



**Universitätsklinikum
Leipzig**

Medizin ist unsere Berufung.



ERNÄHRUNGSGEWEISSUNG NACH
STAMMZELLTRANSPLANTATION



INHALTS- VERZEICHNIS

Ernährungsinformation nach Stammzell- transplantation

1	Vorwort	3
2	Basishygienemaßnahmen	4
	Einkauf	4
	Lagerung	4
	Zubereitung	6
3	Risikolebensmittel	8
	Tabelle	8
	Ausnahmen	11
4	Verschiedenes	12
	Eiweißmangel	12
	Gewichtsverlust	14
	Kräuterpräparate und Nahrungsergänzungsmittel	14
	Krebsdiäten	14
	Restaurantbesuch	15
	Weiterführende Informationen	15
11	Schlussworte	16
12	Kontakt	16
13	Anfahrt	19

VORWORT

Nach wie vor soll die Ernährung nach einer Stammzelltransplantation den Regeln einer gesunden Ernährung entsprechen (vollwertige Ernährung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung „DGE“). Kein Lebensmittel enthält alle Nährstoffe. Essen Sie deshalb abwechslungsreich, um eine Mangelernährung zu verhindern. Erlaubt ist, was vertragen wird. Die Anwendung einer keimarmen Ernährung gehörte in den vergangenen Jahrzehnten zum standardisierten Vorgehen in vielen Transplantationszentren.

Problem: Eine keimarme Ernährung schränkt Patient:innen in der Lebensmittelauswahl stark ein und fördert so das Risiko einer Mangelernährung!

Aus diesem Grund haben sich mittlerweile die Stellungnahmen relevanter Fachgesellschaften geändert. Sie sprechen sich sogar gegen die Durchführung einer keimarmen Ernährung aus. Dennoch haben Patient:innen mit geschwächtem Immunsystem (=Immunsuppression) z. B. nach einer Chemotherapie bzw. einer Stammzelltransplantation ein erhöhtes Infektionsrisiko. Das von Lebensmitteln und Essgewohnheiten ausgehende Infektionsrisiko kann reduziert werden, indem bestimmte Basishygienemaßnahmen bei Einkauf, Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln eingehalten werden. Wir empfehlen Ihnen, die Basishygienemaßnahmen mindestens für die Dauer der zu erwarteten eingeschränkten Funktion des Immunsystems einzuhalten. Sprechen Sie dafür gerne Ihr ärztliches Fachpersonal auf der Transplantationseinheit, bzw. in der hämatologischen Fachambulanz an.

Ernährung ganz nach dem Motto „Genuss statt Frust!“

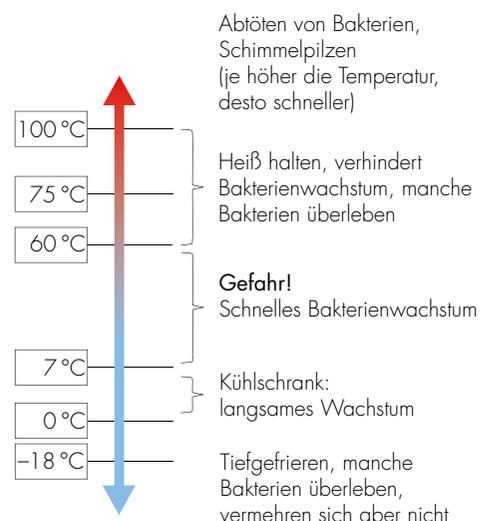


BASISHYGIENE- MASSNAHMEN

Einkauf

Sichtkontrolle durchführen:	Überprüfen Sie Ihre Lebensmittel auf Beschädigungen z.B. Verformungen, Risse in der Verpackung, Feuchtigkeit, Schädlingsbefall, Schimmel etc.
Mindesthaltbarkeitsdatum beachten:	Überprüfen Sie, ob die Lebensmittel noch haltbar sind. Abgelaufene Lebensmittel sollten von Ihnen nicht mehr verzehrt werden.
Kühlkette einhalten:	Keime vermehren sich bei warmen Temperaturen besser als bei kalten. Stellen Sie daher sicher, dass Ihre Lebensmittel entsprechend gekühlt sind. Kaufen Sie Tiefkühlprodukte und Frischwaren aus der Kühltheke zum Schluss ein und verwenden Sie eine Kühltasche für den Transport nach Hause.
Regelmäßige Reinigung:	Reinigen Sie Kühlschrank, Gefrierschrank und Arbeitsbereiche regelmäßig mit Reinigungsmittel oder Essigwasser.

