisator (E 440a), Eisencitrat, Vitamin E, Niacin, Schaumverhüter (E471), Zinksulfat, Vitamin B_6, Vitamin B_2, Vitamin B_1, Manganchlorid, Kupfersulfat, Natriumfluorid, VitaminA, Folsäure, Chromchlorid, Natriumselenit, Kaliumjodid, , Vitamin K_1, Natriummolybdat, Biotin, Vitamin D_3, Vitamin B_{12}
Resource energy Drink	z.B. Kaffee-Geschmack: Wasser, Glucosesirup, Milcheiweiß, Raps-, Mais-, Sojaöl, Saccharose, Kaliumchlorid, Magnesiumchlorid, Natriumcitrat, Magnesiumoxid, Eisensulfat, Zinksulfat, Mangansulfat, Kupfersulfat, Natriumfluorid, Natriumselenat, Chromchlorid, Natriummolybdat, Kaliumiodid, Farbstoff E150d, Stabilisator E339, Emulgator (E 471), Vitamin C, Vitamin E, Pantothensäure, Vitamin B1,B2, B6, Vitamin A, D, K, Folsäure, Biotin, Carrageen, Aroma
Resource Protein Drink	z. B. Vanille-Geschmack: Wasser, Milcheiweiß, Glucosesirup, Zucker, pflanzliche Öle, Kaliumchlorid, Kaliumcitrat, Natriumcitrat, Magnesiumcitrat, Magnesiumoxid, Eisensulfat, Zinksulfat, Mangansulfat, Kupfersulfat, Natriumfluorid, Chromchlorid, Natriummolybdat, Kaliumiodid, Natriumselenat, Emulgator (E471), Aroma, Stärke,Vitamin C, Vitamin E, Niacin, Pantothensäure, Vitamin B1,B2, B6, Vitamin A, D, K, Folsäure, Biotin, Carrageen
Resource Soup	z.B. Gemüsecreme: Wasser, Glucosesirup, Milcheiweiß, Rapsöl, Gemüse (Lauch, Kartoffel, Kürbis, Sellerie, Zwiebel), Erbseneiweiß, Stärke, Kaliumchlorid, Magnesiumchlorid, Eisensulfat, Zinksulfat, Mangansulfat, Kupfersulfat, Natriumfluorid, Kaliumiodid, Natriumselenat, Chromchlorid, Natriummolybdat; Hefeextrakt, Emulgator (E471), Salz; Vitamin: C, E, Niacinsäure, Pantothensäure, B_6, B_1, A, B_2, D, K, Folsäure, B_{12}, Biotin; Aroma

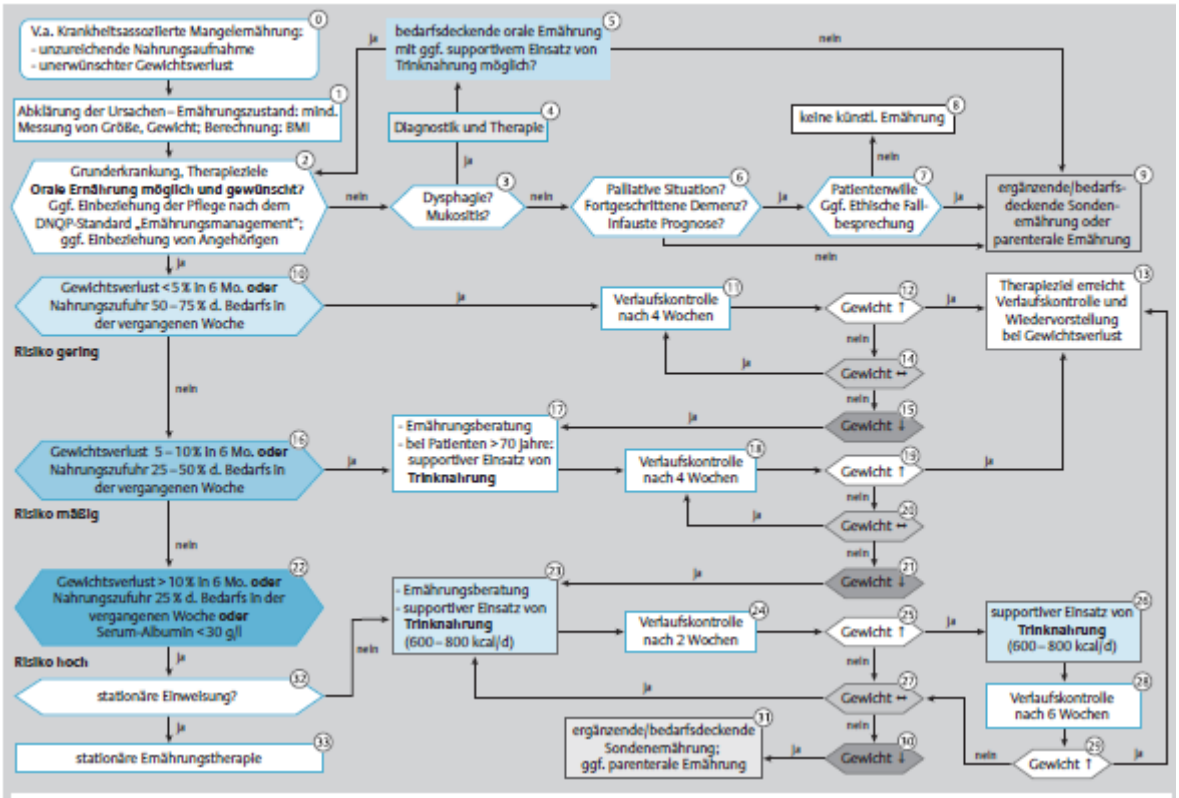
Übersicht 2: Nährwerttabelle und Geschmacksrichtungen der im Klinikum gelisteten Trinknahrungen

