



**Kliniken**  
im Naturpark Altmühltal

# Mediterrane Rezepte



# Vorwort

## Liebe Patienten und Angehörige,

die mediterrane Küche, auch Mittelmeerküche genannt, spielt am Klinikstandort Eichstätt – als zertifizierte Lehrklinik für Ernährungsmedizin – eine besondere Rolle. Sie wird hier als wichtiger Bestandteil der Therapie bei verschiedenen Erkrankungen, wie Diabetes und Fettstoffwechselstörungen, eingesetzt.

Das Prinzip der mediterranen Ernährung ist schnell erklärt. Die Basis bilden viele frische, pflanzliche Lebensmittel wie Gemüse, Salat und Obst. Die meisten davon haben Sie sicherlich bereits in Ihrer Küche oder Ihrem Kühlschrank!

Häufig sind in den Rezepten auch Hülsenfrüchte, Nüsse und Samen zu finden. Diese sind nicht nur gesund, sondern sorgen auch für viel Abwechslung in der Textur Ihrer Speisen!

Auch Kartoffeln und Getreideprodukte sind ein beliebter Bestandteil der mediterranen Küche. Damit unsere Gerichte zu Ihrer gesunden Ernährung beitragen können, werden wir diese ausschließlich in bewussten Mengen verwenden. Überwiegend arbeiten wir mit Vollkorn, damit wir kein zu stark verarbeitetes Getreide verwenden müssen.

Selbstverständlich dürfen auch Milchprodukte nicht fehlen. Hier greifen wir häufig auf Zutaten wie stichfesten Naturjoghurt oder Kefir zurück.

Fisch ist ebenfalls beliebt in der mediterranen Küche!

Um für gute Fettsäuren zu sorgen, nutzen wir Olivenöl, Leinöl und Rapsöl.

Für den guten Geschmack sorgen wir mit allerlei natürlichen Zutaten. Dazu nutzen wir frische Kräuter, Gewürze und Knoblauch. Gleichzeitig verwenden wir nur so viel Salz wie nötig.

Ein ganzheitlich gesunder Lebensstil, der neben einer ausgewogenen Ernährung auch ausreichend Schlaf, Bewegung und Entspannung umfasst, kann wesentlich zur Förderung unserer Gesundheit beitragen.

Mit einer Auswahl an leckeren und unkomplizierten Rezepten möchten wir Ihnen Inspiration und Anregungen für eine bunte, ausgewogene Ernährung bieten. Die meisten Gerichte sind schnell zubereitet und lassen sich je nach individuellem Geschmack einfach anpassen.

## Viel Spaß beim Nachkochen wünscht

## das Team der Ernährungsberatung der Klinik Eichstätt!

# Inhaltsverzeichnis

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| Vorwort                                    | 2  |
| Fruchtig-zitronige Erbsensuppe             | 4  |
| Linsensuppe                                | 5  |
| Bunter Feldsalat mit Feta                  | 6  |
| Kohlrabi-Apfel-Salat                       | 7  |
| Rotkohl-Birnen-Salat mit Walnüssen         | 8  |
| Kichererbsencreme                          | 9  |
| Hähnchencurry mit Brokkoli                 | 10 |
| Grünkernbratlinge                          | 11 |
| Ofengemüse mit Kartoffeln                  | 12 |
| Walnuss-Basilikum-Pesto                    | 13 |
| Lachs auf Gemüsebett                       | 14 |
| Fischfilet mit Karottengemüse aus dem Ofen | 15 |
| Linsenbolognese                            | 16 |
| Fruchtige Tomatensoße – der Allrounder     | 17 |
| Fruchtig-cremiges Nussdessert im Glas      | 18 |
| Erdbeersmoothie                            | 19 |
| Saftiger Zucchini-Nuss-Kuchen              | 20 |
| Heidelbeerkuchen                           | 21 |
| Selbstgemachtes Blitz-Fruchteis            | 22 |



**Kliniken**  
im Naturpark Altmühltal

# Fruchtig-zitronige Erbsensuppe

## Zutaten für 4 Personen:

3 Lauchzwiebeln (alternativ 1 Zwiebel)  
1 EL Olivenöl  
450 g Erbsen (TK)  
500 ml Gemüsebrühe  
½ Zitrone  
100 g Schmand  
Salz, Chiliflocken, Muskatnuss