Wie reagieren Mikroorganismen bei verschiedenen Temperaturen



Lagerung

Kühlkette einhalten:	Halten Sie die empfohlenen Temperaturbereiche bei der Lagerung ein: <ul style="list-style-type: none"> • Tiefkühl-Lebensmittel: $-15^{\circ}\text{C} / -18^{\circ}\text{C}$ • Kühlschrank: $+4^{\circ}\text{C} / +7^{\circ}\text{C}$ Überprüfen Sie die Temperatur regelmäßig mit einem Thermometer und passen Sie die Einstellungen an.
Lebensmittel abdecken:	Geöffnete Lebensmittel sollten luftdicht verschlossen gelagert werden. Verpacken Sie daher Lebensmittel immer in Aufbewahrungsbehältern oder decken Sie Lebensmittel mit z. B. Frischhaltefolie ab und vermerken das Datum.
Mindesthaltbarkeitsdatum beachten:	Kontrollieren Sie auch Zuhause regelmäßig das Mindesthaltbarkeitsdatum. Abgelaufene Lebensmittel sollten von Ihnen nicht mehr verzehrt werden. Entsorgen Sie Lebensmittel mit abgelaufenen MHD oder geben Sie diese im Sinne der Nachhaltigkeit an Bekannte mit gesundem Immunsystem ab.
Kurze Lagerzeit bevorzugen:	Verzehren Sie geöffnete Lebensmittel möglichst schnell. Wenn möglich, kaufen Sie Lebensmittel in kleinen Verpackungsgrößen ein.
Vermeiden von Kontamination:	Lagern Sie Lebensmittel getrennt voneinander. Achten Sie besonders bei Risikolebensmitteln auf eine ausreichende Trennung zu anderen Lebensmitteln z. B. im Kühlschrank oder auf dem Schneidebrett.
Umgang mit Konserven:	Auf dem Deckel von Konserven können sich Keime ansammeln. Bevor Sie Konserven öffnen, waschen Sie den Deckel heiß ab, so verhindern Sie eine Kontamination des Inhalts.
Lagerung von Eiern:	Entfernen Sie bei frischen Eiern die Karton-Verpackung und lagern Sie die Eier getrennt von anderen Lebensmitteln im Kühlschrank. Waschen Sie sich nach Kontakt mit der Verpackung oder dem Ei selbst immer die Hände.



BASISHYGIENE- MASSNAHMEN

Zubereitung

infektionsschutz.de
Wissen, was schützt...

**Infektionen vorbeugen:
Richtig Hände waschen schützt!**

Um Krankheitserreger zu entfernen, waschen Sie Ihre Hände gründlich.
Das gelingt in fünf Schritten:

- 1 Nass machen**
Hände unter fließendem Wasser halten.
- 2 Rundum einseifen**
Hände von allen Seiten einschäumen.
- 3 Zeit lassen**
Gründliches Einseifen dauert 20 bis 30 Sekunden.
- 4 Gründlich abspülen**
Hände unter fließendem Wasser abwaschen.
- 5 Sorgfältig abtrocknen**
Hände mit einem sauberen Tuch trocknen.

