



# Erlaubte Lebensmittel bei Gärungsmilieu Sanierung (je nach Allergien und Unverträglichkeiten)

Lebensmittel Klassifizierung:		
A - Gemüse gekocht	D - Fleisch / Eiweiß	G - Obst (nur gekocht)
B - Hülsenfrüchte	E – Fette / Öle	H - Ballaststoffe
C - Samen/Kerne/Nüsse	F - Milchprodukte	I - Sonstiges

A - Gemüse gekocht	C - Samen/Kerne/Nüsse	E - Fette / Öle - Geringer Verzehr bei Leberbelastung
Artischocke	Chiasamen	Arganöl (Achtung Omega 6)
Aubergine	Erdnüsse (ohne NaCl)	Avocado
Bärlauch		Butter / Schlagobers
Blattgemüse	Hanfsamen	Erdnussöl
Blumenkohl	Haselnüsse	Hanföl (Omega 3)
Brokkoli	Flohsamen	Haselnussöl (Achtung Omega 6)
Champignon	Kokosnuss	Kokosnussöl (Kokosfett)
Chicoree	Kürbiskerne	Kürbiskernöl (Achtung Omega 6)



Chinakohl	Leinsamen	Leinöl (Omega 3)
Fenchel	Mandeln	Macadamiaöl
Frühlingszwiebel	Macadamianüsse	Mandelöl (Achtung Omega 6)
Gelbe Rübe	Mohn	MCT-Öl
Grünes Gemüse	Paranüsse	Mohnöl (Achtung Omega 6)
Gurke	Pekannüsse	Olivenöl
Karrotte	Sesam	Planzliche Margarine
Kastanie	Sonnenblumenkerne	Rapsöl
Knoblauch	Walnüsse	Rotes Palmöl
Kohl	Cashewkernmus	Schwarzkümmelöl (Achtung Omega 6)
Kohlrabi	Erdnussmus	Sesamöl (Achtung Omega 6)
Kohlsprosse	Haselnussmus	Walnussöl
Kraut, Rotkraut	Kürbiskernmus	
Kürbis	Mandelmus	F - Milchprodukte
Lauch	Sesammus	Kuhlmichprodukte (stark übersäuernd)
Mangold	Sonnenblumenkernmus	Schafmilchprodukte
Melanzani	Hanfmehl	Ziegenmilchprodukte



Oliven	Hanfnussmehl	
Pak Choi	Kokosmehl	Pflanzliche Milchprodukte
Paprika	Leinsamenmehl	Cashewkernmilch
Pastinake	Mandelmehl	Erbsenmilch
Peperoni	Sonnenblumenkernmehl	Hafermilch
Petersilienwurzel		Haselnussmilch
Pilze	D - Tierisches Eiweiß	Kokosmilch
Radicchio	Fisch	Macadamianussmilch
Radieschen	Hirsch	Mandelmilch
Rettich	Huhn	Reismilch
Rhabarber	Känguruh	Sojamilch
Romanesco	Krokodil	Sonnenblumenkernmilch
Rote Rübe	Lamm	Kokoswasser
Rübe	Pute	
Salat	Reh	G - Obst
Sauerkraut (Achtung Histamin)	Rind	Gekochtes Obst (Achtung KH/Zucker)
Schalotte	Strauß	Zitronensaft
Schwarzwurzel	Ziege	



Spargel	Eier	H - Ballaststoffe
Sellerie		Konjakwurzelmehl
Spinat	D- Pflanzliches Eiweiß	Konjaknudeln - rohnudeln.de
Spitzkohl	Erbsenprotein	Konjakreis - rohnudeln.de
Stangensellerie	Reisprotein	
Tamarinde	Leinsamenprotein	Lizza Pizzateig
Tomate (Achtung Histamin)	S.B.K Protein	Lizza Brotteig
Topinambur	Kürbiskernprotein	Lizza Nudeln
Zucchini	Hanfprotein	
Zuckerhut		I - Sonstiges
Zwiebel	B - Hülsenfrüchte	Dunkle Schokolade 90% - 99%
	Bohnen	Kaffee
	Erbsen	Rotwein (geringe Mengen)
	Fisolen	
	Kichererbsen	
	Linsen	
	<del>Soja</del>	
	Süßlupine	



(Tofu)
--------

### Kohlenhydrat-Verringerung

- A) Resistente Stärke kochen
  - 1. Kartoffeln, Reis, etc. kochen
  - 2. Abkühlen lassen und abtrocknen
  - 3. Für 2 Tage in den Kühlschrank geben
  - 4. Herausnehmen, erhitzen und verzehren
  - 5. Rollierend kochen und aus dem Kühlschrank verzehren
- B) Kartoffeln schälen und über Nacht in Wasser einweichen.
  - Am nächsten Tag das Wasser wegleeren.
    Dadurch werden Kohlenhydrate ausgeschwemmt
- C) Keimbrot in Maßen essen
  - www.keimbrot.at