## Nährwertangaben pro Person

Kalorien: 203  
Eiweiß: 9 g  
Fett: 10 g  
Kohlenhydrate: 16 g  
Ballaststoffe: 6 g

## Zubereitung:

- Zwiebeln fein schneiden, dabei etwas Grün für die Garnitur beiseitelegen.
- Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und Lauchzwiebeln anschwitzen. Erbsen zufügen, kurz weiterdünsten und schließlich mit Gemüsebrühe ablöschen.
- Suppe mit aufgelegtem Deckel ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis alles gar ist.
- Zwischenzeitlich die Zitrone heiß abwaschen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.
- 2 EL der gegarten Erbsen aus der Suppe abschöpfen und beiseitestellen. Übrige Suppe mit einem Pürierstab fein pürieren. Nochmals aufkochen, dann Zitronenabrieb sowie zwei Drittel des Schmands untermischen und die Suppe mit Salz, Chiliflocken, Muskatnuss und 1 EL Zitronensaft abschmecken.
- Suppe auf tiefe Teller aufteilen, übrigen Schmand, gehacktes Grün der Lauchzwiebeln, sowie zurückbehaltene Erbsen gleichmäßig auf der Suppe verteilen.



# Linsensuppe (Rezept der Klinikküche)

---

## Zutaten für 4 Personen:

160 g rote Linsen  
120 g Kartoffeln  
60 g Karotten  
100 g Sellerie  
80 g rote Paprika  
60 g Zwiebeln  
20 g Olivenöl  
800 ml Gemüsebrühe  
Salz, frische Kräuter, Ingwer, Kurkuma

## Zubereitung:

- Zwiebeln würfeln, Ingwer fein hacken und mit Öl im Topf andünsten.
- Mit Gemüsebrühe aufgießen und Linsen, gewürfelte Kartoffeln, Sellerie- und Karottenwürfel dazugeben.
- Alles zusammen 20 Minuten weichkochen. Kurz vor Ende die frischen Paprikawürfel zugeben.
- Eintopf mit Salz, Kurkuma und frischen Kräutern abschmecken.

### Nährwertangaben pro Person

Kalorien: 225  
Eiweiß: 11 g  
Fett: 6 g  
Kohlenhydrate: 28 g  
Ballaststoffe: 7 g

# Bunter Feldsalat mit Feta

---

## Zutaten für 4 Personen als Beilage oder 2 Personen als Hauptgericht:

150 g Feldsalat  
50 g Walnüsse Granatapfel  
100 g Feta  
2 EL Olivenöl  
1 EL Balsamico-Essig  
1 TL Senf  
1 TL Honig  
3 EL Wasser Salz, Pfeffer

### Nährwertangaben pro Person

Kalorien: 240  
Eiweiß: 7 g  
Fett: 20 g  
Kohlenhydrate: 7 g  
Ballaststoffe: 2 g

## Zubereitung:

- Feldsalat waschen und putzen.
- Walnüsse etwas zerkleinern.
- Den Granatapfel entkernen.
- Feta in kleine Würfel schneiden.
- Olivenöl, Balsamicoessig, Senf, Honig und Gewürze zu einem Dressing verrühren.
- Feldsalat auf Teller verteilen und mit Nüssen, Granatapfelkernen und Feta garnieren, Dressing darüber träufeln und servieren.

# Kohlrabi-Apfel-Salat

---

## Zutaten für 4 Personen:

2 mittelgroße Kohlrabi  
1 (grüner) Apfel  
30 g Mandelblättchen  
1 Zweig Petersilie  
200 g Naturjoghurt  
1 EL Zitronensaft  
1 TL Senf  
1 EL Rapsöl  
½ TL Honig Salz, Pfeffer

## Nährwertangaben pro Person

Kalorien: 167  
Eiweiß: 6 g  
Fett: 7 g  
Kohlenhydrate: 13 g  
Ballaststoffe: 4 g

## Zubereitung:

- Kohlrabi schälen und zusammen mit dem Apfel grob reiben.
- Petersilie fein hacken.
- Naturjoghurt, Zitronensaft, Senf, Öl und Gewürze verrühren.
- Gemüse mit Dressing mischen, abschmecken und mit Petersilie garnieren.