Quelle: Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA), 2019

Händehygiene einhalten:	Waschen Sie sich vor jedem Kontakt mit Lebensmitteln gründlich die Hände mit Seife (Siehe Abbildung). Nach Kontakt mit Risikolebensmitteln sollten Sie sich erneut die Hände waschen, um eine Kontamination anderer Lebensmittel zu verhindern.
Umgang mit Küchengeräten:	Auf Ablageflächen oder auf Küchengeräten können sich Keime ansammeln. Daher sollten Sie diese regelmäßig reinigen, besonders vor Kontakt mit Lebensmitteln, die nicht mehr erhitzt werden. Schneidebretter sollten aus Glas, Stein oder Plastik bestehen und am besten in der Spülmaschine gereinigt werden. Holzbretter oder Holzlöffel sowie Plastikbretter mit starken Schneiderillen eignen sich nicht aufgrund der schwer zu reinigenden Eigenschaften.
Umgang mit Spülzubehör:	Verwenden Sie Einmaltücher oder tauschen Sie Handtücher, Lappen, Spül- und Gemüsebürsten regelmäßig (alle 3 Tage) und vor allem nach Kontakt mit rohen Lebensmitteln aus. Die Gemüsebürste kann regelmäßig ausgekocht werden in sprudelndem Wasser.
Waschen und/ oder Schälen + Sichtkontrolle:	Waschen Sie Gemüse, Obst, Kartoffeln, Reis oder Hülsenfrüchte gründlich unter kaltem fließendem Wasser ab (ca. 30 Sekunden). Führen Sie hierbei immer nochmal eine Sichtkontrolle durch! Erdrückstände sollten vermieden werden, da diese eine mögliche Infektionsquelle darstellen. Waschen Sie erdbehaftete Lebensmittel daher gründlich unter fließendem Wasser ab, verwenden Sie dabei gerne eine Gemüsebürste. Auf Schälen kann verzichtet werden, wenn ausreichend gewaschen wurde und/oder das Lebensmittel noch ausreichend erhitzt wird.

Beachtenswerte Lebensmittelgruppen:	Trennen Sie Risikolebensmittel von allen anderen Lebensmitteln durch z. B. zwei Schneidebretter in unterschiedlichen Farben <ul style="list-style-type: none"> • grün: Lebensmittel mit geringerem Infektionsrisiko, bereits gewaschen • rot: Risikolebensmittel
Ausreichend Garen:	Lebensmittel sollten mindestens auf 75°C Kerntemperatur erhitzt werden. Das betrifft vor allem die aufgeführten Risikolebensmittel. Um die Kerntemperatur besser einschätzen zu können, empfehlen wir den Kauf eines Garthermometers.
Warmhalten vermeiden:	Lange Warmhaltezeiten können die Vermehrung der Keime im Essen fördern. Besser: Kochen Sie frisch, erhitzen Sie ausreichend auf 75°C und verzehren Sie die Mahlzeit direkt im Anschluss.
Abkühlen von Speisen:	Kühlen Sie zubereitete Speisen möglichst schnell auf Kühlschrank- oder Tiefkühltemperatur herunter, um eine Vermehrung der Keime zu verhindern. Bewahren Sie Essensreste nur maximal 24 h gekühlt auf oder frieren die Reste schnell ein.
Erneutes Aufwärmen:	Stellen Sie sicher, dass Sie Essensreste und eingefrorene Lebensmittel erneut auf 75°C Kerntemperatur erhitzen.

In Anschluss an die Basishygienemaßnahmen haben wir für Sie eine Tabelle mit beachtenswerten Lebensmittelgruppen aufgeführt. Diese gehen mit einer erhöhten Infektionsgefahr einher und sollten daher mit besonderer Vorsicht gelagert und zubereitet werden.



BEACHTENSWERTE LEBENSMITTEL- GRUPPEN

Tabelle

Nahrungsmittel	Erhöhtes Risiko
Fleisch, Geflügel und deren Produkte:	<ul style="list-style-type: none"> • in roher Form oder nicht ausreichend erhitzt z. B. frisches Mett, Tatar und ähnliche Hackfleischzubereitung sowie gebratene Steaks „medium“ • rohe Fleischzuschnitte z. B. Carpaccio • Rohwürste z. B. frische Mettwurst, Mett / Hackepeter, Zwiebelmettwurst, Braunschweiger Mettwurst, Teewurst • geräucherte Rohwürste z. B. Salami, Cervelatwurst, Cabanossi, Schwarzwälder Schinken etc. • Wurst und Wurstwaren von der Theke oder am Büffet
Fisch, Fischprodukte, Meerestiere:	<ul style="list-style-type: none"> • in roher Form oder nicht ausreichend erhitzt z. B. Sushi, Sashimi, Kaviar, Austern etc. • geräucherter Fisch und Fischwaren z. B. Räucherlachs, Räucherforelle etc. • fertige Fischsalate
Eier und Eiprodukte:	<ul style="list-style-type: none"> • Roh oder nicht ausreichend erhitzt z. B. weichgekochte Eier, Spiegeleier (einseitig gebraten / sunny side up), Tiramisu, Mousse au Chocolat, Speiseeis, roher Kuchenteig etc. • wenn möglich pasteurisierte Eiprodukte bevorzugen z. B. PEGGYS, Eifix Vollei, oder eine hygienisch einwandfreie Zubereitung mit Erhitzen auf 75°C Kerntemperatur ermöglichen

