

- ▶ **Dienstag, 24. Juli 2018**
- ▶ **Dienstag, 18. September 2018**
- ▶ **Donnerstag, 15. November 2018**
Schwerpunkt: Schluckstörungen
- ▶ **Dienstag, 29. Januar 2019**
- ▶ **Dienstag, 19. März 2019**
- ▶ **Dienstag, 14. Mai 2019**
Schwerpunkt: Schluckstörungen

Kostenbeitrag:

Zur Deckung der Unkosten für Lebensmittel und Getränke erheben wir einen Teilnahmebetrag in Höhe von 49,- Euro.

Veranstaltungsort:

der Reiser – Eventmanufaktur
Mainfrankenpark 16
97337 Dettelbach



Informationen:

Lisa Schiffmann
E-Mail: Supportivangebote_ccc@ukw.de
Weitere Veranstaltungen und Informationen:
www.ccc.uni-wuerzburg.de/veranstaltungen



Ihre Spende hilft!

Spendenkonto des CCC Mainfranken:
IBAN: DE12790200760326255084
BIC: HYVEDEMM455
Verwendungszweck „8690059“

Gestaltung:  | Bearb.: wenzl_a@ukw.de | Stand: 20/06/2018



Ernährung in der Onkologie

Mit Genuss Körper und Seele stärken
– Ein Kochkurs für Betroffene
und Angehörige

Eine Tumorerkrankung bringt viele Veränderungen mit sich. Diese betreffen je nach Erkrankung und Nebenwirkungen der Therapie auch die Ernährung.

Viele PatientInnen fühlen sich während und auch nach einer Tumorthherapie schlapp und sind nicht in der Lage lange in der Küche zu stehen. Gewichtsverlust und Appetitmangel führen zur Notwendigkeit kalorienreich und häufiger kleine Speisen zu essen.

Veränderungen in der Verdauung erfordern Anpassungen in der Speisenauswahl und neue Ernährungsgewohnheiten.

In dieser Situation ist eine ausreichende Versorgung mit Nährstoffen, Vitaminen und Mineralstoffen zur Unterstützung besonders wichtig.

Damit Genuss auf der einen Seite, aber auch eine ausreichend gute Versorgung mit Nährstoffen nicht zu kurz kommen, möchten wir zusammen mit Ihnen den „Kochlöffel schwingen“.

Das Comprehensive Cancer Center Mainfranken bietet mit der Ernährungsmedizinerin Claudia Löffler und Ernährungswissenschaftlerin Lisa Schiffmann in Kooperation mit Herrn Bernhard Reiser einen Kochkurs für Betroffene und deren Angehörige an.

Schwerpunkte:

- ▶ **Lebensmittelauswahl**
- ▶ **sinnvolle Kombination bestimmter Lebensmittel**
- ▶ **schnelle und einfache Herstellung gesunder und leckerer Mahlzeiten**
- ▶ **schonende Zubereitung**

In einer ansprechenden, lockeren und entspannten Atmosphäre möchten wir mit Ihnen kochen und die Ergebnisse anschließend selbst verkosten. Daneben bleibt beim gemeinsamen Essen und Trinken ausreichend Zeit für den Austausch und für Erfahrungsberichte Betroffener.

