

Mein gesunder Teller

Obst

2 Portionen

täglich



Brot, Getreide, Kartoffeln

4 Portionen

Brot, Reis, Kartoffeln, Nudeln
Bevorzugen Sie Vollkornprodukte!

täglich

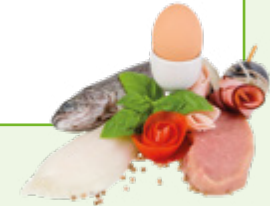


Fisch, Fleisch/Wurst und Eier

1 Portion Fisch
1 Portion Fleisch/Wurst
1 Portion Fisch oder Fleisch/Wurst

maximal 3 Eier

wöchentlich



Gemüse und Salat

3 Portionen
davon 1 Rohvariante
(z.B. Salat)

täglich



Flüssigkeit

mindestens 1,5 Liter
ungesüßt, alkoholfrei
(am besten Wasser,
ungesüßter Tee)

täglich



Milch und Milchprodukte

1 Portion „gelbe“ Milchprodukte (= Käse) und
1 Portion „weiße“ Milchprodukte
(z.B. Milch, Joghurt, Topfen)

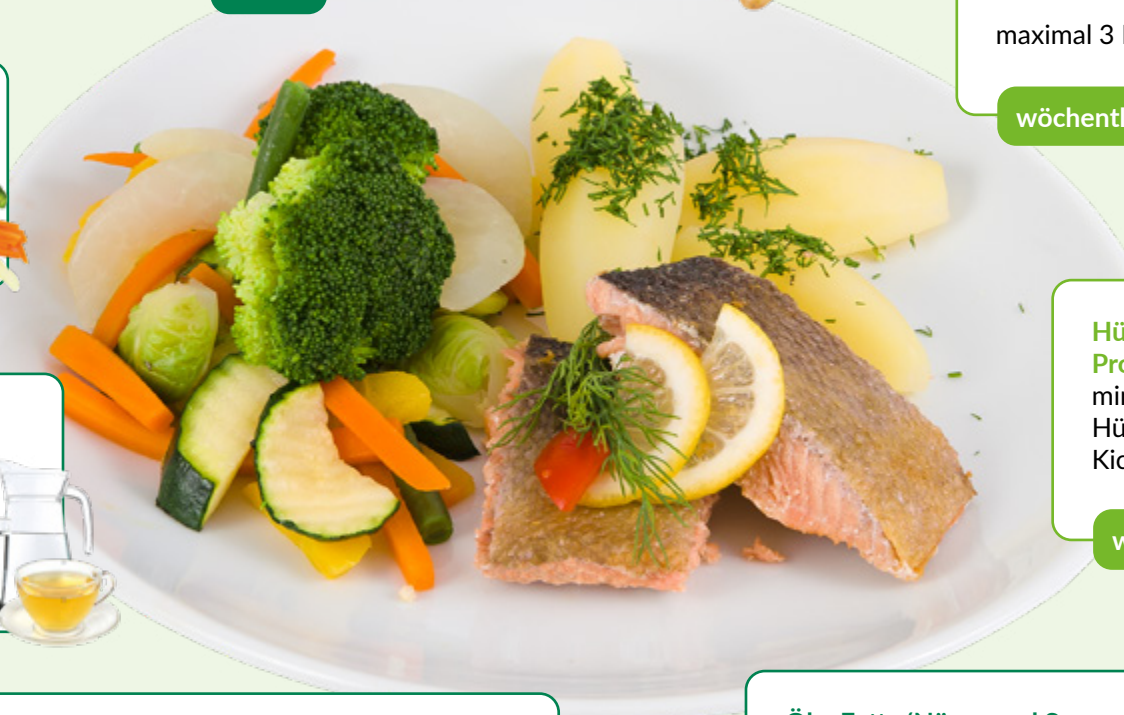
täglich



Öle, Fette/Nüsse und Samen

2 Portionen
hochwertige pflanzliche Öle,
Nüsse und Samen

täglich



Mittagessen

$\frac{1}{2}$ des Tellers: Gemüse/Salat und Obst

Farbenfroh genießen: bio, regional, saisonal, genial!