Nahrungsmittel	Erhöhtes Risiko
Milch und Milchprodukte:	<ul style="list-style-type: none"> • Rohmilch, Vorzugsmilch • Probiotische Joghurts / Joghurt drinks z. B. Yakult Drink, Nestlé LC1 Pur, Actimel, Activia etc. (Verzehr nur nach Absprache mit ärztlichem Fachpersonal und Ernährungstherapeut:innen)
Käse:	<ul style="list-style-type: none"> • Rohmilchkäsesorten z. B. Allgäuer Emmentaler, Allgäuer Bergkäse etc. (Muss auf der Verpackung deklariert werden, Sichtkontrolle beim Einkauf) • Gelb- und Rotschmierkäse: <ul style="list-style-type: none"> • z. B. Harzer Roller, Mainzer Käse, Olmützer Quargel, Limburger, Münster, Tilsiter etc. • Weiß-Blauschimmelkäse: <ul style="list-style-type: none"> • z. B. Camembert, Brie, Roquefort, Gorgonzola etc. • Käseaufschnitt von der Theke oder am Büffet



BEACHTENSWERTE LEBENSMITTEL- GRUPPEN

Nahrungsmittel	Erhöhtes Risiko
Brot und Backwaren:	<ul style="list-style-type: none"> • Verwendung von Trockenfrüchten, Nüssen und Samen im Teig von Backwaren kann ein Risiko darstellen, weil unbekannte Kerntemperatur • Nüssen oder Samen auf der Oberfläche wurden mitgebacken und sind unbedenklich
Getreideprodukte:	<ul style="list-style-type: none"> • Müsli Großpackungen • rohe und unbehandelte Getreidekörner z. B. Nackthafer, Nacktgerste etc.
Gemüse:	<ul style="list-style-type: none"> • Gemüse, das schlecht gewaschen werden kann oder nicht geschält wird und roh verzehrt werden soll z. B. Blattsalate, Kopfsalate, Eisbergsalat • frische oder tiefgefrorene Pilze • Erdbehaftetes Gemüse z. B. Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Porree, Kohlrabi, Kürbis, Rote Bete etc. (aber ausreichend gewaschen und oder geschält nur geringes Risiko (siehe Basishygienemaßnahmen). • Keimlinge/ Sprossengemüse wie Mungbohnen, Sojasprossen, etc. (auch selbst gezogen) • Salat von einer Salatbar/Salatbuffet
Obst:	<ul style="list-style-type: none"> • Alle Sorten Trockenobst z. B. Rosinen, Pflaumen, Aprikosen, Mango, Datteln, Feigen etc. • schlecht zu waschendes oder schwer zu schälendes Obst z. B. Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren • keine Grapefruit (möglicherweise Wechselwirkungen mit Medikamenten)
Nüsse und Samen:	<ul style="list-style-type: none"> • Alle rohen Nüsse und Samen (Ausnahmen geröstet, mit gekocht bzw. vakuum verpackt)
Gewürze und Kräuter:	<ul style="list-style-type: none"> • Gewürze, Gewürzmischungen und Kräuter, die nicht mitgekocht werden