# Rotkohl-Birnen-Salat mit Walnüssen

---

## Zutaten für 6 Portionen:

1 Birne, hart  
1 Schalotte  
400 g Rotkohl  
1 TL Honig  
1 TL Kräutersalz  
Pfeffer  
30 g Rapsöl  
30 g Balsamico-Essig  
1-2 EL Apfelsaft, nach Belieben  
50 g Walnüsse

### Nährwertangaben pro Person

Kalorien: 160  
Eiweiß: 3 g  
Fett: 13 g  
Kohlenhydrate: 9 g  
Ballaststoffe: 3 g

## Zubereitung:

- Birne, Schalotte klein schneiden, Rotkohl fein hobeln.
- Honig, Gewürze, Balsamico, Apfelsaft, Rapsöl und 30 g Walnüsse vermengen und abschmecken.
- Alles in eine Schüssel geben und vermengen, mit den restlichen Walnüssen dekorieren und servieren.

# Kichererbsencreme

## Zutaten für 2-3 Personen:

150 g Kichererbsen (aus der Dose)  
3-4 EL Wasser  
3 EL Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
2-3 Zweige Petersilie  
1 Prise Pfeffer etwas Salz

## Nährwertangaben pro Person

Kalorien: 172  
Eiweiß: 4 g  
Fett: 13 g  
Kohlenhydrate: 9 g  
Ballaststoffe: 2 g

## Zubereitung:

- Kichererbsen abtropfen lassen und gut unter fließendem Wasser spülen.
- Knoblauch schälen, pressen und Petersilie fein hacken. Kichererbsen pürieren und mit den restlichen Zutaten vermengen. Mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.



# Hähnchencurry mit Brokkoli

---

## Zutaten für 4 Personen:

|                     |                                 |
|---------------------|---------------------------------|
| 500 g Hähnchenbrust | 1 EL Tomatenmark                |
| 500 g Brokkoli      | 2 EL Rapsöl, 120 ml Sahne       |
| 1 Karotte           | 250 ml Hühnerbrühe              |
| 3 Frühlingszwiebeln | 1 EL Currypulver, 2 EL Sojasoße |
| 1 Knoblauchzehe     | 2 EL Speisestärke               |
| ½ rote Paprika      | Salz, Pfeffer                   |

## Zubereitung:

- Brokkoli in Röschen zupfen, 4 Minuten in kochendem Wasser garen und anschließend unter kaltem Wasser abschrecken und beiseitestellen.
- Frühlingszwiebeln quer in dünne Ringe schneiden. Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Paprika längs in dünne Streifen schneiden und Streifen halbieren.
- Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer großen Pfanne unter Zugabe von 1 EL Öl rundherum anbraten, bis sie Farbe angenommen haben. Hähnchen herausnehmen und beiseitestellen.
- 1 EL Öl in die Pfanne geben und Frühlingszwiebeln zusammen mit dem gepressten Knoblauch 2 Minuten lang anschwitzen. Karotten, Paprika und Tomatenmark hinzufügen und 2 bis 3 Minuten lang mit anschwitzen.
- Hähnchen wieder in die Pfanne geben und mit Salz, Pfeffer, Chilipulver, Sojasoße und Currypulver würzen. Mit Hühnerbrühe und Sahne ablöschen, aufkochen lassen und weitere 3 Minuten köcheln.
- Speisestärke mit etwas Wasser (ca. 50 ml) verrühren, dann nach und nach in die Soße geben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Brokkoli in die Soße geben und nochmal abschmecken.