Beispiele für Gemüse/Salat:

Tomaten, Paprika, Gurken, Karotten, Radieschen, Pilze, Zucchini, Kohlrabi, Kraut, Kohlgemüse, Spinat, Brokkoli, naturbelassenes Tiefkühlgemüse bzw. Gemüsemischungen, Endiviensalat, Vogerlsalat, Rucola, Häuptelsalat, Radichio, Kresse, Sprossen, Keimlinge

Beispiele für Obst:

Beeren, Äpfel, Birnen, Marillen, Pfirsiche, Zwetschken, Kirschen, Weintrauben, Tiefkühl-Beeren, Obstmus bzw. Kompott ungesüßert



Gemüse/Salat und Obst

+ hochwertige Fettquellen

Gute Öle, kleine Menge: großer Effekt!

hochwertige pflanzliche Öle:

Olivenöl, Rapsöl, Leinöl, Walnussöl, Hanföl, Kürbiskernöl

Nüsse, Samen, Kerne:

Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Leinsamen, Hanfsamen, Sesam, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne



+ Getränke

Wasser ist der beste Durstlöcher!

zucker- und alkoholfrei, z.B. Wasser, Tee, Kaffee



$\frac{1}{4}$ des Tellers: Kohlenhydrate

Kau dich schlau: Vollkorn liefert länger Power!

Beispiele für Brot:

Vollkornbrot, Roggenbrot, Pumpernickel, Knäckebrötchen

Beispiele für Beilagen/Flocken:

Kartoffeln, Vollkorngetreide (wie Weizen, Dinkel, Roggen, Hirse, Polenta, Rollgerste, Reis, Buchweizen), Knödel, Vollkornnudeln, Quinoa, Amaranth, Haferflocken, Getreideflocken



Kohlenhydrate

$\frac{1}{4}$ des Tellers: Eiweiß (Protein)

Pflanzlich stark: Eiweiß clever gewählt!

Beispiele für pflanzliche Eiweißquellen:

Hülsenfrüchte (Bohnen, Linsen, Erbsen) für Suppen, Eintöpfe, Aufstriche, Sojadrink (ungesüßt, mit Kalzium angereichert), Sojajoghurt, Tofu, Tempeh

In Maßen tierische Eiweißquellen Beispiele für tierische Eiweißquellen:

Naturjoghurt, Milch, Topfen, Hüttenkäse, Buttermilch, Kefir, Käse, Eier, Schinken, Fisch (Makrele, Hering, Forelle, Saibling), mageres Fleisch, hochverarbeitete Fleischprodukte (Wurst) nur selten



Eiweiß

Frühstück

Beispiele



Abendessen

Beispiele



Frühstück

- verschiedene Topfenaufstriche oder Landfrischkäse
- Schnittkäse aufs Brot mit „Knabbergemüse“ (z.B. Paprika, Radieschen, Tomaten)
- Joghurt mit frischen Früchten und Haferflocken
- Porridge oder andere Getreidebreie, Müsli



warme Speisen

- Gemüsesuppen: klar oder gebunden
- Rohkost als Vorspeise
- Hauptgerichte ohne Fleisch: Setzen Sie den Schwerpunkt auf Vollkornprodukte und Gemüse, wie beispielsweise Krautfleckerl, Kartoffelaufwurf, Nudelgerichte, gefülltes Gemüse (z.B. mit Reis), Käsespätzle, Linsen-/Bohneneintopf, Kartoffelpuffer mit Spinat, Gemüseisotto, Ofenkartoffel mit Dip und Grillgemüse, Kartoffel-Gemüsegröstl, Gnocchi mit Tomatensoße u.v.m.
- Fleischgerichte mit Gemüse ergänzen: Faschiertes mit Gemüse „strecken“
- Gerichte mit wenig Fleisch: Schinkenfleckerl, Spaghetti mit Gemüse-Fleisch-Sugo, Reisfleisch
- warme Mehlspeisen: Apfelstrudel, Topfenaufwurf, Topfenknödel, Reisaufwurf, Zwetschenknödel, Marillenknödel, Topfenschmarren








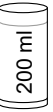



kalte Gerichte

- Nudel-Gemüse-Salat, Kichererbsensalat, Griechischer Salat, Tomaten mit Mozzarella, Salatplatte (mit Ei), Käseplatte, Italienischer Nudelsalat, Anti-Pasti-Gemüse, Bohnenaufstriche, Käse-Paprika-Salat, Kartoffelkäse u.v.m.



Impressum

Medieninhaber: Versicherungsanstalt öffentlich Bediensteter, Eisenbahnen und Bergbau, 1080 Wien; Bilder (v.o.n.u.): Frühstück: © Timolina/Shutterstock.com © Timolina/Shutterstock.com, © Elena Eryomenko/Shutterstock.com; Abendessen: © Sea Wave/Shutterstock.com, © Timolina/Shutterstock.com, © nadianb/Shutterstock.com; Aufzählung: © BilderBox.com, © BVAEB, © BilderBox.com; Auflage: 12/2025, Online-Version