Nahrungsmittel	Erhöhtes Risiko
Getränke:	<ul style="list-style-type: none"> • Leitungswasser • nicht pasteurisierte Frucht und Gemüsesäfte • Grapefruitsaft, Tee mit Johanniskraut (kann Wechselwirkungen mit Medikamenten hervorrufen), Tee der nicht aufgeköcht wurde
Sonstiges:	<ul style="list-style-type: none"> • Honig • Nuss-Nougat-Creme (Nutella unbedenklich, da Haselnüsse bei Herstellung geröstet werden) • Tempeh, Misopaste • Schokoladen welche unbehandelte Nüsse enthalten • Remoulade oder Mayonnaise in großen Verpackungen (besser einzeln abgepackte 20 ml Packungen) • Eis bei einer Eisdiele • Eis aus dem Softeisautomaten • rohe Gemüsepasteten z. B. vegetarische / vegane Aufstriche

Ausnahmen

Risikolebensmittel können verzehrt werden, wenn entsprechende Basishygienemaßnahmen eingehalten werden z. B. das Durcherhitzen von Lebensmitteln bei mind. 75°C Kerntemperatur (siehe Basishygienemaßnahmen).

- Camembert im Ofen
- Gorgonzola zum Überbacken von Aufläufen
- Geräucherte Rohwurstwaren z. B. Salami als Pizzabelag
- Honig, wenn mit gekocht
- Eiswürfel aus Mineralwasser in Eiswürfelbeuteln oder mit verschließbare Eiswürfelbehältern selbst hergestellt



VERSCHIEDENES

Eiweißmangel

Bei Patient:innen mit Krebsdiagnose liegt häufig vor oder nach Therapie ein Eiweißmangel vor. Eiweiß ist ein lebenswichtiger Baustoff für unseren Körper. Es wird benötigt für den Aufbau der Muskulatur und Organe, für Haut und Haare, für eine optimale Regeneration und Wundheilung, als Transporter im Blut und vieles mehr. Sie sollten nach und während der Therapie bzw. nach Stammzelltransplantation darauf achten, dass Ihr Eiweißbedarf ausreichend gedeckt ist. Sie stellen dies sicher, indem jede Mahlzeit eine Eiweißkomponente enthält. Im Folgenden finden Sie eine Liste an eiweißreichen Lebensmitteln. Teilweise finden Sie dort auch Risikolebensmittel, welche Sie nur bei Einhaltung der Basishygienemaßnahmen verzehren sollten. Weiterhin können auch Trinknahrung oder Proteinpulver eine sinnvolle Ergänzung des Speiseplans darstellen (Sprechen Sie dafür gerne mit Ihren Ernährungstherapeut:innen).

Lebensmittel	Eiweißgehalt in 100 g
Milch und Milchprodukte:	
Milch (fettarm)	3,4 g
Speisequark (Magerstufe)	13,5 g
Schnittkäse 40 % Fett i.Tr.	6–8 g
Buttermilch	3,4 g
körniger Frischkäse	12,3 g
Joghurt 3,5 % Fett	3,3–3,5 g
Sojaprodukte:	
Sojabohnen gegart	12 g
Tofu	13–19 g
Soja Schnitzel (getrocknet)	49 g

Getreideprodukte:	
Graupen	13 g
Hirse	10 g
Haferflocken	10 g
Grieß	9,6 g
Roggenvollkornbrot	7 g
Knäckebrötchen	8 g
Vollkorntoastbrot	8 g
Seitan	25–30 g
Dinkel- oder Weizenmehl Type 405	10 g
Dinkel- oder Weizenvollkornmehl	12 g
Fleisch / Geflügel / Ei	
Kalb-, Rinderfilet	21 g
Schweinefilet	21 g
gekochter Schinken	23 g
Putenbrust, Hähnchenbrust	23 g
Bierschinken	16 g
Hühnerei Gr. M (1 Stück)	7,1 g
Fisch	
Pangasius	15 g
Seehecht, Scholle	17 g
Seelachs, Hering, Kabeljau	18 g
Lachs	20 g
Thunfisch	21 g
Gemüse	
Rosenkohl	4,5 g
Grünkohl	4,3 g
Brokkoli	3,8 g
Spinat	2,7 g
Kartoffel	2 g
Hülsenfrüchte:	
Zuckermais (Dose)	3,2 g
Kichererbsen (Dose)	7 g
Kidneybohnen (Dose)	7 g
Bohnen TK	2,6 g
Erbsen (Dose)	3,2 g



VERSCHIEDENES

Gewichtsverlust

Bei einer Krebserkrankung kann es zu einem ungewollten Gewichtsverlust kommen. Dies kann den Krankheitsverlauf und die Genesung negativ beeinflussen. Essen Sie daher regelmäßig und wiegen Sie sich mindestens einmal pro Woche. Sollten Sie feststellen, dass Ihr Gewicht sinkt bzw. Sie das Gefühl haben, nicht mehr die gewohnten Portionsgrößen zu schaffen, dann melden Sie sich bei Ihrem ärztlichen Fachpersonal und Ernährungstherapeut:innen.