### Nährwertangaben pro Person

Kalorien: 354  
Eiweiß: 12 g  
Fett: 12 g  
Kohlenhydrate: 45 g  
Ballaststoffe: 8 g

# Grünkernbratlinge (Rezept der Klinikküche)

---

## Zutaten für 4 Personen:

240 g Grünkern geschrotet  
400 ml Wasser  
1 große Zwiebel  
2 Knoblauchzehe  
1 Stange Lauch  
2 Eier  
2 EL Haferflocken  
1 Zweig Petersilie  
Salz, Pfeffer, Kurkuma, Ingwer fein gemahlen  
Rapsöl zum Ausbraten

### Nährwertangaben pro Person

Kalorien: 354  
Eiweiß: 12 g  
Fett: 12 g  
Kohlenhydrate: 45 g  
Ballaststoffe: 8 g

## Zubereitung:

- Grünkern in Wasser einweichen und ca. 20 Minuten quellen lassen.
- Zwiebel und Knoblauchzehen fein würfeln, Lauch in feine Streifen schneiden, in etwas Rapsöl andünsten und kurz auskühlen lassen.
- Grünkern, Gemüse, Eier, Haferflocken und Gewürze vermischen, daraus kleine Bratlinge formen.
- Bratlinge in Rapsöl goldgelb ausbraten.

# Ofengemüse mit Kartoffeln (Rezept der Klinikküche)

---

## Zutaten für 4 Personen:

400 g Kartoffeln  
200 g Süßkartoffeln  
400 g Gemüse nach Wahl  
4 EL Olivenöl  
1-2 Knoblauchzehen  
2 EL ital. Kräuter  
Salz  
Pfeffer

### Nährwertangaben pro Person

Kalorien: 354  
Eiweiß: 12 g  
Fett: 12 g  
Kohlenhydrate: 45 g  
Ballaststoffe: 8 g

## Zubereitung:

- Backofen auf 200 °C vorheizen.
- Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden.
- Gemüse putzen und in Stücke oder Streifen schneiden.
- Olivenöl, Salz, Pfeffer und Kräuter mischen.
- Die Hälfte des Öls mit den Kartoffeln und Süßkartoffeln mischen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und ca. 20 Minuten backen.
- Den Rest des Öls mit dem Gemüse mischen, zu den Kartoffeln geben und nochmals 20 Minuten backen.
- Gemüse auf einem Teller anrichten.
- Dazu passt sehr gut ein Dip (z.B. Kräuterquark oder Kichererbsencreme).

# Walnuss-Basilikum-Pesto

## Zutaten für 3 Personen:

1 großes Bund Basilikum  
1 Knoblauchzehe  
50 g Walnusskerne  
4 EL Olivenöl  
30 g Parmesan Salz

## Nährwertangaben pro Person

Kalorien: 216  
Eiweiß: 5 g  
Fett: 21 g  
Kohlenhydrate: 2 g  
Ballaststoffe: 2 g

## Zubereitung:

- Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen.
- Knoblauch schälen und etwas zerkleinern. Basilikum und Knoblauch mit den Walnusskernen und dem Öl pürieren.
- Parmesan reiben und unterrühren. Basilikum-Pesto mit Salz abschmecken.



# Lachs auf Gemüsebett

---

## Zutaten für 3 Personen:

|                 |                   |
|-----------------|-------------------|
| 400 g Lachs     | 5 EL Sojasoße     |
| 400 g Zucchini  | 2 EL Zitronensaft |
| 1 rote Paprika  | 1 Bund Dill       |
| 1 gelbe Paprika | Salz              |
| 1 Zwiebel       | Pfeffer           |
| 16 Champignons  |                   |

## Zubereitung:

- Gemüse waschen und in Stücke schneiden, Champignons vierteln, Dill fein hacken, Zwiebeln halbieren und in feine Scheiben schneiden.
- Lachs in Stücke schneiden, salzen, pfeffern, und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln.
- Zucchini-scheiben und Zwiebeln in die Auflaufform legen, leicht salzen und pfeffern.
- Anschließend mit der Hälfte des Dills bestreuen und Paprikaschoten sowie Champignons darüber geben.
- Sojasoße mit dem restlichen Zitronensaft mischen, über den Auflauf gießen und bei 180 °C für 20 Minuten backen.
- Fisch auf das Gemüse legen, und nochmals 10-12 Minuten backen.
- Anschließend mit dem restlichen Dill bestreuen.