Produkt	Einheit	kcal /kJ	Protein /g	Fett g	Kohlenhydrate /g	Wasser /ml	Bst /g	mosmol /l	Merkmale	Geschmack
Diben Drink	200 ml	300/ 1260	15,0 Milch	14,0	26,2 2,5 KHE	158	4,0	350 – 390	für Diabetiker	Vanille Waldfrucht Cappuccino
Fresubin 2 kcal creme	125 g	250/ 1050	12,5 Milch	9,07	28,0	71 - 72	0 - 0,3	-	eiweiß- und energiereich	Vanille, Waldbeere,Cappuccino,Schokolade
Frebini energy fibre Drink	200 ml	300/ 1260	7,6 Milch	13,4	37,4	158	2,2	400 - 420	für Kinder	Banane Erdbeer Schokolade
Fresubin energy fibre Drink	200 ml	300/ 1260	11,2 Milch	11,6	35,6	156	4,0	390 – 440	energiereich	Erdbeer Karamell
Fresubin original Drink	200 ml	200/ 840	7,6 Milch	6,8	27,6	168	0 – 0,7	330	isokalorisch	Vanille Schokolade
Modulen IBD	400 g Dose	2000/ 8400	72,0 Casein	92,0	216,0	-	0	290	bei CED	Neutral
preOP Nutricia	200 ml	100/ 430	0	0	25,2	184	0	240	zur OP-Vorbereitung	Zitrone
Provide Xtra Drink	200 ml	300/ 1260	8,0 Erbse	0	67,0	150	0	680 – 700	fettfrei saftähnlich, voll resorbierbar	Apfel Limone Johannisbeere Orange-Ananas
Resource energy Drink	200 ml	300/ 1280	11,2 Lacto	10,0	42,0	155	0	445 - 480	energiereich	Vanille,Waldbeere,Erdbeere, Aprikose, Schokolade
Resource Protein Drink	200 ml	250/ 1054	18,8 Lacto	7,0	28,0	160	0	390/ 450	eiweiß-, energiereich	Vanille,Waldbeere,Kaffee, Erdbeere,Aprikose,Schokolade
Resource Soup	200 ml	300/ 1260	14,0 Soja, Lacto Huhn	10,0	39,0	155	0	410 - 460	energiereich	Gemüse-, Geflügelcreme, Sommertomate

Übersicht 3: Differenzierung der im Klinikum gelisteten Trinknahrungen

<table>
<tr><td colspan="3">Ausreichende Verdauungsleistung</td></tr>
<tr><td>1 kcal/ml
ohne Bst.
-Fresubin original Drink
- Resource Protein Drink</td><td colspan="2">1,5 kcal/ml</td></tr>
<tr><td></td><td>ohne Bst.
- Fresubin creme
- ProvideXtra
- Resource energy Drink
- Resource Soup</td><td>mit Bst.
-Fresubin Energy Fibre Drink</td></tr>
<tr><td colspan="3">Malassimilation, eingeschränkte Verdauungsleistung</td></tr>
<tr><td colspan="3">-ProvideXtra Drink (vollresorbierbar, niedermolekular, energiereich, ohne Fett, ohne Milcheiweiß)</td></tr>
<tr><td colspan="3">spezielle Indikation</td></tr>
<tr><td colspan="3">Diben Drink – bei gestörter Glucosetoleranz
Frebini – für Kinder ab 1 Jahr
Modulen IBD – bei entzündlichen Darmerkrankungen
PreOP - zur OP-Vorbereitung</td></tr>
</table>