Kräuterpräparate und Nahrungsergänzungsmittel:

Kräuter- und Algenpräparate und Nahrungsergänzungsmittel sollten gemieden werden. Sie sind aufgrund unzuverlässiger Lebensmittelsicherheit und möglichen Wechselwirkungen mit Medikamenten nicht zu empfehlen. Auch haben sie häufig unklare Zusammensetzungen. Vitamin- und Mineralstoffpräparate sollten nur nach Absprache mit ärztlichem Fachpersonal eingenommen werden.

Krebsdiäten:

Es ist verständlich, dass Sie und Ihre Angehörigen den Wunsch haben, selbst etwas gegen die Krebserkrankung zu unternehmen. Häufig fällt die Wahl dabei auf die Ernährung, auf diese kann man Einfluss nehmen und sie selbst gestalten. Bei der Recherche stoßen viele Patient:innen auf sogenannte Krebsdiäten, die vermeintlich Gutes tun sollen bzw. der Krebs ausgehungert werden soll. Grundsätzlich wird durch das Durchführen einer solchen Krebsdiät die Auswahl an Lebensmitteln stark eingeschränkt, was eine Mangelernährung begünstigt. Weiterhin gibt es keine wissenschaftlichen Belege, dass Krebsdiäten eine positive Wirkung auf den Krankheitsverlauf haben. Wir raten Ihnen daher dringend davon ab, sich an solche Ratschläge aus dem Internet zu halten.

Restaurantbesuch

Generell ist jeder Restaurantbesuch ein Risiko. Besuchen Sie nur Restaurants, bei denen Sie das Gefühl haben, dass Wert auf Hygiene gelegt wird. Waschen Sie sich vor dem Essen ausreichend die Hände und desinfizieren Sie diese am Platz erneut. Bestellen Sie nur Gerichte, die ausreichend erhitzt wurden und keine Salate oder Kaltspeisen. Achten Sie auf sauberes Besteck und Geschirr. Legen Sie Besteck oder Teile des Essens nicht direkt auf den Tisch, sondern auf eine saubere Serviette. Vorsicht ist auch bei Buffets und Imbissen geboten. Sprechen Sie gern das Personal darauf an, das es wichtig für Sie ist, bestimmte Hygieneregeln bei der Zubereitung einzuhalten.

Weiterführende Informationen

Lassen Sie sich nicht mit Informationen aus dem Internet verunsichern, sondern informieren Sie sich über seriösen Quellen z. B.

www.was-essen-bei-krebs.de

www.prio-dkg.de/ernaehrung

www.krebsgesellschaft.de

www.krebshilfe.de

www.komplementaermethoden.de

www.dge.de

www.bzfe.de

Bei Unsicherheiten sprechen Sie uns gerne an!

SCHLUSSWORTE



Sehr geehrte Patient:innen,

die hier genannten Empfehlungen zur Ernährung nach Stammzelltransplantation sind Richtlinien und können nach Absprache mit dem ärztlichen Fachpersonal und in Abhängigkeit von Grad der Abwehrschwäche und Gesundheitszustand mit zunehmendem zeitlichen Abstand zur Transplantation gelockert werden. Vor Entlassung werden diese Empfehlungen mit Ihnen noch einmal durchgesprochen. Sollten weitere Fragen bestehen, werden Ihnen die Ärzte der Transplantations-einheit und der Ambulanz sowie das Team der Ernährungsmedizin diese gern beantworten. Bitte zögern Sie nicht, uns anzusprechen!

Wir wünschen Ihnen, dass Sie trotz der anfänglichen Einschränkungen die Freude am Essen und Trinken nicht verlieren.