### Nährwertangaben pro Person

Kalorien: 373  
Eiweiß: 38 g  
Fett: 16 g  
Kohlenhydrate: 14 g  
Ballaststoffe: 8 g

# Fischfilet mit Karottengemüse aus dem Ofen

---

## Zutaten für 4 Personen:

400 g Kabeljau-Filets  
750 g Karotten  
150 ml Gemüsebrühe  
1 EL Rapsöl  
200 g Schmand  
½ Bund Petersilie  
1-2 EL Senf mittelscharf  
Salz

### Nährwertangaben pro Person

Kalorien: 276  
Eiweiß: 21 g  
Fett: 13 g  
Kohlenhydrate: 15 g  
Ballaststoffe: 6 g

## Zubereitung:

- Karotten waschen, in Scheiben schneiden, in Rapsöl andünsten, mit Gemüsebrühe aufgießen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.
- Schmand, gehackte Petersilie und Senf vermischen und mit etwas Salz würzen.
- In einer Auflaufform abwechselnd Karotten, Schmand und Fisch einschichten.
- Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C für 20-25 Minuten garen.

# Linsenbolognese

---

## Zutaten für 4 Personen:

|                               |                                     |
|-------------------------------|-------------------------------------|
| 1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe | ½ TL Currypulver                    |
| 1 Karotte                     | 2 EL ital. Kräuter (z.B. Basilikum) |
| 2 EL Olivenöl                 | ½ TL Salz Pfeffer                   |
| 80 g Tomatenmark              | 1 Lorbeerblatt                      |
| 200 g rote Linsen             | 1 TL Zucker                         |
| 400 g gehackte Tomaten        | Geriebener Parmesan (nach Belieben) |
| 700 ml Gemüsebrühe            |                                     |
| 1 TL Paprika edelsüß          |                                     |

## Zubereitung:

- Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln, Karotten raspeln.
- Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln anschwitzen, Tomatenmark zugeben und anrösten.
- Gehackte Tomaten, Knoblauch, Gemüsebrühe, Linsen und Gewürze zugeben und 20 Minuten köcheln lassen.
- Soße vor dem Servieren nochmals abschmecken.

### Nährwertangaben pro Person

Kalorien: 256  
Eiweiß: 14 g  
Fett: 6 g  
Kohlenhydrate: 32 g  
Ballaststoffe: 8 g

# Fruchtige Tomatensoße - der Allrounder

## Zutaten für 4 Personen:

|                                                                      |                              |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 2 Zwiebeln                                                           | 1 TL Salz                    |
| 2 Knoblauchzehen                                                     | Etwas Pfeffer                |
| 2 EL Olivenöl                                                        | 3 EL dunklen Balsamico-Essig |
| 2 Dosen Tomaten oder 800g frische (enthäutete) Tomaten               | 1 TL Zucker                  |
| 1-2 TL getrocknete oder frische Kräuter (z.B. Oregano und Basilikum) | 60 g Tomatenmark             |
| 1 TL Gemüsebrühpulver                                                | 1-2 EL Schmand nach Belieben |

## Zubereitung:

- Zwiebeln und Knoblauch schälen, klein schneiden und in Öl andünsten.
- Tomaten, Tomatenmark, Kräuter, Gewürze, Balsamico und Zucker zugeben und ca. 20 Minuten köcheln lassen.
- 
- Soße pürieren, abschmecken und nach Belieben mit Schmand verfeinern.

### Nährwertangaben pro Person

Kalorien: 108  
Eiweiß: 3 g  
Fett: 6 g  
Kohlenhydrate: 10 g  
Ballaststoffe: 3 g



# Fruchtig-cremiges Nussdessert im Glas

---

## Zutaten für 4 Personen:

30 g Mandelblättchen  
20 g Honig  
200 g Beeren nach Wahl (z.B. Himbeeren, Erdbeeren)  
500 g Quark (Magerstufe)  
200 g griechischer Joghurt  
1 Schuss Mineralwasser mit Kohlensäure  
20 g Puderzucker  
Vanille nach Belieben

## Zubereitung:

- Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett bräunen, Honig zugeben und kurz erhitzen. Die Honigmandeln auf einem Teller oder einem Stück Backpapier verteilen und auskühlen lassen.
- Quark, Joghurt, Mineralwasser und Puderzucker cremig rühren und mit frischen Früchten in Gläser oder eine Schüssel schichten.
- Die Honigmandeln darauf verteilen.