Bst. - Ballaststoffe



Erläuterungen:

0:	Im Sinne einer „krankheitsbedingten interventionsbedürftigen Ernährungssituation": fehlende oder eingeschränkte Fähigkeit zur ausreichenden oder normalen Nahrungsaufnahme UND/ODER wenn andere Maßnahmen zur Verbesserung der Ernährungssituation nicht ausreichen verbunden mit dem Risiko oder einer bestehenden krankheitsbedingten Mangelernährung. Ein unerwünschter Gewichtsverlust muss abgeklärt werden.
1:	BMI = Körpergewicht [kg]/Körpergröße² [m²]; sowohl Gewicht als auch Größe sollten unter Standardbedingungen gemessen werden. Bei Patienten mit Aszites oder Ödemen: quantitative Erfassung der Nahrungszufuhr mittels Tellerdiagramm Mögliche Screening-Instrumente: Malnutrition Universal Screening Tool (MUST), Nutritional Risk Screening (NRS), Subjective Global Assessment (SGA), Mini Nutritional Assessment (MNA) Kurzversion oder Vollversion, Ernährungsmedizinisches Risiko (ESPEN); → siehe DGEM Leitlinien-Update Grundlagenkapitel
2:	Es ist abzuklären, ob durch eine Ernährungstherapie eine Verbesserung der Lebensqualität und/oder der Erkrankungsprognose zu erwarten ist und ob der Patient eine Ernährungstherapie wünscht. DNQP: Deutsches Netzwerk für Qualitätsentwicklung in der Pflege
3:	Dysphagie-Screening; → siehe DGEM Leitlinien-Update Kapitel Neurologie
4:	Mukositistherapie; je nach Ergebnis der Dysphagie – Diagnostik Konsistenzmodifikation oder ggf. andere therapeutische Maßnahmen
13:	Definition Therapieerfolg: Energie- und Nährstoffzufuhr zufriedenstellend, Gewichtsstabilisierung, verbesserte Lebensqualität
9, 32:	bedarfsdeckend = Summe der zugeführten Energie aus allen Nahrungsquellen (oral, enteral, parenteral) zur Deckung des Gesamtenergieumsatzes (Grundumsatz und Physical Activity Level); siehe hierzu weiterführenden Algorithmus enterale/parenterale Ernährung, z. B. vom National Institute for Health and Clinical Excellence (NICE)
10, 16	falls großer abdomineller Tumoreingriff (Gastrektomie, Ösophagusresektion, Pankreatoduodenektomie) immunmodulierende Trinknahrung für 5 – 7 Tage prästationär
22:	falls großer abdomineller Tumoreingriff und orale Ernährung nur eingeschränkt möglich, ggf. enterale/parenterale Ernährung für 10 – 14 d möglichst prästationär Albumin < 30 g/l, wenn keine Nieren- oder Leberinsuffizienz vorliegt
12, 19, 25, 29:	Gewicht ↑ entspricht Gewichtsanstieg > 2 kg; bei Patienten mit Aszites oder Ödemen: Nahrungszufuhr: normal/etwas geringer als normal oder Tellerdiagramm 50 – 75 % des Bedarfs
14, 20, 27:	Gewicht ↔ entspricht Gewicht ± 2 kg; bei Patienten mit Aszites oder Ödemen: Nahrungszufuhr die Hälfte einer normalen Portion oder Tellerdiagramm 25 – 50 % des Bedarfs
15, 21, 30:	Gewicht ↓ entspricht Gewichtsabnahme > 2 kg; bei Patienten mit Aszites oder Ödemen: Nahrungszufuhr: ein Viertel oder weniger einer normalen Portion; oder Tellerdiagramm 25 % des Bedarfs
17, 23:	Die Ernährungsberatung sollte möglichst durch eine Ernährungsfachkraft erfolgen (Diätassistent/in, bei gleichwertiger Qualifikation für die Diättherapie auch Oecotrophologe/in oder Ernährungswissenschaftler/in unter Beachtung der formalen Bestimmungen zur Durchführung von delegierten ärztlichen Leistungen).
23, 26:	Die Kalorienzufuhr über Trinknahrung kann im Einzelfall höher sein.
31:	ggf. stationäre Einweisung diskutieren

Abb. 1: Algorithmus „Supportiver Einsatz von Trinknahrung in der ambulanten Versorgung von erwachsenen Patienten" mit Erklärungen