Ihr Prof. Dr. med. Uwe Platzbecker

KONTAKT

**Klinik und Poliklinik für Hämatologie,
Zelltherapie, Hämostaseologie und Infektiologie
Bereich für Hämatologie und Zelltherapie**

Direktor

Prof. Dr. med. Uwe Platzbecker

Ansprechpartner:

Oberarzt Dr. med. G.N. Franke

Ansprechpartner für Ernährungsfragen

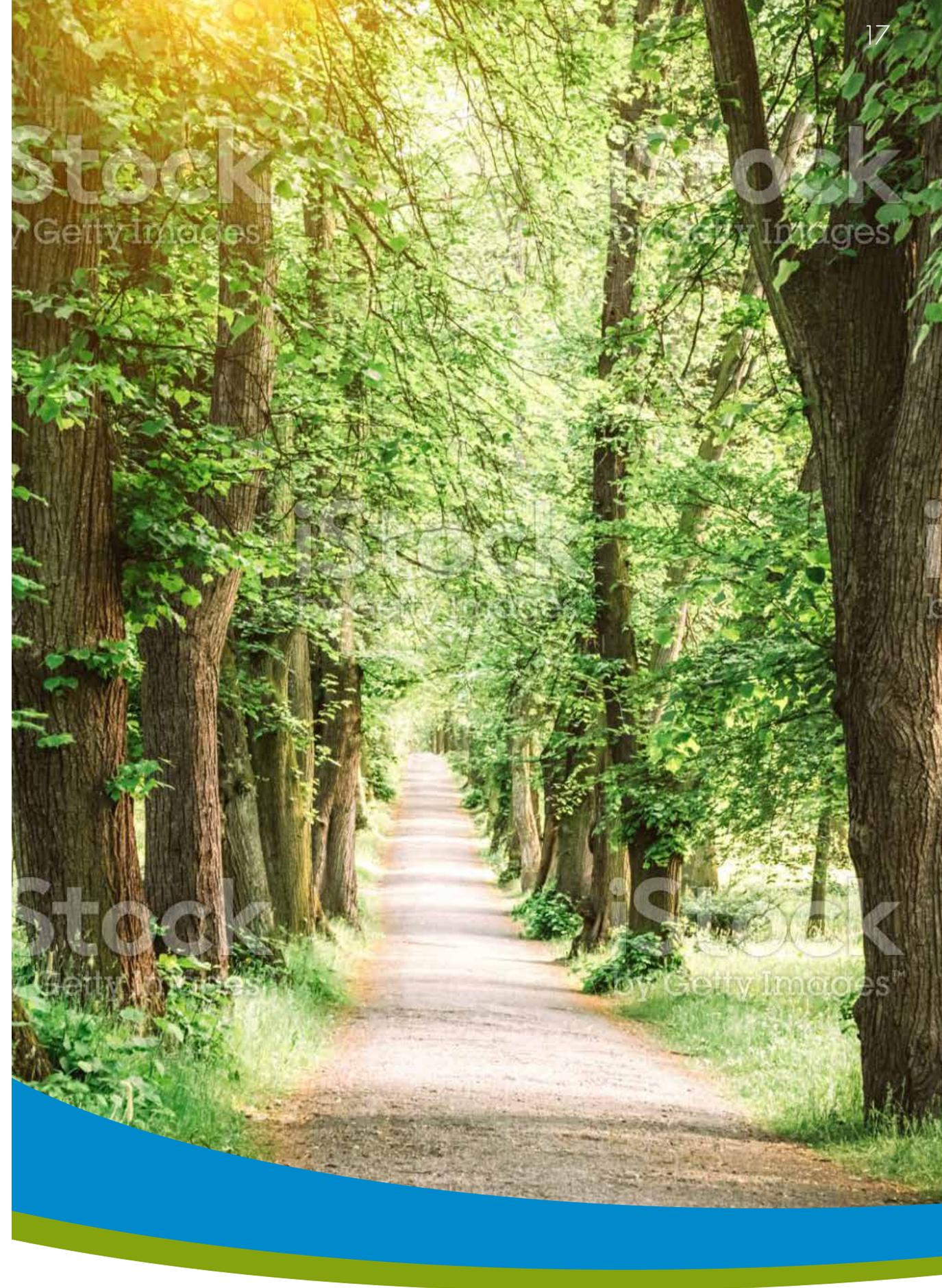
Klinik und Poliklinik für Endokrinologie,
Nephrologie und Rheumatologie
Spezialbereich Ernährungsmedizin
Fachtherapeutische Leitung: Lars Selig, M. Ed.

