

Inhalt

Vorwort	7
1. Einleitung	8
2. Bedeutung des Begriffs ADL	10
3.1 Mögliche Zielstellungen für den Bereich Küchentraining	13
4. Aufbau einer Therapieplanung	18
4.1 Überlegungen zu den Sozialformen	18
4.2 Methoden im Fachbereich	19
4.4 Arbeitsplatz / Arbeitssicherheiten und Hygiene	22
4.5 Erleichterungs- und Erschwerniskriterien	24
4.6 Adaptionmöglichkeiten	27
4.7 Allgemeine Kriterien für die Therapievorbereitung	33
5. Tabellarische Planung einer Therapieeinheit Beispiel: Küchentraining / ADL (Pädiatrie)	35
6. Regeln für eine gesunde Ernährung	44
7. Rezepte	46
7.1 Tipps, die sparen helfen	47
<i>Fleischgerichte / Geflügel</i>	<i>53</i>
<i>Fischgerichte</i>	<i>71</i>
<i>Nudelgerichte</i>	<i>89</i>
<i>Suppen und Eintöpfe</i>	<i>107</i>
<i>Vegetarische Küche</i>	<i>125</i>
<i>Eierspeisen</i>	<i>143</i>
<i>Pizza</i>	<i>161</i>

<i>Salate</i>	179
<i>Snacks/Dips</i>	197
<i>Süßspeisen</i>	215
<i>Desserts</i>	233
8. Register A – Z	251
Informationen zum Gebrauch der Bildrezepte	254
Literatur	256