### Nährwertangaben pro Person

Kalorien: 251  
Eiweiß: 21 g  
Fett: 9 g  
Kohlenhydrate: 17 g  
Ballaststoffe: 3 g

# Erdbeersmoothie

## Zutaten für 2 Gläser:

250 g frische oder tiefgekühlte Erdbeeren

250 ml Buttermilch (gekühlt)

Optional: 1 TL Zucker oder Vanillezucker

## Nährwertangaben pro Person

Kalorien: 91

Eiweiß: 5 g

Fett: 1 g

Kohlenhydrate: 12 g

Ballaststoffe: 3 g

## Zubereitung:

- 200 g Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden.
- Erdbeeren mit gekühlter Buttermilch und evtl. Süßungsmittel im Mixer fein pürieren.
- Erdbeersmoothie kühl genießen.



# Saftiger Zucchini-Nuss-Kuchen

---

## Zutaten für eine Kastenform (12 Stücke):

|                            |                             |
|----------------------------|-----------------------------|
| 3 Eier                     | 150 g Dinkelmehl (Type 630) |
| 175 g Zucker               | ½ Pck. Backpulver           |
| 1 Pck. Vanillezucker       | 1 EL Kakaopulver            |
| 125 g Rapsöl               | ½ TL Zimt nach Belieben     |
| 200 g Zucchini             |                             |
| 100 g gemahlene Haselnüsse |                             |

## Zubereitung:

- Eier, Zucker und Vanillezucker sehr schaumig rühren, dann langsam Öl zugeben.
- Fein geraspelte Zucchini, Haselnüsse (und nach Belieben Zimt) zugeben.
- Mehl, Backpulver und Kakao mischen und unter die Schaummasse heben.
- Teig in eine gefettete und bemehlte Kastenform geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C für 60 Minuten backen.

### Nährwertangaben pro Person

Kalorien: 281  
Eiweiß: 5 g  
Fett: 17 g  
Kohlenhydrate: 26 g  
Ballaststoffe: 2 g

# Heidelbeerkuchen

---

## Zutaten für ein Backblech (20 Stücke):

350 g Dinkelvollkornmehl  
½ Pck. Backpulver  
170 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
175 ml Rapsöl  
250 g Joghurt  
4 Eier  
250 g frische oder tiefgekühlte Heidelbeeren

### Nährwertangaben pro Stück

Kalorien: 205  
Eiweiß: 4 g  
Fett: 11 g  
Kohlenhydrate: 22 g  
Ballaststoffe: 2 g

## Zubereitung:

- Alle Zutaten (außer Heidelbeeren) zu einem Rührteig verrühren.
- Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und die Heidelbeeren auf dem Kuchenteig verteilen.
- Bei 180 °C (Ober/Unterhitze) ca. 20 Minuten backen.

# Selbstgemachtes Blitz-Fruchteis

## Zutaten für 4 Personen:

100 g Gramm sehr reife Bananen  
300 g Früchte nach Wahl z.B. Erdbeere,  
Himbeere, Mango oder Heidelbeere  
300 g griechischer Joghurt

## Nährwertangaben pro Person

Kalorien: 139  
Eiweiß: 3 g  
Fett: 8 g  
Kohlenhydrate: 12 g  
Ballaststoffe: 2 g

## Zubereitung:

- Bananen schälen und in Scheiben schneiden, Erdbeeren putzen und halbieren, beides für mindestens fünf Stunden einfrieren.
- Gefrorene Früchte aus dem Gefrierfach nehmen und zusammen mit dem Joghurt mit einem Pürierstab oder im Standmixer pürieren.





**Kliniken**  
im Naturpark Altmühltal

SCAN ME



Ernährungsberatung & Diättherapie

Klinik Eichstätt  
Ostenstr. 31  
85072 Eichstätt  
Tel. 08421 / 601-9130