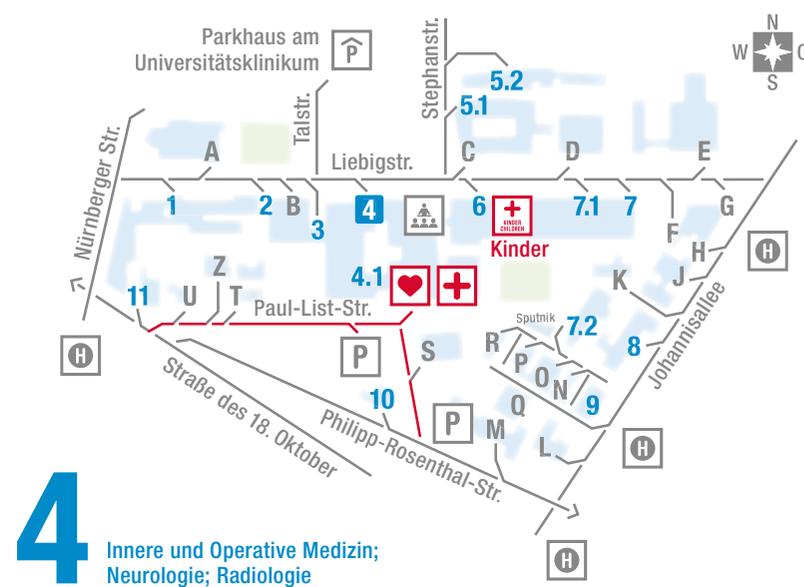
Telefon: 0341 9712218

ernaehrungsteam@uniklinik-leipzig.de

Liebigstraße 20

04103 Leipzig





4 Innere und Operative Medizin;
Neurologie; Radiologie

ANFAHRT

mit öffentlichen Verkehrsmitteln:

Ⓜ (Haltestellen ÖPNV):

- Bayerischer Bahnhof:
Straßenbahn 2, 9, 16; Bus 60; S-Bahn S1 –S5X
- Johannissaltee:
Straßenbahn 2, 16; Bus 60
- Ostplatz:
Straßenbahn 12, 15; Bus 60

mit dem PKW:

- über Ostplatz / Johannissaltee
- über Nürnberger Straße oder Stephanstraße
- über Bayrischen Platz / Nürnberger Straße

Ⓟ Parkmöglichkeiten:

- Parkhaus am Universitätsklinikum, Brüderstraße 59

Haus 4:

Innere und Operative Medizin; Neurologie; Radiologie
Liebigstraße 20, 04103 Leipzig

IMPRESSUM

Herausgeber:

Universitätsklinikum Leipzig
Klinik und Poliklinik für
Hämatologie, Zelltherapie,
Hämostaseologie und Infektiologie
Bereich für Hämatologie und Zelltherapie

Verantwortlich für den Inhalt:

Ernährungsteam: Michael Rigl, Anna-
Sophie Junge, Kristin Quaas, Lars Selig;
Schwestern und Ärzte des Bereichs für
Hämatologie und Zelltherapie

Fotos:

Stefan Straube | UKL,
Metronom | Agentur für Kommunikation
und Design GmbH, Leipzig,
www.istockphoto.com

Abbildungen:

Bundeszentrale für gesundheitliche
Aufklärung, infektionsschutz.de,
www.infektionsschutz.de/mediathek/
infografiken/hygienetipps, 30.06.2023,
CC BY-SA 4.0

Ergänzung
Stockbilder

Gestaltung:

Metronom | Agentur für Kommunikation
und Design GmbH, Leipzig

Druck:

Druckerei Mahnert GmbH, Aschersleben

Stand: Juli 2023



www.uniklinikum-leipzig.de