		Nahrungsmittel	Schätzhilfen	empfohlene Menge	1 Portion entspricht (entweder oder)
selten	Snacks		in Maßen genießen 	Fettes, Süßes, Salziges: Genießen Sie Süßigkeiten, Knabbereien und Limonaden selten, sie enthalten viel Zucker und/oder Fett und Salz. <small>Bilder (v.l.n.r.): © BVAEB, © viennetta/Shutterstock.com, © BVAEB, © M. Unal Ozmen/Shutterstock.com</small>	Schokolade, Kekse: 25 g salzige Knabbereien: 25–30 g
wöchentlich	Eiweiß		3 Portionen/ Woche  mindestens 3 Portionen/ Woche 	Fisch, Fleisch/Wurst und Eier: 1 Portion Fisch, 1 Portion Fleisch/Wurst und zusätzlich 1 Portion Fisch oder Fleisch/Wurst pro Woche. Fette Meeresfische oder heimische Süßwasserfische sind empfehlenswert. Verzehren Sie verarbeitetes, rotes Fleisch (Wurst) nur selten. Essen Sie bis zu 3 Eier pro Woche. Hülsenfrüchte und deren Produkte: Ergänzen Sie Ihren Speiseplan mit pflanzlichen Eiweißquellen wie Erbsen, Bohnen, Linsen, Kichererbsen, Sojabohnen, Lupinen. <small>Bilder (v.o.n.u.): © BVAEB, © Oleksandra Naumenko/Shutterstock.com</small>	Fleisch/Wurst: 150 g Fisch: 130–150 g (300–450 g pro Woche) Ei: 1 Stück, 60 g Hülsenfrüchte roh: 70 g, gekocht: 125 g Lupinen-Produkte, Tofu, Seitan: 80 g
täglich			2 Portionen Milch, Joghurt  Käse 	Milch und Milchprodukte: 1 Portion „weiße“ Milchprodukte (Milch, Joghurt, Kefir, Topfen, Hüttenkäse) 1 Portion „gelbe“ Milchprodukte (Käse) Bevorzugen Sie fettarme Produkte ohne Zucker oder Süßungsmittel. <small>Bild: © BVAEB</small>	Milch, Joghurt, Topfen, Hüttenkäse: 150–200 ml (g) Käse: 50–60 g
	Fette, Öle		2 Portionen 	Öle, Fette/Nüsse und Samen: 1 Portion = 1 EL Öl oder 2 EL Nüsse und Samen Streich- und Backfette wie Butter, Margarine oder Schmalz und fettreiche Milchprodukte wie Schlagobers, Sauerrahm und Crème fraîche sparsam verwenden. <small>Bild: © BVAEB</small>	Oliven-, Raps-, Walnuss-, Soja-, Leinöl: 1 EL (10 g) Nüsse und Samen: 2 EL (25 g)
	Kohlenhydrate		4 Portionen Brot und Gebäck  Beilagen: 2-mal 	Getreide, Beilagen, Flocken, Brot: Konsumieren Sie täglich 4 Portionen Getreide bzw. Getreideprodukte (z.B. Reis, Nudeln, Brot, Flocken) – möglichst aus Vollkorn sowie Kartoffeln. <small>Bilder (v.l.o.n.r.u.): © Pixel-Shot/Shutterstock.com, © Kyselova Inna/Shutterstock.com, © Dmitrii Iakimov/Shutterstock.com, © Jiri Hera/Shutterstock.com</small>	Brot, Gebäck, Vollkornbrot: 50–70 g Getreideflocken: 50–60 g Teigwaren roh: 65–80 g, gekocht: 200–250 g Reis, Getreide roh: 50–60 g, gekocht: 150–180 g Kartoffeln gegart: 200–250 g
	Gemüse und Obst		5 Portionen Gemüse/Obst 	Gemüse/Salat und Obst: 3 Portionen Gemüse und 2 Portionen Obst Das Gemüse sollte zum Teil roh sein (z.B. Salat, Rohkost). Essen Sie bunt und abwechslungsreich. Bevorzugen Sie regionale und saisonale Produkte. <small>Bilder (v.l.n.r.): © BVAEB, © k_samurkas/Shutterstock.com</small>	Gemüse gegart: 200–300 g Rohkost: 100–200 g Salat: 75–100 g Obst: 125–150 g
	Getränke		6 Portionen mindestens 1,5 Liter 	Getränke: Am besten trinken Sie Wasser. Alkoholfreie Getränke ohne Zucker oder Süßungsmittel sind ebenso geeignet (z.B. Kräuter-, Früchtetee). maximal 3–4 Tassen Schwarzer Tee, Grüner Tee, Kaffee <small>Bilder (v.l.n.r.): © AtlasStudio/Shutterstock.com, © Ruslan Ivantsov/Shutterstock.com</small>	1 Glas: 250 ml 1 Tasse: 200 ml