FOOD CHART

Kohlenhydrate

Diese Kohlenhydratquellen und die jeweiligen Produkte daraus sind glutenfrei

Proteine

vollständige Proteinquellen

vollständige Proteinquellen, wenn kombiniert

Fette

darf erhitzt werden

darf nicht erhitzt werden

enthält Omega 3

Vitamin A

Der Körper kann es besser mit einer kleinen Menge Fett aufnehmen

Calcium

Die Aufnahme wird durch Vitamin D gefördert

B-Vitamine

B12 muss bei einer pflanzlichen Ernährung supplementiert werden

Eisen

Die Aufnahme wird durch Vitamin C-reiche Lebensmittel verbessert

Vitamin C

Übermäßiger Koffeinkonsum hemmt die Aufnahme

Magnesium

Vitamin B6 und Vitamin D fördern die Aufnahme

Vitamin E

Die Aufnahme wird durch Vitamin-C-reiche Lebensmittel verbessert

Selen

bereits eine Paranuss deckt den Tagesbedarf

Vitamin K

Der Körper kann es besser mit einer kleinen Menge Fett aufnehmen

Zink

fermentierte Lebensmittel verbessern die Aufnahme

Vitamin D

Mithilfe von Sonnenlicht kann der Mensch Vitamin D selbst produzieren - In den Wintermonaten kann ein Supplement sinnvoll sein