



ThickenUP

450 ml∈

Anwendungs – und Dosierungstabelle für ThickenUP® Gel Express entsprechend der neuen IDDSI-Klassifikation

Entsprechend der gewünschten, verordneten Eindickungsstufe ThickenUP® Gel Express in das Getränk / die Flüssigkeit geben und während 20-30 Sekunden rühren, bis das Gel vollständig aufgelöst ist. Anschliessend das Getränk gemäss der aufgeführten Zeitdauer (siehe Rückseite) stehen lassen, um die richtige Konsistenz zu erreichen.









BISHER

IDDSI-STUFEN

STUFE 1 (LEICHT DICKFLÜSSIG)

NEKTAR

STUFE 2 (MÄSSIG DICKFLÜSSIG)

HONIG

STUFE 3 (STARK DICKFLÜSSIG)

PUDDING

STUFE 4 (EXTREM DICKFLÜSSIG)

Die Dosierungstabelle basiert auf internen Tests – je nach Getränkeart, Zubereitung, Getränketemperatur oder Mischverhältnissen können evtl. leichte Abweichungen möglich sein.

In der Regel sollten alle Getränke frisch angedickt und konsumiert werden. Basisgetränke wie Wasser oder kalter Tee können auch in grösseren Mengen vorbereitet und im Kühlschrank während max. 24 Std. aufbewahrt werden.

Seit dem 1. Oktober 2022 wurden Eindickungsmittel in die MiGeL aufgenommen und werden auf ärztliche Verordnung zur Behandlung von Dysphagie vollständig oder teilweise rückerstattet.



Dosierungstabelle



Stufe 2



Stufe 3



Basisflüssigkeiten ohne Kohlensäure (Wasser, Orangensaft, Apfelsaft, Eistee) 150 ml		1 Min	1 Min	1 Min
Kohlensäurehaltige Getränke* (Mineralwasser, Cola, Orangina, Grapefruit, Rivella, Apfelschorle usw.) 150 ml	°° °°	1 Min	1 Min	1 Min
Heissgetränke (Kaffee, Tee, Milchkaffee) 150 ml	***	1 Min	1 Min	1 Min
Milch Vollmilch, kalt & warm 150 ml		1 Min	1 Min	1 Min
Nesquik 2 KL + 150 ml Vollmilch, kalt & warm		1 Min	1 Min	1 Min
Wasser/Orangensaft 150 ml + 1 ML OptiFibre®	ď	1 Min	1 Min	1 Min
Bouillon warm 150 ml	\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	1 Min	1 Min	1 Min
Bier 150 ml		1 Min	1 Min	1 Min
Rotwein & Weisswein 150 ml	—	5 Min	5 Min	5 Min
Resource® 2.0 fibre / Protein 200 ml	GS-MATCH GCCHAIS	-	1 Min	2x 1 Min

^{109092/01.2023}